# GELATINA COM ABACAXI E CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 abacaxi

2 gelatinas de abacaxi ou morango

1 copo duplo de açúcar

1 litro de água

1 lata de creme de leite sem soro

## MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi e tire o miolo, corte-o em cubos pequenos (1,5 a 2 cm ), leve para ferver com a água e o açúcar.

Após o cozimento do abacaxi (20 a 25 minutos), desligue e deixe esfriar um pouco. Coloque as gelatinas e o creme de leite e mexa até dissolver. Deixe esfriar e coloque na geladeira.

Servir quando estiver consistente e bem gelado. O segredo é retirar o soro e aguardar a firmeza da gelatina. Ele fica em duas camadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52422-gelatina-com-abacaxi-e-creme-de-leite.html