DELÍCIA DE ABACAXI DA GABI

INGREDIENTES

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:1 abacaxi grande

1 copo de água

6 colheres de açúcar

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado (marca boa)

1 lata de leite (medida do leite condensado)

3 gemas

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

1 lata de creme de leite sem soro (marca boa)

5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

DOCE:

Doce:Corte o abacaxi em cubinhos, coloque em uma panela com a água e o açúcar.

Deixe cozinhar até que seque a água e fique mais escurinho.

Depois de frio coloque na tigela de vidro.

CREME:

Creme:Coloque os três ingredientes na panela em fogo baixo até ferver (ele não engrossa muito e não deve parar de mexer se não ele gruda em baixo da panela).

Depois de frio despeje em cima do doce do abacaxi.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve.

Depois acrescente o creme de leite e o açúcar e misture carinhosamente com uma espátula.

Despeje em cima do creme.

Leve ao freezer por uma 2 horas e sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55226-delicia-de-abacaxi-da-gabi.html