

CREME DE ABACAXI COM PEDAÇOS DE ABACAXI E COBERTURA DE MERENGUE

INGREDIENTES

CREME:

- Creme:1 litro de leite
- 3 colheres de maisena (generosas)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

CALDA DE ABACAXI:

- Calda de abacaxi:2 abacaxi maduro ou não
- 2 1/2 xícara de açúcar
- 2 1/2 xícara de água

MERENGUE:

- Merengue:280 g de açúcar peneirado
- 4 claras de ovos
- 1 colher de sopa de emustab
- 1 colher de sopa de essência de abacaxi

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata todos os Ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até que fique cozido (como esses pós pudins que se compra no mercado).

ABACAXI EM CALDA:

Abacaxi em calda: Em uma panela de pressão coloque a metade do açúcar e logo em seguida o abacaxi descascado e sem o miolo cortado em pedaços pequenos.

Cobrir com o restante do açúcar e para completar a água deixe ferver na pressão por 20 minutos não mais que isso.

MONTAGEM:

Montagem:Logo que ficar pronta a calda escorrer o abacaxi e reservar.

No liquidificador bater a calda e o creme, despejar em um pirex e misturar o abacaxi em pedaços.

MERENGUE:

Merengue: Bater todos os Ingredientes na batedeira até ficar duro.

Cobrir o creme e deixar gelar servir bem gelado!

Se preferir deixe um pouco de calda e uns pedaços de abacaxi para decorar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55499-creme-de-abacaxi-com-pedacos-de-abacaxi-e-cobertura-de-merengue.html>