

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!

©2026 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>