

PATÊ DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 caldo Knor de Galinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de maionese

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi pela metade e retire toda a polpa (sem danificar a casca) e jogue fora o caroço.

Picar a polpa em pedaços bem pequenos e colocar em uma panela (com o caldo da fruta) junto com o caldo knor, a xícara de açúcar, e leve ao fogo.

Esperar secar todo o caldo do abacaxi até virar um doce, desligue o fogo e deixe esfriar.

Depois jogue o creme de leite e coloque a maionese, misture bem e leve a geladeira por 30 minutos.

Na hora de servir colocar nas metades da casca do abacaxi.

Você pode comer com Baconzitos (que fica ótimo) ou uma torrada mais salgada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56252-pate-de-abacaxi.html>