

BAVAROISE DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)
- 1 caixa de creme de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Descascar o abacaxi e picar.

Cozinhar com 5 colheres (sopa) de açúcar e reservar.

Fazer um creme com o amido de milho dissolvido no leite, leite condensado e as gemas do ovo.

Deixar engrossar e reserve.

Bata as claras em neve e acrescente o creme de leite com as 5 colheres de açúcar que ficou faltando.

Arrumar em uma travessa ou onde preferir da seguinte maneira: abacaxi, creme de leite condensado, creme de chantilly e pode decorar com pedaços de abacaxi e hortelã.

Levar à geladeira de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56253-bavaroise-de-abacaxi.html>