

RECHEIO DE ABACAXI PRA DEIXAR QUALQUER SOBREMESA PERFEITA!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 gemas de ovo peneiradas
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 xícara de coco ralado (80 gramas)
- 1 abacaxi picadinho
- ½ xícara de açúcar (80 gramas)
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o leite condensado, as gemas de ovo, o coco ralado e o leite com a maisena misturada nele. Leve ao fogo e fique mexendo até engrossar. Desligue e deixe esfriar. À parte prepare a calda de abacaxi levando ao fogo o abacaxi com a margarina ou manteiga. Quando o abacaxi soltar o suco, acrescente o açúcar, e deixe ferver por uns 20 minutos mexendo de vez em quando. Desligue o fogo e deixe esfriar também. Quando as duas preparações estiverem mornas ou frias, bata no liquidificador até obter um creme lisinho ou com alguns pedaços de abacaxi, como preferir. Reserve na geladeira para firmar. Está pronto seu recheio de abacaxi com coco para bolo de aniversário, bolo de Natal, bolo do Dia da Mãe e muito mais. Com certeza que todos vão gostar! Reserve na geladeira para firmar um pouco e pode usar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13408-recheio-de-abacaxi-pra-deixar-qualquer-sobremesa-perfeita.html>