

ABACAXI E MAÇÃ EM CALDA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 maçã
- 1 sachê de geleia de abacaxi
- 2 colheres de açúcar
- 100 de açúcar
- 100 g de leite em pó
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o abacaxi, 4 colheres de açúcar e 1 sachê de geleia em pó sabor abacaxi e leve ao fogo

Vire o abacaxi de modo que os dois lados fiquem dourados

Em uma outra panela coloque a maçã com 2 colheres de açúcar e deixe

Em uma panela, adicione uma xícara de água e leve ao fogo

Quando a água levantar fervura, desligue o fogo e adicione 100 g de açúcar de sua preferência e 100 g de leite em pó

Dissolva os ingredientes até ficar com consistência de calda

Leve a mistura ao liquidificador e bata por cerca de 5 minutos

Leve a calda para a geladeira e deixe esfriar (cerca de 20 min em temperatura mínima)

coloque as rodela de abacaxi uma sobre a outra em um prato, adicione sobre ele o líquido que ficou na panela

Coloque a maçã ao lado do abacaxi, jogue a calda já fria sobre as frutas e polvilhe pedacinhos de maçã de forma a ficar submersa na calda

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5493-abacaxi-e-maca-em-calda.html>