

SOBREMESA DE ABACAXI DA JAQUE

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande descascado e picado
- 1/2 xícara de açúcar (se o abacaxi estiver doce, não é necessário usar o açúcar)
- 1/2 pacote de gelatina incolor
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite integral
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o abacaxi em pedaços com o açúcar por 30 minutos
- Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite
- Dissolva a gelatina conforme o fabricante indica
- Adicione ao liquidificador a gelatina dissolvida e a calda do abacaxi que se formou no cozimento
- Coloque numa travessa essa mistura e deixe por 30 minutos na geladeira
- Retire da geladeira e coloque os pedaços de abacaxi na travessa
- Volte na geladeira e deixe por 4 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5994-sobremesa-de-abacaxi-da-jaque.html>