

CREMOSO DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 2 abacaxis
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de água
- 2 pudins de baunilha
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Corte o abacaxi em cubinhos e descarte o miolo
- Coloque em uma vasilha
- Despeje o açúcar e a água; misture tudo
- Leve à geladeira por no mínimo 2 horas
- Depois desse tempo, escorra o abacaxi utilizando um escorredor de macarrão ou uma peneira
- Na água escorrida, coloque o pó do pudim, dissolva bem
- Leve o pudim ao fogo para cozinhar conforme instrução na caixa
- Depois de cozido deixe esfriar
- Misture o pudim já frio ao abacaxi
- Acrescente os cremes de leite
- Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10892-cremoso-de-abacaxi.html>