

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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