Sobremesa Fácil de Abacaxi para a Ceia de Natal



Ingredientes:

- 5 caixinhas de gelatina sabor abacaxi (25g)
- 1 xícara (chá) de água bem quente ou fervendo (200ml)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 3 xícaras (chá) de água (600ml)
- 1 abacaxi picado ou 4 xícaras (chá)
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo:

1 Em um liquidificador, acrescente duas caixinhas de gelatina sabor abacaxi e 200 ml de água quente. Deixe batendo por aproximadamente 1 minuto.



2 Acrescente as duas caixas de creme de leite. Deixe bater por aproximadamente 5 minutos.



3 Utilize um pouco de óleo para untar a forma. Espalhe bem o óleo por toda a forma.





4 Adicione a mistura do liquidificador à forma. Cubra a forma com plástico filme e leve ao freezer por aproximadamente 2 horas. Assim que ele endurecer bem no freezer, leve a sobremesa à geladeira.





5 Leve ao fogo médio o abacaxi picado e o açúcar. Mexa bem até que a mistura adquira a textura da foto abaixo.



6 Dissolva as três últimas caixas de gelatina de abacaxi em 600 ml de água.



7 Tire a forma do freezer e em seguida retire o plástico filme. Espalhe o abacaxi por cima da sobremesa que acabou de sair do freezer. Espalhe sobre o abacaxi a gelatina dissolvida. Embrulhe com plástico filme e leve ao freezer por uma hora e em seguida à geladeira por duas horas.



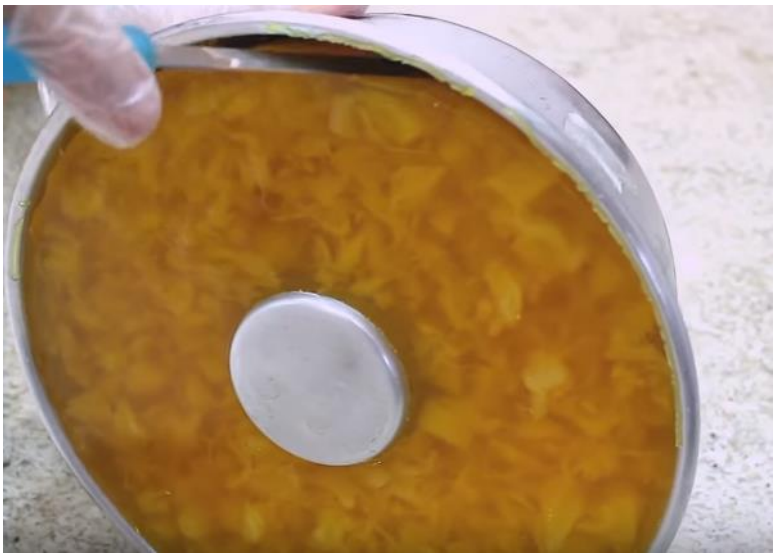






8 Depois das duas horas na geladeira, retire o plástico filme. Desenforme passando uma faca pelas laterais da sobremesa. Desenforme a sobremesa sobre um prato.









Mais uma receitinha nossa para você, Feliz Natal e boas festas! 🎉!