Creme de Abacaxi para Recheio de Bolo

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-abacaxi-para-recheio-de-bolo

Aprenda a fazer esse creme delicioso de abacaxi que fica uma delícia no bolo e sempre deixa aquele gostinho de quero mais. É super fácil e ninguém resiste esse creme.



20 min 1 porção

Ingredientes

- 1 abacaxi picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 litro de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

1. Coloque no fogo baixo o abacaxi e o açúcar até todo o caldo do abacaxi secar e reserve.
2. Em seguida, leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho dissolvido em meio como de leite, o leite, as gemas e a baunilha.
3. Então, mexa até engrossar.
4. Em seguida, depois que engrossar, tire do fogo e deixe esfriar.
5. Após estar frio, misture com o abacaxi reservado.
6. Por fim recheie seu bolo com esse delicioso creme de abacaxi