



Travessa de Abacaxi com Coco

www.receitasdafia.com/receitas/travessa-de-abacaxi-com-coco

Experimente essa deliciosa e refrescante sobremesa de coco com abacaxi. Perfeita para qualquer ocasião!

Travessa de Abacaxi com Coco

 60 min

 15 porções

Ingredientes

CREME DE ABACAXI

- 600 g de [abacaxi](#) em cubinhos
- 1/2 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 500 ml de água
- 2 caixas de [gelatina](#) sabor de abacaxi
- 2 caixas de [creme de leite](#)
- 1/2 caixa de [leite condensado](#)

CREME DE COCO

- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 500 ml de [leite](#) integral
- 1 e 1/2 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de [coco ralado](#)
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo

1. Comece preparando o creme de abacaxi: em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e a água. Cozinhe em fogo médio por 15 minutos.
2. Adicione a gelatina aos poucos, mexendo bem até dissolver, retire os pedaços de abacaxi e bata no liquidificador a gelatina ainda quente com o leite condensado e o creme de leite.
3. Depois de batido despeja na travessa, coloque os pedaços de abacaxi por cima e leve para geladeira
4. Para o creme de coco, em outra panela, dissolva o amido de milho no leite. Adicione o leite condensado, o creme de leite, o coco ralado e a manteiga. Cozinhe até engrossar, mexendo sempre.
5. Transfira essa mistura na travessa por cima do creme de abacaxi, salpique coco ralado e leve à geladeira por 2 horas.
6. Aproveite essa delícia geladinha!

