

Geladinho *Abacaxi*

G A E L I T O



Ingredientes



- 1 abacaxi Gaelito descascado e picado em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 envelopes de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 caixas de creme de leite (400g no total)
- 700 ml de água

Modo de Preparo



1. **Cozinhe a fruta:** Em uma panela grande, junte o abacaxi picado, a água e o açúcar. Leve ao fogo médio e deixe ferver por cerca de 15 a 20 minutos. O abacaxi deve mudar de cor (ficar mais transparente) e amolecer.
2. **Dissolva a gelatina:** Desligue o fogo e, imediatamente, adicione as duas caixas de gelatina em pó diretamente na panela com o abacaxi e a água quente. Mexa muito bem até dissolver completamente.
3. **Faça o creme:** Deixe a mistura amornar por uns 10 minutos. Adicione o leite condensado e o creme de leite direto na panela. Misture com uma colher ou fouet até ficar um creme homogêneo e de cor uniforme.
4. **Resfrie:** Despeje tudo em um refratário grande de vidro ou em taças individuais.
5. **Aguarde firmar:** Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas (ou de um dia para o outro) até ficar bem firme e gelado.



PAICA

Programa de Atenção Integral
à Criança e ao Adolescente