

## **Casadinho de abacaxi e hortelã**

2 colheres (sopa) de manteiga  
2 latas de leite condensado  
200ml de leite  
1 xícara (chá) de folhas de hortelã  
3/4 xícara (chá) de abacaxi picado  
3 colheres (sopa) de água  
1 xícara (chá) de açúcar cristal



Cozinhe o abacaxi com a água em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos. Em outra panela, coloque uma lata de leite condensado e uma colher de manteiga em fogo baixo. Quando o brigadeiro começar a engrossar, adicione o abacaxi cozido (sem o líquido). Misture e quando a massa começar a se desprender do fundo da panela, passe a massa para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Bata no liquidificador 200ml de leite e as folhas de hortelã. Peneire o líquido e descarte as folhas. Coloque o outro leite condensado, a manteiga e o leite de hortelã em uma panela em fogo baixo até que engrosse e desprenda do fundo. Despeje em outro prato untado e aguarde esfriar. Quando estiver em temperatura ambiente, faça bolinhas com o brigadeiro de abacaxi e outras bolinhas com o brigadeiro de hortelã. Junte as bolinhas, formando um casadinho e passe no açúcar cristal.

Rendimento: 60 brigadeiros  
Tempo de preparo: 1 hora