

## Hortifruti União na cozinha

### Doce cremoso de abacaxi com coco

#### Doce de abacaxi

- 1 abacaxi médio picado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gelatina sabor abacaxi
- 200ml de água

#### Creme

- 1 lata de leite condensado
- 200gr de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 50gr de coco fresco ralado



Em uma panela, coloque o abacaxi picado e o açúcar, mexendo de vez em quando por quinze minutos. Reserve.

Em outra panela, coloque o leite condensado, o leite de coco e o amido de milho, mexendo até engrossar o creme. Após engrossar, misture o coco ralado e coloque em uma travessa de vidro. Espere esfriar e guarde na geladeira por 10 minutos.

Dissolva a gelatina de abacaxi em 100ml de água fervendo e depois coloque 100ml de água gelada. Retire o creme de coco da geladeira já firme, espalhe o abacaxi cozido por cima e depois coloque a gelatina dissolvida. Leve à geladeira por duas horas. Sirva gelado.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 minutos + 2 horas de geladeira