

Recheio Cremoso de Abacaxi

Ingredientes:

1 Abacaxi médio maduro cortado em cubinhos

100g de açúcar

1 caixa de Leite Condensado

1 Caixa de Creme de Leite

Modo de Preparo:

Em uma panela misture o abacaxi e o açúcar, leve ao fogo médio até levantar fervura.

Retire o abacaxi da calda e reserve (guarde a calda para molhar o bolo).

Misture o leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo temperatura alta, mexa sem parar até ponto de recheio. Desligue o fogo e acrescente o abacaxi bem escorrido (não coloque a calda).

Validade desse recheio é de 5 dias na geladeira, seja armazenado ou já no bolo.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)