



Sobremesa

Crème Brûlée de Abacaxi



Ingredientes

1. 1 abacaxi
2. 300 ml de creme ou leite de coco
3. 80g açúcar
4. 2 gemas de ovo
5. 2 c. sopa de farinha maizena
6. Açúcar mascavado para queimar

Tempo: Aproximadamente 5 a 6 horas

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Cortar o abacaxi ao meio, em seguida remover todo o abacaxi sem estragar a casca
2. Colocar o abacaxi, o açúcar, as gemas e a maizena no liquidificador e bater bem
3. Verter o preparado para uma panela, deixar levantar fervura e mexer até engrossar
4. Verter o creme para a casca do abacaxi e levar ao frio de 4 a 5 horas
5. Para finalizar, retirar do frigorífico, em seguida colocar o açúcar mascavado por cima e queimar



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=pMge3eNYPWE>