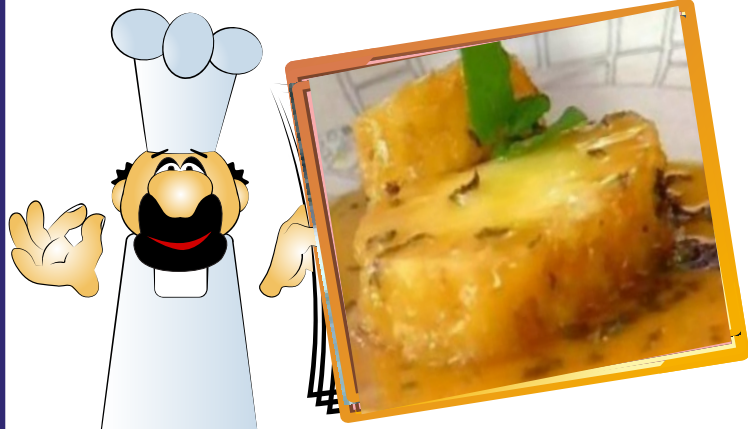


Abacaxi com Hortelã



Cristal
de Minas

Ingredientes

- 3 copos (tipo requeijão) de [Açúcar Cristal de Minas](#)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 abacaxi inteiro descascado
- 1 maço pequeno de hortelã fresca picada
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de Preparo

Numa panela de pressão coloque [Açúcar Cristal de Minas](#) água, abacaxi descascado e hortelã fresca picada.

Feche a panela e leve para o fogo médio.

Após pegar pressão, conte 10 minutos.

Retire a pressão imediatamente e acrescente creme de leite fresco. Corte o abacaxi em fatias e sirva com sorvete de sua preferência.

Tipo do recipiente: Taças para Sorvete **Rendimento:** 6 Porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 30 Minutos