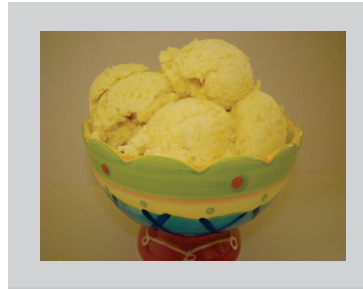


## Sorvete de Abacaxi



### Ingredientes para o Sorvete

- ½ litro de leite
- ½ colher (sopa) de pó de liga neutra
- ½ lata de leite condensado (200g)
- ½ lata de creme de leite (150g)
- ½ colher (sopa) de emulsificante

### Ingredientes para o Doce de Abacaxi

- 1 abacaxi grande em cubos
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (190g)

### Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o abacaxi e o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até começar a caramelizar.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### **Sorvete de Abacaxi**

Retire do fogo e deixe esfriar. Bata no liquidificador o leite e a liga neutra. Coloque em uma tigela e leve ao congelador por mais ou menos 2 horas ou até que comece a endurecer. Retire do congelador, coloque na batedeira com o leite condensado, o creme de leite e o emulsificante, bata até ficar leve e fofo. Acrescente o doce de abacaxi e misture bem. Coloque em um pote e leve ao congelador por mais ou menos quatro horas ou até endurecer.

#### **Sobre a Receita**

Grau de Dificuldade: Média

Rendimento: 2 litros

Tempo de Preparo: 1 hora (mais 6 horas de congelador)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)