

## **MANJAR DE ABACAXI**

### **INGREDIENTES:**

3 FATIAS DE ABACAXI EM CUBINHOS (300G.)

2 RAMOS DE CANELA

1 XÍCARA (CHÁ) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO

500ML. DE LEITE DESNATADO

200ML. DE LEITE DE COCO LIGHT

4 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO

ÓLEO VEGETAL PARA UNTAR

200G. DE ABACAXI EM CALDA DIET PARA DECORAR

### **MODO DE PREPARO:**

1. EM UMA PANELA LEVE AO FOGO OS CUBINHOS DE ABACAXI, A CANELA E O ADOÇANTE, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, DEIXE NO FOGO POR 10 MINUTOS.
2. NA MESMA PANELA ACRESCENTE O LEITE, O LEITE DE COCO E O AMIDO DE MILHO DISSOLVIDO EM UM POUCO DE LEITE DA RECEITA.
3. SEMPRE MEXENDO, COZINHE EM FOGO BRANDO ATÉ FORMAR UM CREME. RETIRE OS PEDAÇOS DE CANELA. UNTE UMA FÔRMA DE 18 CM DE DIÂMETRO (PRÓPRIA PARA MANJAR) COM ÓLEO.
4. COLOQUE O MANJAR NA FÔRMA DEIXE ESFRIAR E LEVE À GELADEIRA POR 4 HORAS NO MÍNIMO. DESENFORME E DECORE COM ABACAXI FATIADO.

*Fonte: ANAD*