

Sorvete de Abacaxi

Rendimento: 2 litros



Ingredientes

Massa:

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

Doce de Abacaxi:

- 1 abacaxi grande em cubos
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**

Modo de Preparo

Em uma panela, colocar o abacaxi, o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando até começar a caramelizar. Retirar do fogo e deixar esfriar. Bater no liquidificador o leite e a liga neutra. Colocar em uma tigela e levar ao congelador por aproximadamente 2 horas ou até que comece a endurecer. Retirar do congelador, colocar na batedeira com o leite condensado, o creme de leite, o emulsificante e bater até ficar leve e fofo. Acrescentar o doce de abacaxi e misturar bem. Colocar em um pote e levar ao congelador por aproximadamente 4 horas ou até endurecer.

Tempo de preparo: 3 horas.