FLAN DE ABACAXI:

Ingredientes:
02 abacaxis maduros;
100 gramas de açúcar;
02 cx de flan de baunilha;
01 a 02 cx de creme de leite coloque bem antes na geladeira pra deixar bem gelado.

Modo de preparo:
Corte os abacaxis em pedaços pequenos, descarte o miolo, (miolo pode aproveitar pra fazer a geleia), coloque na panela cubra com água e acrescente o açúcar e deixe cozinhar bem ate o abacaxi ficar macio, (eu cozinho em fogo baixo), aproximadamente uns 30 a 40 minutos, após uns 18 minutos prove a calda pra ver se está doce, caso não esteja no seu paladar pode acrescentar mais um pouco de açúcar.
Por fim acrescente o flan de baunilha mexa um pouco e desligue o fogo e vá mexendo sem parar lentamente pra dissolver todo pó, (eu utilizo 02 cx de flan) mas acrescente uma e sinta o sabor, se quiser mais forte acrescente a segunda. (dica pra dissolver mais rápido coloque o pó em um recipiente e com garfo ou fue pequena bata pra quebrar todos grumos).
Tudo misturado, despeje em uma travessa de vidro e deixe esfriar em temperatura ambiente.
Após coloque na geladeira e deixe por umas 4 a 5 horas.
O creme de leite pode colocar por cima direto na travessa ou de forma individual, e se delicie.

Eu coloco em pote de 140ml, 120ml de flan e 20 a 22ml de creme de leite.

