

Ingredientes

Abacaxi maduro - 1

Mangas Haden ou Palmer - 3

Maracujás doces - 3

Ingredientes do creme

Leite condensado - 1 lata

Leite - 1 litro

Farinha de trigo - 1 colher

Gemas peneiradas - 6



Autora: Sandra Assumpção
18 de maio de 2015

Modo de preparo das frutas

1. Descasque e corte o abacaxi em cubos. Reserve.
2. Descasque e pique as mangas em cubinhos.
3. Retire a polpa dos maracujás.
4. Leve-as para gelar em vasilhas separadas.

Modo de preparo do creme

1. Misture todos os ingrediente numa panela e leve ao fogo brando até cozinhar e obter uma creme espesso.
2. Mexer todo o tempo.
3. Leve para gelar.

Montagem

1. Distribua o creme em taças individuais.
2. Coloque as frutas picadas.
3. Esfarele suspiros quebrados sobre as frutas e sirva bem gelado.