

Título da receita (recipe title): Caipirinha de abacaxi com leite condensado

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 10m

Refeição (meal): Dificuldade muito baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, Popular na Primavera-Verão, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 mililitros de cachaça, 2 rodela de abacaxi (espessura média), ½ lata de leite condensado, pedras de gelo

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Hoje tem sugestão de drink super fácil para esses dias de calor: caipirinha de abacaxi com leite condensado., Doce e refrescante ao mesmo tempo, essa caipirinha de abacaxi traz a cremosidade e a doçura do leite condensado e é aquele tipo de drink que agrada todo mundo. Além de ser muito fácil de fazer, essa caipirinha leva poucos ingredientes e fica pronta em menos de 10 minutos., Confira aqui no TudoReceitas o passo a passo com fotos dessa refrescante receita de caipirinha de abacaxi com leite condensado!, Separe os ingredientes. Para deixar o seu drink mais refrescante, corte o abacaxi e deixe na geladeira antes de preparar o drink. Para essa receita nós usamos cachaça envelhecida., Comece macerando levemente o abacaxi em um pilão. Note que não vamos usar açúcar porque essa receita leva leite condensado, que vai adoçar e dar cremosidade à nossa caipirinha. Reserve., Dica: Não tem pilão? Dá pra adaptar: coloque em um copo e macere, também delicadamente, usando uma colher de pau ou um outro talher mais pesado., Enquanto isso bata no liquidificador o leite condensado e a cachaça., Coloque as pedras de gelo no copo onde você servirá a caipirinha de abacaxi., Acrescente o abacaxi macerado., E despeje o leite condensado + cachaça batida anteriormente., Misture delicadamente e sua caipirinha de abacaxi com leite condensado está pronta! Para dar um charme ao drink, corte um pedaço de abacaxi e decore o copo. Um brinde e saúde!, Gostou desta receita de batidinha de abacaxi? Deixe seu comentário abaixo e confira também estas receitas de caipirinha: