

**Tipo:** Receita **Validade**  
**Categoria:** Sobremesa Xandô **Congelado:** -  
**Criação:** 07/01/2022 **Refrigerado:** 3 dias  
**Última Atualização:** 07/01/2022 **Ambiente:** 1 dias

 **Rendimento:** 1.140 Grama(s)

 **Tempo:** -

## Observações

Para gelar, cubra as porções com filme plástico, deixando-o em contato com a superfície do creme. Isso evita a formação de película.

## Composição

## Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Leite desnatado Xandô	-	600 ml	600 ml
Adoçante para uso culinário xilitol	-	48 g	48 g
Amido de milho	3(Colher de sopa   15ml)	27 g	27 g
Abacaxi	-	200 g	377 g
Maracujá	1(Unidade)	115 g	235 g
Suco de maçã integral Xandô	-	150 ml	150 ml
chia	-	10 g	10 g

### Etapas

#### 1. CREME

2. Em uma panela, misturar o leite desnatado com o adoçante e o amido de milho e mexer bem com um batedor de arame.

3. Levar ao fogo baixo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa. Retirar do fogo, distribuir em taças e levar para gelar.

#### 4. COMPOTA

5. Em outra panela, misturar o abacaxi, o maracujá, o suco de maçã e a chia e levar ao fogo. Mexer de vez em quando até ferver e formar uma compota. Deixar esfriar.

6. Distribuir a compota de frutas sobre o creme gelado e servir.

## Porções

Nome	Esta receita faz
Gramas (g)	1.140 Grama (s)
Quilo (Kg)	1,14 Quilo (s)
Porção (190.0g)	6 Porção (s)

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_