

MOUSSE DE ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 lata de ananás
1 lata de leite condensado
5 ovos
1 pacote de gelatina para meio litro

PREPARAÇÃO

Num tacho, coloque a calda do ananás e deixe aquecer.
Depois de quente, dissolva a gelatina de ananás, apague o lume e deixe arrefecer um pouco.
Corte as rodela de ananás em pedacinhos.
Parta os ovos e separe as claras das gemas.
Junte o leite condensado nas gemas e bata tudo muito bem.
Com cuidado junte a gelatina de ananás às gemas e depois junte o ananás, envolva tudo muito bem.
Bata as claras em castelo e com cuidado, envolva as claras com o creme de ananás.
Coloque em tacinhas ou numa taça grande e leve ao frigorífico durante 4 horas até ficar fresca e rija.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f23/mousse-ananas-687/>

www.saborintenso.com