

# DELÍCIA DE ANANÁS E QUEIJO

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

300 ml de natas para bater  
100g de açúcar  
200g de queijo fresco para barrar  
200g de ananás de conserva  
cortado em pedacinhos  
150g de doce de ovos  
100g de fios de ovos



Tempo de preparação: 15 minutos + 2 horas

Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.56 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-ananas-queijo-34027/>

## PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.  
Junte o açúcar e bata até que fique chantilly.  
Aos poucos adicione o queijo e bata até que fique um creme liso.
2. Misture o ananás como creme.
3. Coloque o doce em tacinhas e alise.  
Por cima, coloque uma colher de chá de doce de ovos.  
À volta, decore com os fios de ovos.  
Guarde no frigorífico até que fique bem fresco.  
Depois de frio está pronto a servir.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com