

DELÍCIA GELADA DE ANANÁS E COCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

180g de palitos de champanhe
1 lata de ananás em calda com 850g
1 lata de leite condensado com 397g
300 ml de leite de coco
4 claras de ovo
Coco ralado



Tempo de preparação:

30 minutos + 4 horas + 30 minutos

Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.45 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-gelada-ananas-coco-36431/>

PREPARAÇÃO

1. Reserve 4 rodela de ananás e a calda.
Corte em pedacinhos as restantes 4 rodela.
2. No liquidificador coloque as 4 rodela que reservou cortadas ao meio, o leite condensado e o leite de coco.
Bata tudo até que fique um creme.
3. Bata as claras em castelo bem firmes.
Envolve o creme com as claras.
4. Espalhe no fundo de um tabuleiro, os palito.
Regue-os com a calda e deixe embeber durante alguns minutos.
Polvilhe com um pouco de coco.
Por cima, espalhe metade do ananás cortado em pedaços.
Cubra tudo com o creme.
Leve ao congelador durante 4 horas.
Na hora de servir, retire e deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos.
Sirva com o restante ananás por cima e polvilhado com o coco ralado.
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