

SEMI-FRIO DE ANANÁS E LEITE CONDENSADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 lata de ananás com 850g
2 pacotes de gelatina de ananás para 1 litro
1 lata de leite condensado com 397g
400 ml de natas para bater
5 folhas de gelatina incolor
80 ml de leite



Tempo de preparação: 5 horas + 20 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.42 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/semi-frio-ananas-leite-condensado-37181/>

PREPARAÇÃO

1. Retire 3 rodela de ananás e corte-as ao meio.
Reserve as restantes rodela e a calda.
2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho leve ao lume o leite e deixe aquecer bem.
Junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa até ficarem dissolvidas.
Retire do lume.
3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Enquanto bate, junte o leite condensado e as folhas de gelatina dissolvidas no leite.
Bata até que tudo fique bem misturado.
4. Numa forma com aro amovível e 26 cm de diâmetro, espalhe à volta as metades das rodela de ananás que cortou.
Verta o creme.
Leve ao frigorífico até solidificar.
5. Entretanto, leve ao lume a calda de ananás e água suficiente para prefazer meio litro de líquido.
Deixe ferver.
6. Numa tigela, misture bem a gelatina de ananás em pó e a calda fervida.
Depois de bem misturado, adicione meio litro de água fria.
Mexe muito bem e deixe arrefecer totalmente.
7. Depois do creme branco solidificado, espalhe por cima as restantes rodela de ananás.
Verta muito lentamente a gelatina de ananás por cima.
Leve ao frigorífico até solidificar.
Na hora de servir passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
E 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