

PAVÊ DE ANANÁS COM MORANGOS E QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

175g de palitos de champanhe
1 lata de rodela de ananás em sumo natural com 560g
400 ml de natas para bater
100g de açúcar em pó
400g de queijo fresco para barrar
1 lata de leite condensado com 397g
400g de morangos arranjados e cortados em quartos



Tempo de preparação: 15 minutos + 6 horas

Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pave-ananas-morangos-queijo-39914/>

PREPARAÇÃO

1. Corte as rodela de ananás em pedacinhos e reserve o sumo.

Num tabuleiro, espalhe no fundo os palitos de champanhe.

Regue os palitos com o sumo de ananás.

Por cima, espalhe os pedacinhos de ananás e os morangos cortados em quartos.

2. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.

Enquanto bate, adicione aos poucos o açúcar.

Bata até que fique chantilly.

Continue a bater e junte aos poucos colheres de queijo.

Depois do chantilly bem misturado com o queijo, continue a bater e junte o leite condensado.

Bata até que fique um creme fofo e consistente.

3. Espalhe o creme no tabuleiro por cima da fruta.

Leve ao frigorífico durante 6 horas até que fique bem fresco.

Depois de fresco está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!