

PUDIM LIGHT DE ANANÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 lata de ananás em calda com 565g
6 claras
200 ml de natas light
6 colheres de sopa de açúcar
2 pacotes de gelatina de ananás para 1 litro

PREPARAÇÃO

Preencha uma forma com rodela de ananás e se sobrare, reserve-as.
Num tacho, leve ao lume a calda de ananás e deixe aquecer.
Quando estiver quente, junte a gelatina e mexa até ficar dissolvida.
Bata as natas durante 2 minutos para ganhar volume.
Bata as claras em castelo e a meio junte o açúcar. Continue a bater até que fiquem bem batidas.
Aos poucos, junte a gelatina nas natas. Se a gelatina ainda estiver quente, deixe arrefecer um pouco já com as natas misturadas.
Envolva a mistura das natas com a gelatina nas claras.
Depois de tudo bem misturado, coloque na forma e leve ao frigorífico até solidificar.
Depois de solidificado passe com uma faca à volta para descolar e mergulhe a forma alguns segundos em água quente.
Desenforme para um prato.
Decore com as rodela de ananás reservadas e está pronto a servir.

Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/pudim-light-ananas-958/>

www.saborintenso.com