

BAVAROISE DE ANANAS



CONFEÇÃO

1. Colocar 400 ml de água na taça da CC, programar 130º / 5 minutos.

2. Adicionar gelatina e acessório batedor vel 7 / 3 minutos.

3. No bocal sem tampa ir adicionando o leite condensado, o sumo da calda de ananás, as natas.

4. Dispor numa forma de plástico utilizado da tupperware passando por água anteriormente.

5. Por cima colocar pedacinhos de ananás.

6. Levar ao frigorífico de um dia para o outro.

INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE GELATINA ANANÁS (2 SAQUETAS)
- 1 PACOTES NATAS (NÃO SÃO BATIDAS)
- 1 LATA LEITE CONDENSADO MAGRO
- ANANAS EM CALDA
- 400 ML ÁGUA
- 100 ML SUMO DE CALDA