

# DOCE DE ANANÁS

## CONFEÇÃO



1. Bater as claras em castelo. Reservar.

---
2. Colocar na taça com o acessório batedor as gemas, açúcar e o leite. Programa sobremesas.

---
3. Juntar os 2 pacotes gelatina e as claras em castelo. Misturar vel.6, 2 min.

---
4. Forrar uma forma larga com caramelo e rodela de ananás e verter o conteúdo.

---
5. Levar ao frigorífico.

---
6. Na altura de servir desenformar.

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 200 GR AÇÚCAR
- 500ML LEITE
- 2 GELATINAS ANANÁS
- 1 LATA ANANÁS
- CAMELO