

GELATINA COM MOUSSE DE ABACAXI E COCO



INGREDIENTES

- 1 SAQUETA GELATINA VEGETAL DE ANANÁS CONDI
- MOUSSE DE ABACAXI:
- 350 GR DE ABACAXI FRESCO
- 50 GR DE COCO RALADO
- 400 ML NATAS
- 6 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR

CONFEÇÃO

1. Fazer a gelatina como diz na embalagem e colocar numa forma fiz nesta feiticeira da tupperware passei por água e coloquei lá dentro e levar ao frigorífico até solidificar.

3. Mousse:

5. Cuisine Companion

7. Colocar as folhas de gelatina numa caneca mergulhadas em água e deixar amolecer.

8. Colocar o abacaxi aos bocados na taça com lamina de amassar/triturar e dar uns toques no turbo, adicionar as natas e picar na vel 7 / 1 min.

9. Escorrer as folhas de gelatina e levar ao microondas por 30 seg.

10. Juntar coco e programar vel 4 / 1 min., e adicionar pelo bocal a gelatina.

11. Colocar este preparado ao da forma que se encontra no frigorífico e levar novamente até solidificar só desenformei no dia seguinte.

13. <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/06/gelatina-com-mousse-de-abacaxi-e-coco.html>