



Espetadas de Abacaxi e Palitos à La Reine com Leite Creme

# espetadas de abacaxi e palitos à la reine com leite creme

30 min | ★★ | Doce

para 6 pessoas

## ingredientes

0,5 Abacaxi

2 colheres de sopa de  
Becel com óleo de Noz

75 g de açúcar

20 g de amido de milho  
Maizena

3 dl de leite magro

6 palitos à la reine

30 g de miolo de noz.

## modo de preparação (para 6 porções)

para espetadas de abacaxi e palitos à la reine com leite creme

1. Descasque o abacaxi, elimine o talo central e corte-o em pedaços.
2. Aqueça a Becel com óleo de Noz numa frigideira larga e funda. Deixe aquecer bem e aloure os pedaços de abacaxi. Polvilhe com metade do açúcar e deixe caramelizar bem.
3. Entretanto misture o restante açúcar com o amido de milho Maizena.
4. Retire o abacaxi e deite na frigideira a mistura de açúcar e Maizena. Mexa bem e adicione o leite. Deixe engrossar sobre lume brando mexendo sempre.
5. Corte os palitos à la reine em pedaços e enfie alternadamente com o abacaxi em espetos de madeira.
6. Coloque nos pratos de serviço e regue com o leite-creme.
7. Sirva polvilhado com as nozes grosseiramente picadas.

Saboroso!