



Pudim de ananás

## pudim de ananás

30 min | ★ | Doce

para 6 pessoas

### ingredientes

10 fatias de ananás

100 ml de água

1 colher de sopa de  
Maizena

1 colher de sopa de  
Becel Cozinha

1 pacote de gelatina de  
ananás light

4 claras

### modo de preparação (para 6 porções)

para pudim de ananás

1. Corte o ananás em fatias e faça uma polpa de puré. Leve ao lume a água, junte-lhe a Maizena e mexa com uma vara de arames até se dissolver.
2. Leve ao lume com a Becel Cozinha, deixe ferver suavemente mexendo sempre até começar a engrossar. Retire do calor, junte de imediato a gelatina de ananás continuando a mexer até dissolver completamente.
3. Adicione o puré de ananás e mexa bem, à parte bata as claras em castelo bem firme.
4. Adicione as claras ao preparado anterior, envolvendo-as cuidadosamente, deite tudo numa forma de pudim, previamente passada por água fria e leve ao frigorífico até se apresentar resistente.
5. Desenforme para o prato de serviço mergulhando rapidamente a foram em água bem quente.

Saboroso!