

Sobremesas | Doces de Colher

Panna Cotta com Ananás Caramelizado e Maracujá

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Sabores do Mundo Panna Cotta
- 250 g de ananás
- 4 maracujás ou polpa de maracujá
- 2 c. de sopa de açúcar em pó
- 1 cálice de run
- 1 ramo de hortelã

Informação nutricional

Energia	156,2 kcal	8%*
Proteínas	1,9 g	4%*
Lípidos	3,6 g	5%*
Hidratos de Carbono	24,8 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Prepare a Panna Cotta segundo as instruções do pacote. Corte em pequenos cubos o ananás, numa frigideira bem quente coloque o ananas o açúcar em pó e o cálice de rum.
2. Deixe caramelizar e ganhar um pouco de cor. Apague o lume e reserve.
3. Retire do frigorifico a Panna cotta e coloque o ananás e a polpa de maracujá. Termine com um pouco de hortelã picada.