



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 rum
- 1 ramo de hortelã

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	156,2 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	3,6 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 ananás 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 frigorífico a Panna cotta e coloque o ananás e a polpa de maracujá. Termine com um pouco de hortelã picada.