



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Ananás

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 6 folhas de gelatina
- 200 g de abacaxi em calda (ou ananás)
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	337,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	5,6 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,1 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Demolhe a gelatina em água fria.
- 2 Triture o ananás.
- 3 Leve ao lume, numa caçarola, o Leite Condensado NESTLÉ com o ananás, até levantar fervura.
- 4 Retire e incorpore a gelatina, previamente escorrida.
- 5 Mexa até esta se dissolver e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
- 6 Envolve depois as natas LONGA VIDA batidas e verta numa forma, passada por água gelada.
- 7 Coloque no frigorífico até ficar sólido; desenforme e sirva, decorado com chantilly e ananás.