

Mousse de Abacaxi



Ingredientes

- 1/3 de xícara de calda de abacaxi
- 3/4 de xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (65g)
- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (24g)
- 3 xícaras (chá) de abacaxi em calda picado e escorrido
- 8 claras
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

Modo de Preparo

Misturar em uma panela, a calda de abacaxi, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e 1 xícara de água, deixar ferver em fogo baixo até formar uma calda com consistência de mel.



www.altoalegre.com.br

Mousse de Abacaxi

Em uma tigela, coloque a gelatina com o restante da água e deixe por mais ou menos 10 minutos, depois deste tempo leve ao fogo em banho-maria para derreter, junte a gelatina derretida à calda, misture bem, deixe esfriar e acrescente o abacaxi. Bata na batedeira as claras em neve e reserve. Bata na batedeira o creme de leite até obter picos firmes. Misture as claras em neve, o creme de leite batido e o abacaxi. Transfira para um pirex e leve à geladeira por 4 horas.

[Sobre a Receita](#)

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: um pirex ou quatro taças individuais



www.altoalegre.com.br