

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert leggero all' ananas

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **3 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

- 1 barattolo di ananas sciroppato
- 30 ml di crema di limoncello
- 50 g di zucchero
- 4 g di gelatina in fogli.

PREPARAZIONE



2 Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.



3 In una casseruola mettete lo sciroppo presente nel barattolo dell'ananas, unite lo zucchero.



4 E la crema di limoncello.



5 Fate intiepidire su fiamma bassa, togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina strizzata.



6 Mescolare bene per far sciogliere la gelatina.

Nel frattempo frullate l'ananas con il frullatore ad immersione.

Aggiungete lo sciroppo tiepido.



7 Frullate fino ad otterrete un composto liquido.



8 Verserete in uno stampo di 24 cm.



9 Trasferite in frigo per 12 ore.



10 Sformate sopra un piatto da portata e decorate a piacere.



