# BAVAROIS DE PIÑA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Begoña Castro



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico
**El truco de esta receta:**
Mejor hacer de un día para otro

## Descripción:

Un postre fresquito para días de calor...

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 lata de piña
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 300 grs. de nata montada
- 6 hojas de gelatina
- 1 limón
- para caramelizar de azucar

## Preparación:

### Paso 1

Caramelizar un molde tipo flanera. Pasar la piña por la batidora (sin almibar) con la leche condensada y el zumo de limón hasta obtener un puré fino. Pasar las hojas de gelatina por agua fría y disolverlas en un poco de zumo de piña caliente. Pasarlas por un colador, añadirlo al puré de piña e incorporar la nata montada. Verterlo en la flanera caramelizada y dejarlo en el refrigerador hasta que esté cuajado.