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.