Sobremesas Doces de Colher

# Panna Cotta com Ananás Caramelizado e Maracujá

20 min. Fácil Económico 6 doses

## Ingredientes

1 embalagem de Sabores do Mundo Panna Cotta
250 g de ananás
4 maracujás ou polpa de maracujá
2 c. de sopa de açúcar em pó
1 cálice de run
1 ramo de hortelã

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 156,2 kcal | 8%* |
| **Proteínas** | 1,9 g | 4%* |
| **Lípidos** | 3,6 g | 5%* |
| **Hidratos de Carbono** | 24,8 g | 10%* |

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

## Preparação

1. Prepare a Panna Cotta segundo as instruções do pacote. Corte em pequenos cubos o ananás, numa frigideira bem quente coloque o ananas o açúcar em pó e o cálice de rum.
2. Deixe caramelizar e ganhar um pouco de cor. Apague o lume e reserve.
3. Retire do frigorifico a Panna cotta e coloque o ananás e a polpa de maracujá. Termine com um pouco de hortelã picada.