

Mousse de Abacaxi

Rendimento: 4 porções



Ingredientes

- 1/3 xícara (chá) de calda de abacaxi
- ¾ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor (24g)
- 3 xícaras (chá) de abacaxi em calda picado e escorrido
- 8 claras de ovos
- 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 xícara de água, deixar ferver em fogo baixo até formar uma calda com consistência de mel.

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 às 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.

Tempo de Preparo: 1 hora.