MOLHO DE FRUTA HAVAIANO

Pessoas
4â 6

Tempo de preparação
35 minutos

PreparaÃ§Ã£o

Misture as natas ácidas, o leite e a mistura de pudim de baunilha ou banana numa tigela durante aproximadamente 2 minutos

Junte o coco ralado e ananás picado e misture para combinar. Cubra a tigela e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Sirva com fruta

Dicas importantes:
Para os seus molhos de fruta, o ananás fresco é a opção perfeita, mas se tiver pouco tempo, pode também usar deliciosas fatias de laranjas e pêssegos enlatados

Sirva com kebabs de fruta para um mimo extra especial. Basta cortar alguma fruta e colocar os pedaços num espeto para criar deliciosos kebabs de fruta

Ingredientes

120 ml de natas ácidas
230 ml de leite
1 saqueta pequena de mistura de pudim instantâneo de baunilha ou banana (60 g aprox.)
Lata de 220 g de ananás finamente picado, coado e seco em papel
35 g de coco ralado