

Pavê de Gelatina

10 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 unidade Abacaxi pequeno (cortado em cubos)
- 3 colheres sopa de Açúcar

1 Modo de preparo:

1- Em uma panela leve ao fogo baixo o abacaxi cortado com o açúcar, aguarde até levantar fervura, depois deixe por mais 2 minutos. Reserve até esfriar. 2- Prepare as Gelatinas Dr. Oetker separadamente e coloque em tigelas individuais, leve a geladeira até ficar consistente. 3- Retire as gelatinas do refrigerador, corte-as, espalhando os pedaços em um pirex de vidro ou em taças individuais, depois coloque o abacaxi sobre as gelatinas. 4- Prepare o Chantini-neve Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e cubra toda a sobremesa. Leve a geladeira por 2 horas. 5- Decore com pedaços de gelatinas se desejar.

Tip from the Test Kitchen

- Se desejar utilize outros sabores de gelatinas, bem como outras frutas de sua preferência.