



# Pudim de abacaxi

## Ingredientes (para 2 porções)

250 g de abacaxi em calda

50 g de leite condensado

2 claras de ovo

100 mL de leite semidesnatado

Canela em pó

## Preparo

1. Escorrer o abacaxi, picar e colocar em uma panela.- Deixar cozinhar em fogo baixo mexendo sempre até ganhar um pouco de cor. Reservar.
2. Colocar o abacaxi, o leite, o leite condensado e as claras em um liquidificador ou recipiente para mixer.
3. Bater até obter um creme.
4. Colocar em formas individuais próprias para forno e cozinhar em banho-maria a 160°C durante 20-25 minutos até endurecer.
5. Retirar do forno e deixar esfriar.
6. Desenformar e servir com canela polvilhada.