

## PASTEL HELADO DE PIÑA

### INGREDIENTES:

- 1 bote de piña en almíbar.
- 1/2 kg. de nata para montar.
- 2 sobres de gelatina royal piña o limón.

### PREPARACIÓN:

1. Se monta la nata y se aparta en un recipiente.
2. Sin lavar el vaso se pone la piña con el jugo y se tritura a velocidad 7, bien triturada.
3. A continuación, se añade la gelatina y colocamos el colador en el vaso, programando 5 minutos a 100° C, velocidad 4.
4. Cuando se pare la máquina, se añade la nata montada y se le da un par de golpes de Turbo.
5. Verter la mezcla en un molde y esperamos a que se enfrié para poder meterlo en el congelador.
6. Cuando esté bien cuajado, se desmolda y se adorna al gusto.