

## PUDIN DE PIÑA

### INGREDIENTES:

100gr. de azúcar para el caramelo

1 lata de piña de 1/2 kg.

1 lata pequeña de leche condensada

1 lata de leche evaporada ideal

10 bizcochos de soletilla

22 g de gelatina sin sabor

### PREPARACIÓN

Caramelizar un molde. Trocear la piña en medias rodajas y ponerle algunos trozos encima del caramelo , colocar la mariposa, introducir la leche ideal muy fría y montar a velocidad 3y1/2 durante unos minutos. Añadir a la leche ideal la leche condensada con el resto de la piña troceada y la gelatina disuelta en un cubilete de jugo de piña hirviendo, fuera del fuego. Mezclar a velocidad 3 durante unos segundos. Encima del molde con la piña poner bizcochos y parte de la crema ir alternando con los bizcochos . Poner el molde en la nevera de un día para otro, desmoldar y servir.