

ANANÁS COM INFUSÃO DE MANGA



INGREDIENTES

- 700G DE PEDAÇOS DE ANANÁS (FRESCO OU CALDA)
- 2 MANGAS
- 2 COLHERES ACTIFRY DE MEL
- 1/2 COLHER ACTIFRY DE CANELA EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Caso opte pelo ananás em calda, escorra-o e corte-o em pedaços.

2. Descasque as mangas, retire o caroço e as fibras e corte em cubos de 2 cm.

3. Polvilhe o fundo da cuba com a canela em pó. Coloque os pedaços de ananás na cuba do lado da pega e a manga do lado oposto.

4. Regue o ananás com o mel.

5. Feche com a tampa e seleccione o programa de sobremesas durante 9 minutos.
