

Pinya natural amb salsa de rom sense gluten



La gracia d'aquest postres és la salsa, el rom negre li dona un gust molt especial. Es pot combinar amb fruitetes del bosc, amb nous o xarop de xocolata i maduixa com a la recepta.

Per 6 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- -1 Pinya natural
- -Xarop de xocolata i maduixa sense gluten
- -Salsa: 30 gr. de mantega, 20 gr. de farina de blat de moro, 350 cc de llet, 50 gr. de sucre, 50 cc de rom negre, 1 ou, 50 gr. de sucre.



Elaboració:

PAS 1: Es fon la mantega al foc i s'hi barreja la farina, es remena i s'hi afegeixen la llet i el sucre.

PAS 2: Es fa bullir 10 minuts i s'hi tira el rom.

PAS 3: A part es munta l'ou amb la resta del sucre fins que quedi escumós.

PAS 4: Fora del foc es barreja amb la crema. Es deixa refredar.

PAS 5: Es tira per sobre de la pinya. Al damunt posem mitja nou i un filet de xocolata líquida.



Bon Profit!