



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 243 Kcal |
| Proteínas: | 3.1 g |
| Grasa Total: | 16.5 g |
| Colesterol: | 17 mg |
| H. de Carbono: | 22.0 g |
| Fibra Dietética: | 2,4 g |
| Sodio: | 42 mg |

COPÓN PIÑA COLADA

Ingredientes

- ½ Litro de leche líquida
- 3 Cucharadas de maicena
- 300 gr de Coco rallado
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml c/u
- 1 Piña mediana cortada en medias lunas
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de azúcar granulada
- 1 Paquete de galletas de coco McKAY®

Preparación

1- En una olla mediana, junta la mitas de la leche líquida. Lleva a fuego medio revolviendo una que otra vez hasta que hierva. Mientras junta el resto de la leche con la maicena y disuelve completamente, agrega ésta mezcla a la cacerola y cocina hasta que hierva nuevamente, en este paso revuelve constantemente para que no se pegue y hasta que alcance una textura bien espesa. Agrega a esta mezcla el coco rallado y revuelve para integrarlo bien en la crema. Cubre al ras con papel film y deja entibiar

2- Aparte, bate con la ayuda de una batidora la crema larga vida NESTLÉ® refrigerada del día anterior y agrégasela a la crema de coco una vez que esté completamente fría. Mezcla hasta homogenizar y reserva.

3- Aparte en un sartén dispone un trocito de mantequilla y espolvorea el azúcar sobre este, una vez que haya alcanzado temperatura dora las piñas por ambos lados y reserva.

4- Luego en un copón de postre dispone las galletas previamente trozadas e intercala la piña salteada con la crema de coco y repite el proceso hasta completar el copón. Sirve bien frío y disfruta para compartir!..