



CREMA DE COCO Y HELADO DE PIÑA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Taza de agua
- 3 Cucharadas semicolmadas de maicena
- 1 Paquete de coco rallado (100 g)
- 1 Litro de helado cassata sabor piña SAVORY®
- 1 Paquete de galletas de coco MCKAY®
- 1 Cucharadita de ralladura de limón

Preparación

1 Junta en una olla mediana la leche condensada NESTLÉ® con las 2 tazas de agua, revuelve y lleva a fuego medio hasta que hierva. Aparte disuelve la maicena en $\frac{1}{2}$ taza de agua fría y apenas hierva la leche en la cacerola, agrega la maicena disuelta. Espera a que nuevamente hierva (sin dejar de revolver) y cocina durante solo 10 segundos. Retira del fuego y agrega de inmediato el coco rallado, revuelve hasta integrar bien y de inmediato vierte la preparación en pocillos individuales y espera a que se entibie para luego llevarlos a refrigeración y enfriar.

2 Mientras prepara las porciones de helado cassata sabor piña SAVORY® en forma de bolas según el consejo que te entregamos en la primera página y déjalas en congelación. Una vez la crema bien fría, acomoda una porción de helado sobre cada pocillo con crema de coco.

3 De inmediato deja en uno de los costados una o dos galletas de coco MCKAY® y decora el helado con un poquito de ralladura de limón, lleva a la mesa y sirve de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	388 Kcal
Proteínas:	5.5 g
Grasa Total:	16.7 g
Colesterol:	1,4 mg
H. de Carbono:	53.7 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	96 mg