



INGREDIENTES: (8 ración/es)

- 2 yogures de coco (250 gramos) congelados
- 1 lata de leche evaporada (400 gramos) congelada en cubitos o en trozos
- 8 rodajas de piña en su jugo congeladas de 1 en 1 (1 lata mediana)
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharada de coco deshidratado en lascas para decorar (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Saque del congelador los yogures 15 minutos antes.
2. Ponga en el vaso los yogures, la leche, la piña y el azúcar y **triture 1 minuto a velocidad progresiva 5-10** y, en lugar del cubilete, introduzca la espátula por el bocal y muévala de lado a lado para facilitar la trituración.
3. Compruebe que ha quedado completamente triturado. **Si no es así, programe 30 segundos a velocidad 10.**
4. Sirva en copas de helado y decore con el coco

La piña es una fuente excepcional de vitamina C y el coco contiene mucho magnesio. Al juntar estas dos frutas en un delicioso helado no sólo nos beneficiamos de sus propiedades si no que conseguimos una sorprendente fusión de sabores tropicales.