



### INGREDIENTES:

- 50 gramos de coco rallado
- 1 lata de piña natural en conserva grande son 450 gramos (a trozos congelada o escurrida)
- 250 gramos del jugo de la piña
- 200 gramos de leche ideal ligera ó leche normal
- 25 gramos de ron blanco (opcional)
- 250 gramos de cubitos (pueden ser de los picados, o agua muy fría)
- 100 gramos de azúcar



### ELABORACIÓN:

1. Antes de mojar la máquina **triturar** el coco durante **30 segundos, a velocidad máxima**, con ayuda de la espátula despegar la que queda pegada en el fondo.

2. Añadirle la piña congelada, o escurrida, y **triturarla 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**

3. Bajar los restos de las paredes y de la tapa hacia el fondo del vaso, e incorporarle, el jugo de la piña, la leche ideal, el ron, el hielo o agua, y el azúcar, y **programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo**

y recién triturado pasarlo al congelador en un tupper, e ir removiéndolo cada 30 minutos hasta que congele, y sacarlo unos minutos antes de servirlo.

4. **Sugerencia:** Si queremos tomarlo recién hecho sin necesidad de llevar al congelador, y nos ha quedado, un poco ligero de textura, añadirle más hielo y **triturar 1 minuto más a velocidad de 5 a 10 progresivo** para textura más densa.

**Está Increíble. ¡Esta receta la ví en el blog de Ana Sevilla que tiene unas recetas estupendas, y también es su foto de momento!**