

PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cub.) De coco rallado.

200 g. (2 cub.) De azúcar.

3 rodajas de piña de bote.

400 g. (4 cub.) De zumo de piña.

200 g. (2 cub.) De ron.

1 bandeja de hielo aproximadamente.

PREPARACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas muy secas, ponga el azúcar y glasee 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo, agregue después el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los ingredientes y programe 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo.

nota: la cantidad de ron la puede aumentar o disminuir al gusto.