



Sorbete de piña colada

INGREDIENTES

- 100 g de azúcar
- 300 g de piña fresca (reserve 1 rodaja cortada en trozos para decorar)
- 30 g de zumo de limón
- 200 g de leche de coco
- 500 g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN

1. Pon el azúcar en el vaso y pulveriza 10 seg./ Vel.10
2. Añade la piña y el zumo de limón y tritura 30 seg./Vel.10
3. Incorpora la leche de coco y los cubitos de hielo y tritura 1 min./Vel.5-10 progresivamente. Vierte en copas o boles, decora con trozos de piña y sirve.

Preparación: 5min

Total: 5 min

Kcal./Ración:

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

thermomix
VORWERK