

SORBETE DE PIÑA Y COCO

5 raciones

5 min

Muy fácil

Primavera · Verano

Postres



Información nutricional

Valores por ración

Energía

214 kcal

Grasas

17 g

Fibra

1 g

Proteínas

1 g

Carbohidratos

14 g

Sal

g

Ingredientes

- 500 g de piña fresca
- 500 g de leche de coco

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** En un vaso para batir, pon la piña y la leche de coco muy frías de la nevera.
- 2** Tritura hasta lograr una textura espesa y espumosa.
- 3** Sirve al momento.

THERMOMIX

- 1** Pon la piña en trozos en el vaso y tritura para trocearla. **10 seg / vel 5**
- 2** Baja los restos con la espátula.
- 3** Añade la leche de coco muy fría y tritura hasta textura espesa y homogénea. **30 seg / vel 8**
- 4** Para un acabado más fino, vuelve a triturar. **20 seg / vel 10**
- 5** Sirve al momento.

Consejos

- Enfría bien los ingredientes antes de triturar (piña y leche de coco muy frías) para conseguir la textura espesa y espumosa que busca la receta.
- Si quieres una textura más fina, alarga el triturado unos segundos (o repite un triturado corto adicional) sin añadir nada más.
- Sirve al momento: al llevar solo fruta y leche de coco, el sorbete pierde estructura si se deja reposar.

- Para presentación más “gourmet”, sirve en copas frías (5-10 minutos en congelador) y deshaz la superficie con cuchara para un acabado más esponjoso.
- Si la piña está muy madura, el sabor quedará más redondo sin necesidad de endulzar (no añade ingredientes, solo elección de materia prima).