

SORBETE DE PIÑA COLADA



| Fácil



| 5 min.



| 6 raciones



| 0,52 €/ración

INGREDIENTES

- 300 g piña fresca
- 3 c.s. miel
- 2 c.s. zumo limón
- 200g leche de coco
- 500 g cubitos de hielo



FOTO: Pexels

ALÉRGENOS

ESTA RECETA NO CONTIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

ELABORACIÓN

1. Pelar la piña y cortarla a trozos.
2. Meter en un vaso de batidora la piña, el zumo de limón y la miel. Triturar.
3. Añadir la leche de coco y los cubitos, triturar hasta que quede una textura de crema.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por ración	energía 107 Kcal	hidratos de carbono 13,9 g	azúcares 13,9 g	Grasas 5,4 g	grasas saturadas 5,3 g	Proteínas 1,3 g	Fibra 0,4 g	Sal 0 g
------------	---------------------	-------------------------------	--------------------	-----------------	---------------------------	--------------------	----------------	------------

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Comprar la piña entera suele ser más económica. Si sobra, no dudes en congelarla para que no se estropee.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Trata de consumir productos de cercanía, en cuanto a las frutas tropicales, busca aquellas producidas en España, de esta manera reducirás la huella de carbono que conlleva su consumo.