



SALSA DE FRUTAS HAWAIANA

Porciones 4-6 **Tiempo de preparación** 35 minutos

Elaboración

Bate con unas varillas la nata agria, la leche y la mezcla de pudin de vainilla en un recipiente durante 2 minutos.

Añade el coco rallado y la piña triturada y remueve hasta que se mezclen bien. Cubre el recipiente y refrigera durante media hora. Sírvela con frutas para mojar.

Consejos de primera:

Para las frutas con las que mojar, la piña fresca es una opción perfecta, pero si no tienes tiempo, también van muy bien las naranjas y las rodajas de melocotón en conserva.

Sírvela con pinchos de frutas para convertirlo en un plato aún más especial. Solo tienes que picar distintas frutas y pincharlas en los palillos para conseguir unos pinchos deliciosos.

Ingredientes

120 ml de nata agria líquida
230 ml de leche
1 sobre pequeño de mezcla para pudin instantáneo de vainilla o plátano (aprox. 60 g)
220 g de piña de lata triturada, escurrida y secada con un papel
35 g de coco rallado