



PAY FRÍO DE COCO Y PIÑA

Ingredientes:

Para la base:

- 32 galletas de coco (240 gr)
- 1 barra de mantequilla (90 gr)

Para el relleno:

- $\frac{3}{4}$ lata de crema de coco
- 1 taza de crema para batir
- 2 cucharaditas de esencia de coco
- 2 sobres de grenetina (7 gr c/u) hidratada en $\frac{1}{2}$ taza de agua fría
- 2 rebanadas de piña en almíbar picadas

Para la cubierta:

- 1 taza de mermelada de piña
- 2 cucharadas de coco rallado y tostado

Procedimiento:

1. Muele las galletas y mézclalas con la mantequilla fundida. Cubre un molde para pay, 1 taza la base como las paredes. Reserva.
2. Licua la crema de coco con la crema para batir, la esencia de coco y la grenetina

previamente fundida.

3. Coloca la piña picada en el fondo del molde y vierte la mezcla de coco. Lleva a refrigeración por 2 horas.
4. Desmolda y cubre con la mermelada de piña. Espolvorea en las orillas el coco rallado y tostado.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8