

# BITES DE CHEESECAKE DE PIÑA COLADA

## Ingredientes:

- 1/2 taza de nueces molidas
- 3 cdas de margarina fundida
- 1/2 taza de yogurt griego con vainilla NutriGreek
- 1 lámina de gelatina
- 1 cda de Natuvia Granulado
- 1/4 de taza de jugo de piña
- 1/3 de taza de mermelada de piña
- 1 rodaja de piña para decorar
- Almendras fileteadas
- Cerezas de cocktail

## Preparación:

1. Mezclá las nueces molidas y la margarina. Colocá en un aro pequeño o en cápsulas de cupcakes.
2. Hidratá la gelatina con agua fría por 10 minutos antes de utilizar. Luego escurrí y calentá 10 segundos.
3. En una licuadora, colocá el yogurt griego con vainilla, Natuvia Granulado, jugo de piña y gelatina fundida en el microondas. Licuá.
4. Agregá la mezcla al aro y dejá enfriar.
5. Por último, añadí la mermelada, los trocitos de piña y almendras fileteadas como decoración.