

# MINI CUPS DE PIÑA COLADA

## Ingredientes:

Rinde: 8-10 porciones

- 1 piña picada en cuatritos pequeños
- 1 astilla de canela
- 1/2 taza de Nativia granulado
- 1 y 1/2 tazas de yogurt griego
- 1/2 taza de queso crema light
- 1 taza de coco rallado seco
- 100 g de galletas de avena

## Preparación:

1. Colocá la piña picada en cuadritos pequeños en una olla con el Natuvia y la canela para hacer una compota. Cocinala a fuego medio-bajo por unos 30 minutos hasta que haya reducido bastante el líquido natural de la piña. Dejela enfriar por al menos 2 horas antes de continuar.
2. Usando un procesador, una licuadora o bien un mortero, molé las galletas de avena. Deberás colocarle aproximadamente una cucharada en el fondo de cada vasito.
3. En un bowl y con ayuda de un globo (o bien usando una licuadora de inmersión), incorporá lo mejor posible el queso crema y el yogurt natural. Una vez mezclados, agregá  $\frac{2}{3}$  del coco y la mitad de la compota de piña. Mezclá todo muy bien y probalo, si te gusta más dulcito podés complementar con algunas gotas de Natuvia líquido. Agregalo en cada vacito sobre la galleta, hasta aproximadamente  $\frac{2}{3}$  del vaso.
4. Seguido de esta mezcla, colocá un poco de compota de piña encima.
5. Y para decorar con coco tostado, en una sartén a fuego medio, colocá el resto del coco rallado y tostalo salteándolo constantemente. Debés cuidar de que tueste pero no se queme. Colocale un poquito encima de cada vasito. También podés decorar con un triángulo pequeño de piña fresca en el borde. Refrigeralos por al menos 1 hora antes de servir.