

POSTRE DE PIÑA CON CHOCOLATE Y HELADO

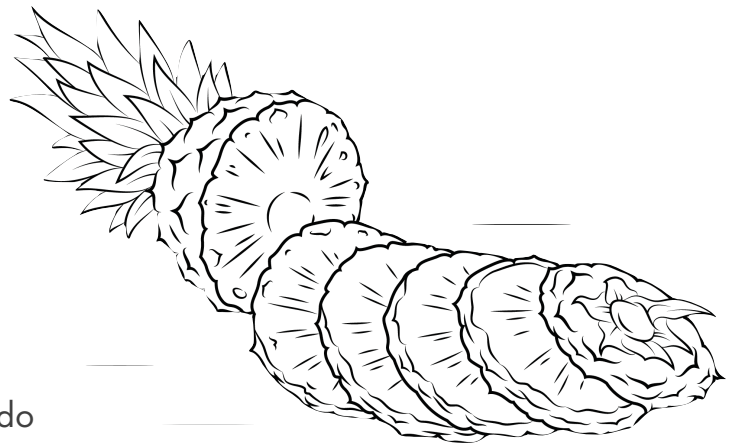
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 1 piña fresca, pelada y sin centro
- 12 oz. bag de chispas de chocolate semi-dulce
- 1 taza de ralladura de coco
- 1 zepelín de vainilla o magdalena pequeña, en rodajas
- Helado de vainilla

UTENSILIOS:

- Tabla de picar
- Cuchillo para cortar la piña
- Cuchara para cubrir la piña con chocolate
- Cuchillo para cortar la magdalena
- 1 tazón mediano para derretir el chocolate
- 1 tazón pequeño para colocar el coco rallado



INSTRUCCIONES:

1. Preparar una lata para hornear o plato con papel parafinado y reservar.
2. Cortar la piña en rodajas, y luego si desean en mitades.
3. Colocar las chispas de chocolate en un plato seguro para microondas, y derretir por en intervalos. el primer intervalo hacerlo de 30 segundos, y luego mezclar. Derretir por 15 segundos adicionales si fuera necesario.
4. Cubrir la mitad de las rodajas de la piña con chocolate, y colocarlas en el plato o bandeja preparada.
5. Agregar el coco rallado y dejar la piña en el plato hasta que el chocolate se endurezca.
6. Para servir, colocar la rodaja de pastel en un plato, luego la piña cubierta de chocolate y terminar con una bola de helado.

Caricatura:

[supercoloring.com](https://www.supercoloring.com)