Paletas de piña colada



TIEMPO
6 horas

RENDIMIENTO
10 paletas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ¾ taza (150 g) Azúcar Refinada
- 425 g Yogurt Natural sin Azúcar
- 425 ml Leche Entera o Light
- ½ cdta (2 g) Goma CMC ENCO
- 9 ml Concentrado Piña Colada ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mezcla la leche, el azúcar y CMC.
2. Incorpora el yogurt natural y el Concentrado Piña Colada ENCO.
3. Mezcla bien todos los ingredientes y viértelos en un molde de paletas.
4. Congela por 4-6 horas.