

FATIAS DOURADAS DE ABACAXI E CÔCO



INGREDIENTES

- 4 MEIAS FATIAS DE ABACAXI SEM CASCA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE RASPAS DE GENGIBRE
- 1 COLHER DE CHÁ DE RASPAS DE CASCA DE LARANJA
- 4 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE CÔCO RALADO
- 20G DE MANTEIGA DERRETIDA

CONFEÇÃO

1. Preparar uma mistura de mel, com canela, gengibre e casca de laranja a frio. Se necessário, adicionar uma colher de água para tornar a mistura mais líquida.

2. Envolver o abacaxi na mistura anterior.

3. Adicionar à mistura anterior o côco e manteiga, e mexer até formar uma pasta.

4. Barrar o abacaxi com a pasta anterior.

5. Colocar 15 min no cesto, até dourar bem.

6. Servir ainda morno ou frio. Como sugestão pode servir acompanhado de queijo fresco com geleia de laranja e polvilhado de côco.
