



# Sorvete rápido de abacaxi

## Ingredientes (para 2 porções)

250 g de abacaxi em calda

1 iogurte natural tipo grego

50 g de cream cheese com baixo teor de sal

Canela em pó

## Preparo

1. Escorrer muito bem o abacaxi, cortar em cubos de aproximadamente 2 cm de espessura, espalhá-los em um recipiente largo e levar ao freezer.
2. Depois de congelada, retirar a fruta do freezer e colocar em um recipiente próprio para processar. Esperar alguns minutos até que não esteja tão congelada e acrescentar o iogurte e o cream cheese.
3. Bater no modo pulsar, com movimentos rápidos e curtos. Se processar de forma contínua e sem pausa, a mistura pode aquecer e desmoronar. O resultado deve ser o de um sorvete de creme.
4. Colocar o sorvete em um copo, polvilhar com canela e servir imediatamente.

## Recomendações

Pode-se variar a fruta, de acordo com a preferência e a época, desde que tenha polpa e não tenha excessiva quantidade de água, pois dessa forma o sorvete resultante não terá consistência. É importante consumir essa receita logo após o preparo. Caso contrário, colocar no freezer por um tempo máximo de uma hora.