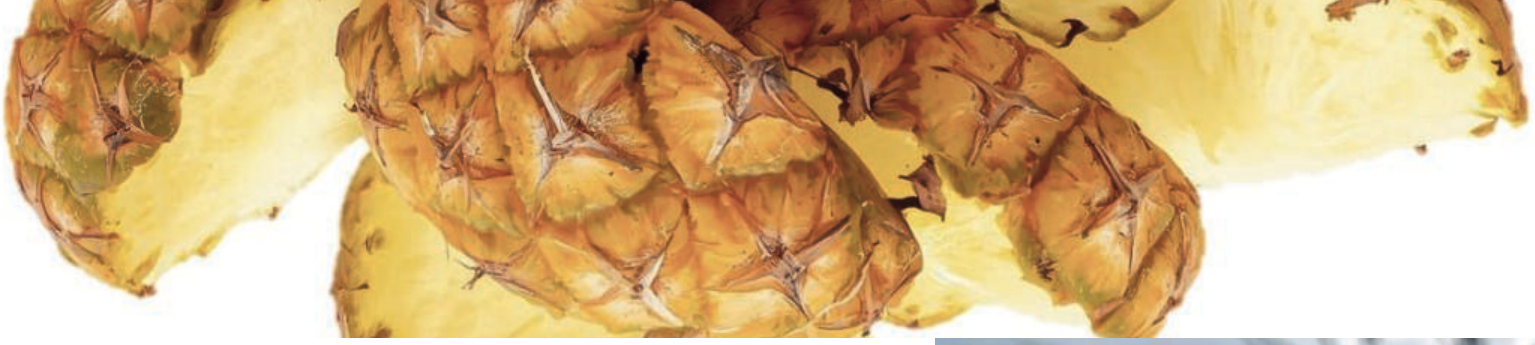


Frappé de cáscara *de Piña*

PASO A PASO

1. Desinfectar las cascaras una vez terminado el proceso se despulpar retirando la cascara,

2. Se pesan y son puestas a cocción durante 30 minutos con adición de arroz y canela.

3. Terminada la cocción se dejaron en reposo y una vez estando a temperatura ambiente se licuaron uniformemente en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea,

4. Seguidamente se licuo el contenido retirando las partículas enterar y el producto resultante se endulzó con azúcar y se llevó a congelación durante 8 horas.

5. Pasado el tiempo, el producto adquirió una consistencia semisólida, la cual se licuo nuevamente fragmentando los hielos formatos y creando una consistencia tipo frappè.

INGREDIENTES

Nombre del ingrediente	Peso neto	Medida casera
Cascaras de piña	30.5 gramos	1 Taza
Arroz	10 gramos	2 cucharadas
Agua	54.9	1 Taza
Azucar	4.5 gramos	1 cucharada
Canela	0.1 gramos	1 pizca



Asunción Escorcia y Jaider Villegas

PORCIONES
I

TIME
60
mins