

---

# Mayra

Alimentação infantil

## **Dadinho de abacaxi com coco**

Mayra A. · Wednesday, December 3rd, 2014







Receita desenvolvida exclusivamente para [Escolinha Walita](#), foto [Elisa Correa](#)

## Ingredientes

1 abacaxi sem casca cortado em cubos médios  
2 laranjas (suco)  
3 sementes de cardamomo (pode ser substituído por semente de erva doce)  
150g mel  
200g coco fresco ralado

## Modo de preparo

Espremer as laranjas e bater no liquidificador com a semente de cardamomo aberta e coar.

Misturar o suco com o mel em um recipiente. Colocar o coco ralado em outro recipiente. Banhar os cubos de abacaxi no suco e passar no coco ralado, assim como empanado.

Servir gelado com garfos ou palitos.

*Rendimento: 15 a 20 porções*

*Dificuldade: Fácil*

*Tempo: 35 minutos*

This entry was posted on Wednesday, December 3rd, 2014 at 11:00 am and is filed under [abacaxi](#), [coco](#), [Doces](#), [Home](#), [ingredientes](#), [Receitas](#), [Refrescante](#), [Tipo de Prato](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.