



Abacaxi Grelhado Light

Ingredientes

- 1 fatia grossa de abacaxi
- 1 colher (sobremesa) de adoçante em pó de forno e fogão
- 1 colher (café) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de granola
- 1 bola de sorvete de abacaxi light

Modo de fazer

- Retire o miolo da fatia do abacaxi.
- Polvilhe adoçante e deixe descansar por 10 minutos.
- Coloque em um refratário com o suco que se formou e o suco de limão.
- Leve ao forno quente por 15 minutos até o ponto de caramelo.
- Arrume em um prato polvilhe a granola e sirva quente.
- Decore com o sorvete de abacaxi light.

Calorias: 116 calorias por porção.

