

COPA DE MANZANA A LA CREMA



Ingredientes

6 Manzanas verdes grandes peladas y cortadas en cubos pequeños

1 Taza de agua

4 Cucharadas de jugo de limón

3 Cucharadas de miel de abejas

½ Taza de azúcar

1 Tarro grande de crema SVELTY® 236 g

1 Cucharada de azúcar flor

½ Taza de almendras picadas

½ Taza pasas sultanas picadas

Preparación

1.- Deja las manzanas cortadas en cubos pequeños dentro de una cacerola, añade la taza de agua con el jugo de limón y la miel de abejas. Agrega la ½ taza de azúcar y cocina a fuego fuerte durante 6 a 8 hasta cocer los cubos de manzana. Retíralos del fuego y deja enfriar, luego deja en refrigeración hasta el momento de servir.

2.- Aparte, junta la crema SVELTY® con la azúcar flor y las nueces, añade las almendras con las pasas y remueve hasta integrar bien. Una vez frías las manzanas, sírvelas en copas o pocillos individuales y acompáñalas con la crema recién preparada.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	334 Kcal
Proteínas:	3.4 g
Grasa Total:	18.3 g
Colesterol:	41,5 mg
H. de Carbono:	37.9 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	19 mg