



MACEDONIA DE FRUTAS CON CREMA SVELTY®

Ingredientes

- 1 Pepino grande
- ½ Piña madura
- ½ Taza de frutillas frescas o congeladas
- ½ Taza de frambuesas frescas o congeladas
- 1 Manzana verde
- ½ Taza de jugo de naranja natural
- 2 Cucharadas de azúcar flor cernida
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- 1 Limón

Preparación

1.- Lava bien toda la fruta y péjala cuidadosamente, córtala toda en cubos medianos y las vas dejando en un bowl de vidrio o plástico. Agrega la azúcar flor con el jugo de naranjas y reposa en refrigeración durante 10 minutos aproximados.

2.- Aparte junta la crema SVELTY® con las gotas de jugo de limón y 1 cucharada de azúcar flor, remueve hasta integrar bien. Sirve la fruta en pocillos individuales y acompaña con la crema recién preparada.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	142 Kcal
Proteínas:	1.6 g
Grasa Total:	8.0 g
Colesterol:	20,4 mg
H. de Carbono:	20.8 g
Fibra Dietética:	1,8 g
Sodio:	18 mg

Nota

Puedes ir variando la fruta de acuerdo a cada temporada y a tu preferencia. Eso si siempre déjala en jugo de naranjas para evitar que se oscurezca.