



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	291 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	14 mg
H. de Carbono:	48.3 g
Fibra Dietética:	3,8 g
Sodio:	87 mg

CONFITURA DE MANZANA EN MIEL Y VAINILLA

Ingredientes

- 6 Manzanas medianas
- 1 Cucharada de mantequilla
- 3 Cucharaditas de miel
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 6 Bolitas de helado sabor vainilla SAVORY®
- Chispas de chocolate para decorar (opcional)
- 6 Galletas ALTEZA® bocado MCKAY®

Preparación

1.- Pela y parte en mitades las manzanas, retira su centro y luego corta en delgadas láminas. Calienta una sartén con la mantequilla a fuego alto, agrega las manzanas y saltea durante uno segundos, agrega la miel con la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Continúa salteando y removiendo durante 3 a 5 minutos hasta que veas que las manzanas están cocidas e impregnadas de sabor. Retira y espera a enfriar.

2.- Mientras prepara las bolas de helado con anticipación. Para ello, ten a mano un jarro con agua tibia y una bandeja o un plato pequeño cubierto con papel film. Con la ayuda de un sacabocados arma las bolitas de helado y déjalas sobre la bandeja una al lado de la otra y llévalas de inmediato a congelación durante mínimo 30 min.

3.- Una vez todo listo, parte en dos las galletas ALTEZA® bocado MCKAY y déjalas en un pocillo plano y pequeño, cubre con una porción de manzanas acarameladas y luego acomoda una bolita de helado de vainilla SAVORY®. Acompaña con un toque de fruta y decora con chispas de chocolate.