



GRATINADO DE MANZANAS Y NUECES CON MIEL DE PALMA Y CREMA

Ingredientes

- 5 Manzanas grandes partidas en gajos con cáscara
- 5 Cubos bien pequeños de mantequilla
- 5 Cucharaditas de miel de palma
- $\frac{3}{4}$ Taza de nueces partidas
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® refrigerada
- Papel metálico

Preparación

1.- Acomoda cada manzana partida sobre un cuadrado de papel metálico de más o menos 20x20 cm. En la superficie, vierte la miel de palma y acomoda el trozo pequeño de mantequilla.

2.- Espolvorea las nueces partidas y cierra cuidadosamente dejando las puntas hacia arriba, acomoda estos paquetitos en los bordes de las brasas, deja estos paquetitos allí durante 20 minutos como mínimo y no más de 30 min. La idea es que en este tiempo la fruta se cocine y caramelicen sus azúcares.

3.- Una vez listo, retira cuidadosamente de las brasas con la ayuda de una tenaza, déjalos enfriar bien y al momento de servir agrega una porción de crema NESTLÉ® refrigerada y disfruta.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	265 Kcal
Proteínas:	4.1 g
Grasa Total:	16.2 g
Colesterol:	26 mg
H. de Carbono:	29.3 g
Fibra Dietética:	4,2 g
Sodio:	20 mg