



FRUTA GRATINADA

Ingredientes:

- 2 tazas de fresas, limpias y cortadas en cuart
- 1 taza de frambuesas, limpias
- 1 taza de zarzamoras, limpias
- ½ melón, cortado en cubos
- 3 cucharadas de azúcar
- ¼ de taza de ron
- ¼ de taza de crema para batir
- 1 cucharada de agua fría
- 6 yemas de huevo
- 2 cucharadas de azúcar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. fresas, las frambuesas, las zarzamoras, el melón, el azúcar y el ron, deja reposar por 20 minutos, reserva.
2. En una cacerola a fuego bajo calienta la crema para batir con el agua y las yemas, mueve constantemente durante 8 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Vierte la mezcla anterior sobre la fruta, espolvorea el azúcar y hornea por 15 minutos o hasta que el azúcar caramelice.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4