



## FRUTAS TEMPURA

### Ingredientes:

- 1 yema de huevo
- 1 taza de agua (250ml)
- 1 ½ tazas de harina
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de fresas
- 2 tazas de uvas
- 1 plátano, en rodajas gruesas
- 2 manzanas, en cubos
- Aceite, el necesario para freír
- Chocolate fundido, para acompañar

### Procedimiento:

1. Licúa la yema de huevo con el agua y agrega la harina poco a poco.
2. Pasa las frutas por la pasta y fríe en el aceite caliente, retira cuando las frutas estén ligeramente doradas, escurre en papel absorbente.
3. Ofrece con el chocolate fundido.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4