



PAPILLOT DE FRUTAS FRESCAS

Ingredientes:

- 1 taza de jugo de naranja (250ml)
- ½ taza de miel de abeja
- 4 kiwis, pelados y picados en cuadros
- 250 g de fresas, partidas en cuartos
- 3 naranjas, en gajos
- 3 manzana, en cubos grandes
- ½ piña natural, pelada y picada en cubos
- 4 duraznos, sólo la pulpa, picada en cubos
- 6 cuadros grandes de papel aluminio
- 6 cucharadas de mantequilla, en cubos pequeños

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla el jugo de naranja con la miel y añade todas las frutas e integra por completo.
2. Coloca un poco de la mezcla de frutas sobre el papel aluminio, coloca sobre la fruta un par de cubos de mantequilla y cierra perfectamente. Repite el procedimiento hasta terminar con la fruta.
3. Colócalos en un refractario y hornea durante 20 minutos o hasta que la fruta se suavice. Ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4