



FRUTAS CON SALSA DE MALVAVISCOS

Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir (500 ml)
- 4 cucharadas de esencia de fresa
- ½ bolsa de malvaviscos chica
- 250 g de fresas lavadas y desinfectadas
- 3 manzanas, cortadas en cubos grandes
- 3 mango, solo la pulpa en cubos

Procedimiento:

1. En una olla, calienta la crema para batir con la esencia, agrega poco a poco los malvaviscos y cocina hasta que se disuelvan por completo. Retira del fuego, deja enfriar ligeramente.
2. Coloca un poco de las frutas en copas.
3. Ofrece bañando con la salsa.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4