

POSTRE DE MACEDONIA

INGREDIENTES

2 plátanos en rodajas
3 mandarinas en gajos
2 peras o 2 manzanas
Uvas
Pasas
200 ml de nata líquida
Almendras o nueces trituradas
2 o 3 cucharadas de miel (al gusto)
Una pizca generosa de canela en polvo

PREPARACIÓN

Se hace una macedonia de frutas con los plátanos, las mandarinas, las peras, las manzanas y las uvas. Se pelan y se cortan en trocitos o rodajas. Se pueden usar otras frutas también si se desea (fresas, kiwi, melón, piña etc.)

Se colocan en un bol y se reserva.

En otro bol se echa el brick de nata líquida y se le añaden las dos cucharadas de miel, el puñado de almendras o nueces trituradas, las pasas y la canela, mezclándose todo bien, pero no es preciso usar batidora.

Una vez mezclado, se vierte sobre la macedonia y se remueve. Y ya está listo para servir. Se puede guardar en la nevera en la parte menos fría para que no congele.