

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Maria del Pilar



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Esperar al último momento para cortar las frutas, teniendo todo preparado antes.

Incluso los barnices y mermeladas.

### Descripción:

Con un fondo de hojaldre congelado cortado en cuñas y diferentes frutos, podemos hacer estos postres. ponemos una capa de crema pastelera si queremos, encima los frutos y mermelada o gelatina para dar brillo. Las rosas de manzana se hacen cortando medias lonchas de manzana muy finitas y poniendolas en agua o almibar flojo unos segundos para que cojan flexibilidad y enrollando sobreponiendo una con otra.

### Ingredientes para 2 personas :

- variadas de frutas
- necesaria de hojaldre congelado
- necesaria de mermeladas o gelatinas
- necesaria de imaginacion

### Preparación:

#### Paso 1

Otra ensalada de frutas. Poner en agua de limón las frutas para evitar la oxidación. también se puede pintar con un pincel de gelatina transparente de manzana ( la hay de marca el gaitero muy buena, aunque difícil de encontrar). El fondo puede ser un platito o una base de hojaldre o pasta brisa.

#### Paso 2

Manzana rellena de helado, con sirope de caramelo y nueces o almendras troceadas. Con imaginación podemos sacar diferentes postres de cada idea solo con cambiar de frutas y de rellenos.

#### Paso 3

Otro postre de frutas espectacular que dejará con la boca abierta a vuestros invitados de nochebuena. muy

*sencillo de hacer. Se pueden hacer pequeños para una persona.*

#### **Paso 4**

*Frutas con nata.*

#### **Paso 5**

*Fresas heladas. Rellenamos con la misma pulpa sacada al vaciar las fresas.*