postres que no necesitan explicación

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra **Recetizador:** Lokillafeliz

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 enrrollando 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 dificil 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

Fruras con nata.

Paso 5

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