



PALETA KINDER® DÉLICE CON FRUTAS TROPICALES

Una explosión de sabor en una paleta con la combinación de frescas frutas tropicales y Kinder® Délice.

🕒 35 minutos

❄️ 3 horas

INGREDIENTES:

Para el Coulis:

- Frambuesa 1 tza.
- Fresa 1 tza.
- Miel de abeja 1 cda.
- Agua 1 ½ tza.

Para las paletas:

- Kinder® Délice 4 pzas.
- Mango 3 pzas.
- Kiwi 3 pzas.
- Sandía ¼ pza.
- Melón ½ pza.

También:

Palitos para paleta 6 pzas.

INSTRUCCIONES:

1. Colocar en una olla la frambuesa, la fresa sin rabo, la miel y el agua. Calentar a fuego medio y mover constantemente hasta que el agua se reduzca por la mitad y la frambuesa se deshaga. Pasar a un tazón, enfriar y refrigerar.
2. Cortar el Kinder® Délice en tres partes.
3. Pelar todas las frutas y cortarlas en rectángulos del tamaño de los trozos de Kinder® Délice.
4. Armar la paleta intercalando los cuadros de Kinder® Délice, con uno de sandía y uno de melón. Armar la segunda paleta del mismo modo colocando el kiwi y el mango.
5. Congelar por 3 horas como mínimo. Servir y acompañar con la salsa de frambuesa.

Información nutricional:

Porciones: 5

Por porción: 105 g

Por porción: 225 kcal