

Flores de frutos rojos



Un postre fácil y apetitoso **para las ocasiones** y para probar frutas nuevas.

¿Qué necesito?

INGREDIENTES:

- Obleas de empanadilla.
- Frutos rojos.
- Yogurt griego.
- Pistacho.
- Canela en polvo.

¿Cómo lo preparo?

Precalentar el horno a 200 grados.

Poner las obleas en moldes individuales de magdalenas.

Ponerlas a hornear durante 10 minutos con el horno arriba y abajo y ventilación.

Retirar y dejar enfriar.

Rellenar con el yogurt y los frutos rojos.

Decorar con fresas (o al gusto).

Espolvorear con la canela en polvo y ralladura de pistacho.

Nota: Se puede emplear cualquier fruta que sea fácil de cortar y colorida para hacerlo vistoso. El toque de pistacho y de canela consigue evitar que tengamos que edulcorarlo.

Fuente: *Concurso de recetas para pediatras. IV edición 2023. AEPap.*

Palabras clave:

[recetas](#)

[alimentación infantil](#)

[postres dulces](#)

Recursos relacionados:

Calabaza agridulce

Ensalada de pera y frutos secos.

Gachas de leche y canela con frutos rojos

Fresas con zumo de naranja

Ensalada de fresas y mozzarella
