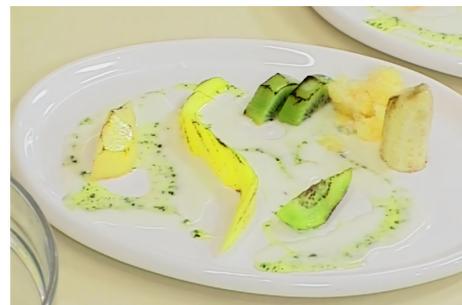


# Frutas asadas con salsa de yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Frutas

**Almíbar:** 1/2 Taza

**Puré de damascos:** 1 Taza

**Kiwis:** 5 Unidades

**Damascos:** 8 Unidades

**Bananas:** 2 Unidades

**Puré de maracuyá:** 1 Taza

**Almíbar de menta:**

### Salsa

**Yogurt:** 1 Taza

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Azúcar:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Salsa

- Coloque en un recipiente el *yogur* junto con el *azúcar* y el *jugo de limón*, mezcle y reserve.

### Frutas

- Licue el puré de *maracuyá* junto con el puré de *damascos* y el *almíbar*, retire y coloque en un recipiente. Lleve al freezer durante 2 horas.
- Una vez congelado pique para obtener una granita.
- Pele las frutas y corte en trozos.

## Armado

- Coloque las frutas sobre una placa y espolvoree con azúcar, con un soplete dore las frutas.

## Presentación

- Sirva en un plato las frutas y salsee con la salsa de yogurt.
- Decore con granita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frutas-asadas-con-salsa-de-yogurt>