

Milhojas de yogurt, frambuesas y granola y jugo de pera, manzana, lima y miel (Juliana)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo

Miel: 2 cdas.

Manzanas: 2 Unidades

Menta: 5 Hojas

Peras: 3 Unidades

Limas: 2 Unidades

Milhojas de hojaldre

Frambuesas: 500 grs.

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria

Yogurt Natural: 200 g

Menta: 15 Hojas

Azúcar integral: 3 cdas.

Granola: 300 g

Preparación de la Receta

Milhojas de hojaldre

- Corte la masa de *hojaldre* en cuadrados de 8cm de lado, acomódelos en una placa con peso encima y cocine hasta dorarlos levemente.
- Coloque en un bowl las frambuesas junto con la *menta* y el azúcar integral, deje macerar unas horas dentro de la heladera.

Jugo

- Pele las limas.
- Coloque en una juguera las peras, luego las limas y las manzanas, una vez obtenido el **jugo** incorpore la miel y las hojas de *menta*, reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Armado

- Coloque en el centro de un cuadrado de *hojaldre* una cucharadita de yogurt natural, espolvoree con granola y luego una cucharada de frambuesas, cubra con otro cuadrado y repita el procedimiento una vez mas terminando con un cuadrado de *hojaldre*.
- Proceda del mismo modo con el resto de masa de *hojaldre*.

Presentación

- Presente el milhojas de *hojaldre* en una fuente y acompañe con el *jugo*.

Tips

-

- Hojaldre

- Para manejarlo correctamente debe estar frío, utilizar cortantes y cuchillos filosos, y se debe cocinar en horno bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-yogurt-frambuesas-y-granola-y-jugo-de-pera-manzana-lima-y-miel-juliana>