

Receta de ENSALADA BRASILEÑA



 Dificultad baja

Ingredientes:

- 1 kilogramo de MANZANAS
- ½ unidad de ZANAHORIA
- 2 latas de PIÑA EN ALMIBAR
- 2 latas de LECHE CONDENSADA
- 2 latas de MEDIA CREMA
- 1 litro de CREMA
- 1 lata de JUGO DE UNA LATA DE LAS PIÑAS
- 4 cucharadas soperas de MIEL DE ABEJA
- 1 pizca de NUEZ PICADA AL GUSTO

Cómo hacer ENSALADA BRASILEÑA:

- 1** PICA LA MANZANA EN CUBOS MEDIANOS , RAYA LA ZANAHORIA Y PICA LA PIÑA Y PONLOS EN UN TOPER O EN UN REFRACTARIO CON TAPA Y REVUELVELAS.
- 2** EN OTRO TRASTE GDE REVUELVE LA LECHE CONDENSADA LA MEDIA CREMA LA CREMA LA MIEL Y EL JUGO DE LA PIÑA .
- 3** AGREGA ESTA MEZCLA A LA FRUTA TAPA Y DEJA REPOSAR PARA QUE SE INTEGREN LOS SABORES .
- 4** ESPOLVOREA LA NUEZ Y SIRVE
- 5** APROX 10 PERSONAS.

Si te ha gustado la receta de ENSALADA BRASILEÑA, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Ensaladas.