

# POSTRE DE FRESÓN Y PIÑA CON CREMA

## INGREDIENTES:

1 lata de piña naturalde 12 Kg.

300 g de fresones

500 g de requesón

150 g de leche desnatada

1 cubilete de edulcorante granulado en polvo NATREN

## PREPARACIÓN:

1 Escurra muy bien las rodajas de piña sobre papel de cocina. Lave los fresones, quíteles el rabito y resérvelos.

2 Ponga la mariposa en las cuchillas. eche el requesón, la leche y el edulcorante y programe 15 segundos en velocidad 3 (queda una crema espesa)

3 Parta la piña y los fresones con un cuchillo en trozos pequeños, distribuyalos en unas copas de postre y cúbralos xon la crema. Adorne con hojas de menta o al gusto y sirva muy frío.