

I N G R E D I E N T E S

Canastitas de Masa Filo Mango y Manzana

Masa Filo

50 gr de manteca

1 mango

2 manzanas verdes

1 pera

jugo de 1 limon

3 cdas de azúcar

1 pisca de sal y pimienta

P R O C E D I M I E N T O

En una tartera desmontable o molde para muffins (usarlo del revés) poner una hoja de masa filo y pintar con manteca derretida (si fuera clarificada mejor). Ir agregando capas hasta llegar a 3 capas de masa.

Pinchar con un tenedor la base y llevar a horno medio hasta que este dorada.

Reservar

En una sartén poner un cubo de manteca.

Agregar 1 mango en cubos, 1/2 manzana verde en cubos y 1 pera en cubos.

Sumarle el jugo de 1 limón, un poquito de pimienta negra molida y pizca de sal , y 2 cucharadas de azúcar.

Cocinar a fuego bajo por 10 minutos y ya está listo para poner sobre la masa.

