

# VASITOS DE GALLETAS CON MASCARPONE Y FRUTA DE TEMPORADA

MyGranChef



# INGREDIENTES Y UTENSILIOS

- **Ingredientes (4 personas):**

- Fruta (frambuesas, plátano, fresas, melocotón, etc.) - 250 g.
- Mascarpone - 200 g.
- Azúcar glass - 4 cucharadas soperas
- 12 Galletas tipo María

- **Utensilios**

- Tabla de cortar
- Bol
- Cuchillo
- Cuchara para mezclar
- Rodillo
- Vaso para emplatar



# PASOS ELABORACIÓN

1. Pon el mascarpone en un bol y añade las 4 cucharadas de azúcar glass. Una vez añadido, hay que removerlo bien para que se integre el azúcar y quede como una crema.
2. Corta ahora la fruta en trocitos y la reservas. Hemos utilizado fruta de temporada ya que estas aportan mejor sabor, olor y textura; mayores beneficios nutricionales y un consumo más ecológico y sostenible ya que el proceso de conservación o cultivo fuera de temporada requiere un mayor consumo de energía y agua.
3. Parte las galletas y las colocas en el fondo de cada vasito.
4. Añade sobre las galletas la crema de mascarpone.
5. Y por último los trocitos de fruta.
6. Opcionalmente puedes dar otro toque triturando una galleta con la ayuda de un rodillo y espolvorear sobre la fruta.