

FRUTAS CAMELIZADAS CON CREMA DE YOGUR Y CANELA



Ingredientes de la crema de yogur:

- 100ml de nata de soja
- 1 yogur sin lactosa
- 1 cucharada de azúcar
- 1 rama de canela
- Canela en polvo
- 50gr de chocolate negro de cobertura

Poner a cocer la nata de soja con la rama de canela. Cocer unos 5-10 minutos, para que coja el sabor de la canela. Dejar enfriar bien. Cuando esté del todo frío, mezclar con el yogur y el azúcar, y guardar en la nevera. Derretir el chocolate al "baño maría", y darle forma de cubiletes usando los moldes para bombones (tapar las paredes de los moldes con el chocolate, dejando vacío el interior). Dejar enfriar bien, hasta que el chocolate solidifique del todo. A la hora de presentar, sacar los cubiletes de chocolate de los moldes con mucho cuidado, rellenar con la crema de yogur, y decorar con un poco de canela en polvo.

Ingredientes de la fruta:

- 1 manzana
- 1 kiwi
- 4 dátiles
- 4 uvas
- 4 guindas
- Margarina sin lactosa
- Azúcar moreno

Cortar la manzana y el kiwi en 4 rodajas gorditas. Usando los moldes para cortar pastas, cortar las manzanas con forma de corazón y los kiwis con forma de flor. Limpiar la uva. En una sartén poner un poco de margarina, y cuando se derrita, añadir la fruta y azúcar hasta cubrir. Ir haciendo poco a poco, hasta que a la fruta se le quede una capita alrededor. Meter las frutas en brochetas, y presentar junto con la crema de yogur.