



MACEDONIA DI FRUTTA MISTA CON MIELE ALLA MARINATA DI LIME E CRUMBLE DI PASTA SABLÉS

Preparazione: 30 Minuti

Tempo di raffreddamento: 30 Minuti

Ingredienti (per 6 persone)

- 1/2 ananas
- 1/2 mango
- 150g di lamponi
- 150g di mirtilli
- 4 cucchiaini di miele
- Scorza e succo di 2 lime
- Menta
- 1 scatola di Kambly Sablé con mandorle e PuraSpelta

Preparazione

1. Sbucciare l'ananas e il mango e tagliarli a pezzetti.
2. Mescolare tutta la frutta.
3. Mescolare il succo e la scorza di lime con il miele.
4. Versare la marinata sulla frutta e aggiungere menta a piacere. Coprire la frutta e lasciarla riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
5. Distribuire la macedonia di frutta in piccole ciotole, sbriciolare grossolanamente i Sablé con la mano o un coltello e guarnirvi la macedonia di frutta.