

3 propuestas para 'foodies'

Con toque de fresa
Ginial se suma a la fiebre por la ginebra con toque de fresa con **Ginial Rosé**, una bebida hecha por y para la mujer. Tiene base de enebro, un aporte calórico menor que el de otros destilados y 25 grados, ideal para poder disfrutar de una copa cuando te apetezca. ¡Te va a encantar!



Zumos para cuidarse

Organic Experience elabora zumos 100% naturales y ecológicos, ¡en cada botellita hay 1,5 kilos de fruta y verdura! Además, son los únicos que utilizan el sistema cold press, donde una máquina de prensado en frío extrae el zumo de los ingredientes. Los hay con coco, con pimienta...



¡Caldo en cápsulas!

¡Un caldito a tiempo te entona el cuerpo! Por la noche para cenar, de primero a la hora de comer... Y **Doña Carmen**, gracias a su invención: el caldo en cápsulas, te lo pone muy fácil. De pollo, de cocido, vegetal... ¡Tú eliges con cuál te hidratas y nutres!



PASTEL DE FRUTAS

Con mango y manzana, ¡un postre rico y fácil de hacer!

Ingredientes para cuatro personas

- 1 mango.
- 2 manzanas reinetas.
- Zumo de un limón.
- Un puñado de nueces peladas.
- Una taza de azúcar.

Para la base de bizcocho:

- Un huevo.
- 40 g de azúcar.
- 40 g de harina de repostería.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Dificultad: Media.



1. Pela y trocea el mango y las manzanas y ponlo todo en un bol metálico. Añade el zumo de limón, el azúcar y las nueces. Remueve y deja que se macere.

2. Mientras tanto, haz la masa del bizcocho. Para ello, bate el huevo con la harina y el azúcar. Haz una bola y,

con la ayuda de un rodillo, extiende y dale forma redonda.

3. Pon la masa encima de la fruta macerada e introduce en el horno a 180 °C durante 30 minutos.

4. Sácalo, deja que se enfríe, dale la vuelta sobre un plato y sirve.

Consejos maestros

Hacer el bizcocho de la base puede ser toda una hazaña. Si no te quieres complicar, ¡compra una masa de repostería ya hecha!

