



## PRONAGAR

Especialistas en agar-agar para alimentación.  
Encuentra toda la información en  
[www.pronagar.com](http://www.pronagar.com), en nuestro blog  
[pronagar.blogspot.com](http://pronagar.blogspot.com) y a través de  
[info@pronagar.com](mailto:info@pronagar.com).

# Macedonia de Frutas



### MACEDONIA DE FRUTAS

- 3 g de Pronagar®
- 2 yogures naturales azucarados
- 1 dl de leche entera
- 1 sobre de té rojo
- 1 plátano
- 1 manzana
- 2 kiwis
- 4 fresas
- Azúcar

### MACEDONIA DE FRUTAS

Pronagar® en polvo.

Hacer una infusión con el té, azucarar al gusto y dejar enfriar.

Poner la leche a hervir, añadir Pronagar® en polvo en forma de lluvia y mover mientras cuece durante 2 minutos, hasta su completa disolución.

Incorporar a los yogures, batir y poner en un molde. Una vez frío cortar en cuadraditos.

### PRESENTACIÓN

En una copa o bol de cristal colocar la fruta troceada, así como el yogur. Cubrir con la infusión de té.