



IceMan

WAFFLES ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS Y UVILLAS



WAFFLES ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS Y UVILLAS

2 porciones



10 min



INGREDIENTES

- 8 frutillas partidas en la mitad.
- 8 moras partidas en la mitad.
- 8 arándanos.
- 6 uvillas partidas en la mitad.
- 4 waffles congelados.
- 4 cucharadas de sirope de chocolate.
- 1 cucharada de azúcar impalpable para espolvorear.

PREPARACIÓN

- 1 La manera más fácil de calentar nuestros Waffles es en el microondas por 40 segundos por cada dos unidades.
- 2 Cortamos nuestras frutas a la mitad.

PARA EMPLATAR

- 1 Hacemos una línea transversal en el centro del plato con el sirope de chocolate y lo colocamos de manera vertical y dejamos que la gravedad vaya haciendo formas distintas en el plato, tal como en la fotografía.
- 2 Luego de esto montamos nuestros Waffles recién salidos del microondas sobre la parte en donde el sirope de chocolate ha hecho diferentes formas.
- 3 Colocamos nuestras frutas de forma paralela y ordenada en el lado vacío del plato, tal como vemos en la fotografía.
- 4 Espolvoreamos azúcar impalpable.