

CONOS DE FRUTA CON DIP DE YOGURT

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES, PARA LOS CONOS:

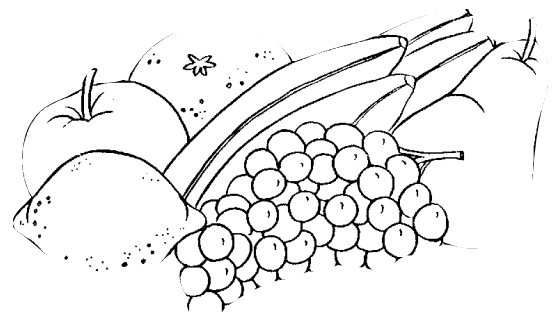
- 10 conos de helado
- 1 bandeja pequeña de moras
- 1 bandeja pequeña de fresas, partidas a la mitad
- 1 mango tomy grande, partido en cubos
- 1 manzana verde, partida en rodajas delgadas
- 1 banano, en rodajas
- 4-oz. chocolate oscuro, derretido

INGREDIENTES, PARA EL DIP:

- 1 taza de yogurt natural
- 1/3 taza de mantequilla de maní, suave
- 3 cucharadas de miel de abeja

UTENSILIOS:

- Tazón mediano, que se pueda usar en el microondas para derretir el chocolate
- Espátula pequeña para mover el chocolate
- 10 vasos pequeños, uno por cono, para secar los conos con chocolate
- Tabla de cortar y cuchillo, para cortar la fruta con la ayuda de un adulto.
- Tazones para colocar la fruta
- Cucharas y Tazas medidoras



INSTRUCCIONES:

1. Derretir el chocolate oscuro, en el microondas a intervalos de 30 segundos, mezclando cada vez.
2. Sumergir los conos de helado en el chocolate derretido para que quede una orilla en la parte de arriba. Utilizar vasos para meter los conos a secar.
3. Rellenar los conos con la variedad de frutas preparada.
4. Para preparar el dip: En un tazón, mezclar el yogurt, mantequilla de maní y miel.
5. Trasladar el dip a un tazón para servir, junto con los conos de fruta.

Caricatura de Serpiente:

clipartkid.com

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR [LASFOODIES.COM](https://lasfoodies.com)