

Tarta de frutas

Fortificada en energía con **CN STANDARD sin sabor**

Ingredientes



2 medidas de CN Standard sin sabor



½ taza de granola



3 o 4 dátiles sin carozo



1 clavo de olor



Ralladura de naranja + gotas de naranja



50 ml de yogurt natural



Frutas a gusto

Procedimiento

Hidratar los dátiles en agua hasta que ablanden (aprox 1 hora). Procesar la granola junto con el CN Standard sin sabor, el clavo de olor rallado, la ralladura de naranja y los dátiles remojados. En caso de ser necesario, agregar gotas de limón hasta formar una masa. En un molde de tarteleta individual (con separador de nylon o con papel manteca), forrar la base y las paredes del molde con la masa lograda. Llevar al congelador por 20 minutos. Sacar y verter el yogurt natural. Decorar con frutas a gusto, hojitas de menta, semillas de chía y, si se desea, miel en hilos. Volver a colocar en la heladera, y cuando enfríe desmoldar, quitar el separador y servir.

Tarta de frutas

Fortificada en energía con **CN STANDARD sin sabor**

 Nutrición completa y balanceada

 14 vitaminas y 14 minerales

Tarta fortificada en energía, proteínas, vitaminas y minerales

<i>Tarta</i>	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	571	341
Proteínas (g)	15,8	7,1

Agregarle CN STANDARD sin sabor a la Tarta logra un alimento que aporta un **67%** más de energía y más del doble de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

