



Polos flash de frutas

Descripción

default watermark



¿Qué recuerdos de la infancia me traen!

Un postre fácil, refrescante y sabroso! Ya no hay excusas para no hacer este tipo de postres que gusta a grandes y pequeños, sobre todo sabiendo que son caseros y con ingredientes naturales, **sin colorantes ni conservantes**.

Lo que más me ha costado ha sido conseguir las bolsas Zip para los flash. He buscado en tiendas especializadas, en ferreterías! Y al final las he comprado por Internet.

Ingredientes: (Para doce flash).

- 250 ml de agua.
- 250 gr de azúcar.
- 250 gr de sandía.
- Zumo de 2 naranjas, unos 200 ml. Si son pequeñas pondremos más.
- 1 limón.

Preparación:

En una cazuela ponemos a calentar el agua con el azúcar, mezclamos bien y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego, cocemos unos 2 minutos y retiramos del fuego para que temple.



Quitamos la piel a la sandía, la troceamos y pasamos a un vaso batidor.



Exprimimos medio limón. Lo pasamos al vaso batidor con la sandía y trituramos. Vertemos la mitad



Exprimimos el medio limón restante y las naranjas, vertemos el resto del jarabe, mezclamos bien y reservamos.



default watermark

Con ayuda de un embudo, rellenos las bolsas para los flash, sin llenar del todo (viene indicada la medida del relleno en la bolsa) porque al congelarse el hielo aumenta de tamaño. Cerramos y podemos poner una etiqueta con el sabor y la fecha de elaboración.



default watermark

Metemos en el congelador hasta que solidifiquen yâ?!

Â¡A presumir de polos flash hechos en casa con nuestros sabores favoritos!



Consejo: Para evitar sorpresas y que estén completamente congelados, los haremos la víspera de su consumo. Se pueden guardar un tiempo en el congelador, así que los podemos hacer de sabores distintos, mora, frambuesa...! (Aunque si elegimos frutas con pepitas, pasaremos la pulpa por un colador fino para eliminarlas) y así iremos sacando el que nos apetezca.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Helados
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 21, 2017

Autor

admin

default watermark