

# CANASTITAS DE PIÑA Y MANZANA

## Ingredientes:

- 200 g de piña en cuadritos pequeños
- 2 manzanas pequeñas cortada en cuadritos pequeños
- 1 sobre de Natuvia
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de margarina light
- 21 cuadritos de 10 cm de pasta filo

## Preparación:

- 1- Colocá a fuego lento la manzana, la piña, el agua y agregar el sobre de Natuvia.
- 2- Quitá del calor y agregá la margarina y la vainilla.
- 3- En un molde de cupcakes, colocá 3 cuadritos de pasta filo, uno sobre otro.
- 4- Colocá el relleno sobre la pasta filo.
- 5- Horneá a 350 grados por 15 minutos o hasta que dore.
- 6- Serví caliente con helado (opcional).

