

### 3 propuestas para 'foodies'

**Con toque de fresa**  
Ginial se suma a la fiebre por la ginebra con toque de fresa con **Ginial Rosé**, una bebida hecha por y para la mujer. Tiene base de enebro, un aporte calórico menor que el de otros destilados y 25 grados, ideal para poder disfrutar de una copa cuando te apetezca. ¡Te va a encantar!



#### Zumos para cuidarse

**Organic Experience** elabora zumos 100% naturales y ecológicos, ¡en cada botellita hay 1,5 kilos de fruta y verdura! Además, son los únicos que utilizan el sistema cold press, donde una máquina de prensado en frío extrae el zumo de los ingredientes. Los hay con coco, con pimienta...



#### ¡Caldo en cápsulas!

¡Un caldito a tiempo te entona el cuerpo! Por la noche para cenar, de primero a la hora de comer... Y **Doña Carmen**, gracias a su invención: el caldo en cápsulas, te lo pone muy fácil. De pollo, de cocido, vegetal... ¡Tú eliges con cuál te hidratas y nutres!



## PASTEL DE FRUTAS

Con mango y manzana, ¡un postre rico y fácil de hacer!

#### Ingredientes para cuatro personas

- 1 mango.
- 2 manzanas reinetas.
- Zumo de un limón.
- Un puñado de nueces peladas.
- Una taza de azúcar.

#### Para la base de bizcocho:

- Un huevo.
- 40 g de azúcar.
- 40 g de harina de repostería.

#### Tiempo de preparación:

15 minutos.

#### Tiempo de cocción:

30 minutos.

#### Dificultad:

Media.



1. Pela y trocea el mango y las manzanas y ponlo todo en un bol metálico. Añade el zumo de limón, el azúcar y las nueces. Remueve y deja que se macere.
2. Mientras tanto, haz la masa del bizcocho. Para ello, bate el huevo con la harina y el azúcar. Haz una bola y,

- con la ayuda de un rodillo, extiende y dale forma redonda.
3. Pon la masa encima de la fruta macerada e introduce en el horno a 180 °C durante 30 minutos.
  4. Sácalo, deja que se enfríe, dale la vuelta sobre un plato y sirve.

#### Consejos maestros

Hacer el bizcocho de la base puede ser toda una hazaña. Si no te quieres complicar, ¡compra una masa de repostería ya hecha!

