



Bolsillos de pan pita con mantequilla de maní y fruta

Ingredientes:

- 2 manzanas, peras, plátanos o melocotones (elija una combinación de 2 en total)
- 2 (6½ pulgadas) unidades de pan pita integral
- ¼ taza de mantequilla de maní suave o con trozos

**Seasonal
and Simple**

Un programa de extensión
de la University of Missouri

Instrucciones:

1. Lave y corte la fruta.
2. Cortar las pitas a la mitad.
3. Caliente cada mitad del pan de pita en el microondas durante unos 10 segundos.
4. Abra cuidadosamente cada bolsillo. Esparza 1 cucharada de mantequilla de maní en las paredes interiores de cada mitad del pan pita. Es posible que tenga que calentar la mantequilla de maní en el microondas durante unos segundos.
5. Llene cada bolsillo con la fruta en rodajas.
6. Sirva a temperatura ambiente.

Fuente: seasonalandsimple.info