

## Macedònia tropical

100 g de mango deshidratat

150 g de pinya deshidratada

50 g de Macedònia de 5 fruites deshidratades (plàtans, mangos, papaia i pinya)

6 Lichies

2 Plàtans tallats

225 g de Panses de Corinti Vermelles o Gerds (fresc o congelat)

140 ml Suc de Taronja (o si preferiu, un altre)

2 cullerades de Kirsch, o un altre alcohol (opcional)

1/4 culleradeta de pebre de Jamaica o Espècia dolça variada.

15 g de Flocs de Coco Rostits

1. Rehidrateu els mangos, la pinya i la Macedònia de 5 fruites deshidratades en aigua calenta durant uns 20 minuts.
2. Passeu la fruita pel turmix i feu-ne un puré.
3. Afegiu la fruita del temps a la compota barrejant-ho, lentament, anant en compte de no fer malbé la fruita fresca.
4. Finalment, aboqueu-hi el suc de taronja (o el que hàgiu escollit en el seu defecte), el Kirsch i les espècies.
5. Deixeu-ho a la nevera durant un parell d'hores perquè els sabors es barregin.
6. Abans de servir-ho, escampeu-hi els flocs de coco rostit.



**Fruits of the Nile (FON) és una empresa de comerç just que compra PINYA i PLÀTAN deshidratat a un conjunt de petites empreses familiars i empreses col·lectives. FON els paga preus justos i tenint en compte que la estimació es conservadora, les seves activitats al menys beneficien 600 famílies.**