

## COPÓN TARTA PERUANA DE MARACUYÁ



### Ingredientes

- 1 Paquete de galletas de vino Mckay ®
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Pulpa de maracuyá de 300 gr separado las pepas de la pulpa

### Preparación

- 1 - Para las migas junta en una procesadora las galletas mini de vino MCKAY® y procesa hasta moler completamente.
- 2 - Para el relleno, bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta duplicar su volumen, y agrega poco a poco la leche condensada NESTLÉ® batiendo constantemente. Finalmente agrega pulpa de maracuyá previamente separada de sus pepas con la ayuda de un colador, y remueve hasta homogeneizar.
- 3- Dispone en un copón para postre, las migas de galletas y sobre estas la crema de maracuyá y para decorar añade las pepas separadas anteriormente de la pulpa de maracuyá sobre la preparación junto con hojas de menta. Refrigera al menos durante 30 minutos y sirve de inmediato para compartir!.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
1



Tiempo:  
5 minutos

### Información Nutricional

Energía:	261 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	8.6 g
Colesterol:	9 mg
H. de Carbono:	40.9 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	87 mg