



## COPÓN CHAJA

### Ingredientes

½ Taza de claras

1 Taza de azúcar granulada

Pizca de sal

3 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® UHT 200 ml c/u

3 Cucharadas de azúcar flor

½ Bizcocho listo para 12 personas

1 Tarro de duraznos en conserva grande

### Preparación

- 1 - Junta en un bowl las claras de huevo con el azúcar y la pizca de sal. Lléalas a baño maría suave removiendo de vez en cuando hasta disolver el azúcar completamente en las claras e integrar bien. Retira el bowl del baño maría y bate enérgicamente durante 8 a 10 minutos hasta triplicar su volumen y conseguir una preparación espumosa y satinada, en una lata de horno dispone sobre papel mantequilla doble el merengue formando una placa de 1 cm de grosor aprox. hornea a 150°C durante 40 min o hasta secar completamente. Retirar del horno y dejar enfriar.

- 2- con la ayuda de una batidora bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta duplicar su volumen y agrega la cantidad de azúcar flor indicada y bate nuevamente durante 10 segundos.

- 3- En un Copón de postre dispone en la base trozos de bizcocho cortado en cubos de 3 cm por lado, luego intercala con los duraznos en conserva picados en gajos, junto con la crema y trozos de merengue. Sirve de inmediato y disfruta para compartir!.



Dificultad:  
Media



Porciones:  
20



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	209 Kcal
Proteínas:	2.1 g
Grasa Total:	10.2 g
Colesterol:	13 mg
H. de Carbono:	27.9 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	175 mg