



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	265 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	12.8 g
Colesterol:	45 mg
H. de Carbono:	32.9 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	113 mg

## ARISTELO

### Ingredientes

- 100 g de Mantequilla
- 250 g de Sémola
- 1 Huevo
- 1 Tarro chico de crema SVELTY® NESTLÉ®
- 100 g de Azúcar
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de nueces o almendras para decorar

Para el almíbar:

- 1 Taza agua
- ½ Taza de azúcar

### Preparación

1.- En una olla dispone la cantidad de mantequilla indicada y derrite a fuego medio, luego agrega la sémola y retira la olla del fuego, mezcla con la ayuda de una cuchara hasta integrar bien, agrega el huevo, la crema SVELTY® light NESTLÉ® y el polvo de hornear IMPERIAL®, mezclando hasta formar una mezcla uniforme.

2.- Luego en una budinera previamente enmantecada, agrega la mezcla anterior y lleva a horno precalentado durante 10 minutos a 180°C, hornea durante aproximadamente 20 minutos o bien hasta cuajar por completo. (no necesita dorar)

3.- Mientras prepara en una olla pequeña, un almíbar con la cantidad de agua y azúcar indicada. Lleva a fuego medio a hervir durante 10 minutos aprox. retira del fuego y reserva. Una vez retirada la preparación anterior del horno, vierte sobre esta, el almíbar aún caliente y deja reposar al menos unos 10 a 15 minutos. Una vez frío, corta cubos y dispónelos sobre un plato extendido decorando cada uno con una nuez o almendra. Sírvelos de inmediato y disfruta.