



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
80 minutos

Información Nutricional

Energía:	183 Kcal
Proteínas:	3.5 g
Grasa Total:	6.9 g
Colesterol:	22 mg
H. de Carbono:	26.3 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	48 mg

PANNACOTA DE MANGO

Ingredientes

- 2 Tazas de leche SVELTY®
- 1/2 Taza de pulpa de mango
- 1/4 Taza de azúcar
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® (236g)
- 15g Gelatina sin sabor

Para el merengue seco:

- 3 claras de huevo (120 cc)
- 100 g de azúcar granulada
- 100 gr de azúcar flor

Preparación

1.- Junta en una olla mediana la leche con la pulpa de mango y el azúcar. Lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta que alcance el primer hervor. Retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ® revuelve hasta integrar.

2.- Mientras, agrega la gelatina sin sabor en ½ taza de agua fría, revuelve hasta disolver bien. Deja reposar durante 2 minutos y luego agrega a la olla con la mezcla aún tibia. Revuelve constantemente hasta derretir la gelatina en la leche. Vierte en pocillos o frascos individuales y lleva a refrigeración durante 1 hora hasta que tome mayor textura.

3.- Con la ayuda de una batidora, bate las claras a nieve incorporando poco a poco el azúcar granulada, una vez bien firmes incorporar con un mezquino con movimientos envolventes la azúcar flor poco a poco. Luego, sobre una lata de horno dispone un trozo de papel mantequilla cubriendo toda su superficie, agrega el merengue en una manga pastelera con boquilla lisa y manguera cordones de merengue cubriendo todo el papel.

4.- Hornea el merengue en horno pre-calentado durante 10 minutos, a 180°C, una vez ingresado el merengue baja su temperatura a 120°C, y hornéalo durante al menos 40 minutos o bien hasta secar completamente y esta haya



duplicado su volumen, retirar y enfriar. Finalmente parte los cordones de merengue y cubre la pannacotta de mango una vez fría. Sirve de inmediato y disfruta.

