



## AIREADO DE MANJAR NUEZ

### Ingredientes

- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® bien fría
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- 5 Láminas de colapez (10 g de gelatina sin sabor en polvo)
- 1 Taza de nueces partidas (70 g)

### Preparación

1- Comienza hidratando las láminas de colapez en un recipiente con abundante agua fría y reposa durante 3 min. Retira del agua y escurre, junta con el manjar NESTLÉ® y lleva al microondas solo 10 segundos hasta que se derrita y revuelve, si es necesario aplica más calor.

2- Bate enérgicamente la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta aumentar considerablemente su volumen. Agrega en cuatro tandas la mezcla se manjar con gelatina batiendo constantemente; una vez homogénea vierte en pocillo individuales y lleva refrigeración durante una hora. Al momento de servir, cubre con nueces partidas y también puedes agregar frutas y alguna salsa o decoración extra como opción.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	219 Kcal
Proteínas:	5.5 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	15 mg
H. de Carbono:	27.4 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	53 mg