



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	261 Kcal
Proteínas:	4.4 g
Grasa Total:	17.5 g
Colesterol:	7 mg
H. de Carbono:	22.5 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	51 mg

PASTEL TROPICAL SIN HORNO

Ingredientes

Masa

- 1 Paquete de galletas de vino MCKAY® 155 g
- 1 Paquete de almendras molidas 100 g
- 2 Cucharadas de aceite de coco 80 g

Relleno

- 1 Caja de crema larga vida NESTLÉ de 200 ml fría
- 4 Yoghurt griego NESTLÉ® de piña-maracuyá 460 g
- 2 Cucharadas de miel de palma 30 g
- 5 Láminas de colapez 10 g

Cubierta

- 1 Mango maduro cortado en láminas 300 g
- ½ Piña madura cortada en láminas 300 g
- 2 Limón sutil 60 g
- Hojas de menta fresca para decorar

Preparación

1.- Muele las galletas de vino MCKAY® con la ayuda de una procesadora 1-2-3, junta con las almendras y el aceite de coco hasta integrar bien. Acomoda esta preparación sobre un molde de tarta desmontable de 20 cm aprox. Aplanando con una cucharada y formando sus bordes. Lleva al congelador durante 15 min. En el caso que la masa no se junte puedes agregar un poco de leche sin problema.

2.- Mientras, junta en un bowl la crema larga vida NESTLÉ® con el yoghurt griego NESTLÉ® de piña-maracuyá y la miel de palma. Revuelve hasta homogenizar. Aparte hidrata las láminas de colapez en un recipiente con abundante agua fría y reposa durante 3 min. Retira del agua y escurre, lleva a microondas suave durante 8 a 10 segundos hasta que se derrita. Agrega a la mezcla anterior y revuelve rápidamente hasta integrar muy

bien. Vierte esta preparación sobre el molde con la masa y congela durante 30 min.

3.- Una vez que la preparación este firme, cubre con el mando y la piña de manera decorativa, así también con las láminas de limón sutil y las hojas de menta, porciona y disfruta bien frío.

