



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
16



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	135 Kcal
Proteínas:	4.6 g
Grasa Total:	6.0 g
Colesterol:	89.0 mg
H. de Carbono:	15.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	64 mg

## ESPUMA DE CANELA

### Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 6 Yemas de huevo
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cucharadita de canela en polvo
- 1 Cajita de crema NESTLÉ®
- 6 Claras de huevo batidas a nieve
- 2 Sobres de gelatina en polvo sin sabor (16 g aprox.)

### Preparación

1.- En una cacerola vierte el tarro de leche condensada NESTLÉ® (separa 2 cucharadas), agrega 2 tazas de agua y la canela en polvo. Lleva a fuego medio hasta que comience a hervir y retira del fuego.

2.- Aparte bate las yemas de huevo a rubans (hasta que queden blancas) junto con las dos cucharadas de leche condensada NESTLÉ® separadas, cuando estén blancas agrega un poco de la mezcla de leche caliente para nivelar la temperatura de la preparación de yemas. Junta ambas mezclas y lleva a fuego suave sin que hierva revolviendo constantemente hasta que comience a espesar levemente. Retira del fuego y agrega la cucharadita de vainilla, revuelve y reserva.

3.- En un bowl pequeño hidrata la gelatina sin sabor en ½ taza de agua fría durante 5 min. Una vez lista agrégala a la mezcla de leche tibia, revuelve hasta disolver completamente la gelatina. Reserva.

4.- Luego, en un bowl bate energéticamente la crema larga vida NESTLÉ® a media espuma. Incorpora con movimientos envolventes (suaves) así también con las claras batidas a nieve. Una vez listo dispone la preparación en moldes individuales y refrigera durante 40 min. hasta cuajar. Decora con frutas y con canela en polvo.

Recuerda que la porción sugerida es un pocillo o copa de 70 a 90 ml.

Esta receta rinde 16 porciones.