



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	532 Kcal
Proteínas:	4.8 g
Grasa Total:	14.5 g
Colesterol:	11.1 mg
H. de Carbono:	78.0 g
Fibra Dietética:	3,1 g
Sodio:	109 mg

## FRUTA EN MENTA CON HELADO DE SAHNE NUSS Y SALSA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- ½ Botella de licor de menta
- 1 ½ Taza de agua
- 1 Taza de azúcar granulada
- 4 Peras verdes medianas
- 1 Limón (su cáscara)
- Ramitas de canela
- ½ Paquete galletas KUKY® chocolate MckAY®
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- 2 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- 8 Almendras enteras
- 8 Bolitas de helado LA CREMERIA® sabor SAHNE NUSS® SAVORY®
- 4 a 6 Cucharadas de leche

### Preparación

1.- En una olla mediana junta el licor de menta con la azúcar granulada y el agua, añade las cascaritas de limón y las ramas de canela. Lleva a fuego medio y mientras pela las peras, pártelas en mitades a lo largo, retira su centro con la ayuda de una cucharada pequeña o un sacabocados preferentemente. Añade las peras a la cacerola y cocina a fuego medio durante 25 a 30 minutos, cuando estén blandas, retíralas del almíbar y enfríalas.

2.- Aparte, muele las galletas KUKY® chocolate MckAY® con la ayuda de una procesadora 1-2-3, agrega 4 cucharadas de manjar NESTLÉ® con la mitad del cacao en polvo y vuelve a procesar hasta conseguir una pasta compacta. Forma pequeños cilindros e insértalos una almendra, una vez todos listos, llévalos a refrigeración mientras continúas con el siguiente paso de la receta.

3.- Para la salsa junta el resto del manjar NESTLÉ® con el resto de cacao en polvo y las cuatro cucharadas de leche, revuelve hasta conseguir una salsa de textura media (puedes agregar más leche si deseas. Una vez todo listo,

en el centro del plato dispone la mitad de una pera, a un costado coloca una bola de helado LA CREMERIA® sabor SAHNE NUSS® SAVORY® y luego el cilindro de galletas frío. Vierte un poco de salsa de chocolate de manera decorativa y sirve de inmediato.

#### Sugerencia

Puedes usar el almíbar de menta como jugo, agrega más agua y hielo para disfrutar de esta refrescante preparación.

