



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 SVELTY

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 SVELTY®, 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.

