



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	169 Kcal
Proteínas:	5.8 g
Grasa Total:	3.8 g
Colesterol:	106. mg
H. de Carbono:	27.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	80 mg

LECHE NEVADA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 ½ Tazas de agua fría
- 6 Claras de huevo
- 5 Cucharadas de azúcar granulada
- 1 Cucharadita de canela en polvo
- 1 ½ Cucharada colmada de maicena
- 6 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Preparación

1.- En una cacerola, junta la leche condensada NESTLÉ® y añade 2½ tazas de agua fría. Revuelve y separa una taza de esta misma mezcla y reserva. Lleva la cacerola a fuego medio hasta que comience a hervir suavemente.

2.- Mientras, bate las claras de huevo a punto de nieve, añade poco a poco la azúcar granulada hasta conseguir un merengue firme, agrega la canela en polvo y bate nuevamente. Una vez lista comienza a disponer pequeños copos en la leche hirviendo suavemente y cocina durante unos segundos por ambos lados hasta sentirlos firmes y cocidos. Una vez listos déjalos en una bandeja aparte y reservalos.

3.- Luego, disuelve la maicena con las yemas de huevo en la taza de leche reservada en un comienzo, agrega a la leche hirviendo y revuelve energéticamente hasta espesar levemente, hierve durante 10 segundos sin dejar de revolver. Enfría y separa en pocillos individuales. Decora con los copos de merengue y un poco de canela en polvo.

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

Esta receta rinde 14 porciones.