



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 145 Kcal |
| Proteínas: | 3.3 g |
| Grasa Total: | 15.2 g |
| Colesterol: | 50.0 mg |
| H. de Carbono: | 23.8 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 57 mg |

HELADO DE MANJAR

Ingredientes

- 1 Taza azúcar granulada
- ¼ Taza agua fría
- 4 Claras de huevo a temperatura ambiente
- 2 Tazas manjar NESTLÉ®
- 6 Hojas de Colapez
- 600 cc crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

Preparación

1.- Prepara un almíbar a fuego medio con el agua y la azúcar granulada indicada a punto de pelo. Mientras bate las claras a nieve y una vez listas, agrega lentamente el almíbar de pelo batiendo constantemente hasta obtener un merengue de textura firme.

2.- Agrega el manjar NESTLÉ® de una vez y bate hasta homogenizar ambos ingredientes, separa una taza de esta preparación y déjala a un lado. Mientras, hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría, para esto debes introducir las una a una en el agua para que no se peguen. Luego de unos minutos retíralas del agua, estrújalas y junta con la taza de mezcla que apartaste.

3.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta duplicar su volumen y quedar levemente espumosa, reserva. Mientras lleva la mezcla con la gelatina a baño maría o microondas suave durante unos segundos hasta derretir y conseguir una preparación más líquida. Luego junta con la otra parte de mezcla de manjar y agrega la crema con suaves movimientos envolventes. Vierte la preparación en un molde como budinera o de terrina previamente envuelto en papel alusa plass y lleva a congelador durante 1 hora.

Sugerencia

Antes de colocar el papel alusa en el molde, mójalo y estrújalo para retirar su pegamento, verás lo fácil que es estirarlo y acomodarlo dentro del molde.