



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	196 Kcal
Proteínas:	3.6 g
Grasa Total:	10.8 g
Colesterol:	21.0 mg
H. de Carbono:	21.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	77 mg

## TURRÓN HELADO DE MANJAR

### Ingredientes

- 1 Taza de queso crema
- 2 ½ Tazas de manjar NESTLÉ®
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)
- ½ Taza de frambuesas
- ½ Taza de moras
- ½ Taza de arándanos

### Preparación

1.- Bate el queso crema en un bowl hasta ablandarlo y dejarlo sin grumos. Añade el manjar NESTLÉ® y bate nuevamente hasta homogenizar ambos ingredientes.

2.- Aparte en otro bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta espumarla y duplique su volumen. Junta con la preparación anterior y con suaves movimientos envolventes. Vierte la mitad de la receta sobre un molde de terrina o budinera previamente cubierta con papel alusa plas. Acomoda los berries en el centro y cubre con el resto de la preparación.

3.- Golpea suavemente para evitar las burbujas internas de aire y lleva a congelación durante 4 horas. Una vez listo, porciona con un cuchillo mojado con agua tibia y sirve de inmediato acompañado de una salsa de frambuesa o manjar como más te guste. Decora con berries frescos y sirve de inmediato.

### 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.