



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	230 Kcal
Proteínas:	6.2 g
Grasa Total:	3.7 g
Colesterol:	99.0 mg
H. de Carbono:	43.7 g
Fibra Dietética:	3,7 g
Sodio:	62 mg

BUDÍN DIPLOMÁTICO CON BERRIES

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Cascarita de limón
- 4 Cucharadas de maicena
- 4 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 6 Hojas de colapez, hidratadas en agua fría
- 1 Paquete de galletas de champaña McKay® (100 g)
- 3 Tazas de berries frescos o congelados

Preparación

1.- Mezcla en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con dos tazas de agua fría, revuelve bien y separa 1 taza de esta mezcla. Agrega la cascara de limón y lleva a fuego medio hasta que alcance el primer hervor. Aparte junta la maicena con la taza de leche que separaste y agrega las yemas de huevo. Revuelve hasta homogenizar completamente.

2.- Una vez que hierva la preparación, agrega de inmediato la maicena disuelta y revuelve hasta hervir nuevamente. Cocina durante sólo 12 segundos revolviendo de vez en cuando hasta alcanzar una textura más espesa. Una vez lista, retira del fuego y agrega la esencia de vainilla. Revuelve y entibia sólo un poco para luego agregar las hojas de colapez hidratadas en agua fría previamente escurridas. Revuelve nuevamente hasta disolver el colapez y homogenizar.

3.- Deja las galletas de Criollitas McKAY® en la base de los pocillos, sobre esto vierte la crema tibia aún. Refrigerera durante 1 hora para que la preparación tome mayor textura y enfríe completamente. Una vez listo, retira del refrigerador, finalmente esparce los berries sobre a crema y sirve de inmediato.

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



Esta receta rinde 10 porciones.

