



COPA DE QUESILLO, CONDENSADA Y FRAMBUESAS

Ingredientes

- 1 Queso crema (225 gr)
- 1 Tarro pequeño de crema espesa NESTLÉ®
- 1/2 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 3 Cucharadas de jugo de limón
- ½ Kg de Frambuesas frescas o congeladas

Preparación

1.- Junta en un bowl el queso crema con la crema espesa NESTLÉ® y la leche condensada NESTLÉ®. Bate energéticamente hasta conseguir una molienda de textura homogénea y semi-espesa.

2.- Añade el jugo de limón y vuelve a batir hasta homogenizar nuevamente. Luego separa un poco de las frambuesas en la base de copas o pocillos individuales. Cubre las frambuesas con un poco de la crema recién preparada y repite ambos procedimientos hasta acabar la crema y la fruta.

3.- Lleva las copas a refrigeración durante 1 hora para que la crema tome mayor textura y se impregnen los sabores. Una vez listo, retira del refrigerador y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	302 Kcal
Proteínas:	10.8 g
Grasa Total:	12.3 g
Colesterol:	31.0 mg
H. de Carbono:	38.6 g
Fibra Dietética:	6,2 g
Sodio:	72 mg