



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	189 Kcal
Proteínas:	5.6 g
Grasa Total:	7.0 g
Colesterol:	21.6 mg
H. de Carbono:	24.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	99 mg

CREMA SUAVE DE MORA

Ingredientes

- 2 Tazas de leche líquida
- 3 Cucharadas semi-rasas de maicena
- 6 Gotas de endulzante líquido
- 1 Paquete de mermelada de mora Light
- 7 Hojas de colapez
- 4 Claras de huevo batidas a nieve
- 1 Tarro de crema SVELTY® grande (236 g)

Preparación

1.- Vierte las dos tazas de leche líquida a una cacerola y lleva a fuego medio hasta que alcance el primer hervor. Una vez que hierva agrega la maicena disuelta en un poco de agua fría y revuelve constantemente hasta que hierva nuevamente, cocina a fuego medio durante solamente 15 segundos hasta que la preparación espese.

2.- Retira del fuego e integra el endulzante líquido con la mermelada de mora light, revuelve y vierte la mezcla a un bowl y reserva. Aparte hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría, agregándolas una a una para que no se peguen. Reposa durante unos minutos hasta ablandarlas y luego retíralas del agua y escurre.

3.- Agrega el colapez a la crema tibia y revuelve hasta disolverlo completamente, luego integra la crema SVELTY® y unifica nuevamente. Finalmente agrega las claras de huevo batidas a nieve con movimientos envolventes hasta homogenizar. Vierte la preparación en copas o pocillos individuales y refrigera durante 1 hora hasta que tome mayor textura y esté completamente fría.