

CREMA SUAVE AL LATE HARVEST



Ingredientes

- 3 Yemas y dos claras de huevo
- ½ Taza de azúcar flor cernida
- 6 Cucharadas de late harvest
- 1 Tarro chico de crema espesa NESTLÉ® (157 g)
- Fruta de la estación
- Galletitas para acompañar

Preparación

1.- En un bowl junta las yemas con las claras de huevo y la azúcar flor. Añade el late harvest y lleva la preparación a baño maría, bate energéticamente y constantemente hasta que la preparación aumente su volumen y se torne espumosa. Retira del baño maria y bate nuevamente hasta que baje la temperatura.

2.- Añade la crema espesa NESTLÉ® y bate nuevamente hasta integrar, vierte la preparación en copas y acompaña con frutos rojos o galletas al momento de servir.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	104 Kcal
Proteínas:	2.6 g
Grasa Total:	5.6 g
Colesterol:	92.0 mg
H. de Carbono:	8.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	33 mg