

MINI BOCADOS IDEAL DE NARANJA Y LIMÓN



Ingredientes

- 1 Paquete de galletas de limón McKAY® (160 g)
- 3 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- 1 Caja chica de jalea de naranja (80 g)
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerado por 8 hrs.)
- ½ Barra de chocolate milk NESTLÉ®

Preparación

1.- Muele las galletas de limón McKAY® idealmente con la ayuda de una procesadora 1-2-3, agrega el manjar NESTLÉ® y remueve con tus manos hasta homogenizar y conseguir una masa compacta. Estira la masa sobre un molde o budinera con un papel mantequilla en su base y de manera bien plana, refrigera.

2.- Mientras, prepara la jalea de naranja solamente en media taza de agua caliente y reserva para que se entibie, aparte bate energéticamente la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta que triplique su volumen y quede completamente espumada. Una vez que la jalea esté tibia agrega poco a poco a la leche sin dejar de batir de manera constante. Una vez lista, vierte el batido sobre el molde con la base de galletas.

3.- Lleva la preparación a refrigeración durante 2 horas hasta que cuaje completamente. Mientras corta el chocolate milk NESTLÉ® en pequeños trozos y derrite a baño maria, rellena una pequeña bolsita de plástico con el chocolate y haz un pequeño orificio en una de sus puntas, ralla toda la preparación presionando levemente. Refrigera nuevamente para luego porcionar en pequeños trozos y servir cuando quieras.



Dificultad:
Baja



Porciones:
40



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	65 Kcal
Proteínas:	1.2 g
Grasa Total:	3.0 g
Colesterol:	4.1 mg
H. de Carbono:	8.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	29 mg