



## TORTA DUO DE CHIRIMOYA ALEGRE

### Ingredientes

- 1 Paquete de galletas MARAVILLA® McKAY® molidas (160 g)
- 3 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- ½ Lt de jugo de Naranja
- 4 Cucharadas de azúcar granulada
- Ralladura de naranja
- 3 Cucharadas semi-colmadas de maicena
- 4 Hojas de colapez
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (refrigeradas del día anterior) batidas a chantilly
- 2 yoghurt batido sabor chirimoya NESTLÉ®

### Preparación

1.- Muele las galletas MARAVILLA® McKAY® idealmente en una procesadora 1-2-3, añade el manjar NESTLÉ® y remueve hasta homogenizar y conseguir una masa compacta. Acomoda esta preparación dentro de un molde aro 22 cm aprox. y refrigera.

2.- Aparte en una cacerola junta  $\frac{3}{4}$  partes del jugo de naranjas con la azúcar granulada y la ralladura, lleva a fuego medio hasta que hierva. Mientas, disuelve la maicena con el resto del jugo de naranjas. Agrega esta mezcla a la cacerola y deja en el fuego hasta que hierva nuevamente sin dejar de revolver. Cocina durante 10 segundos más y retira del fuego, cubre con papel plas al ras y entibia.

3.- Agrega el yoghurt batido sabor chirimoya NESTLÉ® y revuelve. Aparte hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría hasta que estén blandas, retíralas y estrújalas, agrega a la crema de naranjas aún con temperatura y revuelve hasta disolverlas y unir a la crema de naranjas. Agrega la mitad de la crema larga vida NESTLÉ® batida e integra con suaves movimientos. Vierte esta preparación al molde con la masa de galletas y lleva a congelación durante 2 horas.

4.- Retira del congelador y desmolda con la ayuda de una



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

Energía:	271 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	13.2 g
Colesterol:	31.0 mg
H. de Carbono:	34.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	57 mg



espátula, cubre con el resto de la crema batida, decora con ralladura de naranjas y gajos de esta misma, porciona en frío y sirve cuando gustes.

