



Dificultad:
Baja



Porciones:
30



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 41 Kcal |
| Proteínas: | 0.5 g |
| Grasa Total: | 1.1 g |
| Colesterol: | 1.0 mg |
| H. de Carbono: | 7.4 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 9 mg |

TRIÁNGULOS MARAVILLA

Ingredientes

- 1 Paquete de galletas MARAVILLA® McKAY® (160 g)
- 3 Cucharadas de manjar NESTLÉ®
- Papel adhesivo transparente
- ¼ Taza de fruta confitada para decorar

Glaseado

- 1 Cucharada de jugo de limón
- ½ Taza de azúcar flor cernida

Preparación

1.- Muele las galletas MARAVILLA® McKAY® idealmente en una procesadora 1-2-3, luego junta esta molienda con el manjar NESTLÉ® y remueve hasta juntar completamente y conseguir una masa de textura compacta.

2.- Extiende la preparación sobre una fuente con papel en su base, dejándola de un grosor de 0.5 cm aprox. Lleva a refrigeración durante 1 hora para que tome mayor textura. Luego desmolda y corta pequeños triángulos con la ayuda de un cuchillo.

3.- Para el glaseado junta el jugo de limón con la azúcar flor y revuelve hasta homogenizar. Separa esta mezcla en cada uno de los triángulos de manjar y decora con un trozo de fruta confitada. Déjalos en una bandeja y sírvelos cuando gustes.