



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.