



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	356 Kcal
Proteínas:	6.0 g
Grasa Total:	18.0 g
Colesterol:	74.0 mg
H. de Carbono:	42.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	93 mg

TIRAMISÚ DE MANJAR

Ingredientes

- 1 Taza de agua
- ½ Taza de azúcar granulada
- 1 Cucharada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Paquetes de galletas CRIOLLITAS® McKAY®
- 4 Yoghurt natural Griego NESTLÉ®
- 1 ½ Taza de manjar NESTLÉ®
- 2 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml c/u refrigerada del día anterior)
- 6 Hojas de colapez hidratadas en abundante agua caliente

Preparación

1. Junta en un pequeño bowl el agua caliente con la azúcar granulada y el café NESCAFÉ® TRADICIÓN®, revuelve bien hasta integrar completamente, agrega la esencia de vainilla y entibia. Mientras, coloca las galletas CRIOLLITAS® McKAY® en la base de un molde cuadrado de manera extendida. Vierte el café con cuidado sobre todas las galletas de manera que queden bien impregnadas con el café. Reserva.

2. Aparte en un bowl junta el yoghurt natural Griego NESTLÉ®, con el manjar NESTLÉ® y bate bien hasta unificar completamente. Aparte y en otro bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta quedar espumosa y duplique su volumen. Reserva. Por otro lado y en un pequeño bowl toma un poco de la mezcla preparada con yoghurt y manjar (½ taza) y agrega a esta las hojas de colapez hidratadas y escurridas. Lleva esta preparación a microondas suave o a baño maría hasta disolver completamente la gelatina y entibiar la preparación.

3. Vierte la mezcla de gelatina tibia a la mezcla de yoghurt con manjar y remueve, agrega de inmediato la crema batida e integra con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar. Vierte la preparación al molde donde están las galletas remojadas con café y lleva el molde a refrigeración durante 2 horas hasta que tome mayor textura. Una vez lista, puedes decorar con chocolate en polvo NESTLÉ® espolvoreado y servir de inmediato.