



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	228 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	11.5 g
Colesterol:	28.0 mg
H. de Carbono:	25.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	89 mg

SEMIFRÍO DUO DE MANJAR

Ingredientes

- 1 Lt Leche SVELTY®
- 1 Ramita de canela
- 1 Cáscara de naranjas
- 100 g Maicena (cucharadas)
- 1 Cucharada de vainilla
- 1 ½ Taza de manjar NESTLÉ®
- 2 Cucharadas colmadas de cacao amargo en polvo
- 1 ½ Taza de manjar receta casera NESTLÉ®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (400 ml) previamente refrigeradas del día anterior
- 10 Hojas de colapez (separadas en 5 hojas hidratadas en abundante agua fría)

Preparación

1.- En una olla mediana vierte $\frac{3}{4}$ partes de la leche SVELTY® con la canela y la cáscara de naranjas. Lleva a fuego directo y al momento de hervir agrega el resto de la leche con la maicena disuelta. Revuelve constantemente hasta que la preparación vuelva a hervir y cocina durante 10 segundos hasta espesar. Retira del fuego y retira la cáscara de naranja y la canela. Vierte la esencia de vainilla y separa la mezcla en dos, cubre con papel alusa plas al ras de la crema y reserva.

2.- Prepara un molde con la forma que más te guste de aro 24 a 26 cm de diámetro aprox. Y pincela con una pequeña cantidad de aceite, espolvorea un poco de azúcar flor (esto ayudará a desmoldar fácilmente) en la base del molde estira una lámina de papel alusa film bien adherida. Aparte, toma uno de los bowl con la crema del paso uno y agrega el manjar NESTLÉ® con el cacao en polvo y revuelve bien hasta homogenizar. Agrega 5 hojas de colapez hidratadas y escurridas, revuelve hasta que la crema tibia las disuelva completamente.

3.- Luego agrega a esta preparación la crema larga vida NESTLÉ® batida y remueve con suaves movimientos hasta homogenizar. Vierte esta preparación al molde que debe estar sobre una base firme y refrigera mientras repites el mismo procedimiento pero con el manjar receta

The Maggi logo is located in the top right corner of the page. It consists of the word "Maggi" in a white, sans-serif font, centered within a red, teardrop-shaped outline. This entire logo is set against a yellow rectangular background.

casera NESTLÉ®. Vierte esta segunda preparación sobre el molde y refrigera durante 2 horas. Una vez listo, desmolda y decora con líneas de manjar y frutas como más te guste.

