



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



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.

