

## ESPUMA DE MARACUYÁ SIN AZÚCAR



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
15 minutos

### Información Nutricional

Energía:	123 Kcal
Proteínas:	0.5 g
Grasa Total:	7.4 g
Colesterol:	14.0 mg
H. de Carbono:	4.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	38 mg

### Ingredientes

1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml (refrigerada del día anterior)

2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo

1 Taza de pulpa de maracuyá sin azúcar (aparta un poco de pepas para decorar)

1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

### Preparación

1.- En un bowl junta la crema larga vida NESTLÉ® con la sucralosa y bate enérgicamente hasta espumar, agrega la pulpa de maracuyá "dejando aparte un poco para decorar"; bate nuevamente hasta homogenizar.

2.- Aparte en otro bowl bate la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® enérgicamente hasta triplicar su volumen y conseguir una textura espumosa, añade a la mezcla de maracuyá e integra con movimientos envolventes hasta homogenizar.

3.- Vierte la preparación sobre pocillos individuales y lléalos a congelación durante 20 minutos o a refrigeración por un poco más de tiempo. Luego decora con las pepas de maracuyá que apartaste y sirve de inmediato.