



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
15 minutos

## Información Nutricional

Energía:	302 Kcal
Proteínas:	4.1 g
Grasa Total:	20.0 g
Colesterol:	30.0 mg
H. de Carbono:	27.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	44 mg

## TOBLETÓN DE CHOCOLATE Y MANJAR NESTLÉ®

### Ingredientes

1 ½ Tableta de chocolate milk NESTLÉ® cortado en pequeños trozos

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

½ Taza de manjar NESTLÉ®

### Preparación

1.- Derrite el chocolate milk NESTLÉ® a baño maría o en el microondas a temperatura controlada removiendo de vez en cuando. Mientras Vierte la crema larga vida NESTLÉ® una juguera y procesa a velocidad media durante 2 minutos o hasta que haya duplicado su volumen.

2.- De inmediato, agrega lentamente el chocolate derretido sin que la juguera deje de mixar hasta homogenizar, una vez listo reserva. Aparte cubre un molde rectangular y delgado con alusa plas y vierte la mitad de la mezcla de chocolate, lleva al congelador durante 5 minutos para que tome mayor textura.

3.- Retira del congelador y con la ayuda de una manga pastelera o una bolsa gruesa acomoda en el centro de la preparación un cordón de manjar NESTLÉ®, cubre con el resto de la mezcla de chocolate que está en la juguera y congela durante 30 minutos hasta que la preparación este bien firme, retira del molde y corta en 6 trozos al momento de servir con la ayuda de un cuchillo humedecido con agua tibia.

### SUGERENCIA

Puedes acompañar la receta con una salsa de berries que contrastará muy bien sus sabores.