



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.