



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
20 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 170 Kcal |
| Proteínas:       | 5.7 g    |
| Grasa Total:     | 6.2 g    |
| Colesterol:      | 12.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 23.4 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g      |
| Sodio:           | 111 mg   |

## BAVAROISE DE MANJAR

### Ingredientes

- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerada durante 8 horas)
- 1 Tarro de manjar NESTLÉ® (380 g)
- 2 Cucharaditas de esencia de vainilla
- 8 Láminas de colapez o 16 gramos de gelatina sin sabor

### Preparación

1.- Comienza hidratando las hojas de colapez en abundante agua fría sumergiéndolas una a una en el agua, repósalas durante 5 minutos hasta que se ablanden por completo. Retíralas y estrújalas bien, reserva en un recipiente pequeño apto para microondas.

2.- Mientras en un bowl bate la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® a velocidad alta hasta que triplique su volumen. Agrega el manjar NESTLÉ® poco a poco batiendo constantemente hasta obtener una espuma de color café, añade la esencia de vainilla y bate nuevamente.

3.- Lleva las hojas de colapez a microondas a temperatura baja durante unos segundos hasta fundirlas completamente, toma un poco de la espuma de manjar y júntala con la gelatina, remueve y llévala a microonda 6 segundos mas. Vierte la gelatina sobre el bowl con toda la espuma de manjar y bate enérgicamente hasta homogenizar.

3.- Vierte la preparación en moldes o copas individuales y refrigera durante 2 horas hasta que tome mayor textura. Antes de servir puedes decorar el bavaroise con un poco de crema batida y alguna fruta a tu elección.