



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	84 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	3.2 g
Colesterol:	111 mg
H. de Carbono:	20.2 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	71 mg

BAVAROISE IDEAL

Ingredientes

1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerado por 8 horas)

1 Caja de jalea del sabor que más te guste (frambuesa, piña, naranja) 100 g

2 Tazas de agua caliente

* Fruta y salsas elección para decorar y acompañar

Preparación

1.- Comienza hidratando la jalea en las dos tazas de agua caliente indicadas removiendo de vez en cuando para disolver mejor. Espera a que se entibie pero que no se enfríe completamente (no debe tomar textura). Reserva.

2.- Aparte, bate enérgicamente la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta que espume y triplique su volumen. Luego agrega la jalea ya tibia poco a poco a la leche ideal batiendo constantemente hasta juntar homogéneamente ambos ingredientes.

3.- Una vez listo, vierte la preparación en pocillos individuales y lleva a refrigeración durante 1 hora hasta que tome mayor textura. Al momento de servir puedes acompañar con frutas picadas o salsas como más te guste.

SUGERENCIA

Puedes agregar fruta picada o salsas al interior de los pocillos antes de agregar el bavaroise para mejorar la presentación y hacerlos más entretenidos.