



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
9



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	457 Kcal
Proteínas:	17.2 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	164. mg
H. de Carbono:	65.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	317 mg

## SUSPIRO LIMEÑO

### Ingredientes

- 2 Tarros de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Tarros de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 6 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Merengue al oporto

- 6 Claras de huevo (a temperatura ambiente)
- 2 Tazas de azúcar
- ½ Taza de oporto o vino añejado
- Canela en polvo para decorar

### Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® revuelve para integrar bien ambos productos y lleva a fuego medio. Cocina durante 45 minutos aproximados removiendo seguidamente hasta obtener una textura más espesa y un color levemente más oscuro. Luego separa un poco de esta preparación y junta con las yemas de huevo, añade a la cacerola y vuelve a cocinar a fuego bajo durante 5 minutos “sin que hierva” revolviendo constantemente. Finalmente añade la vainilla y retira del fuego.

2.- Mientras, prepara un almíbar juntando en una cacerola la azúcar con el oporto, cocina durante 8 a 10 minutos removiendo de vez en cuando desde el mango de la cacerola, (no introducir cucharas para remover) cocina hasta obtener un almíbar punto pelo, esto es; que al introducir y levantar la punta de una cuchara en el almíbar debe quedar un pelo delgado.

3.- Cuando el almíbar este casi listo, bate las claras de huevo a punto de nieve y de inmediato vierte el almíbar poco a poco (desde un costado del bowl) batiendo constantemente hasta conseguir unificar ambas

preparaciones, bate durante 4 a 6 minutos más hasta que el merengue tome brillo y mayor textura.

4.- Vierte la preparación de la cacerola en pocillos individuales y cubre con el merengue preparado. Refrigera durante 1 hora y al momento de servir espolvorea un toque de canela en polvo y disfruta de esta deliciosa preparación.

**Nota**

Al revolver debes tener cuidado con la base de la cacerola ya que tiende a pegarse la mezcla.

