



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	153 Kcal
Proteínas:	4.2 g
Grasa Total:	4.5 g
Colesterol:	6.0 mg
H. de Carbono:	24.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	156 mg

TORTA ESPUMOSA DE CHIQUITIN®

Ingredientes

Base de galletas

2 Paquetes de galletas de agua MCKAY® medianas

½ Taza de manjar NESTLÉ®

2 CHIQUITIN® de frutilla

Relleno

1 Sobre grande de jalea sabor frutilla 80 g (o el sabor acorde al chiquitín)

5 CHIQUITIN® de frutilla (o el que más te guste)

1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

1 Taza de frutillas picadas (opcional)

Preparación

1.- Para la base muele las galletas de agua MCKAY® con la ayuda de una procesadora 1-2-3 o de manera manual para integrar a los niños, para esto deja las galletas en una bolsa gruesa y pásales el uslero varias veces hasta conseguir el resultado. Luego, agrega el manjar NESTLÉ® y los dos CHIQUITIN® de frutilla. Junta con tus manos hasta obtener una mezcla de textura firme. Acomoda esta preparación en un molde desmontable de 24 a 26 cm de diámetro aprox. previamente cubierto internamente con una capa de aceite y espolvoreado con azúcar flor (para desmoldar) reserva.

2.- Mientras, disuelve la jalea en el agua caliente indicada que corresponde solo a la mitad (no agregar el resto de agua fría) espera a que se entibie removiendo de vez en cuando. Añade los CHIQUITIN® y remueve enérgicamente hasta integrar bien. Enseguida, bate en un bowl la leche EVAPORADA IDEAL® hasta triplicar su volumen.

3.- Junta la leche EVAPORADA IDEAL® NESTLÉ® batida con la mezcla de jalea y remueve suavemente hasta homogenizar. Vierte la preparación sobre el molde con la base de galletas y agrega las frutas cortadas en pequeños trozos; lleva refrigera durante mínimo 1 hora hasta cuajar la preparación completamente. una vez lista desmolda con cuidado y decora como mas te guste.

