



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	236 Kcal
Proteínas:	8.6 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	3.1 mg
H. de Carbono:	40.9 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	140 mg

SEMOLA CON LECHE Y MANJAR

Ingredientes

- 1 Litro de leche líquida
- 1 ½ Taza de manjar receta casera NESTLÉ®
- 2 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- ¾ Taza de sémola (100 g)

Preparación

1.- Junta en una olla la leche líquida con el manjar receta casera NESTLÉ® y el cacao en polvo, lleva a fuego medio removiendo constantemente con un batidor de varillas hasta homogenizar ambos ingredientes.

2.- Una vez que alcance el primer hervor, añade en forma de lluvia “poco a poco” la sémola removiendo constantemente hasta integrar bien, cocina hasta que hierva nuevamente durante solo unos segundos. Una vez lista vierte sobre una budinera o fuente extendida o bien, moldes individuales.

3.- Lleva a refrigeración durante 2 horas para que tome mayor textura, una vez lista, porciona y sirve bien frío.

Nota

Puedes previamente caramelizar el molde con caramelo siguiendo las siguientes instrucciones.

Caramelo

- 1 ½ Tazas de azúcar
- ½ Taza de agua fría
- 3 Cucharadas de agua caliente

Prepara un caramelo juntando en una cacerola o sartén el azúcar con la media taza de agua fría, lleva a fuego medio hasta conseguir un caramelo rubio claro, retira del fuego y agrega las tres cucharadas de agua hirviendo (de una vez, no de a poco) En el caso que se cristalice vuelve al fuego para conseguir un buen resultado. Vierte el caramelo en una fuente extendida apta para horno o bien en moldes



individuales, una vez listo reserva.

