



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	207 Kcal
Proteínas:	2.6 g
Grasa Total:	12.7 g
Colesterol:	17,4 mg
H. de Carbono:	20.7 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	52 mg

ALFAJOR EN CORONA HELADA

Ingredientes

- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 2 Tabletas de chocolate DARK® NESTLÉ® partido en trozos
- 1 Litro de helado cassata sabor dulce de leche SAVORY®
- 1 Litro de helado cassata sabor chocolate suizo SAVORY®
- 1 Taza de frutillas
- 1 Taza de arándanos

Preparación

1.- Comienza preparando la crema de chocolate, para esto vierte la crema larga vida NESTLÉ® a una olla pequeña y lleva a fuego medio. Una vez que presente el primer hervor retira del fuego y agrega todo el chocolate DARK® NESTLÉ® partido en trozos, revuelve constantemente hasta que el calor de la crema derrita todo el chocolate y quede homogéneo. Refrigera removiendo de vez en cuando para mejorar su textura.

2.- Mientras cubre un molde de queque tipo corona con papel film siguiendo los consejos que te entregamos en la primera página. De inmediato cubre la base con el helado cassata sabor dulce de leche SAVORY® que debe estar previamente ablandado (a temperatura ambiente) lleva de inmediato a congelación para que se afirme durante unos 30 min.

3.- Luego, cubre con una segunda capa con helado sabor chocolate suizo SAVORY® con la misma técnica anterior y congela de inmediato durante 1 hora. Una vez lista, voltea la corona sobre un plato y retira el papel film, cubre rápidamente con la crema de chocolate y decora con las frutillas y arándanos para dar mayor colorido.

Nota

Idealmente esta receta debes prepararla el día anterior o con varias horas antes para que la textura quede bien sólida, y al momento de agregar la crema la preparación



mantenga su forma.

