



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	187 Kcal
Proteínas:	2.9 g
Grasa Total:	6.2 g
Colesterol:	89,5 mg
H. de Carbono:	27.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	88 mg

BARCA ACHOCOLATADA DE CUCHUFLI

Ingredientes

- 1 Litro de helado sabor chocolate SAVORY®
- 12 Un de chuchuflies rellenos con manjar
- ½ Taza de manjar NESTLÉ®
- ½ Taza de leche SVELTY®

Preparación

1.- Cubre internamente una budinera de 20 cm aprox. con papel film según el consejo que está en la primera página. Una vez lista déjala a un lado, retira la cassata del refrigerador para que así se ablande levemente.

2.- Mientras, acomoda los chuchuflies en la base del molde con el papel film uno al lado del otro de manera centrada respetando la forma del molde ya sea cuadrado o rectangular. De inmediato toma porciones del helado sabor chocolate SAVORY® con una cuchara (previamente ablandada) y cubre la fuente con todos los chuchuflies presionando levemente hasta acabar el helado (hazlo lo más rápido posible para que el helado solo este más cremoso pero no se ablande en exceso). Una vez listo, lleva la preparación a congelación durante 1 hora.

3.- Para la salsa de manjar, junta en un pequeño recipiente el manjar NESTLÉ® con la leche SVELTY®, lleva solo unos 6 segundos al microondas y revuelve hasta homogenizar bien. Cuando tengas todo listo, toma la fuente con la preparación y voltea sobre una tabla y retira el papel film de una vez, luego corta con un cuchillo mojado con agua tibia la barca de chuchuflies en trozos cuadrados, déjala en un plato y baña con un poco de la salsa de manjar y sirve de inmediato.

Nota

Puedes acompañar esta preparación con berries para dar mayor colorido y frescura!