

COPA AL ESTILO TRES LECHES



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	284 Kcal
Proteínas:	5.6 g
Grasa Total:	8.7 g
Colesterol:	16,2 mg
H. de Carbono:	45.9 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	150 mg

Ingredientes

- 1 Litro de helado SAVORY® sabor tres leches
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 2 Cucharaditas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 3 Cucharadas de azúcar granulada
- 1 Bizcocho listo (de 12 personas)

Preparación

1 Prepara las porciones de helado SAVORY® sabor tres leches, en forma de bolas según el consejo que te entregamos en la primera página y déjalas en congelación. Mientras, vierte la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® a una olla pequeña y calienta a fuego medio hasta que tome mayor temperatura, agrega la azúcar y el café NESCAFÉ® TRADICIÓN®, remueve hasta disolver bien, retira del fuego y entibia. Mientras corta el bizcocho en cubos pequeños de 3 cm aprox. Sepáralos en partes iguales en todas las copas presionando levemente.

2 Una vez listo, lleva a refrigeración para que se impregne bien y se enfríe por completo. Mientras prepara el merengue, para esto junta en un bowl de metal o vidrio las claras de huevo con la azúcar, lleva a baño maría (que hierva suavemente) removiendo constantemente con un batidor hasta que el azúcar se disuelva completamente y se unifiquen con las claras. Retira del baño maría y bate enérgicamente hasta triplicar su volumen y conseguir una preparación de textura firme, que al levantar el batidor quede una punta sin que se desprenda.

3 Luego, con una manga pastelera idealmente forma de manera decorativa porciones de merengue sobre cada copa, finalmente acomoda una porción de helado que ya tienes preparada y sirve de inmediato.