

MOUSSE DE MANJAR TRADICIONAL



Ingredientes

2 ½ Taza de leche SVELTY®

¼ Taza de azúcar granulada

½ Taza de maicena

3 Yemas de huevo

1 Taza de manjar NESTLÉ®

4 Hojas de colapez u 8 g de gelatina sin sabor

1 Cajita pequeña de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml (refrigerada del día anterior)

Preparación

1.- Junta en una olla mediana la mitad de la leche SVELTY® con la azúcar y lleva a fuego medio hasta que hierva. Aparte junta en un recipiente la maicena con el resto de la leche, añade las yemas de huevo y remueve con la ayuda de un batidor de varillas hasta homogenizar y disolver la maicena. Una vez que la leche en la olla hierva, agrega la otra parte de leche con la maicena y revuelve constantemente hasta espesar la preparación y hervir nuevamente durante unos segundos sin dejar de revolver para evitar que se pegue.



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	351 Kcal
Proteínas:	7.8 g
Grasa Total:	14.9 g
Colesterol:	48,3 mg
H. de Carbono:	46.2 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	125 mg

2- Una vez lista, vierte la preparación a un bowl y agrega de inmediato el manjar NESTLÉ®, revuelve constantemente hasta homogenizar. Cubre al ras de la preparación con papel film y espera a que baje su temperatura. Mientras, hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría introduciéndolas una a una. Una vez que estén blandas, retíralas del agua y estrújalas con cuidado. Agrega a la mezcla de manjar y revuelve constantemente hasta que con a la ayuda del calor se disuelvan completamente.

3.- Por otro lado, bate enérgicamente la crema larga vida NESTLÉ® hasta que tome una textura semi-espumada. Cuando veas que la crema de manjar ya está más bien

tibia, agrega la crema batida con suaves movimientos envolventes hasta integrarla bien. Vierte la preparación sobre copas o pocillos individuales y llévalos a refrigeración durante 30 minutos para que se enfrien.

4.- Una vez listos y al momento de servir, decora con berries o trozos de chocolates, como también con frutos secos como más te guste. Además para dar un toque especial y contundente, puedes intercalar el relleno con migas de bizcocho de chocolate o brownie.

