



## POSTRE DE LA PASIÓN

### Ingredientes

1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerada del día anterior o 5 horas)

1 Paquete de queso crema light

1 Taza de pulpa de maracuyá (pepas aparte)

Endulzante líquido a gusto

1 Paquete de merengues secos

Hojas de menta para decorar (opcional)

### Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® con el queso crema light, añade la pulpa de maracuyá y endulza con unas 8 gotas de endulzante líquido. Procesa a velocidad alta hasta juntar bien los ingredientes y conseguir una batidos espumoso.

2.- Vierte la preparación en copas individuales y llévalas a refrigeración durante 30 minutos para que tomen mayor textura. Una vez listas y al momento de servir, decora con las pepas de maracuyá, agrega los merengues secos y si gustas decora con un fruto rojo para contrastar. Sirve de inmediato y disfruta.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 341 Kcal |
| Proteínas:       | 10.4 g   |
| Grasa Total:     | 17.4 g   |
| Colesterol:      | 52,6 mg  |
| H. de Carbono:   | 35.4 g   |
| Fibra Dietética: | 4,2 g    |
| Sodio:           | 321 mg   |