



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