



COPA SELVA BLANCA

Ingredientes

½ Lt crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

4 Cucharadas colmadas de azúcar flor

1 Tarro de guindas en conserva (350 g)

½ Bolsita de mermelada de guindas Light

1 Paquete de galletas CRIOLLITAS® MCKAY®

chocolate en polvo NESTLÉ® (opcional)

Preparación

1.- En un bowl junta la crema larga vida NESTLÉ® con la azúcar flor indicada y bate enérgicamente hasta que la crema aumente su volumen y quede firme a punto chantilly.

2.- Escurre todo el jugo de las guindas en conservas y guárdalo, junta las guindas con la mermelada y remueve hasta integrar bien. Separa esta preparación en 6 copas alargadas y cubre con crema chantilly con la ayuda de una manga pastelera presionando bien los bordes para diferenciar los rellenos en la copa.

3.- Acomoda las galletas CRIOLLITAS® MCKAY® sobre la crema y humedécelas con el almíbar de las guindas en conserva hasta que queden bien remojadas. Cubre nuevamente con crema chantilly para que finalmente espolvorees chocolate en polvo NESTLÉ® sobre toda la superficie y sirvas de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	449 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	22.0 g
Colesterol:	83 mg
H. de Carbono:	58.0 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	54 mg