



CAPUCCINAS DIPLOMATICAS DE ARÁNDANOS

Ingredientes

- 2 Tazas de leche líquida (400 cc)
- 2 Cucharaditas semicolmadas de sucralosa
- 3 Cucharaditas colmadas de maicena
- 2 Cucharaditas semicomadas de NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® refrigerada durante 5 horas mínimo
- 300 g de arándanos
- 1 Cucharadita de sucralosa en polvo

Preparación

1.- Vierte una taza y media de leche líquida en una cacerola mediana, añade la sucralosa en polvo y lleva a fuego medio hasta que la leche hierva. En otro recipiente pequeño, junta el resto de la leche con la maicena, revuelve hasta disolver bien y agrega a la leche hirviendo. Cocina solo unos segundos hasta que la preparación vuelva a hervir y espese.

2.- Retira del fuego y agrega el NESCAFÉ® TRADICIÓN® directamente a la crema, remueve constantemente hasta disolver e integrar bien. Cubre la preparación con papel film y espera a que se enfríe. Mientras bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta dejarlas espumosa, una vez lista reposa en refrigeración.

3.- Una vez fría la crema de café, agrega la crema espumosa batiendo constantemente hasta integrar ambas preparaciones. Una vez lista vierte la crema en copas o pocillos individuales, cubre con arándanos la superficie o una fruta a tu elección y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 129 Kcal |
| Proteínas: | 2.5 g |
| Grasa Total: | 8.9 g |
| Colesterol: | 28 mg |
| H. de Carbono: | 10.1 g |
| Fibra Dietética: | 0,9 g |
| Sodio: | 44 mg |

Nota

Puedes colocar una porción de salsa en la base de la copa y luego con la ayuda de una manga pastelera rellenas presionando enérgicamente para que la salsa suba por los



bordes de la copa y obtengas una mejor presentación.

