

## CAPUCCINAS DIPLOMATICAS DE ARÁNDANOS



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

### Ingredientes

2 Tazas de leche SVELTY® (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 SVELTY® 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.

### 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.

