



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	444 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	15.0 g
Colesterol:	32 mg
H. de Carbono:	70.3 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	240 mg

PIE DE MARACUYÁ SIN HORNO

Ingredientes

- 1 ½ Paquetes de galletas de vino MCKAY
- ½ Taza de mantequilla derretida
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Queso crema light partido en cubos
- 200 ml de pulpa de maracuyá
- 1 Taza de claras de huevo
- 2 Taza de azúcar granulada

Preparación

1.- Para la masa, muele las galletas de vino MCKAY con la ayuda de una procesadora y mezcla con las mantequilla derretida. Esparce con la ayuda de una cuchara “con la parte de abajo” sobre un molde de tarta desmontable aro 26 cm. previamente enmantequillado, con el cuidado de formar bien los bordes, lleva a congelador durante 10 min.

2.- Mientras, para el relleno junta la leche condensada NESTLÉ® con el queso crema y bate hasta homogenizar completamente, añade la pulpa de maracuyá y remueve hasta integrarla. Vierte esta preparación sobre el molde con la masa de galletas, esparce bien y vuelve a congelar.

3.- Para el merengue suizo, junta las claras de huevo con la azúcar en un bowl y lleva a baño maría, recordando que el agua no debe tocar el bowl que está sobre la olla y el agua no debe estar hirviendo. Remueve durante 6 a 8 minutos suavemente hasta disolver toda la azúcar. Retira de baño maría y bate con batidora eléctrica a toda potencia hasta triplicar su volumen. Cubre el pie con forma decorativa y refrigera durante una hora. Sirve bien frío.