



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 96 Kcal |
| Proteínas: | 1.7 g |
| Grasa Total: | 2.8 g |
| Colesterol: | 10 mg |
| H. de Carbono: | 16.3 g |
| Fibra Dietética: | 0,2 g |
| Sodio: | 16 mg |

CALUGAS MANJAR Y NUEZ

Ingredientes

- 1 Taza de manjar tradicional NESTLÉ (300g)
- 1 Huevo
- 2 ½ Taza de azúcar flor
- 100g Nueces trozadas

Preparación

1.- Vierte el manjar NESTLÉ® en una cacerola o sartén, calienta a fuego medio durante 6 a 8 minutos aproximados hasta que tome mayor punto. Agrega la yema de huevo con las nueces partidas y calienta nuevamente revolviendo constantemente, pero ahora a fuego bajo.

2.- Aparte, bate la clara de huevo a espumosa y agrega a la preparación anterior, cocina nuevamente removiendo seguidamente hasta homogenizar y la mezcla se desprenda del fondo de la cacerola o sartén. Retira del fuego y deja enfriar.

3.- Finalmente comienza a agregar el azúcar flor poco a poco amasando continuamente hasta conseguir una masa compacta. Estira con la ayuda de un uslero sobre un papel mantequilla o placa de silicona y corta en cuadrados de 2.5 cm aproximados, déjalas secar por lo menos una hora y sívelas cuando gustes.

Recuerda que la porción justa para estas deliciosas calugas, deben ser dos unidades del tamaño indicado en la receta. Disfrútalas con un Nescafé Fina Selección sin azúcar.... te encantará el contraste.