



## PANNACOTTA DE LUCUMA Y NARANJA CON SALSA DE MANJAR

### Ingredientes

- 2 Tazas de leche entera
- 1 Taza de puré de lúcumo
- ½ Taza de azúcar
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® (236g)
- 15g Gelatina sin sabor
- ½ Taza de manjar NESTLÉ® (150g)
- ½ Taza de leche
- Ralladura de naranjas

### Preparación

1.- Junta en una olla mediana la leche con el puré de lúcumo y el azúcar con la ralladura de naranja. Lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta que alcance el primer hervor. Retira del fuego y agrega la esencia de vainilla con la crema NESTLÉ® revuelve hasta integrar.

2.- Mientras, agrega la gelatina sin sabor en ½ taza de agua fría, revuelve hasta disolver bien. Deja reposar durante 2 minutos y luego agrega a la olla con la mezcla aún tibia. Revuelve constantemente hasta derretir la gelatina en la leche. Vierte en pocillos individuales y lleva a refrigeración durante 1 hora hasta que tome mayor textura.

3.- Para la salsa, junta en un pocillo el manjar NESTLÉ® con la leche y lleva a microondas durante 30 segundos. Revuelve hasta homogenizar y sirve tibia con el postre bien frío para disfrutar.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	199 Kcal
Proteínas:	4.7 g
Grasa Total:	8.8 g
Colesterol:	28 mg
H. de Carbono:	26.3 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	57 mg