

CREMA CONDENSADA DE MARACUYÁ



Dificultad:
Media



Porciones:
13



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	316 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	10.3 g
Colesterol:	65 mg
H. de Carbono:	48.9 g
Fibra Dietética:	1,7 g
Sodio:	148 mg

Ingredientes

Para las migas

½ Taza de almendras

2 Paquetes de galletas mini de vino MCKAY®

2 Cucharadas de mantequilla derretida

Para el relleno

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

1 Queso crema light

250 g de pulpa de maracuyá con pepas

Para el merengue

¾ Taza de claras de huevo

1½ Taza de azúcar granulada

Preparación

1.- Para las migas junta en una procesadora las galletas mini de vino MCKAY® con las almendras y procesa hasta conseguir migas finas, agrega la mantequilla derretida y remueve. Separa esta preparación en 8 pocillos o vasos pequeños.

2.- Para el relleno, bate el queso crema, y una vez blando agrega poco a poco la leche condensada NESTLÉ® batiendo constantemente. Finalmente agrega pulpa de maracuyá y remueve hasta homogenizar. Vierte la preparación en cada pocillo y refrigera.

3.- Para el merengue suizo junta en un bowl las claras de huevo con la azúcar y lleva a baño maría suave (sin que hierva) removiendo constantemente "sin batir" hasta disolver toda la azúcar en las claras. Retira del baño maría y bate enérgicamente hasta triplicar su volumen. Con la ayuda de una manga pastelera cubre cada pocillo en forma decorativa y refrigera para servir bien frío.