



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	257 Kcal
Proteínas:	3.7 g
Grasa Total:	13.8 g
Colesterol:	31,4 mg
H. de Carbono:	30.8 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	51 mg

SPLIT DE PIÑA Y MANGO A LA CREMA

Ingredientes

- 1 Piña Fresca cortada en cubos
- 1 ½ Taza de azúcar 200 g
- 1 Mango fresco cortado en cubos pequeños
- ½ Cucharadita de jengibre rallado
- 20 g de gelatina sin sabor
- 2 Tarros grandes de crema NESTLÉ
- 1/2 Paquete de galletas de vino MCKAY
- 50 g de almendras molidas
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida

Preparación

1.- Disponer en una olla mediana, la piña y el azúcar. Dar cocción durante 3 minutos o hasta disolver el azúcar, añade ralladura de jengibre, retira del fuego y reserva. Hidrata la gelatina con tres cucharadas de agua durante un minuto, y agrégala a la preparación anterior, mezclando bien con la ayuda de un batidor hasta incorporar completamente.

2.- En una budinera pequeña alusada, agrega la preparación y déjala refrigerando hasta cuajar, una vez cuajada, porciona doce unidades en forma de rectángulos y reserva. Aparte con una procesadora 1,2,3 muele las galletas de vino y las almendras y en un bowl agrega la mantequilla derretida y comienza a formar migas con la ayuda de tus dedos. Luego con una mini pimer procesa el mango con un poco de agua para dar consistencia de salsa.

3.- Cuidadosamente coloca sobre un plato extendido un cordón de migas a lo largo del plato, y sobre este los trozos de la preparación anterior, sobre cada uno añade un cucharadita de crema Nestlé, decorando con la salsa de mango y frutillas. Sirve de inmediato.