



ESPUMA DE FRAMBUESA, LIMÓN Y JENGIBRE

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Taza de frambuesas congeladas
- ½ Taza de jugo de limón
- ½ Cucharadita de ralladura de jengibre
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL NESTLÉ® refrigeradas durante mínimo 5 horas

Preparación

1.- Junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con las frambuesas congeladas y el jugo de limón más la ralladura de jengibre. Bate hasta integrar todos los ingredientes.

2.- En otro bowl bate la leche evaporada IDEAL NESTLÉ® hasta aumentar su volumen y obtener un espuma. Agrega a esta espuma la preparación del paso uno batiendo constantemente hasta integrar perfectamente.

3.- Separa en pocillos individuales y lleva a refrigeración hasta el momento de servir.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	179 Kcal
Proteínas:	5.8 g
Grasa Total:	4.7 g
Colesterol:	29,2 mg
H. de Carbono:	12.0 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	89 mg