

BAVARESA DE MELOCOTONES



INGREDIENTES:

RINDE: 12 PORCIONES
(TAMAÑO: 150 G)

- 2 latas de melocotones de 425 g (reservar media taza para hidratar la gelatina)
- 2 tazas de leche
- 6 sobres de Natuvia Probióticos
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de margarina
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor hidratada en 1/2 taza de almíbar de melocotones
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1 taza leche evaporada light fría
- 1 cucharadita de ralladura de naranja



PREPARACIÓN:

1. Mezclá con un batidor globo la leche, Natuvia Probióticos, yemas de huevo y fécula de maíz.
2. Vertí la mezcla en una olla y calentá. Adicioná la gelatina hidratada en 1/2 taza del almíbar de los melocotones. Agregá la margarina y el licor.
3. Licuá los melocotones con el resto del almíbar y agregá a lo anterior, luego incorporá la ralladura.
4. Enfríá sobre agua con hielo.
5. Por aparte, en el tazón de la batidora, batí la leche evaporada fría hasta hacer crecer y añadí la mezcla de los melocotones suavemente.

6. Colocá la mezcla en un molde engrasado con aceite en spray o en vasitos individuales sin engrasar como postre en shot.
7. Refrigerá al menos 4 horas.
8. Volcá el molde y serví con tajadas de melocotones o decorá con alguna crema batida cada postre en shot.

VALOR NUTRICIONAL POR PORCIÓN:

Porción	Energía	Grasa	Proteína	Carbohidratos totales
150 g	121 kcal	3 g	4 g	20 g