Postre de maracuyá sin azúcar

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Base

Galletas sin azúcar: 100 g
Leche en polvo: 45 g

Crema de maracuyá

Gelatina sin sabor: 7 g
Queso Crema: 165 g
Leche en polvo: 75 g
Pulpa de maracuyá sin semillas: 130 g
Agua: 35 g
Endulzante: 40 g
Leche: 165 Ml
Yogur griego sin azúcar: 130 g

Salsa de maracuyá

Fecula De Maiz: 6 g
Pulpa de Maracuyá: 80 g
Agua: 20 g
Endulzante: 15 g

Preparación de la Receta

Formato postre entero

- Molde 16cm de diámetro

Base

- Preparar un molde de 16 cm de diámetro con una blonda de icopor en la parte de abajo y una cinta de acetato en el lateral

- Triturar las galletas hasta que queden en polvo
- Mezclar las galletas con la leche
- Verterlas en el molde y prensar para lograr una capa compacta

Crema de maracuyá

- Hidratar la *gelatina* sin sabor en el agua
- Dejar reposar
- Mezclar el queso *crema* con el endulzante, la leche en polvo y la leche
- Luego adicionar la pulpa de **maracuyá** y el *yogur* griego, batir un poco para incorporar
- Calentar la *gelatina* hidratada, hasta que se funda por completo
- Adicionarle a la *gelatina* unas cucharadas de la mezcla de *maracuyá*, revolver y verter esta mezcla en la preparación de *maracuyá*
- Batir para homogeneizar todo
- Sobre la base de galleta, verter la mezcla de *maracuyá* y llevar a refrigerar hasta que cuaje

Salsa de maracuyá

- Mezclar la fécula de maíz y el agua
- En una olla pequeña, adicionar la pulpa de *maracuyá*, el endulzante y la mezcla de fécula
- Revolver y llevar al fuego medio hasta que hierva y espese
- Dejar enfriar para decorar el postre

#FFF ; border

0 ; border-radius

3px ; box-shadow

0 0 1px 0 rgba(0, 0, 0, 0. 5), 0 1px 10px 0 rgba(0, 0, 0, 0. 15) ; margin

1px ; max-width

540px ; min-width

326px ; padding

0 ; width

99. 375% ; width

-webkit-calc(100% - 2px) ; width

- Calc(100% - 2px) ; ">
- 16px ; ">

#FFFFFF ; line-height

0 ; padding

0 0 ; text-align

center ; text-decoration

none ; width

- 100% ; " target="_blank" rel="noopener">

flex ; flex-direction

row ; align-items

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; flex-grow

0 ; height

40px ; margin-right

14px ; width

- 40px ; ">

flex ; flex-direction

column ; flex-grow

1 ; justify-content

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; margin-bottom

6px ; width

- 100px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; width

- 60px ; ">
- 19% 0 ; ">

block ; height

50px ; margin

0 auto 12px ; width

- 50px ; ">
- Xlink="https://www.w3. org/1999/xlink">
- 8px ; ">

#3897f0 ; font-family

Arial, sans-serif ; font-size

14px ; font-style

normal ; font-weight

550 ; line-height

- 18px ; ">Ver esta publicación en Instagram
- 12. 5% 0 ; ">

flex ; flex-direction

row ; margin-bottom

14px ; align-items

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; height

12. 5px ; width

12. 5px ; transform

- TranslateX(0px) translateY(7px) ; ">

#F4F4F4 ; height

12. 5px ; transform

rotate(-45deg) translateX(3px) translateY(1px) ; width

12. 5px ; flex-grow

0 ; margin-right

14px ; margin-left

- 2px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; height

12. 5px ; width

12. 5px ; transform

- TranslateX(9px) translateY(-18px) ; ">
- 8px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; flex-grow

0 ; height

20px ; width

- 20px ; ">

0 ; height

0 ; border-top

2px solid transparent ; border-left

6px solid #f4f4f4 ; border-bottom

2px solid transparent ; transform

- TranslateX(16px) translateY(-4px) rotate(30deg)">
- Auto ; ">

0px ; border-top

8px solid #F4F4F4 ; border-right

8px solid transparent ; transform

- TranslateY(16px) ; ">

#F4F4F4 ; flex-grow

0 ; height

12px ; width

16px ; transform

- TranslateY(-4px) ; ">

0 ; height

0 ; border-top

8px solid #F4F4F4 ; border-left

8px solid transparent ; transform

- TranslateY(-4px) translateX(8px) ; ">

flex ; flex-direction

column ; flex-grow

1 ; justify-content

center ; margin-bottom

- 24px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; margin-bottom

6px ; width

- 224px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; width

- 144px ; ">

#c9c8cd ; font-family

Arial, sans-serif ; font-size

14px ; font-style

normal ; font-weight

normal ; line-height

17px ; text-decoration

- None ; " target="_blank" rel="noopener">Una publicación compartida de elGourmet (@elgourmet. tv)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-maracuya-sin-azucar-para-emprender