

¿Qué voy a cocinar hoy?

Postres SIN HORNO

POSTRES SIN HORNO





Mug CAKE



10 minutos



1 porción

INGREDIENTES

- ½ plátano, hecho puré
- 5 cucharadas de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 4 cucharadas de harina de trigo
- 4 cucharadas de **Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil**
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de granillo de colores

PREPARACIÓN

- 1** Mezcla el plátano, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, la harina, la **Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil**, el polvo para hornear y el granillo de colores.
- 2** Vierte la mezcla en una taza llenando hasta la mitad; saca el aire dando tres golpecitos en la base de la taza. Hornea en el microondas por 90 segundos en intervalos de 30 segundos cada uno.
- 3** Decora con **Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil** y ofrece.

CONSEJO CULINARIO:
Utiliza una taza con base delgada y cuenco ancho, de esta forma quedará como una mantecada.

CONSEJO NUTRICIONAL:
El plátano aporta potasio.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





Tarta de CHOCOLATE Y FRESA



30 minutos 10 porciones
+ refrigeración

INGREDIENTES

- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- 25 galletas de chocolate con relleno, molidas
- 1 ½ paquetes de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 1 bolsa de **Leche Condensada LA LECHERA**® (190 g)
- 2 barras de chocolate amargo, fundido (150 g c/u)
- 1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María.
- 1 paquete de fresas lavadas, desinfectadas y rebanadas (500 g)

PREPARACIÓN

- 1 Para la base, mezcla la mantequilla con las galletas hasta formar una pasta; colócala en un molde para tarta forrado con papel aluminio y refrigera durante 15 minutos.
- 2 Para la crema de chocolate, bate el queso crema con la bolsita de **Leche Condensada LA LECHERA**® hasta que estén incorporados, con la batidora encendida a velocidad baja agrega el chocolate previamente fundido y la grenetina previamente disuelta.
- 3 Vierte inmediatamente en el molde con la base de galleta, cubre con plástico antiadherente y refrigera por 2 horas. Desmolda la tarta y decora con fresas. Ofrece.

DA CLIC PARA SABER...



TUS ALIADOS PERFECTOS:





Flan Napolitano

⇒ EN MICROONDAS ⇒



minutos



8 porciones

INGREDIENTES

- ¾ taza de azúcar refinada
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 5 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- ½ taza de frutos rojos, para decorar
- hojas de menta fresca desinfectadas, para decorar

PREPARACIÓN

- 1** Para el caramelo, calienta el azúcar en una sartén con teflón, moviendo constantemente hasta formar el caramelo. Vierte en un molde de silicón, ladea con cuidado el molde para cubrir la base y las paredes con el caramelo.
- 2** Para el flan, licúa la **Leche Condensada LA LECHERA®** con la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte sobre el caramelo y cocina en microondas por 6 minutos, en intervalos de 2 minutos.
- 3** Deja enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos, desmolda y refrigera. Decora con frutos rojos y hojas de menta. Ofrece.

DA CLIC PARA SABER...



TUS ALIADOS PERFECTOS:



Gelatina DE SANDÍA



25 minutos + refrigeración 12 porciones

INGREDIENTES

Gelatina de Sandía

- ½ sandía, sin semillas (3 kg)
- ¾ taza de azúcar
- 1 limón, su jugo
- 6 sobres de gretina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- Gelatina de Leche**
- ½ lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa***
- ½ lata de **Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa****
- ½ lata de **Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*****
- 2 sobres de gretina (7 g c/u) hidratada en ¼ de taza de agua y disuelta a baño María
- Gelatina de Limón**
- ½ lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa***
- ½ lata de **Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa****
- ½ lata de **Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*****
- ½ sobre de gelatina sabor a limón (13 g) disuelta en 2 tazas de agua caliente
- 1 sobre de gretina (7 g) hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

*Comparada contra **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Regular**.

Comparada contra **Media Crema NESTLÉ® Regular.

***Por ser sin grasa.

PREPARACIÓN

- 1 Para la gelatina de sandía, licúa la sandía con el azúcar, el jugo de limón y con la licuadora encendida, añade poco a poco 6 sobres de gretina previamente disuelta. Vierte en un molde para gelatina previamente engrasado. Refrigerar hasta que cuaje ligeramente.
- 2 Para la gelatina de leche, licúa ½ lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa***, ½ lata de **Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa****, ½ lata de **Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa***** y con la licuadora encendida añade poco a poco 2 sobres de gretina previamente disuelta, vierte la mezcla sobre la gelatina de sandía y refrigera hasta que cuaje ligeramente.
- 3 Para la gelatina de limón, licúa ½ lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa***, ½ lata de **Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa****, ½ lata de **Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa***** y con la licuadora encendida añade la gelatina de limón previamente disuelta y 1 sobre de gretina previamente disuelta; vierte la mezcla sobre la gelatina de leche; refrigera hasta que cuaje y desmolda. Decora con semillas de sandía y ofrece.

DA CLIC PARA SABER...



TUS ALIADOS PERFECTOS:





Buñuelos con salsa

⇒ DE CANELA Y VAINILLA ⇐



40 minutos
+ cocción



12 porciones

INGREDIENTES

- ❑ 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- ❑ 1 bolsa de **Leche Condensada LA LECHERA®** (90 g)
- ❑ 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- ❑ 1 cucharadita de canela, molida
- ❑ aceite de maíz, para freír
- ❑ 1 paquete de tortillas de harina taqueras (310 g)
- ❑ ½ taza de azúcar mascabado
- ❑ 1 taza de fresas, desinfectadas
- ❑ ½ barra de chocolate amargo, fundido (75 g)

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la **Media Crema NESTLÉ®**, la bolsita de **Leche Condensada LA LECHERA®**, la vainilla y la canela hasta integrar por completo; refrigera por 15 minutos.
- 2 Calienta el aceite, fríe las tortillas por ambos lados hasta que doren ligeramente y escurra sobre papel absorbente. Sin dejar que se enfríen; espolvoréalas con un poco de azúcar.
- 3 Sirve los buñuelos con la salsa, decora con fresas y chocolate. Ofrece.

DA CLIC PARA SABER...



TUS ALIADOS PERFECTOS:





Postre de CHOCOLATE

⇒ CON NUEZ ⇐



minutos



4 porciones

INGREDIENTES

- 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 cucharadita de esencia de nuez
- 3 cucharadas de cocoa
- 1 bolsa de **Leche Condensada LA LECHERA®** (190 g)
- 1 ½ cucharadas de **Café 100% puro soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- ¼ taza de agua caliente
- 1 paquete de galletas sabor a mantequilla (225 g)
- ¾ taza de nuez, picada
- ½ taza de frutos rojos, para decorar
- 1 ramita de menta fresca desinfectada, para decorar

PREPARACIÓN

- 1** Licúa la **Media Crema NESTLÉ®** con el queso, la esencia de nuez, la cocoa y la **Leche Condensada LA LECHERA®**.
- 2** Disuelve el **Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®** con el agua caliente, hidrata las galletas en la mezcla anterior y reserva.
- 3** Coloca un poco de nuez en el fondo de un vaso, añade un poco de la mezcla de **Media Crema NESTLÉ®**, una capa de galletas y repite hasta llenar el vaso. Decora con frutos rojos y hojas de menta. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO:
Si deseas puedes añadir trozos de fresa o moras en las capas del postre.

CONSEJO NUTRICIONAL:
El café contiene antioxidantes.

TUS ALIADOS PERFECTOS:



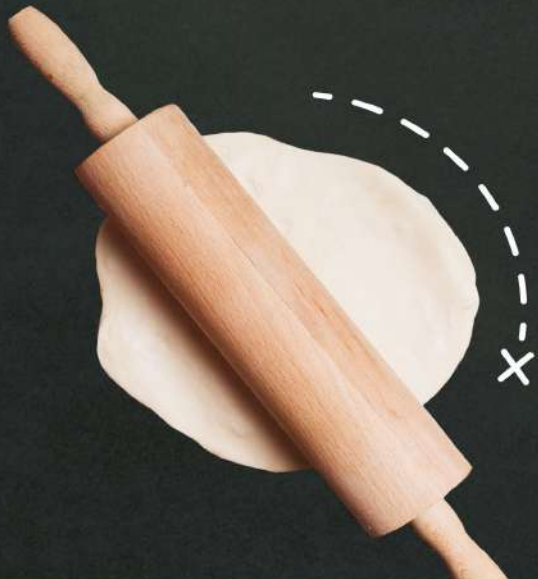


ESCUELA DEL *sabor*

Aprende los mejores trucos y técnicas, así como consejos culinarios y tips para cocinar.

ENTRA EN

www.recetasnestle.com.mx/escuela-de-sabor



Recetas
Nestlé
.com.mx

Publicado y editado por: Marcas Nestlé S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col.
Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

D.R.© Marcas Nestlé S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col.
Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®, Media Crema
NESTLÉ®, NESCAFÉ® CLÁSICO® y sus diseños son marcas
registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Sociéte des
Produits NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Karen Hernández
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda

Desarrollo y degustación de recetas:

CENTRO CULINARIO RECETAS NESTLÉ®
Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Miguel Martínez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Carmen Rosas
Becario: Eduardo Mayoral

Fotografía:

Studio Becky Treves
Alex Vera

Estilo y ambientación fotográfica:

Mariana Ortega
Studio Becky Treves

Arte y diseño gráfico:

Mónica Medina
Fernanda González

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas
Nestlé[®]
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

