

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Sorpresas DULCES Y cremosas

Sorpresas dulces y cremosas



COME BIEN. SUGERENCIA DE CONSUMO.





# Flan DE CAFÉ con galletas

35 minutos + refrigeración 10 porciones

- ¾ taza de azúcar, mascabado
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 6 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas, troceadas
- 5 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 5 cerezas frescas, desinfectadas
- 2 hojas de menta, desinfectada

**1** Calienta el azúcar en una flanera moviendo constantemente hasta formar el caramelo, ladea para cubrir las paredes y la base de la flanera; deja enfriar.

**2** Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, los huevos, la esencia de vainilla, ½ paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas y el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®. Vierte lo que licuaste en la flanera y cubre con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en una olla de presión a baño María y cocina por 30 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula.

**3** Retira del fuego, deja enfriar y refrigera por 2 horas. Desmolda y decora con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas restantes, las cerezas y la menta. Ofrece.



# Atole DE ARROZ CON leche y café

 30 minutos  6 porciones

- 4 ½ tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de arroz integral, remojado en agua caliente por 20 minutos y escurrido
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 3 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ½ taza de nuez, troceada
- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de canela, molida
- 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas sabor Nuez

**1** Calienta 4 ½ tazas agua, la raja de canela y cuando suelte el hervor, agrega el arroz y cocina durante 20 minutos o hasta que el arroz esté tierno.

**2** Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA®, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, vierte lo que licuaste sobre el arroz, añade las nueces y 2 tazas de agua; continúa la cocción a fuego bajo por 15 minutos o hasta que espese ligeramente.

**3** Sirve, decora con la canela molida y acompaña con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas sabor Nuez; ofrece.



## Café CON CAMOTE

🕒 20 minutos 🍴 4 porciones

- ❑ 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- ❑ 1 taza de camote, troceado y cocido
- ❑ 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 3 tazas de agua
- ❑ 1 raja de canela
- ❑ 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas

**1** Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla, el camote, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y 1 taza de agua.

**2** Calienta lo que licuaste con el resto del agua y la canela, hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente.

**3** Sirve y acompaña con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas; ofrece.



# Café CON ROMERO

🕒 15 minutos 🍴 4 porciones

- ❑ 3 ½ tazas de agua
- ❑ 3 cucharadas de piloncillo, granulado
- ❑ 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 3 ramas de romero, desinfectado y asado
- ❑ 3 tazas de hielo
- ❑ 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- ❑ 4 ramas de romero, fresco y desinfectado
- ❑ 1 paquete de Galletas FLOR DE NARANJO® GAMESA® Clásicas

Para asar el romero, añádelo en una sartén caliente moviendo constantemente para evitar que se queme y tenga un sabor amargo.

**1** Calienta el agua con el piloncillo hasta que hierva, agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, 3 ramas de romero asado y cocina por 1 minuto más; deja enfriar.

**2** Añade hielos en cada vaso, sirve un poco de la preparación anterior y rellena con Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla.

**3** Decora con el romero fresco y acompaña con las Galletas FLOR DE NARANJO® GAMESA® Clásicas y ofrece.



## Café FRÍO con cocoa

🕒 10 minutos 🍴 5 porciones

- ❑ ½ barra de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (40 g)
- ❑ 3 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 2 sobres de sustituto de azúcar (1 g c/u)
- ❑ 3 tazas de agua, caliente
- ❑ 3 tazas de hielo
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1 cucharadita de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería
- ❑ 1 paquete de Galletas DELICIAS® GAMESA® Clásicas

**1** Decora las paredes de 5 vasos con el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería; deja secar.

**2** Disuelve el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y el sustituto de azúcar en el agua caliente.

**3** Añade hielos en cada vaso, rellena con la mezcla anterior cubriendo ¾ partes de su capacidad, agrega un poco de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y decora con la Cocoa NESTLÉ® Chocolatería. Ofrece con las Galletas DELICIAS® GAMESA® Clásicas.

Puedes hacer cubos de hielo con la mezcla de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® para darle mayor sabor a la bebida.



# Café PUMPKIN SPICE

🕒 20 minutos 🍴 4 porciones

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ cucharadita de nuez moscada, molida
- 1 ½ cucharaditas de canela, molida
- 1 cucharadita de jengibre, molido
- ¼ cucharadita de clavo de olor, molido
- 1 taza de puré de calabaza, natural
- 2 cucharaditas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 3 tazas de agua
- 1 paquete de Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas

**1** Calienta la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la nuez moscada, 1 cucharadita de canela, el jengibre, el clavo de olor, el puré de calabaza, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y el agua hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente.

**2** Sirve en tazas y decora con la canela restante.

**3** Acompaña con las Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas y ofrece.

Puedes añadir una bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g) a la preparación y hacer paletas heladas.



# Dalgona

## CON CANELA

10 minutos 4 porciones

### CREMA DE CAFÉ

- 8 cucharadas de agua, caliente
- 8 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 cucharaditas de canela, molida
- 3 sobres de sustituto de azúcar (1 g c/u)
  
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, fría
- 1 taza de agua, fría
- 2 tazas de hielo
- 4 rajas de canela
- 1 paquete de Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas

**1** Para la crema de café, coloca en un tazón, el agua caliente, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, la canela molida y el sustituto de azúcar, con ayuda de un batidor globo o con una batidora eléctrica bate hasta que la mezcla esté espumosa.

**2** Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el agua fría, añade hielos en los vasos y cubre con la mezcla anterior. Coloca en la superficie de los vasos un poco de la crema de café.

**3** Decora con las rajas de canela y acompaña con las Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas y ofrece.





# Frappé DE CAFÉ con nuez

 10 minutos  5 porciones

- 4 ½ tazas de hielo
- 1 ½ cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ¾ taza de nuez
- ½ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ taza de agua
- 4 cerezas, frescas
- ½ taza de frutos rojos
- 1 paquete de Galletas FLORENTINAS® sabor Cajeta GAMESA® Clásicas

**1** Licúa el hielo con el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, ½ taza de nuez, la Leche Condensada LA LECHERA®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el agua.

**2** Sirve en vasos, decora con las cerezas, los frutos rojos, las Galletas FLORENTINAS® sabor Cajeta GAMESA® Clásicas y la nuez restante.

**3** Ofrece.



## Latte DE JENGIBRE

🕒 10 minutos 🍴 4 porciones

- ❑ 3 tazas de agua
- ❑ 2 cucharadas de jengibre, sin cáscara
- ❑ 3 sobres de sustituto de azúcar (1 g c/u)
- ❑ 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- ❑ ½ taza de crema batida
- ❑ 2 limones, su cáscara cortada en tiras
- ❑ 1 paquete de Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas

**1** Calienta el agua y el jengibre hasta que hierva, añade el sustituto de azúcar, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®; mezcla y cuele.

**2** Sirve un poco de la preparación anterior en 4 vasos, añade Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla. Decora con la crema batida y la ralladura de limón.

**3** Acompaña con las Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas y ofrece.



# Malteada DE CAFÉ

🕒 10 minutos 🍴 4 porciones

- ❑ 4 bolas de Helado NESTLÉ® Sabor a Vainilla
- ❑ 2 tazas de hielo
- ❑ 1 ½ cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- ❑ ½ taza de agua
- ❑ ¼ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- ❑ 2 cucharadas de chispas de chocolate, amargo y sin azúcar
- ❑ ½ taza de frambuesas, desinfectadas
- ❑ 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas

**1** Licúa el Helado NESTLÉ® Sabor a Vainilla, el hielo, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla, el agua y la Leche Condensada LA LECHERA®.

**2** Sirve en vasos, decora con las chispas de chocolate, las frambuesas y las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas.

**3** Ofrece.

Puedes cambiar el helado por hielo para hacer un frappé.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Yamel Barrera

Paulina Moneda

Olivia Urdiales

**Dirección Editorial, Diseño e Ilustración:**

Fátima Lombera

**Contenidos Editoriales:**

Mariana Ortega

Jonathan Núñez

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Miguel Martínez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Gabriel Rodríguez

Sub chef Abraham Gómez

Becario: Noé Medina

**Estilismo de Alimentos:**

Mariana Ortega

Studio Becky Treves

**Fotografía:**

Karla Acosta

**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.

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

Prohibida su reproducción parcial o total.

*Recetas*  
Nestlé®  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

