

Con



*Cocinas emociones*



***Back to classics***

Hot cakes y waffles esponjosos

*Recetas*  
Nestlé



**Resistentes  
por fuera,  
potentes  
por dentro**

**¡Ninguna receta es un  
desafío para tu licuadora!**

**4 cuchillas de acero inoxidable  
2 veces más duraderas\* para que  
disfrutes de batidos perfectos.**

\*vs Cuchillas de Black+Decker® modelo BLBD10PW Turbo Pro  
usando la función de pulso



**Lo Hace Fácil.™**



**Resistentes  
por fuera,  
potentes  
por dentro**

¡Hacer comida deliciosa  
nunca fue tan sencillo.

Máxima potencia de 700 watts,  
mezcla, tritura y pulveriza  
entregando sabor, rapidez  
y variedad en cada plato.



**Lo Hace Fácil.™**

20



5



#### CONSEJO CULINARIO:

Puedes añadir linaza o chía a la mezcla de los waffles.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

Agrega linaza a tus alimentos ya que aporta fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# BUBBLE

## waffles capuchino

### Ingredientes

- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ cucharada de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ¾ taza de Harina para hot cakes
- 3 cucharadas de linaza aceite en aerosol
- 1 plátano, cortado en rodajas
- 1 manzana roja, cortada en rebanadas
- 1 taza de zarzamoras
- 5 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil
- 1 cucharada de canela, molida
- 1 rama de menta, desinfectada y deshojada

### Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el huevo, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes y la linaza.
2. Calienta una waflera, agrega un poco de aceite y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los waffles; cocina de 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Repite con el resto de la preparación.
3. Sirve los waffles con las rodajas de plátano, las rebanadas de manzana y las zarzamoras, decora la Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil, la canela y las hojas de menta; ofrece.



Recetas  
NESHE

20



4



#### CONSEJO CULINARIO:

En caso de que no cuentes con una mamila, utiliza una bolsa hermética, corta una de las puntas y forma los mini hot cakes.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

La manzana aporta fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# COPA DE mini hot cakes

## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas demantequilla, sin sal y fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{3}{4}$  taza de harina para hot cakes aceite en aerosol
- 1 taza de yogurt griego, natural y sin azúcar
- $\frac{1}{4}$  taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 manzana verde, cortada en cubos
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de moras azules
- 4 hojas de menta, desinfectada

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, la mantequilla, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes. Vierte en una mamila de plástico y reserva.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en aerosol y forma pequeños círculos con la mezcla anterior; cocina por ambos lados y repite hasta terminar con la preparación.
3. Mezcla el yogurt con la Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil. En 4 copas, sirve un poco de mini hot cakes, una capa de yogurt, manzana verde, frambuesas, moras azules y decora con las hojas de menta. Ofrece.





#### CONSEJO CULINARIO:

Puedes sustituir el huevo por un plátano hecho puré.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

El cacao aporta vitamina E.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# HOT CAKES DE chocolate

## Ingredientes

- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- ¼ taza de cocoa
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de frutos rojos
- 6 hojas de menta, desinfectadas
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes y la cocoa.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Sirve los hot cakes, decora con frutos rojos, hojas de menta y con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil. Ofrece.





#### CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar alguna semilla como nuez, almendra o cacahuates a la mezcla de los hot cakes o bien fruta como moras, fresas o plátano para incrementar su sabor.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

La mantequilla aporta vitamina E.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# HOT CAKES clásicos

## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- 2 cucharadas de mantequilla
- $\frac{1}{2}$  taza de moras azules
- $\frac{1}{2}$  taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- 6 hojas de menta, desinfectadas
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Sirve los hot cakes, decora con moras azules, fresas, las hojas de menta y con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil. Ofrece.





#### CONSEJO CULINARIO:

Una vez que se formen burbujas en la superficie de los hot cakes, es el momento de voltearlos.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

La fresa aporta fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# HOT CAKES CON chispas de chocolate

## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla, sin sal y fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{3}{4}$  taza de harina para hot cakes
- 1 taza de nuez, picada
- $\frac{1}{2}$  taza de chispas de chocolate, amargo aceite en aerosol
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Untable
- 1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- 2 ramas de menta, desinfectada y deshojada

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el huevo, la mantequilla, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes,  $\frac{1}{2}$  taza de nuez y  $\frac{1}{4}$  taza de chispas de chocolate.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en aerosol y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Cubre la superficie de los hot cakes con la Leche Condensada LA LECHERA® Untable, decora con las fresas, la nuez, las chispas de chocolate restantes y las hojas de menta; ofrece.





# 35



# 6



### CONSEJO CULINARIO:

Puedes utilizar esta masa para hacer cupcakes, vierte en un recipiente con capacillos y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

La zanahoria contiene vitamina A.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# HOT CAKES DE zanahoria

## Ingredientes

- ¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- 1 cucharadita de canela, molida
- ½ taza de zanahoria, rallada
- 3 cucharadas de nuez, picada
- 4 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Untable
- ¼ taza de zanahoria, rallada
- ¼ taza de nuez, picada
- 6 hojas de menta, desinfectadas

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes, 1 cucharadita de canela, ½ taza de zanahoria, 3 cucharadas de nuez y las pasas.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Sirve los hot cakes, cúbrelos con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Untable, decora con el resto de la zanahoria, la nuez y las hojas de menta. Ofrece.



# 35



+ refrigeración

# 6



### CONSEJO CULINARIO:

Puedes dividir la mezcla de queso, mantequilla y Leche Condensada LA LECHERA® en dos partes iguales; licúa una parte con las frambuesas. Coloca ambas mezclas en una manga para pastelería con duya para obtener una crema bicolor.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

La frambuesa aporta fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# HOT CAKES

## red velvet

### Ingredientes

- CREMA DE FRAMBUESAS**
- ½ barra de mantequilla, a temperatura ambiente (45 g)
  - 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
  - 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (90 g)
  - ¼ taza de frambuesas

- HOT CAKES**
- ¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
  - 1 huevo
  - 2 cucharadas de mantequilla, fundida
  - 1 cucharadita de esencia de vainilla
  - 1 taza de harina para hot cakes
  - 1 cucharada de cocoa colorante vegetal rojo para alimentos
  - 2 cucharadas de mantequilla
  - 1 taza de frambuesas
  - 4 hojas de menta, desinfectadas
  - 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil

### Preparación

1. Para la crema de frambuesas, bate ½ barra de mantequilla con el queso hasta acremar, añade la bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® y continúa batiendo hasta integrar. Agrega ¼ taza de frambuesas, bate ligeramente y cubre con plástico adherente; refrigera por 30 minutos.
2. Para los hot cakes, mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla, la harina para hot cakes, la cocoa y un poco de colorante. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Sirve un hot cake, unta un poco de crema de frambuesas, cubre con otro hot cake y repite el procedimiento. Decora con más crema, un poco de frambuesas, hojas de menta y la Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil. Ofrece.





#### CONSEJO CULINARIO:

Puedes decorar con un poco más de Leche Condensada LA LECHERA® y frutos rojos.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

La mantequilla aporta vitamina E.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# Tiramisú hot cakes

## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 2 cucharadas de NESCAFÉ® TASTER'S CHOICE® Gourmet Blend
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete de queso mascarpone (226 g)
- 4 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 cucharadita de canela, molida
- 2 cucharadas de NESCAFÉ® TASTER'S CHOICE® Gourmet Blend, disuelto en  $\frac{1}{2}$  taza de agua caliente
- 2 cucharadas de cocoa

## Preparación

1. Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, 2 cucharadas NESCAFÉ® TASTER'S CHOICE® Gourmet Blend, 2 cucharadas de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes.
2. Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
3. Mezcla el queso mascarpone con la Leche Condensada LA LECHERA® y la canela. Sirve un hot cake en un plato, con ayuda de una brocha humedécelo ligeramente con el café preparado, unta un poco de crema de mascarpone y repite con 2 hot cakes más, espolvorea con la cocoa y disfruta.



# 25



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

Puedes acompañar con una bola de helado.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Utiliza harina de trigo integral para incrementar tu consumo de fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# WAFFLELETAS

## Ingredientes

- WAFFLES**
- 1  $\frac{3}{4}$  tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
  - 2 huevos
  - $\frac{3}{4}$  barra de mantequilla, fundida (68 g)
  - 3 cucharadas de esencia de vainilla
  - 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (90 g)
  - 1  $\frac{1}{2}$  tazas de harina de trigo
  - $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
  - 1 cucharada de polvo para hornear
  - aceite en aerosol
  - 8 palitos de madera
  - 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Untable
  - 2 tazas de Cereal Integral NESTLÉ® CINNAMON TOAST CRUNCH®

## Preparación

1. Para los waffles, mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los huevos, la mantequilla, la esencia de vainilla, la bolsita de Leche Condensada LA LECHERA®, la harina, la sal y el polvo para hornear.
2. Precalienta una waflera, añade un poco de aceite en aerosol y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla; coloca un palo de madera en cada espacio en forma de triángulo para waffle y cocina de 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
3. Cubre cada waffle con Leche Condensada LA LECHERA® Untable, decora con Cereal Integral NESTLÉ® CINNAMON TOAST CRUNCH® y ofrece.



30



6



**CONSEJO CULINARIO:**

Puedes acompañar con un poco de helado sabor vainilla.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**

Las moras azules aportan antioxidantes.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# WAFFLES CON frutas

## Ingredientes

### WAFFLES

- 1 ¾ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 huevos
- ¾ barra de mantequilla, fundida (68 g)
- 3 cucharadas de esencia de vainilla
- ½ bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (95 g)
- 1 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Untable
- ½ taza de fresas, desinfectadas y cortadas en rebanadas
- ½ taza de moras azules
- ½ manzana roja, cortada en rebanadas
- ½ plátano, cortado en rodajas
- ½ kiwi, cortado en rodajas
- ½ taza de nuez, picada

## Preparación

1. Para los waffles, mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los huevos, la mantequilla, la esencia de vainilla, ½ bolsita de Leche Condensada LA LECHERA®, la harina, la sal y el polvo para hornear.
2. Precalienta una waflera, añade un poco de aceite en aerosol y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla; cocina de 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
3. Cubre cada waffle con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Untable, decorarlos con un poco de fresas, moras azules, manzana, plátano, kiwi y nuez. Ofrece.



**Realización:**  
RECETAS NESTLÉ®  
Alma Denis Pineda  
Gibrán González  
Ana Tornero

**Desarrollo de Recetas:**  
Jonathan Núñez  
Mariana Ortega  
Ángeles Medina  
Gabriel Rodríguez  
Miguel Martínez  
Carmen Rosas  
Eduardo Mayoral  
Becario: Noé Medina

**Fotografía:**  
Studio Becky Treves

**Diseño Gráfico:**  
Alejandra Olivares

**Apoyo Gráfico:**  
Vanessa Rivera

**Publicado y editado por:**

NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS 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.© NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS  
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® 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.

*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

**DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:**

