

el antojo
infinito



Sugerencia de uso

POSTRES PARA LLEVAR



BANOFFEE PIE



INGREDIENTES

BASE

- 30 galletas Marías, molidas
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)

RELLENO

- $\frac{3}{4}$ barra de mantequilla (68 g)
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar mascabado
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 plátanos, cortados en rodajas
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de crema batida
- $\frac{1}{4}$ barra de chocolate amargo, rallado (37 g)

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la base, forra un molde para tarta con papel aluminio, mezcla las galletas con 1 barra de mantequilla hasta integrar por completo, vierte en el molde para tarta, cubre el fondo y las paredes hasta formar una base; refrigera por 15 minutos.
- 2 Para el relleno, calienta $\frac{3}{4}$ barra de mantequilla con el azúcar hasta que esta última se disuelva, añade la Leche Condensada LA LECHERA® y cocina por 5 minutos a fuego medio, moviendo constantemente. Vierte el relleno sobre la base, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
- 3 Cubre la superficie de la tarta con las rodajas de 2 plátanos, decora con la crema batida, las rodajas de plátano restante y el chocolate rallado. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes sustituir el chocolate amargo por cocoa.

CONSEJO NUTRICIONAL

El plátano aporta potasio.



minutos
+ refrigeración



8 porciones



CARLOTA DE LIMÓN



INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ¼ taza de jugo de limón, colado
- 30 galletas Marías
- 1 limón, cortado en rodajas
- 5 galletas Marías, troceadas
- 1 rama de menta, desinfectada
- 1 limón, su ralladura

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y sin dejar de licuar, agrega poco a poco el jugo de limón.
- 2 En un refractario cuadrado, coloca una capa de galletas, un poco de la mezcla de limón y repite hasta terminar con el resto de los ingredientes. Cubre con plástico adherente y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
- 3 Decora con las rodajas de limón, las galletas troceadas, las hojas de menta y la ralladura de limón. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes añadir algunos cubitos de mango o fresa entre cada capa.

CONSEJO NUTRICIONAL

El limón aporta potasio.



minutos
+ refrigeración



8 porciones



CHEESECAKE ROL DE DULCE DE LECHE



INGREDIENTES

BASE

- 30 galletas Marías, molidas
- 1 ½ barras de mantequilla, fundida (90 g c/u)
- 1 ½ cucharaditas de canela, molida

ROLLOS

- ½ lata de Dulce de Leche LA LECHERA®
- 4 rebanadas de pan de caja blanco, sin orillas y aplanadas
- ½ taza de nuez, picada

RELLENO

- 2 paquetes de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María

BETÚN

- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- ½ lata de Dulce de Leche LA LECHERA®
- 1 cucharada de canela, molida

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la base, forra el fondo de un aro de 22 cm de diámetro para pastelería con papel aluminio, la orilla con acetato y colócalo en una charola. Mezcla las galletas con 1 ½ barras de mantequilla y 1 ½ cucharaditas de canela hasta integrar por completo; vierte la mezcla anterior en el aro, cubre el fondo hasta formar una base y refrigera por 15 minutos. Para los rollos, unta las rebanadas de pan de caja con ½ lata de Dulce de Leche LA LECHERA® y agrega un poco de nuez; forma rollitos y córtalos por la mitad. Colócalos sobre la base de galleta pegados alrededor del molde en forma horizontal.
- 2 Para el relleno, bate 2 paquetes de queso hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, la Media Crema NESTLÉ®, la esencia de vainilla y sin dejar de batir, añade 2 sobres de grenetina disuelta; continúa batiendo hasta integrar. Vierte sobre el aro y refrigera hasta que cuaje.
- 3 Para el betún, bate 1 paquete de queso con 1 barra de mantequilla hasta acremar, añade ½ lata de Dulce de Leche LA LECHERA® y ½ cucharada de canela. Desmolda el cheesecake, decora la superficie con el betún y la canela restante; ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Para batir con mayor facilidad el queso y la mantequilla, recuerda mantenerlos a temperatura ambiente.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consume mínimo 1 cucharadita de canela para obtener sus beneficios nutricionales.



45
minutos
+ refrigeración



12 porciones



GELATINA

MOSAICO DESLACTOSADA



INGREDIENTES

- 1 paquete de gelatina sabor a uva (25 g)
- 1 paquete de gelatina sabor a cereza (25 g)
- 1 paquete de gelatina sabor a limón (25 g)
- 1 paquete de gelatina sabor a piña (25 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada
- 1 lata de CARNATION® CLAVEL® Deslactosado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- 2 fresas, desinfectadas y cortadas a la mitad
- 4 uvas
- 1 limón, cortado en rodajas
- 1 rama de menta, desinfectada

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Prepara las gelatinas de sabor una por una con dos tazas menos de agua de lo que indica el empaque. Viértelas separadas en moldes rectangulares y refrigera hasta que cuajen. Córtalas en cubitos, combínalos y colócalos en un molde para gelatina engrasado.
- 2 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada con la CARNATION® CLAVEL® Deslactosado, la esencia de vainilla y la grenetina disuelta.
- 3 Vierte lo que licuaste al molde con las gelatinas de sabor y refrigera hasta que cuaje por completo; desmolda y decora con las fresas, las uvas, las rodajas de limón y las hojas de menta. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Utiliza el sabor de gelatina de tu preferencia.

CONSEJO NUTRICIONAL

Agréglele fruta a tu gelatina para elevar tu consumo de fibra.



40 minutos
+ refrigeración



12 porciones



MANGO SAGO



INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- ½ taza de tapioca, remojada en agua caliente durante 30 minutos y escurrida
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 4 tazas de mango, cortado en cubos
- 4 hojas de menta, desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Calienta el agua hasta que hierva, agrega la tapioca y cocina de 20 a 25 minutos a fuego alto; cuela.
- 2 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA® y 3 ½ tazas de mango; mezcla lo que licuaste con la tapioca.
- 3 Sirve en copas y refrigera por 20 minutos. Decora con el resto del mango y las hojas de menta; ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes cambiar el mango por fresa.

CONSEJO NUTRICIONAL

El mango aporta vitamina A.



40 minutos



4 porciones



PAY DE FRESA



INGREDIENTES

BASE

- 22 galletas Marías, molidas
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- ¾ taza de nuez, picada
- ¾ taza de arándanos, picados

RELLENO

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 limón, su jugo
- 1 envase de yogurt griego, natural (125 g)
- 2 tazas de fresas, congeladas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- colorante vegetal rosa para alimentos
- 1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- ½ taza de crema batida
- 5 fresas, desinfectadas y cortadas en rebanadas
- 5 hojas de menta, desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la base, forra un molde para pay con papel aluminio, mezcla las galletas con la mantequilla, la nuez y los arándanos hasta integrar por completo, vierte en el molde para pay, cubre el fondo y las paredes hasta formar una base; refrigera por 15 minutos.
- 2 Para el relleno, licúa la Leche Condensada LA LECHERA®, el jugo de limón, el yogurt griego, las fresas congeladas, la esencia de vainilla, el queso crema, un poco de colorante y sin dejar de licuar añade la grenetina disuelta.
- 3 Vierte sobre el molde y refrigera hasta que cuaje por completo. Desmolda, decora con la crema batida, las fresas y las hojas de menta. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de fresa picada a la mezcla.

CONSEJO NUTRICIONAL

La fresa aporta fibra.



30 minutos
+ refrigeración



10 porciones



Realización:
RECETAS NESTLÉ®
Jessi Cervantes
Karina Poblete
Ximena Sadurni
Diana Hernández

Desarrollo de Recetas:
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Fotografía:
Studio Becky Treves

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Apoyo Gráfico:
Vanessa Rivera

©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Sociéte des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

