

# POSTRES CLÁSICOS



*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

# ARROZ CON LECHE CHOCO CEREZA



12 Porciones



40 Minutos



## INGREDIENTES

- 4  $\frac{1}{4}$  tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente por 20 minutos y escurrido
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- $\frac{3}{4}$  taza de Alimento para Preparar Bebida en Polvo Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®
- 10 cerezas rojas en almíbar, picadas

## PREPARACIÓN

- 1 Calienta el agua con la canela, cuando suelte el hervor agrega el arroz y cocina durante 20 minutos a fuego alto o hasta que el arroz esté tierno. Agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el Alimento para Preparar Bebida en Polvo Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®; mezcla y cocina a fuego bajo 15 minutos o hasta que espese ligeramente.
- 2 Añade las cerezas picadas, mezcla y deja enfriar.
- 3 Sirve tibio o a temperatura ambiente, decora con crema batida, cerezas en almíbar y hojas de menta.

Consejo culinario: Si deseas puedes añadir nuez y almendra a la preparación.  
Consejo nutricional: El consumo de arroz blanco aporta vitamina D.

# CUPCAKES DE FRUTOS SECOS



12 Piezas



35 Minutos + Horneado

## INGREDIENTES

- 1 1/2 barras de mantequilla (90 g c/u)
  - 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
  - 3 huevos
  - 1 1/2 tazas de harina de trigo
  - 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
  - 1 cucharadita de canela, molida
  - 1/2 cucharadita de nuez moscada, molida
  - 1/2 cucharadita de jengibre, molido
  - 1/2 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
  - 3/4 taza de orejones de chabacano, picados
  - 2 manzanas rojas, cortadas en cubos
  - 1 1/2 tazas de mezcla de pistaches, piñones y nuez, picada
  - 1 1/2 tazas de mezcla de pasas con arándanos deshidratados
  - crema batida, para decorar
- Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, añade los huevos uno a uno, la harina con el polvo para hornear, la canela, la nuez moscada y el jengibre previamente pasados por un colador, 1/2 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, los orejones de chabacano, las manzanas y la mezcla de pistaches, piñones, nueces, pasas y arándanos; bate hasta integrar.
- 2 Vierte la mezcla en un molde para cup cakes con capacillos y hornea por 15 a 20 minutos a 180 °C. Deja enfriar.
- 3 Decora las cupcakes con un poco de crema batida y más frutos secos. Ofrece.

Consejo culinario: Recuerda insertar un palillo para revisar que los cup cakes están listos, si este sale limpio, puedes retirar del horno.

Consejo nutricional: Las manzanas son fuente de fibra.

# FLAN DE MANZANA CANELA



12 Porciones



35 Minutos  
+ Refrigerado



## INGREDIENTES

### CARAMELO

- 3/4 taza de azúcar, refinada
- 1 taza de orejones de manzana, cortados en cubos

### FLAN

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (1 ½ tazas)

- 6 huevos

- 1 1/2 cucharaditas de canela, molida

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Para el caramelo, calienta el azúcar hasta formar un caramelo; ladea el molde para cubrir las paredes. Agrega los orejones de manzana y deja enfriar durante 10 minutos o hasta que solidifique.
- 2 Para el flan, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, los huevos y la canela; Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en una olla exprés a baño María y cocina por 30 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula.
- 3 Enfría por completo, desmolda y refrigera por 30 minutos. Decora con ramas de canela y ofrece.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de nuez picada.

Consejo nutricional: Tomar agua, mantiene hidratado a tu cuerpo y asegura el correcto funcionamiento físico y cognitivo.

# GELATINA DE ENSALADA DE MANZANA



14 Porciones



40 Minutos Refrigeración

## INGREDIENTES

### GELATINA DE AGUA

- 1 sobre de gelatina cristalina (25 g)
- 2 1/2 tazas de agua caliente
- 1/2 manzana verde, fileteada
- 1/2 taza de nuez, entera
- 1/4 taza de arándanos, deshidratados

### GELATINA DE LECHE

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 taza de almíbar de la piña
- 1 manzana amarilla, cortada en cubos pequeños
- 1 manzana roja, cortada en cubos pequeños
- 1 manzana verde, cortada en cubos pequeños
- 3 rebanadas de piña en almíbar, cortada en cubos
- 1/4 taza de nuez, picada
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/2 taza con agua y disuelta a baño María

## PREPARACIÓN

- 1 Para la gelatina de agua, disuelve la gelatina cristalina en el agua caliente y deja enfriar sin que cuaje; vierte en un molde para gelatina previamente engrasado. Añade 1/2 pieza de manzana verde, el 1/4 de taza de nuez y los arándanos. Refrigerera hasta que cuaje ligeramente.
- 2 Para la gelatina de leche, mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ® con la Leche Condensada LA LECHERA®, la vainilla y el almíbar; agrega los cubos de manzana, la piña, los 3/4 de taza de nuez y sin dejar de mover, añade poco a poco la grenetina previamente disuelta; mezcla hasta integrar.
- 3 Vierte sobre la gelatina transparente ligeramente cuajada y refrigera por 3 horas o hasta que cuaje completamente. Desmolda y ofrece.

Consejo culinario: Para evitar que la manzana se oxide rápidamente después de cortarla, mantenla en agua con un poco de jugo de limón.

Consejo nutricional: Consume diariamente frutas y verduras.

# GALLETA DE JENGIBRE



25 Piezas



50 Minutos  
+ Horneado

## INGREDIENTES

- 135g de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 yemas
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de canela, molida
- 1 cucharadita de jengibre, en polvo

### GLASEADO

- 1 taza de azúcar glass
- 1/2 taza de agua
- colorante vegetal para alimentos de diferentes colores

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Para las galletas, bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®; añade las yemas, la harina y el polvo para hornear previamente pasados por un colador, la canela y el jengibre; bate hasta obtener una masa tersa; envuélvela en plástico autoadherente y refrigera por 15 minutos. Extiende la masa sobre una mesa enharinada y con ayuda de cortadores da forma a las galletas. Coloca en una charola para horno con papel antiadherente y hornea a 180 °C por 15 minutos. Retira del horno y enfría.
- 2 Para el glaseado, mezcla el azúcar glass con el agua hasta integrar, divide en tazones pequeños y agrega un poco de colorante en cada una.
- 3 Decora las galletas con el glaseado, deja secar y disfruta.

Consejo culinario: Puedes decorar las galletas con coco rallado o chochitos de colores.

Consejo nutricional: Consume canela para elevar la ingesta de potasio.

# TRUFAS DE NARANJA



45 Piezas



30 Minutos  
+ Refrigeración

## INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 1/2 naranjas, su ralladura
- 3 paquetes de panqué con nuez comercial, 500g desmoronado (255 g c/u)
- de chocolate blanco, fundido
- 250g de chocolate azul, fundido

## PREPARACIÓN

- 1 Bate el queso crema hasta acremar, añade la Leche Condensada LA LECHERA® con la ralladura de naranja y agrega poco a poco el panqué; mezcla y refrigera por 1 hora.
- 2 Forma bolitas con la mezcla anterior, cúbrealas con el chocolate blanco y deja secar sobre una charola con papel encerado. Decóralas con el chocolate azul y bolitas de azúcar color plata; ofrece.

Consejo culinario: Para formar las rayas sobre las trufas vierte el chocolate en una manga pastelera.  
Consejo nutricional: Tomar agua es una forma simple de mantenerse bien hidratado.

# TURRON DE ALMENDRA



10 Porciones



40 Minutos  
+ Horneado

## INGREDIENTES

### BASE

- 3/4 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (68 g)
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 huevo
- 1 3/4 tazas de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear

### RELLENO

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 1/2 tazas de almendras sin cáscara y molidas
- 1 1/2 tazas de almendras, fileteadas

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega la bolsita de Leche Condensada LA LECHERA®, el huevo y la harina con el polvo para hornear previamente pasados por un colador; sigue batiendo hasta obtener una textura tersa, envuelve la masa en plástico adherente y refrigera por 15 minutos. Extiende la masa con ayuda de un rodillo sobre una mesa previamente enharinada, cubre un molde rectangular previamente engrasado y enharinado.
- 2 Para el relleno, mezcla la lata de Leche Condensada LA LECHERA® con 1 1/4 de tazas de almendras molidas, vierte sobre la base y decora en la superficie con las almendras fileteadas. Hornea de 40 a 50 minutos a 180 °C o hasta que la orilla esté dorada. Deja enfriar, desmolda y corta en cuadros. Decora con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil y ofrece.

Consejo culinario: Puedes combinar las almendras con piñones y pistaches.

Consejo nutricional: No prohíbas ningún alimento, mejor modera el tamaño de las cantidades y la frecuencia de consumo