

Lo que mereces



CON  
100%  
LECHE  
DE VACA

12 POSTRES  
¡Sin horno!

CON



Nestlé

La Lechera

## INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  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
- $\frac{1}{2}$  taza de cerezas en almíbar, escurridas



CON  
**100%  
LECHE**  
DE VACA

# Flan Napolitano SIN HORNO

## Modo de PREPARACIÓN



15 minutos  
+ reposo + refrigeración



8 porciones

1.- Calienta el azúcar en una sartén con teflón, moviendo constantemente hasta formar el caramelo. Vierte en un molde de silicón y ladea para cubrir la base y las paredes; deja enfriar.

2.- 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 de 6 a 7 minutos, en intervalos de 1 minuto; recuerda abrir la puerta del microondas entre cada intervalo.

3.- Deja enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos, desmolda y refrigera por 2 horas. Decora con las cerezas y ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Recuerda que el tiempo de cocción puede variar dependiendo de la potencia del microondas. Si tu horno de microondas es pequeño, incrementa el tiempo de cocción 2 a 3 minutos más.



### CONSEJO NUTRICIONAL

La esencia de vainilla da un rico sabor a tus alimentos sin agregar kcal.



CON  
**100%  
LECHE  
DE VACA**

# PAY de fresa

## MODO DE PREPARACIÓN



**30**  
minutos  
+ refrigeración



**10 porciones**

## INGREDIENTES

### BASE

- 22 galletas *Mariás*, molidas
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- 3/4 taza de nuez, picada
- 3/4 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 gretina (7 g), hidratada en 1/4 taza de agua y disuélta a baño María
- 1/2 taza de crema batida
- 5 fresas, desinfectadas y cortadas en rebanadas
- 5 hojas de menta, desinfectadas

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 gretina 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.



Recetas  
Nestlé

## INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 cucharadas de agua
- 10 yemas de huevo
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de canela, molida
- 20 capacillos de colores



# Yemitas

## Modo de PREPARACIÓN



20 minutos  
+ reposo + refrigeración



20 piezas

1.- Calienta la Leche Condensada LA LECHERA® con el agua, las yemas, la Media Crema NESTLÉ® y cocina a fuego bajo de 35 a 45 minutos, moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2.- Vierte la mezcla anterior sobre una charola engrasada, deja enfriar a temperatura ambiente, cubre con plástico adherente y refrigera de 3 a 4 horas. Mezcla el azúcar con la canela y reserva.

3.- Humedece tus manos, forma bolitas con la preparación anterior y cúbrealas con la mezcla de azúcar; colócalas en los capacillos. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Recuerda cubrir con plástico adherente tus preparaciones antes de refrigerarlas, de esta manera evitarás que se contaminen con algún aroma ajeno a la preparación.



### CONSEJO NUTRICIONAL

El consumo de la canela eleva la ingesta de potasio.



CON  
**100%  
LECHE**  
DE VACA

# MANZANAS *cubiertas*



30  
minutos  
+ refrigeración



4 piezas

## INGREDIENTES

- 4 palitos de madera
- 4 manzanas verdes
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® UNTABLE
- 2 tazas de Cereal Integral NESTLÉ® CINNAMON TOAST CRUNCH®, troceado

## MODO DE PREPARACIÓN

- 1.- Inserta los palitos de madera en las manzanas.
- 2.- Cúbrelas con la Leche Condensada LA LECHERA® Untable y pásalas por el Cereal Integral NESTLÉ® CINNAMON TOAST CRUNCH®.
- 3.- Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Remoja los palitos de madera con un poco de jugo de limón antes de clavarlos en las manzanas.

### CONSEJO NUTRICIONAL

Consume la manzana con cáscara para incrementar tu aporte de fibra.



Recetas  
NATURA

## INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 taza de mango, cortado en cubos
- 1 paquete de queso cottage (380 g)
- 1 manzana verde, cortada en bastones
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® SIRVE FÁCIL
- 1/2 taza de almendras, fileteadas
- 2 limones, su ralladura



# Crepas DE FRUTAS

## Modo de PREPARACIÓN



30 minutos



6 piezas

1.- Mezcla los huevos con la harina y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Calienta un poco de mantequilla en una sartén y agrega un cucharón de la mezcla para crepas, ladea la sartén para cubrir toda la superficie y retira el exceso; cocina por ambos lados a fuego bajo y reserva.

2.- Rellena las crepas con un poco de mango, queso cottage y manzana verde; dobla en forma de triángulo.

3.- Sirve con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil y decora con las almendras y la ralladura de limón. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO



Recuerda utilizar una sartén de teflón para despegar fácilmente las crepas.

### CONSEJO NUTRICIONAL



El queso cottage es un queso bajo en grasa.



CON  
**100%  
LECHE**  
DE VACA

# CARLOTA<sup>®</sup> de limón



**20**  
minutos  
+ refrigeración



**8 porciones**

## INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA<sup>®</sup>
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION<sup>®</sup> CLAVEL<sup>®</sup>
- 1/4 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<sup>®</sup> con la Leche Evaporada CARNATION<sup>®</sup> CLAVEL<sup>®</sup> 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.



Recetas  
NESTLÉ

## INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de MEDIA CREMA NESTLÉ®
- $\frac{3}{4}$  taza de agua
- $\frac{1}{2}$  taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$  taza de piña miel, cortada en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$  taza de mango, cortado en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$  taza de kiwi, cortado en cubos pequeños



# Paletas DE TRES LECHEs

## Modo de PREPARACIÓN



minutos  
+ congelación



12 piezas

- 1.- Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, la Media Crema NESTLÉ® y el agua.
- 2.- Distribuye la fruta en moldes para paletas y vierte la mezcla anterior hasta llenar los moldes. Congela por 3 horas o hasta que estén firmes.
- 3.- Desmolda y ofrece.

### CONSEJO CULINARIO



Puedes agregar un poco de jugo de limón a la preparación.

### CONSEJO NUTRICIONAL



El kiwi aporta calcio.



CON  
**100%  
LECHE  
DE VACA**

# PAY DE QUESO con guayaba



30  
minutos  
+ refrigeración



10 porciones

## INGREDIENTES

### BASE

- 4 tazas de Cereal Integral CORN FLAKES NESTLÉ® Sin Gluten, molido
- 2 barras de mantequilla, fundidas (90 g c/u)
- taza de azúcar

### RELLENO

- 1 lata de leche Condensada LA LECHERA®
- 10 guayabas, sin semillas
- 1/2 taza de néctar de guayaba
- 1/2 taza de leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta a baño María
- 1 guayaba, cortada en cuartos
- 1/4 taza de moras azules
- 4 hojas de menta, desinfectadas

## MODO DE PREPARACIÓN

- 1.- Para la base, forra un molde para pay con papel aluminio, mezcla el Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten con la mantequilla y el azúcar 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® con 10 guayabas, el néctar de guayaba, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el queso y la grenetina disuelta.
- 3.- Vierte lo que licuaste sobre el molde y refrigera hasta que este firme; desmolda. Decora con los cuartos de guayaba, las moras azules y las hojas de menta. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Recuerda retirar las semillas de guayaba antes de licuarla, de esta manera tendrás una textura fina en las preparaciones.

### CONSEJO NUTRICIONAL

Consume guayaba para elevar tu aporte de fibra.



Recetas  
NESTLÉ

## INGREDIENTES

### BASE

- 30 galletas Marías, molidas
- 1/2 barra de chocolate amargo, fundido (75 g.)
- 1/2 barra de mantequilla, fundida (45 g.)

### 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®
- 1/2 taza de jugo de maracuyá, sin semillas
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/4 taza de agua y disuelta a baño María
- 3/4 taza de agua
- 3/4 taza de azúcar, refinada
- 1 taza de pulpa de maracuyá
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/4 taza de agua y disuelta a baño María
- 10 flores comestibles de colores



# Cheesecake DE MARACUYÁ

## Modo de PREPARACIÓN



30 minutos  
+ refrigeración



12 porciones

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 el chocolate y la mantequilla hasta integrar por completo; vierte la mezcla anterior en el aro, cubre el fondo hasta formar una base y refrigera por 15 minutos.

2.- Para el relleno, bate el queso hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, la Media Crema NESTLÉ®, la 1/2 taza de jugo de maracuyá 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.- Calienta el agua con el azúcar y la pulpa de maracuyá hasta disolver el azúcar, añade 2 sobres de grenetina disuelta y mezcla; deja enfriar sin que cuaje. Vierte sobre el relleno cubriendo la superficie del cheesecake y refrigera por 2 horas. Desmolda, decora con las flores y ofrece.

### CONSEJO CULINARIO



Funde el chocolate en el microondas en intervalos de 20 segundos, mueve y calienta hasta que esté líquido.



### CONSEJO NUTRICIONAL

El queso crema aporta calcio.



CON  
**100%  
LECHE**  
DE VACA

# GORDITAS de nata

## MODO DE PREPARACIÓN



**20**  
minutos  
+ reposo + cocción



25 piezas

## INGREDIENTES

- 250g de nata
- 6 cucharadas de manteca vegetal
- 1 barra de mantquilla,  
a temperatura ambiente (90 g.)
- 1 lata de leche Condensada LA LECHERA®
- 2 huevos
- 4 tazas de harina de trigo, pasada  
por un colador
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 envase de Dulce de Leche LA LECHERA®  
*Sirve Fácil*
- 1/2 taza de nuez, picada
- 1/2 taza de coco, rallado

1.- Bate la nata con la manteca vegetal y la mantequilla hasta acremar, añade la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos uno a uno, la harina de trigo y el polvo para hornear hasta integrar por completo.

2.- Forma bolitas, colócalas en una charola y cubre con plástico adherente; deja reposar por 20 minutos. Aplasta las bolitas suavemente con la palma de la mano para formar las gorditas. Calienta una sartén a fuego bajo y cocínalas por ambos lados hasta que tomen un color ligeramente dorado.

3.- Sirve con el Dulce de Leche LA LECHERA® Sirve Fácil, la nuez picada y el coco rallado. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Si preparas la masa un día antes y la mantienes en refrigeración, déjala reposar a temperatura ambiente por 2 horas antes de utilizarla.

### CONSEJO NUTRICIONAL

La harina de trigo aporta diferentes nutrimentos como vitamina A.



Recetas  
Nestlé

## INGREDIENTES

- 1 lata de leche Condensada LA LECHERA®
- 2 tazas de mango, congelado
- 2 tazas de fresas, congeladas
- 1 taza de mango, cortado en cubos
- 1/2 taza de fresas, desinfectadas y cortadas en rebanadas
- 4 hojas de menta, desinfectadas



# Postre de mango Y FRESA

## Modo de PREPARACIÓN



minutos



4 porciones

1.- Licúa la mitad de la lata de Leche Condensada LA LECHERA® con el mango congelado y vierte en 4 copas; reserva.

2.- Licúa las fresas congeladas con el resto de la Leche Condensada LA LECHERA® y vierte sobre la preparación de mango.

3.- Decora con los cubos de mango, las rebanadas de fresa y las hojas de menta. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO

Descongela por pocos minutos las frutas y ve agregándolas poco a poco a la licuadora para facilitar la preparación.



### CONSEJO NUTRICIONAL

La fresa aporta antioxidantes.



*Recetas*  
Nestlé  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

