Conversiones

CONVERSIÓN DE TEMPERATURAS

GRADOS CENTÍGRADOS	GRADOS FAHRENHEIT
100°C	212°F
120°C	248°F
140°C	284°F
150°C	302°F
180°C	356°F
190°C	375°F
200°C	392°F
210°C	416°F
220°C	428°F
230°C	446°F
250°C	482°F

CONVERSIONES DE PESO DE LÍQUIDOS

1/4 taza	= 60 ml		= 2 onzas fl
1/3 taza	= 80 ml		= 2 onzas fl
1/2 taza	= 120 ml		= 4 onzas fl
2/3 taza	= 150 ml		= 5 onzas fl
3/4 taza	= 180 ml		= 6 onzas fl
1 taza	= 240 ml	= 1/4 lt	= 8 onzas fl
1 1/2 tazas	= 360 ml	= 12 onzas fl	
2 tazas	= 480 ml	= 1/2 lt	= 16 onzas fl
2 1/2 tazas	= 600 ml		= 20 onzas fl
3 tazas	= 720 ml		= 25 onzas fl
4 tazas	= 960 ml	= 1 lt	= 33 onzas fl

FORMULAS DE CONVERSIÓN

Centígrados a Fahrenheit
°C x 9 /5 + 32

Fahrenheit a Centígrados
°F - 32 x 5 /9

TABLA DE MEDIDAS

1 cda	=15 ml
1 cdita	=5 ml
1 taza	=240 ml
1 oz	=28 g
1 fl oz	=30 ml
1 lb	=454 g
1 gal	=3.75 lt

una dulce Navidad con

Nestlé
La Lechera

Copas Bicolor (6 Porciones)

Ingredientes

CREMA DE CHOCOLATE

- 1 taza de crema para batir
- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198 g)
- 200 ml de natilla de chocolate
- 1 cucharada de greñetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fria (60 ml) y disuelta a baño María

Preparación

- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con la natilla y agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta. Añade esta mezcla a la crema batida en forma envolvente. Refrigera por 40 minutos y reserva.

CREMA DE CACAHUATE

- 1 taza de crema para batir
- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198 g)
- 1/2 taza de crema de cacahuate
- 1 cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fria (60 ml) y disuelta a baño María

- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con la crema de cacahuate y agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta. Añade esta mezcla a la crema batida en forma envolvente. Refrigera por 40 minutos.
- Pasa las preparaciones a dos mangas con duya; sirve un poco de la crema de chocolate en una copa en forma de flauta y encima coloca una capa de crema de cacahuate; repite el procedimiento hasta llenar la copa.
- Refrigera por 15 minutos más y sirve con cerezas rojas.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregarle a la crema trocitos de cacahuate sin sal.

Nestlé
La Lechera

Espuma de Almendra

(8 Porciones)

Ingredientes

1 1/2	tazas de crema para batir
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	cucharada de esencia de almendra
1	cucharada de grenetina (7 g), hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
	Almendra fileteada para decorar
	Frambuesas para decorar

Preparación

- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Combina la Leche Condensada LA LECHERA con la esencia y la grenetina previamente hidratada y disuelta; mezcla hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Agrega esta mezcla a la crema batida en forma envolvente y vierte en copas; refrigera por 30 minutos.
- Decora con la almendra fileteada, las frambuesas y sirve.

Tiempo de Preparación: 15 Minutos

tip: Si no tienes esencia de almendra, sustitúyela por ron o licor de almendra.

Nestlé
La Lechera

Flan de Pistache

(11 Porciones)

Ingredientes

1/2	taza de azúcar
1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
6	huevos
200	g de pistaches pelados, lavados y escurridos
	Pistaches pelados para decorar

Preparación

- Haz un caramelo con el azúcar y cubre la base y las paredes de un molde para flan; reserva.
- Licua la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con la Leche Condensada LA LECHERA, los huevos y los pistaches. Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre el molde con papel aluminio.
- Cuece en la olla exprés a baño María durante 40 minutos, a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar y desmolda.
- Refrigera por 2 horas y decora con el resto de los pistaches. Sirve.

Tiempo de Preparación: 45 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir los pistaches por piñones.

Nestlé
La Lechera

Flan de Rompope

(15 Porciones)

Ingredientes

1/2	taza de azúcar
1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
7	huevos
1	taza de rompope (240 ml)
1/2	taza de rompope (120 ml), para decorar

Preparación

- Haz un caramelo con el azúcar y cubre la base y las paredes de un molde para flan; reserva.
- Licua la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con la Leche Condensada LA LECHERA, los huevos y la taza de rompope. Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre el molde con papel aluminio.
- Cuece en la olla exprés a baño María durante 40 minutos, a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar y desmolda.
- Refrigera por 2 horas y baña con el resto del rompope. Sirve.

Tiempo de Preparación: 45 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregarle nuez picada al flan.

Nestlé
La Lechera

Gelatina de Mandarina y Cereza

(8 Porciones)

Ingredientes

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 latas de mandarina en almibar, escurridas (300 g)
- 3 cucharadas de grenetina (21 g) hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María
- 1/2 taza de almibar de cerezas (120 ml)
- 10 gajos de mandarina para decorar
- 10 cerezas para decorar
- 1/2 taza de crema para batir, montada en picos duros

Preparación

1. Licua la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con la Leche Condensada LA LECHERA y las mandarinas; mientras se licua, agrega la grenetina hidratada y disuelta junto con el almibar de cereza.

2. Vierte la mezcla en un molde para gelatina y refrigera por 2 horas. Desmolda y decora con los gajos de mandarina, las cerezas y la crema batida. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes licuar mermelada de naranja con un poco de agua y bañar la gelatina con esta salsa.

Nestlé
La Lechera

Gelatina *Navideña*

(6 Porciones)

Ingredientes

- 1 paquete de gelatina de agua comercial sabor fresa (170 g)
- 1 betabel, cocido y cortado en rebanadas delgadas
- 1 manzana, pelada, descorazonada y cortada en rebanadas delgadas
- 1/2 taza de nuez, picada (50 g)
- 8 cerezas, cortadas a la mitad
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 3 cucharadas de grenetina (21 g), hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María

Preparación

Prepara la gelatina siguiendo las instrucciones de la etiqueta y quitando 1 taza de agua; vacía en un molde para gelatina, refrigera y espera a que cuaje. Retira del refrigerador y sobre la gelatina acomoda de forma intercalada el betabel, la manzana, las nueces y las cerezas. Reserva.

Aparte, licua la Leche Condensada LA LECHERA con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y la Media Crema NESTLÉ; añade la grenetina hidratada y disuelta. Vierte un poco de esta mezcla sobre las frutas y refrigera hasta que cuaje ligeramente. Agrega el resto de la leche; refrigera hasta que cuaje perfectamente. Desmolda y sirve.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos

tip: Cuando viertas una gelatina sobre otra, procura que la última esté casi fría para evitar que se funda la que ya está cuajada.

Nestlé
La Lechera

Mousse de Chocolate

(8 Porciones)

Ingredientes

500	ml de crema para batir
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
6	barras de Chocolate CARLOS V a la Francesa (23 g c/u), en trozos
1	cucharada de grenetina (7 g), hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
1	barra de Chocolate CARLOS V a la Francesa, rallado

Preparación

- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con las 6 barras de Chocolate CARLOS V a la Francesa y funde en el microondas por intervalos de 30 segundos, moviendo la preparación en cada intervalo hasta que se funda por completo. Deja enfriar un poco, agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta, y vuelca la mezcla a la crema batida en forma envolvente.
- Vierte un poco del mousse en copas individuales y refrigera por 30 minutos. Ofrece decorando con el Chocolate CARLOS V a la Francesa rallado.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos

tip: Puedes refrigerar la crema después de batirla para evitar que pierda consistencia.

Nestlé
La Lechera

Mousse de Rompope

(4 Porciones)

Ingredientes

- 3 tazas de crema para batir (720 ml)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 tazas de rompope
- 1 cucharada de grenetina hidratada (7 g) en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María

Preparación

- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con el rompope y agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta. Añade lo que licuaste a la crema batida en forma envolvente hasta que se integre.
- Vierte un poco del mousse en copas y refrigera durante 1 hora. Ofrece decorando con rompope.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes decorar con un poco de fruta.

Nestlé
La Lechera

Blondies *Navideños*

(25 Piezas)

Ingredientes

1	barra de mantequilla a temperatura ambiente (90 g)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	huevos
150	g de chocolate blanco, picado y fundido a baño María
1	cucharada de esencia de vainilla
1 1/2	tazas de harina de trigo (240 g)
1/2	cucharadita de sal
1/2	cucharadita de bicarbonato de sodio
1	taza de frambuesas
1	taza de zarzamoras
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta que acreme, agrega la Leche Condensada LA LECHERA, los huevos uno a uno, el chocolate previamente fundido y la vainilla. Sin dejar de batir, añade poco a poco la harina previamente cernida con la sal, el bicarbonato y sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Vierte la preparación en un molde rectangular, previamente engrasado y enharinado; en la superficie distribuye las frambuesas y las zarzamoras.
- Hornea de 50 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio; retira del horno, deja enfriar, desmolda y espolvorea con azúcar glass. Corta en cuadros y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 a 60 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes decorar con Leche Condensada LA LECHERA y frambuesas.

Nestlé
La Lechera

Bomba de Frutas Rojas (8 Porciones)

Ingredientes

BASE

6	claras de huevo
150	g de azúcar refinada
6	yemas de huevo
150	g de harina de trigo
8	cucharadas de esencia de vainilla
1	taza de mermelada de zarzamora
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

RELLENO

1	taza de fresas, desinfectadas
1	taza de frambuesas
1	taza de zarzamoras
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	cucharadas de grenetina (21 g) hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María
2	tazas de crema para batir
1	taza de azúcar glass

Preparación

- Bate la claras de huevo a punto de turrón y agrega poco a poco el azúcar; sigue batiendo hasta formar el merengue y agrega las yemas de huevo, la harina y la vainilla en forma envolvente.
- Vierte en una charola forrada con papel encerado y extiende perfectamente la mezcla hasta que cubra toda la charola. Hornea por 20 minutos y retira.
- Coloca el pan en una mesa con papel encerado y espolvoreado con azúcar; retira el papel adherido a la base del pan, corta las orillas y cubre totalmente la superficie con la mermelada de zarzamora. Enrolla cuidadosamente a lo ancho y cúbrelo de nuevo con papel; refrigera.
- Cuando esté frío, corta rebanadas de 1 cm de ancho y con éstas cubre un molde en forma de esfera previamente cubierto con papel encerado.
- Licua las frutas con la Leche Condensada LA LECHERA y agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta; reserva.
- Bate la crema con el azúcar hasta formar picos duros y agrega a lo que licuaste en forma envolvente. Vierte sobre el pan hasta cubrirlo.
- Refrigera por 1 hora o hasta que el relleno esté firme; desmolda y sirve.

Tiempo de Preparación: 40 Minutos
Tiempo de Horneado: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar al relleno trocitos de fresas, zarzamoras y frambuesas.

Nestlé
La Lechera

Budín de Frutas y Cajeta

(8 Porciones)

Ingredientes

1	barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1/2	taza de cajeta
5	huevos
1 1/4	tazas de harina de trigo (200 g)
1/2	cucharadita de nuez moscada
1/2	cucharadita de jengibre en polvo
1	cucharada de polvo para hornear
2	tazas de frutas mixtas cristalizadas, picadas
1	taza de cajeta líquida para decorar

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y la cajeta. Sin dejar de batir, añade los huevos y la harina previamente cernida con la nuez moscada, el jengibre y el polvo para hornear. Sigue batiendo hasta que los ingredientes se incorporen.
- Agrega de forma envolvente las frutas cristalizadas y vierte en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Hornea por 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira, deja enfriar, desmolda, baña con la cajeta y sirve.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 60 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la cajeta con Dulce de Leche LA LECHERA.

Nestlé
La Lechera

Budín de Dátil y Nuez

(6 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
2	tazas de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (480 ml)
2	yemas
3	huevos
1	cucharada de vainilla
12	rebanadas de pan de caja, sin las orillas
250	g de dátiles, picados
100	g de nuez, picada
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Licua la Leche Condensada LA LECHERA, la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y los siguientes 3 ingredientes.
- Remoja las rebanadas de pan en la mezcla de leches y coloca una capa de pan en un molde previamente engrasado y enharinado; espolvorea un poco de dátil con nuez y acomoda otra capa de pan. Repite el mismo procedimiento hasta terminar con una capa de pan.
- Baña el budín con la leche restante y tapa el molde con papel aluminio.
- Hornea de 55 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja entibiar y voltea el budín en un platón.
- Sirve decorando con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos
Tiempo de Horneado: 55 a 60 Minutos

tip: Para evitar que el budín se pegue, puedes agregar 1 taza de cajeta líquida en la base del molde previamente engrasado y enharinado.

Nestlé
La Lechera

Budín de Pan y Cacahuate (8 Porciones)

Ingredientes

500	g de bisquetts, desmoronados (7 piezas)
1	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
6	huevos
1	taza de cajeta
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	cucharada de esencia de vainilla
2	barras de mantequilla, derretida (90 g c/u)
1/2	cucharada de canela, molida
1/2	cucharada de nuez moscada
1	cucharadita de polvo para hornear
1	taza de cacahuates tostados sin sal

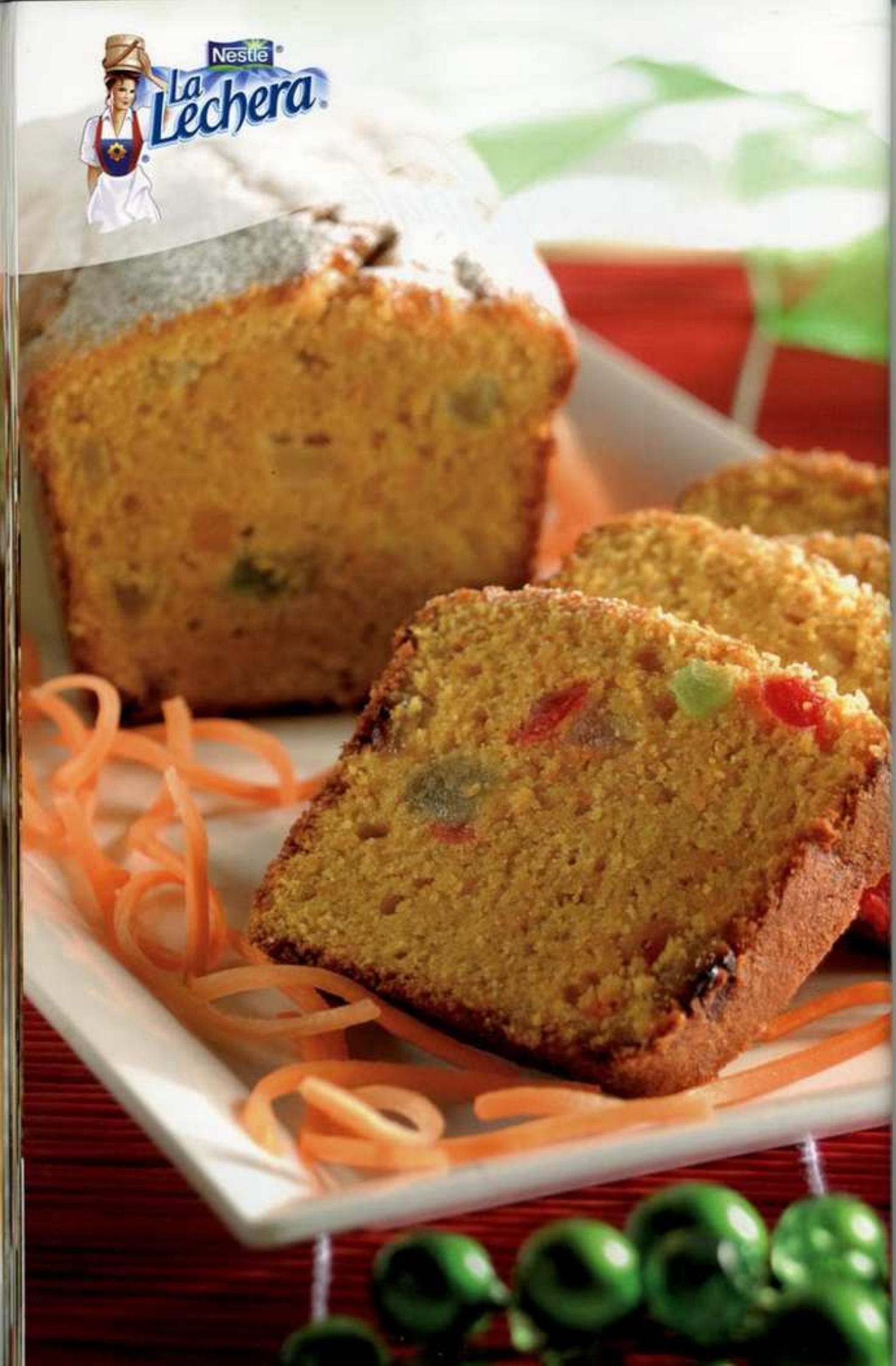
HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Coloca el pan desmoronado en un recipiente y reserva.
- En un tazón mezcla la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con los huevos, la cajeta, la Leche Condensada La LECHERA y los 5 ingredientes siguientes. Vierte esta preparación sobre el pan, mezcla perfectamente hasta que se incorpore y deja reposar por 10 minutos.
- Prepara un molde engrasado y enharinado y distribuye sobre la base los cacahuates; vuelca la mezcla del pan.
- Hornea por 90 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira, deja enfriar y desmolda. Decora con azúcar glass y ofrece.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 90 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir el cacahuate por pistache o piñón.


Nestlé
La Lechera

Budín de Zanahoria y Frutas (12 Porciones)

Ingredientes

250	g de mantequilla a temperatura ambiente
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	huevos
500	g de zanahorias peladas, cocidas y hechas puré
1	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
2 1/2	tazas de harina de trigo (400 g)
1	cucharada de polvo para hornear
1	cucharadita de canela, molida
500	g de frutas cristalizadas, picadas
1/2	taza de pasitas (75 g)
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta que acreme; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y sigue batiendo para obtener una crema ligeramente espesa. Sin deja de batir, añade los huevos, el puré de zanahoria y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Vierte poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la canela; continúa batiendo hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Incorpora la fruta cristalizada y las pasitas con movimientos envolventes.
- Vierte esta mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
- Hornea de 55 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmóldalo.
- Ofrece decorando con azúcar glass y un poco de zanahoria rallada.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 55 a 60 Minutos

tip: También lo puedes preparar con frutas secas.

Nestlé
La Lechera

Círculo de Manzana

(8 Porciones)

Ingredientes

130	g de mantequilla a temperatura ambiente
1/2	taza de azúcar mascabado
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
2	huevos
1	cucharada de vainilla
1/2	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (120 ml)
2 1/2	tazas de harina de trigo (400 g)
1	cucharadita de bicarbonato
1	cucharadita de polvo para hornear
1	cucharadita de sal
1	cucharada de canela, molida
1	taza de nuez, picada (100 g)
2	manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en rebanadas delgadas
1	manzana pelada, descorazonada y cortada en rebanadas delgadas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla y agrega el azúcar; sin dejar de batir, añade la Leche Condensada LA LECHERA, los huevos, la vainilla y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Incorpora poco a poco la harina previamente cernida con el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal y la canela mezclada con la nuez. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados.
- Vuelca la mitad de esta mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado, coloca las 2 manzanas rebanadas y vierte el resto de la mezcla.
- Hornea de 55 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
- Retira del horno, desmolda y decora con la manzana restante. Sirve.

Tiempo de Preparación: 60 Minutos
Tiempo de Horneado: 55 a 60 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar la manzana picada en cubitos.

Nestlé
La Lechera

Fruit Cake (16 Porciones)

Ingredientes

1	barra de mantequilla (90 g)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
2	huevos
1/2	lata de puré de manzana (250 g)
1	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
1/4	taza de brandy (60 ml)
1 1/2	tazas de harina de trigo (240 g)
1	cucharadita de especias molidas
1	cucharada de polvo para hornear
2	tazas de frutas mixtas cristalizadas, picadas
1	taza de nuez, picada (100 g)
1	taza de pasitas (100 g)
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremar y agrega la Leche Condensada LA LECHERA. Sin dejar de batir, añade los huevos y, poco a poco el puré de manzana, la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y el brandy. Sigue batiendo y añade de la misma forma la harina, las especias molidas y el polvo para hornear previamente cernidos.
- Ya sin batir, incorpora de manera envolvente las frutas cristalizadas y el resto de los ingredientes. Vierte esta mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado.
- Hornea de 45 a 50 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio; desmolda, deja enfriar, pica con un tenedor y baña con el jarabe.

JARABE

1	taza de jugo de naranja (240 ml)
4	cucharadas de brandy
1/2	taza de azúcar

- Calienta todos los ingredientes hasta que comiencen a hervir, retira y reserva. Decora a tu gusto.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 45 a 50 Minutos

tip: Si deseas puedes cambiar el brandy por ron.

Nestlé
La Lechera

Gotas de Fruit Cake

(40 Piezas)

Ingredientes

1	barra de mantequilla (90 g)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	huevo
150	ml de Yoghurt Cremoso NESTLÉ
3	tazas de harina de trigo (480 g)
1/2	cucharadita de bicarbonato de sodio
1	taza de nuez molida (100 g)
1	cucharada de canela, molida
400	g de frutas mixtas cristalizadas, picadas
1	huevo, batido ligeramente
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla, agrega la Leche Condensada LA LECHERA, el huevo y el Yoghurt Cremoso NESTLÉ. Sin dejar de batir, añade poco a poco la harina previamente mezclada con el bicarbonato, la nuez y la canela. Ya sin batir, incorpora las frutas cristalizadas en forma envolvente.
- Pasa la pasta a un refractario y refrigera por 30 minutos o hasta que la puedas manejar con las manos.
- Forma bolitas del tamaño de una nuez, pásalas a una charola forrada con papel encerado y barnízalas con el huevo batido; hornea de 15 a 20 minutos.
- Retira del horno y ofrécelas espolvoreándolas con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 15 a 20 Minutos

tip: Al sacarlas del horno pásalas por canela mezclada con azúcar.

Nestlé
La Lechera

Panque de Año Nuevo (6 Porciones)

Ingredientes

BASE BLANCA

- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete de Queso Crema CARNATION (190 g)
- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198 g)
- 2 huevos
- 2 cucharadas de harina de trigo, cernida
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación

- Bate la mantequilla con el Queso Crema CARNATION hasta que acreme y agrega la Leche Condensada LA LECHERA. Sin dejar de batir, añade los huevos y poco a poco la harina y la vainilla; sigue batiendo hasta que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados. Reserva.

BASE DE CHOCOLATE

- 150 g de chocolate semiamargo
- 10 cucharadas de mantequilla
- 6 cucharadas de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198 g)
- 1 taza de harina de trigo (160 g)
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de nuez, picada (100 g)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

- Funde el chocolate junto con la mantequilla a baño María y deja enfriar. Reserva.
- Bate los huevos con la Leche Condensada LA LECHERA; agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la sal. Sin dejar de batir, añade el chocolate fundido a esta mezcla hasta que queden incorporados y agrega la nuez.
- En un molde previamente engrasado y enharinado agrega 3/4 partes de la base de chocolate, encima vierte la base blanca y, por último, el resto de la base de chocolate dejando partes blancas. Con un palillo dibuja ligeramente las mezclas en forma circular.
- Hornea de 50 a 55 minutos o hasta que insertes un palillo y éste salga limpio. Retira, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
- Sirve bañando con Leche Condensada LA LECHERA y chocolate líquido.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 a 55 Minutos

tip: Puedes sustituir la nuez por almendra.

Nestlé
La Lechera

Panque de Cereza (12 Porciones)

Ingredientes

2	barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	yemas de huevo
2	tazas de harina de trigo (320 g)
1	cucharada de polvo para hornear
1/2	taza de cerezas, picadas
4	claras de huevo, batidas en picos duros
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y las yemas de huevo. Sin dejar de batir, añade poco a poco la harina, previamente cernida con el polvo para hornear. Sin batir, incorpora en forma envolvente las cerezas y las claras de huevo batidas.

- Vierte a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea por 55 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar, desmolda y reserva.

ENVINADO

1/2	taza de agua (120 ml)
1/2	taza de brandy (120 ml)
1/2	taza de azúcar
1/4	taza de almíbar de cereza (60 ml)

- Mezcla todos los ingredientes y caliéntalos en una olla; cocina hasta que comience a hervir y el azúcar se disuelva por completo. Pica el panque con un tenedor y envínalo; reserva.

CREMA DE CEREZA

1	taza de crema para batir
1	taza de azúcar glass
1/3	taza de almíbar de cereza

- Bate todos los ingredientes hasta formar picos duros y cubre el panque envinado.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 55 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar cerezas de diferentes colores.

Panque de Moras

(8 Porciones)

Ingredientes

1	barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
1	huevo
1	cucharada de esencia de vainilla
2	tazas de harina de trigo (320 g)
2	cucharaditas de polvo para hornear
1/2	cucharadita de nuez moscada
60	g de frambuesas
60	g de zarzamoras

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y la Media Crema NESTLÉ. Sin dejar de batir, añade el huevo, la vainilla e incorpora, poco a poco, la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y la nuez moscada. Sigue batiendo hasta que los ingredientes se incorporen.
- Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado; distribuye la fruta en la superficie y reserva.

CUBIERTA

1/4	taza de azúcar mascabado
2	cucharadas de harina de trigo
1	cucharadita de canela, molida
20	g de mantequilla, derretida

HORNO PRECALENTADO A 200°C

- Mezcla todos los ingredientes y salpica sobre las frutas.
- Hornea el panque por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira, deja enfriar y sirve.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes salpicar el panque con nuez picada.

Nestlé
La Lechera

Panques Navideños

(8 Porciones)

Ingredientes

110	g de mantequilla
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	huevos
2	tazas de harina de trigo (320 g)
2 1/2	cucharaditas de polvo para hornear
1	cucharadita de canela, molida
250	g de frutas cristalizadas, picadas
6	latas de Leche Condensada LA LECHERA, vacías y limpias
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la mantequilla con la Leche Condensada LA LECHERA e incorpora poco a poco los huevos. Reserva.
- Cierne la harina con el polvo para hornear y la canela; agrega las frutas cristalizadas e incorpora esta mezcla a la preparación anterior en forma envolvente.
- Vierte la preparación en las latas de Leche Condensada LA LECHERA, previamente engrasadas y enharinadas, hasta 3/4 partes.
- Hornea de 50 a 55 minutos. Deja enfriar y reserva.

GLASS

1	clara de huevo
1/2	limón, su jugo
1 1/2	tazas de azúcar glass
	Cerezas verdes y rojas

- Bate la clara de huevo con el jugo de limón y el azúcar glass hasta que tome un color blanco. Baña los panques y ofrécelos.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 a 55 Minutos

tip: Para evitar que las frutas cristalizadas se vayan al fondo de las latas enharínalas antes de agregarlas a la preparación.

Nestlé
La Lechera

Pastel de Frutas Cristalizadas

(12 Porciones)

Ingredientes

- 4 paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 6 yemas de huevo
- 1 taza de harina de trigo (160 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de frutas cristalizadas, picadas (250 g)
- 6 claras de huevo batidas a punto de turrón
- Azúcar glass, la necesaria
- HORNO PRECALENTADO A 180°C

Preparación

- Bate el Queso Crema CARNATION hasta acremarlo; incorpora la Leche Condensada LA LECHERA y, sin dejar de batir, agrega poco a poco las yemas de huevo y la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Sigue batiendo hasta que los ingredientes se incorporen. Sin batir, añade la fruta cristalizada de manera envolvente junto con las claras de huevo.
- Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y cubierto con pan molido.
- Hornea por 60 minutos, retira del horno, deja enfriar y desmolda.
- Refrigera por 2 horas y ofrece decorando con coco rallado y frutas cristalizadas.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 60 Minutos

tip: Puedes agregar a las frutas cristalizadas cerezas verdes y rojas picadas.

Nestlé
La Lechera

Pastel de Kiwi y Uvas (8 Porciones)

Ingredientes

PASTEL

- 1 caja de harina para pastel de vainilla (517 g)
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
- 3 huevos
- 1/2 taza de aceite (120 ml)
- 2 kiwis, pelados y picados en trozos chicos

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Mezcla la harina de pastel con los 3 ingredientes siguientes y añade los kiwis en forma envolvente. Vierte a un molde para pastel previamente engrasado y enharinado.
- Hornea durante 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

CREMA DE KIWI

- 1 taza de crema para batir (240 ml)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 kiwis, pelados y picados en trozos chicos
- 1 cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
- 2 tazas de uvas rojas, sin semillas y partidas a la mitad
- 2 kiwis, pelados y cortados en rebanadas

- Bate la crema hasta que doble su volumen y reserva.
- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con los 2 kiwis y la grenetina previamente hidratada y disuelta. Combina con la crema batida en forma envolvente y cubre el pastel; decora con las uvas y los kiwis. Sirve.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 60 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir los kiwis por fresas.

Nestlé
La Lechera

Pastel de Menta y Frambuesa

(8 Porciones)

Ingredientes

PAN

6	claras de huevo
150	g de azúcar
6	yemas de huevo
6	cucharadas de esencia de vainilla
150	g de harina de trigo
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

Bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar, poco a poco, hasta obtener un merengue; añade las yemas de huevo y la vainilla. Sin batir, incorpora la harina de forma envolvente hasta que quede todo mezclado. Vierte la preparación en un molde previamente engrasado y enharinado.

Hornea por 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio; retira del horno, deja enfriar y desmolda. Reserva.

RELLENO

2	tazas de crema para batir (480 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
80	ml de licor de menta
2	cucharadas de grenetina (14 g) hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María

Bate la crema hasta formar picos duros y reserva.

Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con el licor de menta y la grenetina previamente hidratada y disuelta. Añade esta mezcla a la crema batida en forma envolvente hasta que los ingredientes se incorporen.

Refrigera por 20 minutos o hasta que cuaje ligeramente y reserva.

Corta el pan por la mitad y coloca en la base una capa gruesa de relleno; extiéndelo con la ayuda de una espátula para que quede parejo. Coloca sobre éste la tapa del pan y reserva.

CUBIERTA

1	taza de mermelada de frambuesa
2	cucharadas de fécula de maíz
1	taza de agua (240 ml)
1/2	taza de frambuesas para decorar

Calienta en una olla la mermelada y la fécula previamente disuelta en agua; deja cocinar moviendo constantemente hasta que espese. Retira del fuego, cuela y deja enfriar. Extiende la mermelada preparada sobre la superficie del pastel; y cubre el contorno del pastel con el resto del relleno. Decora con las frambuesas, refrigéralo por 30 minutos y ofrécelo.

Tiempo de Preparación: 40 Minutos
Tiempo de Horneado: 35 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la mermelada de frambuesas por mermelada de zarzamoras.

Nestlé
La Lechera

Zuppa Inglesa (12 Porciones)

Ingredientes

ENVINADO

1	taza de agua (240 ml)
1/2	taza de azúcar
1/2	taza de brandy (120 ml)

Preparación

Mezcla todos los ingredientes y calienta en una olla hasta que el azúcar se haya disuelto por completo; retira y reserva.

CREMA

1	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	yemas de huevo
2	cucharadas de fécula de maíz
1	taza de agua (240 ml)
1	cucharada de vainilla

Calienta en una cacerola la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y la Leche Condensada LA LECHERA; agrega las yemas de huevo y mezcla. Sin dejar de mover, añade la fécula de maíz disuelta con el agua y vierte la vainilla; cocina moviendo constantemente hasta que espese. Retira del fuego y deja enfriar; refrigera y reserva.

PAN

6	yemas de huevo
1/2	taza de azúcar
6	claras de huevo
1/2	taza de azúcar
1	taza de harina de trigo (160 g)
4	cucharadas de esencia de vainilla
2	tazas de frutas cristalizadas, picadas (300 g)
10	cerezas, picadas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bate las yemas con el azúcar a punto de cordón y reserva. Aparte, bate las claras con el resto del azúcar hasta formar picos duros. Junta las dos preparaciones y agrega en forma envolvente la harina y la vainilla; mezcla los ingredientes hasta que se incorporen. Coloca la mitad de la pasta en una charola previamente cubierta con papel encerado y extiéndela con la ayuda de una espátula. Hornea por 20 minutos, retira y deja enfriar. Repite la operación para obtener 2 charolas de pan.

En una mesa cubierta con papel encerado, desmolda por separado el pan y retira el papel adherido a la base; corta rebanadas a lo ancho (o dale la forma que desees) y coloca una capa en un molde engrasado y enharinado. Envina el pan y úntalo con un poco de la crema preparada; encima, salpica unas frutas cristalizadas y unas cerezas. Repite el mismo procedimiento hasta terminar con una capa de pan.

MERENGUE

6	claras de huevo
1/2	taza de azúcar
1	limón, el jugo

Bate las claras a punto de turrón e integra el azúcar y el limón poco a poco hasta formar un merengue. Reserva.

Cubre el pastel con el merengue y hornea por 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas; ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 Minutos

tip: Elabora el merengue hasta el momento de cubrir el pastel, para evitar que se baje.

Nestlé
La Lechera

Pay de Nata (6 Porciones)

Ingredientes

45	galletas Marías, molidas
1	barra de mantequilla, derretida (90 g)
2	tazas de crema para batir (480 ml)
250	g de nata
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
1 1/2	tazas de mermelada de zarzamora (500 ml)

Preparación

- Forra un molde para pay con papel aluminio y reserva.
- Mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta; cubre con esta pasta el molde que reservaste y refrigera por 10 minutos.
- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
  Licua la nata con la Leche Condensada LA LECHERA y la grenetina previamente hidratada y disuelta; combina en forma envolvente con la crema batida.
  Vierte esta preparación a la base del pay y refrigera por 2 horas. Desmolda.
- Licua la mermelada de zarzamora y baña el pay. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la mermelada por el sabor de tu preferencia.

Nestlé
La Lechera

Pay de Queso con Higos

(10 Porciones)

Ingredientes

BASE DE PAY

- 1 1/2 barras de mantequilla, derretida (135 g)
- 1 paquete de galletas María, molidas (47 piezas)

Preparación

- Mezcla la mantequilla con las galletas hasta formar una pasta suave. Cubre un molde para pay con papel encerado y cubre la base con la pasta anterior. Refrigera mientras elaboras el relleno.

RELLENO

- 3 paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 2 tazas de queso tipo cottage, escurrido
- 4 huevos
- 75 g de fécula de maíz
- 8 higos cristalizados, picados
- 1 higo cortado en rebanadas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

- Bate los quesos hasta acremarlos; sin dejar de batir, agrega la Leche Condensada LA LECHERA, la Media Crema NESTLÉ, el queso tipo cottage, los huevos y la fécula de maíz, hasta que quede todo integrado. Vierte a la base de galletas molidas y espolvorea los higos cristalizados picados; hornea durante 60 minutos.

- Retira del horno, deja enfriar, desmolda y decora con las rebanadas de higo.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 60 Minutos

tip: Entre más molidas estén las galletas mejor apariencia y textura tendrá la base del pay.

Nestlé
La Lechera

Pay de Queso y Frutas del Ponche

(8 Porciones)

Ingredientes

BASE

- 150 g de mantequilla
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 yemas de huevo
- 2 1/4 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Preparación

- Acrema la mantequilla con la Leche Condensada LA LECHERA; agrega las yemas y la harina cernida con el polvo para hornear. Vierte en una mesa plana y mezcla con las manos hasta obtener una pasta suave y tersa.
- Extiende con la ayuda de un rodillo y cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado; recorta las orillas y reserva.

RELLENO

- 6 tazas de agua (1.5 lt)
- 2 guayabas, cortadas en cuadros y sin semillas
- 3 manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en cuatro
- 4 ciruelas pasas, sin hueso
- 4 tejocotes, sin semillas
- 1 taza de piloncillo
- 1 raja de canela
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 1 paquete de Queso Crema CARNATION (190 g)
- 1/2 paquete de Queso Tipo Manchego NESTLÉ, rallado (107 g)
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO A 200°C

- Calienta el agua y agrega las guayabas, las manzanas, las ciruelas, los tejocotes, el piloncillo y la canela; deja cocinar hasta que la fruta esté cocida. Retira del fuego, cuela, deja enfriar y reserva.
- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con la Media Crema NESTLÉ, el Queso Crema CARNATION, el Queso Tipo Manchego NESTLÉ, las yemas de huevo, la fécula de maíz y la fruta escurrida.
- Vierte esta preparación sobre la base para pay y hornea por 1 hora o hasta que esté ligeramente dorado.
- Retira, deja enfriar y refrigera por 2 horas o hasta que quede firme y sirve.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 1 Hora

tip: Puedes agregarle frutas picadas.

Nestlé
La Lechera

Pay de Uvas Rojas (12 Porciones)

Ingredientes

- 1 barra de mantequilla, derretida (90 g)
- 1 taza de Hojuelas de Trigo con Leche CERELAC
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATON CLAVEL (373 ml)
- 1 paquete de Queso Crema CARNATION (190 g)
- 3 cucharadas de grenetina (21 g) hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María
- 150 g de uvas rojas lavadas, partidas a la mitad y sin semillas

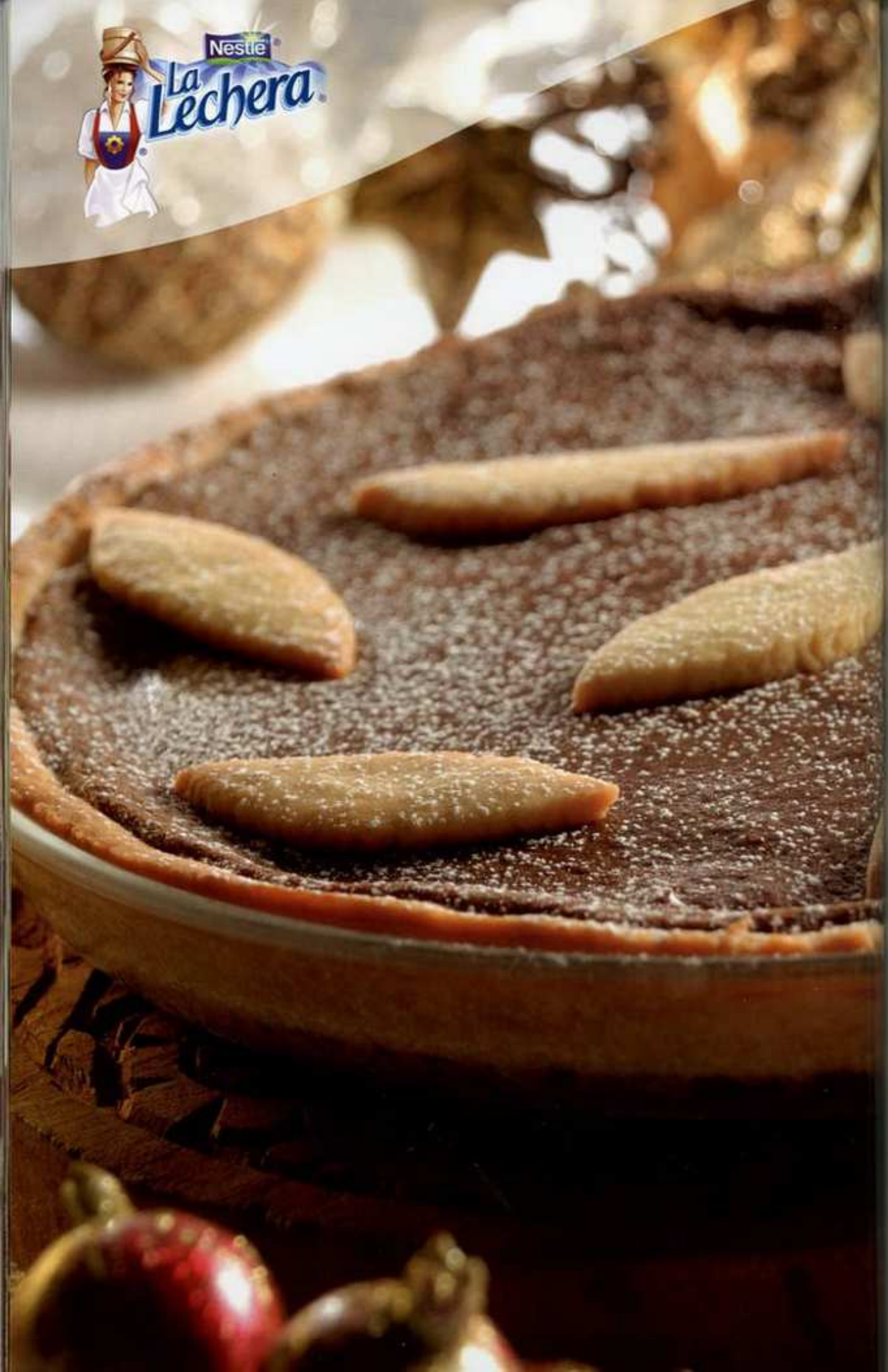
Preparación

- Mezcla la mantequilla con las Hojuelas de Trigo con Leche CERELAC hasta formar una pasta. Cubre con ésta la base de un molde para pay, previamente cubierto con papel aluminio; refrigera por 10 minutos.

- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL, el Queso Crema CARNATION y agrega la grenetina hidratada; mezcla perfectamente y vacía a la costra de pay. Refrigera por 5 minutos y cubre la superficie con las uvas procurando que no se vayan al fondo; vuelve a refrigerar hasta que cuaje. Desmolda y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes prepararlo con uvas verdes.


Nestlé
La Lechera

Pay Nochebuena

(8 Porciones)

Ingredientes

BASE

250	g de mantequilla a temperatura ambiente
200	g de azúcar
2	huevos
500	g de harina de trigo

Preparación

- Bate la mantequilla hasta acremarla; agrega el azúcar, los huevos y, poco a poco, la harina previamente cernida. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes se incorporen.

- En una mesa ligeramente enharinada amasa un poco la pasta y con un rodillo extiende y cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Reserva.

RELLENO

150	g de mantequilla
30	g de chocolate semiamargo
6	cucharadas de cocoa
2	cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO
2	cucharadas de leche Evaporada CARNATION CLAVEL
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	huevos
1	cucharada de vainilla
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

- Derrite la mantequilla con el chocolate a baño María; retira del fuego y agrega la cocoa con el Café NESCAFÉ CLÁSICO previamente cernidos y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén incorporados y reserva.

- Aparte, bate la Leche Condensada LA LECHERA con los huevos y la vainilla; agrega la mezcla del chocolate y sigue batiendo hasta incorporar todo perfectamente. Vierte el relleno sobre la base del pay.

- Hornea de 35 a 40 minutos o hasta que se forme una costra dura en la superficie del pay. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 1 ó 2 horas antes de servir.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos
Tiempo de Horneado: 35 a 40 Minutos

tip: Si te sobra pasta, córtala en forma de hojas, hornéala hasta que se dore y decora el pay.

Nestlé
La Lechera

Strudel de Pera y Café (8 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO
2	huevos
4	cucharadas de fécula de maíz, disuelta en 1/4 taza de agua fría (60 ml)
5	peras rebanadas delgadas, cocidas en agua con canela y azúcar
500	g de pasta hojaldre
1	huevo, ligeramente batido
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Calienta la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL, la Leche Condensada LA LECHERA y el Café NESCAFÉ CLÁSICO; agrega los huevos y mezcla con un batidor de globo. Sin dejar de batir, añade la fécula de maíz previamente disuelta y cocina hasta que espese moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Retira del fuego, cuela la preparación y agrega las peras cocidas; mezcla perfectamente.
- En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre con un rodillo; corta un rectángulo de 40x30 cm y agrega un poco del relleno en el centro. Con una brocha para repostería barniza las orillas de la pasta con el huevo batido; dobla los extremos cortos hacia arriba, con un extremo lateral cubre el relleno y enrolla. En una charola previamente engrasada y enharinada coloca el rollo con el doblez hacia abajo.
- Con un tenedor haz orificios en la parte superior del rollo y vuelve a barnizar con el huevo batido.
- Hornea por 50 minutos o hasta que la pasta se haya cocido y la superficie esté ligeramente dorada. Retira del horno, deja enfriar y sirve.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 Minutos

tip: Puedes preparar este relleno con duraznos o manzanas.

Nestlé
La Lechera

Rosca de Reyes Rellena de Frutas (12 Porciones)

Ingredientes

1	kg de harina de trigo
1	sobre de levadura en polvo (11 g)
150	g de mantequilla, en trozos
7	huevos
1	limón, la ralladura
1	naranja, la ralladura
1/2	limón, el jugo
1/2	naranja, el jugo
200	g de azúcar refinada
2	cucharaditas de sal
50	g de Leche NIDO, preparada con un 1/4 taza de agua
30	ml de agua

RELLENO

3	mitades de duraznos en almíbar, escurridos y picados
1	taza de zarzamoras
1	lata de gajos de mandarina en almíbar, escurridos
10	cerezas rojas, partidas a la mitad
1	taza de acitrón, picado
3	cucharadas de pasas
8	muñecos para rosca
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)
1	huevo, ligeramente batido

DECORACION

12	tiras de acitrón
12	tiras de higos cristalizados
12	tiras de tunas cristalizadas
12	tiras de calabazate cristalizado
12	cerezas en almíbar, partidas a la mitad
1	taza de azúcar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

En una superficie lisa, haz una fuente con la harina y la levadura; coloca en el centro la mantequilla y los huevos; acrema la mantequilla con las manos y mezcla con los huevos. Añade los 7 ingredientes siguientes en el centro e incorpóralos perfectamente; integra poco a poco la harina de las orillas, el agua y trabaja la pasta hasta formar una masa elástica y que se despegue de la mesa. Azota la masa en la mesa hasta que esté lisa; forma una bola con la masa y úntala ligeramente con aceite. Déjala reposar por 1 hora tapada con papel autoadherible.

Divide en dos porciones la masa; en una mesa ligeramente enharinada extiende una de las porciones con un rodillo hasta logar un rectángulo de 70X20 cm.

Esparce la mitad de las frutas y de los muñecos en el rectángulo; rellena una manga con duya con la Leche Condensada LA LECHERA previamente licuada con el Queso Crema CARNATION y cubre las frutas. Enrolla la masa evitando que se salga el relleno y cierra las orillas untando un poco de agua para que selle. Pásala a una charola previamente cubierta con papel encerado y repite el procedimiento con la otra mitad de la masa y el relleno; une los extremos de cada rollo. Barniza la rosca con el huevo y decora con las tiras de frutas cristalizadas y el azúcar. Dejar reposar por 20 minutos; hornea de 40 a 45 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de Preparación: 1 Hora 50 Minutos
Tiempo de Horneado: 40 a 45 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes licuar mermelada de chabacano con un poco de agua y bañar la rosca ya horneada.

Nestlé
La Lechera

Rosca de Sidra

(8 Porciones)

Ingredientes

130	g de manteca vegetal
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	huevos
1	cucharada de vainilla
1	taza de sidra (240 ml)
3	tazas de harina de trigo (480 g)
1 1/2	cucharaditas de polvo para hornear
1/2	cucharadita de bicarbonato
1/2	cucharadita de sal
1	taza de nuez, picada (100 g)
1	taza de pasas (100 g)
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate la manteca hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y, sin dejar de batir, incorpora los huevos uno a uno, la vainilla, la sidra y, poco a poco, la harina previamente cernida con el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Incorpora las nueces y las pasas en forma envolvente.
- Vierte en un molde para rosca previamente engrasado y enharinado.
- Hornea por 60 minutos; retira, deja enfriar y desmolda.

ENVINADO

1 1/2	tazas de sidra (360 ml)
1/2	taza de azúcar

- Mezcla los ingredientes y calienta en una olla hasta que el azúcar se disuelva por completo; baña la rosca con el almíbar y decora con azúcar glass.

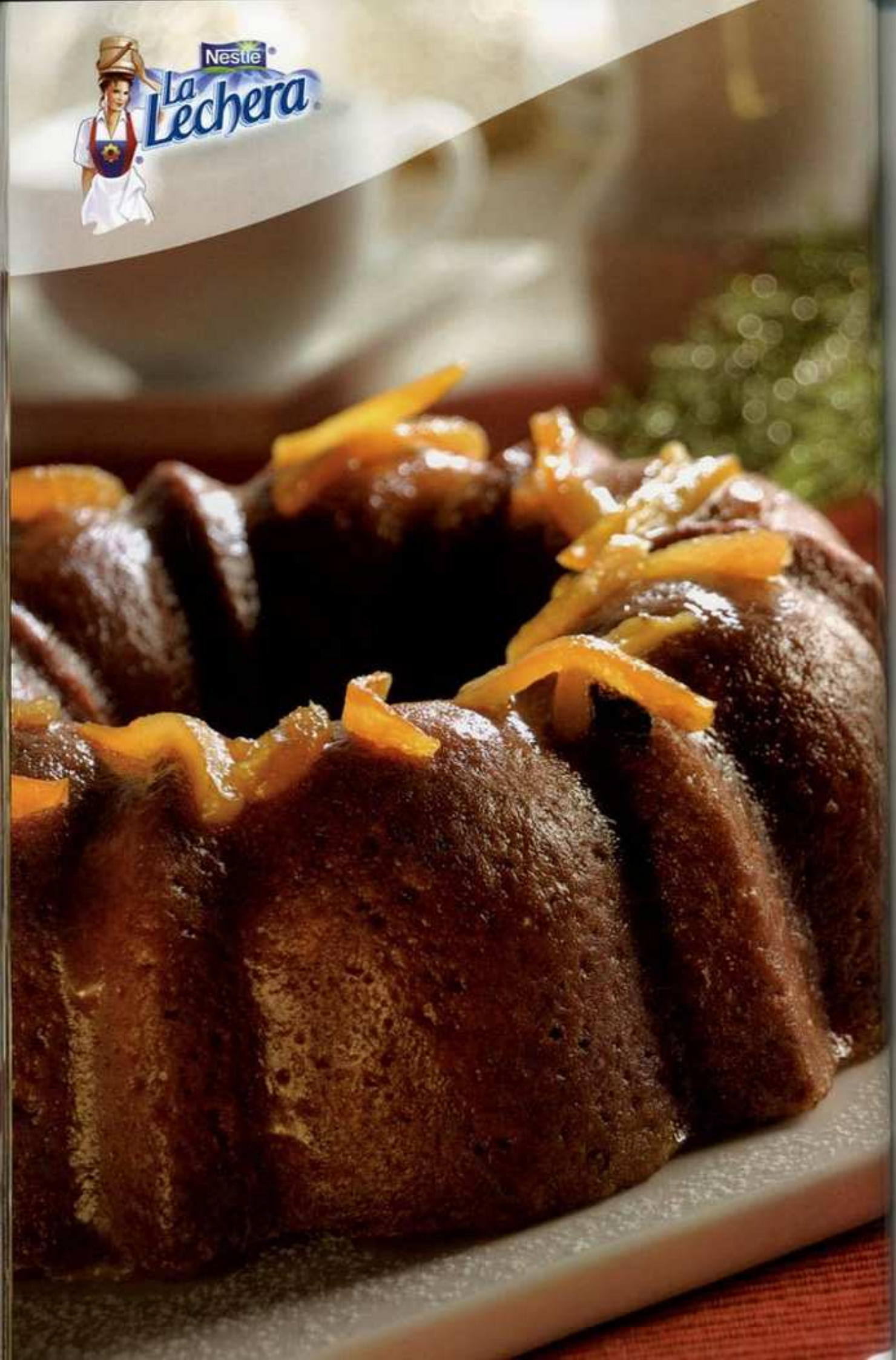
GLASEADO

3	tazas de azúcar glass
1/4	taza de jugo de manzana (60 ml)

- Mezcla los ingredientes hasta que se incorporen y baña la rosca.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 60 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la sidra por 100 ml de vino blanco y 150 ml de jugo de manzana.


Nestlé
La Lechera

Rosca Navideña (8 Porciones)

Ingredientes

150	g de mantequilla a temperatura ambiente
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	huevos
1/2	taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (120 ml)
1	taza de almendras, peladas y molidas (100 g)
1	taza de pistaches, picados (150 g)
1 1/2	tazas de chabacanos deshidratados, picados (110 g)
1 1/2	tazas de harina de trigo (240 g)
1	cucharadita de polvo para hornear
1	limón, la ralladura
2	cucharadas de pistaches, picados
1/2	taza de almendras, fileteadas (120 g)

JARABE

1/2	taza de brandy (120 ml)
2	limones, el jugo
1/2	taza de azúcar
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

Bate la mantequilla hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA e incorpora, poco a poco, el huevo con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Sin dejar de batir, añade por cucharadas las almendras molidas, la taza de pistaches, el chabacano, la harina, el polvo para hornear y la ralladura de limón; bate hasta que todos los ingredientes se incorporen.

- Vierte la mezcla en un molde de rosca previamente engrasado y enharinado; espolvorea con el resto de los pistaches y las almendras fileteadas.
- Hornea de 50 a 55 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
- Mientras tanto, calienta todos los ingredientes del jarabe hasta que comiencen a hervir; retira del fuego y reserva.
- Pica la rosca con un tenedor y báñala con el jarabe; decora con fruta de temporada y sirve.

Tiempo de Preparación: 45 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 a 55 Minutos

tip: Cubre con un poco de mermelada de chabacano para darle brillo.

Nestlé
La Lechera

Tronco de Café

(8 Porciones)

Ingredientes

BASE

6	claras de huevo
1/2	taza de azúcar glass
6	yemas de huevo
1/2	taza de azúcar glass
1/2	taza de harina de trigo (80 g)
3	cucharadas de fécula de maíz

ENVINADO

1/4	taza de licor de café (60 ml)
1/4	taza de brandy (60 ml)
1/2	taza de azúcar
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

RELLENO

1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4	yemas de huevo, ligeramente batidas
2	cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO
3	cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 taza de agua (60 ml)
1	taza de crema para batir
4	cucharadas de azúcar glass
8	cucharadas de licor de café
1	cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
1	taza de nuez, picada (100 g)

Preparación

- Bate las claras de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar glass hasta obtener el punto de cordón; mezcla ambas preparaciones en forma envolvente alternando con la harina previamente cernida con la fécula de maíz.
- Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornea 20 minutos, retira y deja enfriar.
- Mientras tanto, calienta todos los ingredientes del envinado hasta que el azúcar se disuelva por completo y retira. Sobre una mesa coloca 2 hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas; con la ayuda de una brocha, humedece el pan con el envinado y reserva.
- Calienta en una olla la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con la Leche Condensada LA LECHERA; agrega las yemas de huevo, mezcla con un batidor de globo y añade el Café NESCAFÉ CLÁSICO. Sin dejar de batir, incorpora la fécula de maíz previamente disuelta y deja hervir hasta que espese, moviendo constantemente para que no se formen grumos. Deja enfriar por completo y reserva.
- Bate la crema con el azúcar y el licor de café hasta formar picos duros; añade en forma envolvente la grenetina previamente hidratada y disuelta. Mezcla hasta que todos los ingredientes se incorporen y refrigera por 30 minutos.
- Combina las dos preparaciones anteriores en forma envolvente y divídela en 2 partes; con la ayuda de una espátula, cubre con una parte el pan que reservaste y espolvorea la nuez. Enróllalo cuidadosamente y pásalo a un platón con el doblez hacia abajo. Cubre el rollo con la crema restante, refrigera durante 1 hora y ofrece.

Tiempo de Preparación: 40 Minutos
Tiempo de Horneado: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la nuez por cacahuate.

Nestlé
La Lechera

Tronco de Frutas Rojas (8 Porciones)

Ingredientes

BASE

6	claras de huevo
1/2	taza de azúcar glass
6	yemas de huevo
1/2	taza de azúcar glass
1/2	taza de harina de trigo (80 g)
3	cucharadas de fécula de maíz

ENVINADO

1/2	taza de brandy (120 ml)
1/4	taza de almíbar de cerezas (60 ml)
1/2	taza de azúcar
	HORNO PRECALENTADO 200°C

Preparación

Bate las claras de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar glass hasta obtener el punto de cordón; mezcla ambas preparaciones en forma envolvente alternando con la harina previamente cernida con la fécula de maíz.

Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornea 20 minutos, retira y deja enfriar.

Mientras tanto, calienta todos los ingredientes del envinado hasta que el azúcar se disuelva por completo y retira. Sobre una mesa coloca 2 hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas; con la ayuda de una brocha, humedece el pan con el envinado y reserva.

RELLENO

1	taza de crema para batir (240 ml)
1	taza de mermelada de frambuesa
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María

Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva. Mezcla la mermelada con la Leche Condensada LA LECHERA y la grenetina previamente hidratada y disuelta. Vierte esta preparación a la crema batida en forma envolvente hasta que los ingredientes se incorporen; refrigera por 30 minutos. Extiende la crema sobre el pan envinado que reservaste y distribúyela con la ayuda de una espátula; enróllalo procurando no romperlo y pasa a un platón con el doblez hacia abajo.

CREMA PARA DECORAR

1	taza de crema para batir (240 ml)
4	cucharadas de azúcar glass
4	cucharadas de cocoa
1	taza de frutas rojas para decorar

Bate la crema con el azúcar y la cocoa previamente cernida hasta montar picos duros. Cubre el rollo con la crema y refrigera por 2 horas; decora con las frutas y sirve.

Tiempo de Preparación: 40 Minutos
Tiempo de Horneado: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la mermelada de frambuesa por zarzamora.

Nestlé
La Lechera

Tronco de Noel

(8 Porciones)

Ingredientes

BASE

6	claras de huevo
1/2	taza de azúcar glass
6	yemas de huevo
1/2	taza de azúcar glass
1/2	taza de harina de trigo (80 g)
3	cucharadas de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO 200°C

Preparación

- Bate la claras de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar glass hasta obtener el punto de cordón; mezcla ambas preparaciones en forma envolvente alternando con la harina previamente cernida con la fécula de maíz.
- Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornea 20 minutos, retira y deja enfriar.
- Sobre una mesa coloca 2 hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas.

RELLENO

1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
3	yemas, ligeramente batidas
3	cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 taza de agua (60 ml)
1	cucharada de esencia de vainilla
2	tazas de frutas mixtas cristalizadas, picadas

- Calienta la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con la Leche Condensada LA LECHERA, agrega las yemas y mezcla con un batidor de globo; sin dejar de batir, añade la fécula previamente disuelta y la vainilla. Mueve la preparación constantemente hasta que comience a hervir y a espesar; retira del fuego y deja enfriar.
- Extiende la crema sobre el pan que reservaste y distribúyela perfectamente con la ayuda de una espátula; espolvorea la fruta picada y enróllalo con mucho cuidado procurando no romperlo.

BETUN

5	barras de Chocolate CARLOS V estilo Suizo
4	cucharadas de mantequilla

- A baño María, funde el Chocolate CARLOS V estilo Suizo con la mantequilla.
- Pasa el rollo a un platón, con el doblez hacia abajo, cúbrelo con este betún y forma líneas con un tenedor; decora con más fruta cristalizada y sirve.

Tiempo de Preparación: 40 Minutos
Tiempo de Horneado: 20 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes cubrir el rollo con Dulce de Leche LA LECHERA.

Nestlé
La Lechera

Almohadas *Escarchadas*

(8 Porciones)

Ingredientes

- 2 paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1/2 taza de cajeta
- 1 taza de frutas mixtas cristalizadas, picadas
- 1 kg de pasta hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- Azúcar para espolvorear
- HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate los Quesos Crema CARNATION hasta que se acremen; agrega la Leche Condensada LA LECHERA con la cajeta y sigue batiendo hasta que los ingredientes estén incorporados. Añade de forma envolvente las frutas y refrigera la preparación por 30 minutos o hasta que esté ligeramente firme.
- En una mesa enharinada extiende la pasta hojaldre con la ayuda de un rodillo y corta rectángulos de 12x15 cm. Barniza las orillas con el huevo batido y coloca en el centro un poco de la preparación anterior; dobla perfectamente formando las almohadas; evitando que no se salga el relleno.
- Colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada, barniza con un poco de huevo y espolvorea el azúcar.
- Hornea por 50 minutos o hasta que la masa comience a dorar. Retira y sirve.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos
Tiempo de Horneado: 50 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir la Leche Condensada LA LECHERA por Dulce de Leche LA LECHERA.

Nestlé
La Lechera

Bolsitas de hojaldre

(8 Porciones)

Ingredientes

2	paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)
1	yema de huevo
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1/2	taza de cajeta
1	taza de chongos zamoranos, escurridos
1/2	taza de nuez, picada
1/2	taza de pasas
1	cucharadita de canela, molida
1	huevo, ligeramente batido
500	g de pasta hojaldre
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Bate los Quesos Crema CARNATION hasta acremarlos; agrega la yema de huevo y, sin dejar de batir, añade la Leche Condensada LA LECHERA, la cajeta y los chongos. Sigue batiendo e incorpora la nuez, las pasas y la canela. Refrigera por 30 minutos o hasta que la preparación esté ligeramente firme.
- En una mesa enharinada extiende la pasta hojaldre con la ayuda de un rodillo. Con un cortador de galletas cuadrado, de 15 cm, corta 12 cuadros; en el centro de cada uno coloca dos cucharadas de la preparación anterior. Barniza las orillas con el huevo y cierra formando bolsitas presionando las puntas.
- Prepara una charola para mantecadas, previamente engrasada y enharinada, y coloca en cada hueco una bolsita; barnízalas con el resto del huevo.
- Hornea por 40 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Retira, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 40 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes sustituir los chongos por fruta cristalizada.

Nestlé
La Lechera

Buñuelos con Manzana

(6 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
2	manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en cubos
1/2	taza de pasas
1/2	taza de nuez, picada
2	cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 taza de agua fría (60ml)
6	buñuelos medianos

Preparación

- En una olla calienta la Leche Condensada LA LECHERA con las manzanas, las pasas, la nuez y la fécula previamente disuelta; cocina a fuego lento moviendo constantemente hasta que comience a espesar.
- Retira del fuego, deja enfriar y agrega un poco de esta mezcla sobre cada buñuelo.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar frutas cristalizadas.

Nestlé
La Lechera

Buñuelos Cremosos

(8 Porciones)

Ingredientes

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- Aceite el necesario

Preparación

- Mezcla la Media Crema NESTLÉ con los huevos y los 4 ingredientes siguientes hasta formar una pasta suave y lisa.
- Toma porciones con las manos previamente enharinadas y forma bolitas. Fríelas en el aceite caliente hasta que estén ligeramente doradas. Retira y escurre en papel absorbente; ofrécelas con la salsa.

SALSA

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 30 ml de brandy

- Mezcla todos los ingredientes y baña los buñuelos.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: El brandy lo puedes cambiar por rompope y te encantará.

Nestlé
La Lechera

Canasta de Arroz con Leche y Chabacano

(15 Piezas)

Ingredientes

6	tazas de agua (1.5 lt)
1	raja de canela
1	taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	frasco de mermelada de chabacano (510 g)
500	g de pasta hojaldre
1	huevo, ligeramente batido
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Hierve el agua con la canela, agrega el arroz y cocínalo a fuego medio. Licua la Leche Condensada LA LECHERA con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y la mermelada; añádelo al arroz. Déjalo hervir a fuego lento, moviendo constantemente, hasta que espese y el arroz esté en su punto.
- En una mesa previamente enharinada, extiende con la ayuda de un rodillo la pasta hojaldre. Corta cuadros de 12 cm y estíralos de las puntas; acomódalos en una charola para mantecadas, previamente engrasada y enharinada, hasta cubrir cada uno de los espacios. Barnízalos con huevo y hornéalos de 35 a 40 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
- Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Rellena las canastas con el arroz preparado.
- Puedes decorar con un poco de canela en polvo.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 35 a 40 Minutos

tip: Agrega pasitas y te encantará.

Nestlé
La Lechera

Crepas de Manzana y Pera

(10 Porciones)

Ingredientes

- 2 manzanas verdes, peladas, descorazonadas y cortadas en rebanadas delgadas
- 2 peras peladas, descorazonadas y cortadas en rebanadas delgadas
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 4 cucharadas de mermelada de naranja
- 1 cucharadita de canela, molida
- 1 paquete de crepas comerciales, calientes

Preparación

Frie las manzanas y las peras en la mantequilla fundida con el azúcar. Cocina por 5 minutos, agrega la mermelada de naranja con la canela y continúa la cocción hasta que las manzanas estén suaves. Rellena las crepas con un poco de la preparación.

SALSA

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz, hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml)
- 30 ml de brandy

Calienta la Leche Condensada LA LECHERA con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL; agrega las yemas y bate. Sin dejar de mezclar, agrega la fécula de maíz previamente disuelta y deja hervir moviendo constantemente hasta que espese. Por último, agrega el brandy y baña las crepas.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Cuando prepares la salsa, recuerda batir constantemente la mezcla al momento de agregar las yemas y la fécula para evitar que se formen grumos.

Nestlé
La Lechera

Crepas con Relleno de Uvas (10 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
600	g de uvas verdes, sin semillas
3	paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)
1	paquete de crepas comerciales, calientes
	Uvas para decorar

Preparación

- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con las uvas y los Quesos Crema CARNATION; cuela.
- Pon un poco del relleno en las crepas, dóblalas y ofrécelas.

Tiempo de Preparación: 20 Minutos

tip: Agrega al relleno de las crepas rebanadas de manzana o durazno.

Nestlé
La Lechera

Emparedado de Frutas *Rojas*

(8 Porciones)

Ingredientes

1	kg de pasta hojaldre
1	huevo, ligeramente batido
1	taza de crema para batir (240 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
1	paquete de Queso Crema CARNATION (190 g)
1	cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
200	g de frambuesas
200	g de moras
200	g de zarzamoras
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Sobre una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre con un rodillo; corta rectángulos de 20x30 cm y pásalos a una charola previamente engrasada y enharinada. Barnízalos con el huevo y hornea por 40 minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada. Retira, deja enfriar y córtalos a la mitad en forma de emparedado.
- Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva.
- Licua la Leche Condensada LA LECHERA con la Media Crema NESTLÉ y el Queso Crema CARNATION; agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta, mezcla con la crema batida en forma envolvente y refrigera por 30 minutos.
- Cubre con la crema la base de los rectángulos de pasta hojaldre y agrega un poco de frutas; coloca encima la tapa de pasta hojaldre, otra capa de crema y, por último, un poco más de fruta.
- Refrigera por 30 minutos y sirve.

Tiempo de Preparación: 15 Minutos
Tiempo de Horneado: 40 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar fresas o la fruta de tu preferencia.

Nestlé
La Lechera

Rollitos de Hojaldre (6 Porciones)

Ingredientes

4	manzanas o peras, peladas, descorazonadas y cortadas en cubos
1/2	taza de pasas
70	g de almendras, peladas
50	g de coco, rallado
80	g de chispas de chocolate
1	lata de Dulce de Leche LA LECHERA (380 g)
1	kg de pasta hojaldre
1	huevo, ligeramente batido
	HORNO PRECALENTADO A 200°C

Preparación

- Mezcla las manzanas con las pasas, las almendras, el coco y las chispas de chocolate; reserva.
- Pasa a un refractario el Dulce de Leche LA LECHERA y mete al horno de microondas por 30 segundos; retira, agrega a la mezcla de la manzana y reserva.
- Sobre una mesa ligeramente enharinada, extiende la pasta hojaldre con un rodillo. Corta rectángulos de 20x30 cm y barniza las orillas con el huevo batido. Agrega un poco del relleno en cada rectángulo y enrolla la pasta procurando que no se salga el relleno. Coloca los rollitos en una charola, previamente engrasada y enharinada, y barnízalos con el resto del huevo.
- Hornea de 40 a 50 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
- Deja enfriar y espolvorea con un poco de azúcar glass y canela.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos
Tiempo de Horneado: 40 a 50 Minutos

tip: Antes de hornearlos, refrigera los rollitos por 20 minutos para que el hojaldre levante las capas.

Nestlé
La Lechera

Rollo de Amaranto y Ciruela

(10 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
300	g galletas Marias, molidas
1 1/2	tazas de ciruelas pasas, remojadas y picadas (300 g)
1/2	taza de amaranto
2	tazas de nuez, molida (200 g)
1	limón, el jugo y la ralladura
1/2	taza de amaranto
1	cucharada de canela, molida

Preparación

- Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con las galletas, las ciruelas, la 1/2 taza de amaranto, la nuez, el jugo y ralladura de limón hasta obtener una pasta. Forma un rollo, colócalo en papel encerado previamente espolvoreado con el resto del amaranto y la canela y apriétalo con el papel encerado. Refrigera por 1 hora o hasta que esté completamente firme.
- Quita el papel y sirve cortando en rebanadas.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes cambiar las ciruelas pasas por pasitas.

Nestlé
La Lechera

Tamales Navideños con Crema de Tres Leches

(12 Porciones)

Ingredientes

500	g de mantequilla a temperatura ambiente
1/2	taza de azúcar mascabado
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
7	huevos
500	g de harina de arroz
1	cucharadita de polvo para hornear
1/2	taza de nuez, picada (50 g)
100	g de naranja cristalizada, picada
100	g de acitrón, picado
1/2	taza de pasas (50 g)
5	higos cristalizados, picados
2	cucharadas de harina de trigo
1	manojo de hojas para tamal, remojadas en agua caliente y escurridas

Preparación

- Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremarla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA y mezcla. Integra los huevos de uno en uno e incorpora poco a poco la harina de arroz cernida con el polvo para hornear; sin dejar de batir, agrega los 5 ingredientes siguientes previamente mezclados con las 2 cucharadas de harina e incorpora por completo hasta formar una masa.
- Pon 2 cucharadas de esta pasta en el centro de cada hoja de tamal, envuelve y cuécelos en la olla exprés a baño María, sin que el agua toque los tamales, durante 35 minutos. Retíralos y sírvelos bañados con la crema de tres leches.

CREMA DE TRES LECHES

1	lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1	lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
3	paquetes de Queso Crema CARNATION (190 g c/u)

- Licua todos los ingredientes y baña los tamales.

Tiempo de Preparación: 30 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes agregar 1/4 taza de ron o brandy (60 ml) a la mezcla de tres leches.

Nestlé
La Lechera

Trufas de Nuez con Cubierta de Cacahuate

(70 Porciones)

Ingredientes

1	lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
300	g de nuez, molida
1 1/2	tazas de galletas María, molidas
3	tablillas de Chocolate CARLOS V a la Francesa, rallado
1 1/2	tazas de cacahuate sin sal, molido

Preparación

- Bate la Leche Condensada LA LECHERA con la nuez, las galletas y el Chocolate CARLOS V a la Francesa. Refrigera por 1 hora o hasta que la pasta esté firme.
- Forma las trufas con las manos tomando pequeñas porciones de la pasta, pásalas por el cacahuate molido y ofrécelas.

Tiempo de Preparación: 15 Minutos

tip: Si lo deseas, puedes servir las trufas en capacillos.

Tips

En estas fechas de muchas celebraciones y cenas es importante estar bien preparados.
LA LECHERA les regala algunos tips:

Consejos para troncos navideños:

- Usar una charola con paredes bajas para hornear el pan.
- Para enrollarlo fácilmente, desmóldalo sobre un trapo húmedo de algodón.
- Deja enfriar el pan a temperatura ambiente, rellénalo y vuelve a enrollarlo.
- No lo hornees más tiempo del recomendado para evitar que quede duro y se rompa al enrollarlo.

Consejos para pays:

- Si la pasta está quebradiza, refrigérala durante media hora antes de utilizarla.
- Para evitar que las conchas de pay se inflen o se ahuequen, se debe picar la base de la pasta con un tenedor, por lo menos cuatro veces.
- Antes de cubrir el molde con la costra para pay, engrásalo, cúbrelo con papel aluminio y vuelve a engrasar el papel aluminio; esto evitará que se pegue y te ayudará a desmoldarlo con facilidad.

Consejos para gelatinas:

- Compra la grenetina en tiendas de autoservicio, recuerda que debes hidratarla en agua fría y disolverla dentro del horno de microondas o a baño María.
- Para desmoldar la gelatina, sumerge el molde en agua tibia y oprime un poco las orillas.
- Si la gelatina se llega a cortar, solo licuala y ponla a cuajar de nuevo.

Consejos para pasteles:

La altitud respecto al nivel del mar de la ciudad donde se preparan los postres afecta la rapidez de cocción, a mayor altitud, mayor rapidez. Para compensar este efecto es necesario adaptar las recetas de la siguiente manera:

- *Altitudes 0 a 600*

  Ciudades: Acapulco, Campeche, Chetumal, Coatzacoalcos, Colima, Culiacán, Ensenada, Hermosillo, La Paz, Manzanillo, Matamoros, Mazatlán, Mérida, Mexicali, Monterrey, Nuevo Laredo, Tampico, Tepic, Tijuana, Tuxtla Gutiérrez, Veracruz y Villahermosa.

  Solución: Aumentar 1 ó 2 cucharadas de azúcar por cada taza indicada. Utilizar el doble de polvo para hornear. Aumentar de 10 a 15 minutos, el tiempo de cocción indicado. Reducir 3 a 4 cucharadas de líquido por taza.

- *Altitudes 600 a 1500*

  Ciudades: Chihuahua, Chilpancingo, Ciudad Juárez, Jalapa, Nogales, Orizaba y Torreón.

  Soluciones: Aumentar 1 cucharadita de azúcar por cada taza indicada. Aumentar 1/2 cucharada de polvo para hornear. Reducir 2 cucharadas de líquido por cada taza indicada.

- *Altitudes 1500 a 1800*

  Ciudades: Celaya, Cd. Guzmán, Cuernavaca, Guadalajara, Irapuato, Oaxaca, Hidalgo del Parral, Salamanca, Saltillo y Zamora.

  Soluciones: Aumentar 1/2 cucharadita de polvo para hornear. Reducir 2 cucharadas de líquido por cada taza indicada. No modificar azúcar.

- *Altitudes: 1800 a 1890*

  Ciudades: Aguascalientes, Durango, León, Querétaro y San Luis Potosí.

  Soluciones: Aumentar 1/4 de cucharadita de polvo para hornear. Reducir 1 cucharada de líquido por taza indicada.

- *Altitudes: 1890 a 2600*

  Ciudades: Cd. De México, Guanajuato, Morelia, Pachuca, Puebla, Tlaxcala, Toluca y Zacatecas.

  Soluciones: No modificar.