

Recetas para postres



Recetas para postres

Primavera, verano, otoño, invierno... Aquí encontrarás una selección de las recetas más dulces de Nestlé ideales para sorprender a tus invitados durante todas las épocas del año.

Índice

Manzanas con salsa de frambuesa y helado	pág. 2
Pastelitos de chocolate con salsa de menta	pág. 3
Flan de yogur al limón	pág. 4
Crep de melocotones con salsa de naranja	pág. 5
Pastel de melocotones	pág. 6
Galletas de chocolate al jengibre	pág. 7
Pastel de moka y nueces	pág. 8
Flan de chocolate blanco con salsa de frutos rojos	pág. 9
Café liégeois	pág. 10
Gelatina de chocolate con crema de capuchino	pág. 11



4 Raciones
🕒 20'
🍴 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

manzanas con salsa de frambuesas y helado

Ingredientes

4 bolas de **Helado de Vainilla LA LECHERA**
 4 manzanas
 200 g de frambuesas (pueden ser congeladas)
 2 cucharadas de jalea de grosella
 azúcar
 canela
 kirsch

A cocinar

Lavar las manzanas y ensártalas en una brocheta.

Unir los extremos dándole forma de corona y ponerlas a asar en el horno dándoles la vuelta y espolvoreándolas con azúcar y canela de vez en cuando, hasta que estén tiernas.

Servirlas acompañadas con la salsa de frambuesas y una bola de helado.

Salsa: calentar las frambuesas con la jalea de grosella hasta que se funda; pasarlas por el pasapuré para eliminar las semillas y añadir un chorrito de kirsch.





4 Raciones
🕒 30'
🍴 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

pastelitos de chocolate con salsa de menta

Ingredientes

200 g **Chocolate NESTLÉ Postres**
 50 g azúcar
 200 g mantequilla
 6 yemas huevo.
 Salsa de menta:
 1/2 bote peq. **Leche Condensada LA LECHERA**
 6 yemas huevo
 hojas menta fresca

A cocinar

Fundir, al baño maría, el chocolate troceado con la mantequilla; cuando esté tibio, añadir las yemas e incorporar las claras montadas a punto de nieve con el azúcar. Dejarlo en el refrigerador durante 2 ó 3 horas.

Repartirlo en cuatro moldecitos individuales untados con mantequilla y cocerlos a horno fuerte hasta que los pastelitos estén cuajados (unos 10 minutos). Dejarlos enfriar, desmoldearlos y servirlos con la salsa.

Salsa: Disolver la leche condensada en 400 ml (2 vasos) de agua y llevarla a ebullición; cuando empiece a hervir, añadir las hojitas de menta y dejarlo infusionar durante 15 minutos.

Pasarlo por un colador, añadir las yemas mezcladas con un poco de leche fría y cocerlo al baño maría, removiendo continuamente, hasta que las natillas espesen ligeramente.





6 Raciones
🕒 1h.
🔪 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

flan de yogur al limón

Ingredientes

4 Yogures Naturales
 1 bote pequeño de **Leche Condensada LA LECHERA**
 200 ml (1 vaso) de leche
 1 limón
 6 huevos
 azúcar



A cocinar

Poner en un cazo al fuego la leche condensada, la leche y una corteza de limón y cocerlo durante unos minutos; dejarlo enfriar.

Añadir el yogur y el zumo de limón. Agregar los huevos batidos, poco a poco y removiendo continuamente; pasarlo por un colador.

Verterlo en una flanera rectangular caramelizada y cocerlo en el horno, al baño maría, hasta que el flan esté cuajado (30-40 minutos).



4 Raciones
🕒 20'
🍴 Dificultad
🌿 ☀️

crep de melocotones con salsa de naranja

Ingredientes

4 melocotones
6 cucharadas de azúcar
3 huevos
2 cucharadas de mantequilla y 1 de harina
1 limón
ron

Salsa:

40 g azúcar
2 cucharadas **Nata para Cocinar LA LECHERA**
200 ml (1 vaso) de zumo de naranja
1 copita licor de naranja

A cocinar

Pelar los melocotones, cortarlos en trozos y dejarlos macerar 10 minutos, espolvorearlos con 3 cucharadas de azúcar y rociarlos con un poco de ron.

Trabajar las yemas con 3 cucharadas de azúcar hasta que estén cremosas; añadir un poco de corteza de limón rallada y la harina y mezclarlo bien. Finalmente, incorporar cuidadosamente las claras montadas a punto de nieve.

Derretir la mantequilla en una sartén grande; verter en ella la preparación anterior. Dejarlo cocer a fuego moderado, de 5 a 8 minutos.

Colocar la crep en una bandeja, poner en el centro los melocotones y doblarla sobre sí misma.

Salsa: Poner el azúcar en una sartén y caramerizarlo; añadir la nata, el zumo de naranja, el licor y cocerlo hasta obtener una salsa fina.





4 Raciones
🕒 30'
🍴 Dificultad
🍁

pastel de melocotones

Ingredientes

1 MASA PARA BIZCOCHO NATURAL NESTLÉ

250 g de nata montada

4 melocotones

2 hojas de gelatina

A cocinar

Pelar los melocotones y cortarlos en cuadraditos.

Verter la Masa para bizcocho en un molde enharinado y añadir 3/4 partes de melocotones.

Cocerlo en el horno, previamente calentado a 180°C de temperatura, durante 45 minutos.

Dejarlo enfriar y desmoldearlo.

Pasar las hojas de gelatina por agua fría y disolverlas en un cazo al fuego con 2

cucharadas de agua. Mezclar la nata montada con la gelatina y el melocotón reservado.

Abrir el bizcocho por la mitad, colocar de nuevo la base en el molde de cocción y cubrirlo

con la nata montada. Colocar la otra mitad de bizcocho encima de la nata y dejarlo enfriar en el frigorífico durante 2 ó 3 horas (hasta que cuaje la gelatina)



6-8 Raciones
🕒 1h.
🔪 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

galletas de chocolate al jengibre

Ingredientes

200 g (8 barritas) de **Chocolate NESTLÉ POSTRES**
 100 g de azúcar
 100 g de harina
 100 g de mantequilla
 25 g de cacao
 2 yemas de huevo
 1 cucharadita de jengibre en polvo

A cocinar

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla al baño maría o en el microondas.

En un bol, mezclar la harina con el azúcar, el cacao y el jengibre; añadir las yemas de huevo y el chocolate fundido. Removerlo hasta que esté ligado.

Dejarlo en el refrigerador 20 minutos. Formar un rulo con la masa, envolverlo en una hoja de aluminio y dejarlo de nuevo en el refrigerador 20 minutos más.

Cortar rodajas de 1 cm de grosor, ponerlas en una bandeja de horno y cocer las galletas a horno medio 10 minutos.





6-8 Raciones
🕒 1h.
🍴 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

pastel de moka y nueces

Ingredientes

125 g harina
 125 g azúcar
 100 g mantequilla
 4 huevos
 1 sobre levadura en polvo.
 Crema:
 2 cucharadas **NESCAFÉ** y 2 de azúcar lustre
 300 g nata montada
 150 g nueces picadas.
 Cobertura:
 200 g (8 barritas) **Chocolate NESTLÉ POSTRES**
 200 ml (1 vaso) nata para montar
 100 g mantequilla

A cocinar

Bizcocho: Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén muy cremosas; añadir la mantequilla fundida y la harina y la levadura pasadas por un tamiz e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde de bizcocho, previamente enharinado, y cocerlo a horno medio durante 40 minutos.

Crema: Mezclar la nata montada con el Nescafé, el azúcar y las nueces picadas y dejarla enfriar.

Cobertura: Calentar la nata hasta que empiece a hervir; retirarla del fuego, añadir el chocolate y la mantequilla cortados en trocitos y removerlo hasta obtener una crema fina y untuosa. Cortar el bizcocho en 4 discos y rellenarlos con la crema de nueces. Cubrir enteramente el pastel con la cobertura de chocolate y dejarlo en el refrigerador durante unas horas antes de servirlo.



4-6 Raciones

🕒 45'

🍴 Dificultad



flan de chocolate blanco con salsa de frutos rojos

Ingredientes

1/2 l de nata para montar
2 tabletas de **Chocolate MILKYBAR**
5 yemas de huevo
100 g de azúcar

Salsa de frutos rojos:
100 g de fresas
100 g de frambuesas
100 g de azúcar
kirsch

A cocinar

Calentar la nata y, cuando empiece a hervir, retirarla del fuego y añadir el chocolate en trocitos. Removerlo hasta que el chocolate se funda. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la nata removiendo continuamente.

Verterlo en una flanera, previamente caramelizada, y cocerlo en el horno, al baño maría, hasta que el flan esté cuajado. Desmoldarlo cuando esté frío y servirlo con una salsa de frutos rojos.

Salsa: poner en un cazo al fuego el azúcar, 100 ml (1 vaso) de agua y el kirsch, y cocerlo unos minutos; agregar las frutas y dejarlo a fuego suave unos 5 minutos más. Pasarlo al pasapurés y luego por un colador para eliminar las semillas.

un consejo...



El flan suele tardar en cuajarse unos 45', pero dependerá del tamaño del molde; también se puede hacer en moldes individuales, previamente caramelizados y el tiempo de cocción será más corto.



4 Raciones
🕒 20' + enfriar
🍴 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

café liégeois

Ingredientes

3 cucharadas de **NESCAFÉ**
 ½ l de leche
 75 g (3 barritas) de **Chocolate NESTLÉ Postres**
 75 g de azúcar
 3 yemas de huevo
 1 cucharada de harina de maíz
 nata montada

A cocinar

Mezclar la leche con el azúcar, el **NESCAFÉ** y el chocolate troceado y calentarlo hasta que el chocolate esté fundido.

Disolver la harina de maíz en 2 cucharadas de agua fría y mezclarlo con las yemas de huevo. Añadirlo a la preparación anterior y cocerlo al baño maría, removiéndolo continuamente, hasta que la crema espese.

Repartirla en 4 copas altas y dejarla enfriar.

En el momento de servirlo, cubrirlo con la nata montada.



4 Raciones
🕒 30' + enfriar
🍴 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

gelatina de chocolate con crema de cappuccino

Ingredientes

150 g (6 barritas) de **Chocolate NESTLÉ POSTRES**
 1/2 l de leche
 100 g de azúcar
 4 yemas de huevo
 2 hojas de gelatina

Crema:

400 ml (2 vasos) de nata para montar
 100 g de azúcar
 2 cucharaditas de **NESCAFÉ**

A cocinar

Fundir el chocolate troceado con la leche. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate y cocerlo al baño maría, removiendo continuamente, durante 10 minutos.

Pasar las hojas de gelatina por agua fría y añadirlas a la crema de chocolate; removerla hasta que se disuelva y pasarla por un colador. Repartirla en 6 copas anchas y dejarlas en el refrigerador durante 2 horas.

Disolver el café soluble en 2 ó 3 cucharadas de nata caliente; añadir el resto de la nata muy fría, y montarla añadiendo el azúcar cuando esté firme. Con ayuda de una manga pastelera, colocar una capa gruesa de crema de cappuccino sobre la gelatina de chocolate.

