







DELICIOSAS RECETAS PARA COMPARTIR EN FAMILIA





Nestle. \







CHEESE CAKE CÍTRICO	3
POSTRE DE LECHE CONDENSADA Y YOGUR	4
ALFAJORCITOS RIQUÍSIMOS	5
• LECHE CONDENSADA ESPECIADA	6
DELICIA DE DURAZNO	7
• BOMBONETES	8
• CREPES CON FRUTOS ROJOS	9
• COPITOS DE BANANA	10
SHOTS DE CAFÉ	11
TRUFITAS PARA EL CAFÉ	12
POSTRE CREMOSO DE MANZANAS	13
DULCE DE LECHE	14
BUDÍN DE PERAS ACARAMELADO	15
• MINITRIFFLES	16
• FLAN CASERO	17

CHEESE CAKE CÍTRICO

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 2 hs | PORCIONES 8

Nestle. \

Ingredientes



- 250 g de galletitas de agua.
- 100 q de manteca.
- 1 cucharada de azúcar.
- 400 g de queso untable descremado.
- 1 lata de Leche Condensada Descremada **NESTLÉ**®.
- ¼ taza de jugo de limón.
- ¼ taza de jugo de naranja.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

- 1. Colocar en un bowl las galletitas procesadas, agregar la manteca a punto pomada (temperatura ambiente) y el azúcar.
- 2. Colocar en un molde desarmable de 22 cm de diámetro, presionar formando una base, llevar al freezer 10 minutos. Reservar.
- 3. En otro bol colocar el queso untable. Con batidora eléctrica mezclar para airear, seguir batiendo y verter en forma de hilo la Leche Condensada Descremada NESTLÉ® hasta integrar la preparación, añadir los jugos y la esencia de vainilla, mezclar.
- 4. Colocar la crema sobre la base de galletitas reservada, estirar con espátula de goma, cubrir con film y llevar a la heladera durante 3 horas.





POSTRE DE LECHE CONDENSADA Y YOGUR

Nestle. \

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 3 hs | PORCIONES 8

Ingredientes



- 4 potes de yogurt natural firme.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- Jugo de 2 limones pequeños.
- 100 g de cereales.
- 150 g de galletitas de vainilla.

- 1. Procesar las galletitas con los cereales. Reservar.
- Licuar los yogures con la Leche Condensada NESTLÉ® y el jugo de los limones.
- 3. En un molde que pueda ir a la mesa, colocar una capa de los cereales triturados, verter la crema y cubrir con el resto de los cereales molidos.
- Congelar. Servir en cuadrados, acompañados de una porción de ensalada de frutas de estación.



ALFAJORCITOS RIQUÍSIMOS

PREPARACIÓN 20' | REFRIGERACIÓN 30' | PORCIONES 12

Nestle. \

Ingredientes



24 galletitas redondas de vainilla o chocolate.

Relleno Súper crema

- ¾ taza de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 100 g de manteca a temperatura ambiente.
- 2½ tazas de azúcar Impalpable.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

- 1. Batir la manteca.
- 2. Incorporar la mitad del azúcar impalpable, y agregar la Leche Condensada NESTLÉ® y la vainilla. Batir enérgicamente.
- 3. Añadir el resto de azúcar y mezclar con batidor de mano. Agregar azúcar extra si fuera necesario.
- 4. Refrigerar en heladera durante unos 30 minutos antes de rellenar los alfajorcitos.
- 5. Armar los alfajorcitos utilizando 2 galletitas para cada uno.



LECHE CONDENSADA ESPECIADA

PREPARACIÓN 10' | PORCIONES 6



Ingredientes



- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 1 cucharadita de canela.
- ½ cucharadita de jengibre.
- 5 granos de pimienta de Jamaica.
- 1 clavo de olor.

Preparación

- 1. Triturar todas las especies juntas.
- 2. Pasar por un colador fino y mezclar este polvo de especias con el contenido de la Leche Condensada NESTLÉ®.
- 3. Servir con pinchos de fruta fresca.

Tip: Esta crema es ideal para salsear helados, postres y para agregarle una cucharadita a un cafecito.





DELICIA DE DURAZNO

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 3 hs | PORCIONES 6





Ingredientes



- 1 lata de duraznos en almíbar.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 100 cc de jugo de limón.
- Coco rallado y trocitos de duraznos para decorar.

Preparación

- 1. Licuar 7 mitades de duraznos escurridos. la Leche Condensada NESTLÉ® y el jugo de limón.
- 2. Verter en copas y refrigerar durante 2 horas para que cuaje.
- 3. Al momento de servir, decorar con el coco rallado y trocitos de duraznos.

Tip: Podemos cambiar las frutas a utilizar por frutillas, mango o melón.



BOMBONETES

PREPARACIÓN 30' | REFRIGERACIÓN 15' | PORCIONES 30

Nestle. \



Ingredientes



- 30 cerezas.
- ½ taza de coñac.
- 100g de almendras peladas y molidas.
- 6 cucharadas de Leche Condensada **NESTLE®**.
- 8 cucharadas de azúcar impalpable.
- Cantidad necesaria de NESQUIK en polvo.

- 1. Marinar las cerezas en el coñac y reservar.
- 2. Mezclar la Leche Condensada NESTLÉ® con las almendras molidas y el azúcar impalpable. Refrigerar durante 15 minutos.
- 3. Tomar porciones de la pasta y formar bolitas. Extender cada bolita con un tenedor rellenar con una cereza marinada y formar la bolita nuevamente. Hacer rodar las bolitas por el **NESQUIK**®. Colocar en pirotines para bombones.



CREPES CON FRUTOS ROJOS A LA CREMA DE NARANJAS NESTIE.

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 30' | PORCIONES 6

Ingredientes



- 12 crepes comprados.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- Jugo de 2 naranjas.
- Ralladura de 1 naranja.
- 2 tazas de frutos rojos (frutillas, arándanos, frambuesas).
- Cantidad necesaria de azúcar impalpable.

Preparación

- 1. En un bol mezclar la Leche Condensada NESTLÉ®. el jugo de las naranjas y los frutos rojos. Refrigerar 30 minutos.
- 2. Colocar una porción de la crema en cada crepe, cerrar como un pañuelo y espolvorear con azúcar impalpable.

Tip: Decorar los crepes por fuera con la misma crema.



COPITOS DE BANANA

PREPARACIÓN 15' | REFRIGERACIÓN 1 hs | PORCIONES 30

Nestle. \



Ingredientes



- 2 bananas.
- 200 g de queso untable descremado.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 150 g de nueces molidas.
- 4 tazas de cereales integrales.
- 2 tazas de cereales triturado.

- En un recipiente hondo colocar las bananas cortadas en rodajas y pisar hasta obtener un puré. Añadir el queso untable y mezclar muy bien hasta que este cremoso.
- 2. Verter la **Leche Condensada NESTLÉ**®, las nueces y los cereales, mezclar hasta integrar.
- **3.** Cubrir con film y refrigerar durante 1 hora.
- **4.** Retirar de la heladera y formar 30 bolitas. Hacer rodar por los cereales triturados y servir.



SHOTS DE CAFÉ

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 2 hs | PORCIONES 6

Nestle.

Ingredientes



- 50 cc de agua caliente.
- 30 cc de licor de café.
- 1 cucharada de azúcar.
- 30 g de café NESCAFÉ CLASICO.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 200 cc de crema de leche.

- 1. Disolver el café NESCAFÉ Clásico en el agua caliente y añadir el licor.
- 2. Dejar enfriar y verter la **Leche Condensada NESTLÉ**®. Mezclar suavemente.
- 3. Batir la crema de leche con el azúcar a medio punto.
- Incorporar a la crema de café con movimientos envolventes.
- Disponer en copas y llevar a la heladera hasta el momento de servir.



TRUFITAS PARA EL CAFÉ

PREPARACIÓN 15' | PORCIONES 20

Nestle. \

Ingredientes



- ½ lata de Leche Condensada NESTLÉ®
- 100 g de chocolate rallado.
- 3 cucharaditas de café instantáneo.
- 2 cucharadas de coñac.
- 8 vainillas.
- 100 g de granas de chocolate.

- Mezclar la Leche Condensada NESTLÉ® con el chocolate rallado, el café instantáneo y el coñac. Añadir de a poco las vainillas desmenuzadas. Mezclar bien hasta obtener una pasta homogénea.
- 2. Tomar pequeñas porciones de pasta y darle forma redondeada modelando con la palma de las manos. Pasar por granas de chocolate y ubicar en pirotines. Mantener las trufas en la heladera hasta el momento de servir.



POSTRE CREMOSO DE MANZANAS

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 25' | PORCIONES 8

Nestle. \

Ingredientes



- 4 manzanas verdes ralladas.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 4 huevos.

- 1. Poner en un bol las 4 manzanas peladas y ralladas, la Leche Condensada NESTLÉ® y los huevos.
- 2. Batir suavemente hasta que se mezcle bien.
- Colocar la preparación en 8 moldecitos individuales.
- 4. Cocinar en horno fuerte durante 5 minutos, bajar el horno a temperatura moderada y cocinar durante 20 minutos o hasta que estén dorados.
- 5. Servir los postrecitos coronados con un copete de queso crema perfumado con canela.



DULCE DE LECHE

REFRIGERACIÓN 3 hs | PORCIONES 36



Ingredientes



• 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.

- 1. Colocar una lata de Leche Condensada NESTLÉ® dentro de una cacerola que contenga agua hirviendo (el agua debe cubrir la lata).
- 2. Cocinar a baño María durante 3 horas reponiendo con agua caliente a medida que se evapora.
- 3. Apagar el fuego, dejar enfriar a temperatura ambiente y abrir la lata cuando esté completamente fría.



BUDÍN DE PERAS ACARAMELADO

PREPARACIÓN 20' | REFRIGERACIÓN 50' | PORCIONES 12



Condensada azucarad

Ingredientes



- 1/2 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 50 g de manteca blanda.
- 1 huevo.
- Ralladura de 1 naranja.
- 175 g de harina leudante + 2 cucharadas de harina.
- 2 peras maduras.
- 1 cucharada de azúcar.
- Azúcar impalpable para espolvorear.

- 1. En un bol batir la Leche Condensada NESTLÉ ® con la manteca, una vez que los ingredientes se hayan integrado, agregar el huevo, la ralladura de naranja, 175 g de harina leudante tamizada y las peras peladas, cortadas en rodajitas finas y rebozadas en las cucharadas de harina restantes.
- 2. Mezclar y colocar la preparación en un molde de budín ingles acaramelado de 35 cm. de largo.
- 3. Cocinar en horno precalentado moderado durante 50 minutos.
- Retirar, desmoldar, dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.



MINI TRIFFLES

PREPARACIÓN 20' | REFRIGERACIÓN 1 hs | PORCIONES 12

Nestle.

Ingredientes



- · Crema de limón.
- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- Jugo y ralladura de 2 limones.
- 1 pote de crema de leche.
- 400 g de frutillas.
- 5 kiwis.
- Cantidad necesaria de cereales.

Preparación

- En un bol verter el contenido de la lata de Leche Condensada NESTLÉ®, añadir el jugo y la ralladura de los limones.
- 2. Batir la crema a medio punto y mezclar con la crema de limón hasta que espese. Reservar.
- 3. Lavar muy bien las frutillas, retirar el cabito y filetear. Pelar y cortar en cubitos los kiwis.

4. Armado

En pequeños potecitos colocar una base de frutillas, 1 cucharada de crema de limón, kiwis, crema de limón, frutillas y nuevamente crema de limón. Cubrir con film y llevar a la heladera.

5. En el momento de servir coronar con cereales.



FLAN CASERO

PREPARACIÓN 10' | REFRIGERACIÓN 50' | PORCIONES 6



Ingredientes



- 1 lata de Leche Condensada NESTLÉ®.
- 4 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 2 tazas de agua tibia.

Preparación

- Batir los huevos, agregar las 2 tazas de agua tibia (de las de té), el contenido de la lata de Leche Condensada NESTLÉ®, la cucharadita de esencia de vainilla y mezclar.
- Verter en una budinera acaramelada y cocinar a baño María en horno moderado entre 50 y 60 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Mantener en la heladera hasta el momento de servir.

TIP: No congelar el flan porque pierde consistencia.

