



# Recetario

NESTLÉ®  
CARNATION®  
Leche  
Evaporada  
Original



**DESCUBRE MÁS AQUÍ SOBRE:  
NESTLÉ® CARNATION®  
LECHE EVAPORADA ORIGINAL**



# Café y Peras

## Ingredientes

- 360 g de Leche Evaporada Carnation®
- 387 g de Leche Condensada La Lechera®
- 1 cucharada de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 2 huevos
- 4 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en 1/2 de taza de agua fría (60 ml)
- 5 peras rebanadas delgadas, cocidas en agua con canela y azúcar
- 500 g de pasta de hojaldre
- 1 huevo ligeramente batido

**HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS**

**-35 min**

*Tiempo de  
Horneado*

**50 minutos**

## Instrucciones

- 1** Calienta la Leche Evaporada Carnation®, 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 se espese moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 2** Retira del fuego, cuela la preparación y agrega las peras cocidas; mezclar perfectamente.
- 3** En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre con un rodillo; cortar un rectángulo de 40 por 30 cm y agrega un poco de 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.
- 4** Con un tenedor haz orificios en la parte superior del rollo y vuelve a barnizar con el huevo batido.
- 5** Hornear por 50 minutos o hasta que la pasta se haya cocido y la superficie esté ligeramente dorada. Retira del horno, deja enfriar y sirve.

DESCUBRE MÁS AQUÍ SOBRE:  
NESTLÉ® CARNATION®  
LECHE EVAPORADA ORIGINAL



# Rollo de Café



## 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

### Relleno

- 387 g de Leche Condensada La Lechera®
- 360 g de Leche Evaporada Carnation®
- 2 cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 4 Yemas de huevo, ligeramente batidas
- 3 cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de agua
- 1 taza de Crema para Batir Nestlé®
- 4 cucharadas de azúcar Glass
- 8 cucharadas de licor de café
- 1 cucharada de grenetina (7g) hidratada en 1/4 de taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
- 1 taza de nuez picada (100 g)

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

40 min

Tiempo de Horneado

20 minutos

## Instrucciones

### 1 Preparación Base y Envinado

Bate las claras de huevo con media 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 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. Hornear 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 dos 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.

### Preparación Relleno

2 Calienta en una olla, la Leche Evaporada Carnation® 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 reservar.

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. Mezclar hasta que todos los ingredientes se incorporen y refrigera por 30 minutos.

3 Combina las dos preparaciones anteriores en forma envolvente y divídela en dos partes. Con la ayuda de una espátula, cubre con una parte el pan que reservaste y espolvorea la nuez. Enrollarlo cuidadosamente y pasa a un platón con el doblez hacia abajo. Cubre el rollo con la crema restante, refrigera durante una hora y servir.

DESCUBRE MÁS AQUÍ SOBRE:  
NESTLÉ® CARNATION®  
LECHE EVAPORADA ORIGINAL



# Crepas Dulces La Lechera®

## Ingredientes

### Base

- 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
- 2 cucharadas de mermelada de naranja
- 1 cucharadita de canela, molida
- 1 paquete de crepas, calientes.

### Salsa

- 387 g de Leche Condensada La Lechera®
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation®
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz, hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml)
- 30 ml de brandy

- 30 min

Tiempo de  
Horneado

60 minutos

## Instrucciones

### 1 Preparación

Fríe 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 continuar la cocción hasta que las manzanas estén suaves. Rellena las crepas con un poco de la preparación.

### 2 Salsa

Calienta la Leche Condensada La Lechera® con la Leche Evaporada Carnation®; 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 bañar las crepas.

DESCUBRE MÁS AQUÍ SOBRE:  
NESTLÉ® CARNATION®  
LECHE EVAPORADA ORIGINAL



# Imposible La Lechera®

## Ingredientes

### Pastel

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de cajeta
- 1 paquete de harina para chocolate
- 3 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 1/2 Taza de nuez picada.

### Flan

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 6 Huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

**HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS**

- 60 min

Tiempo de  
Horneado

60 minutos



## Instrucciones

### 1 Preparación

Licuar la Leche Condensada La Lechera® y la Leche Evaporada Carnation Clavel® con el resto de los ingredientes. Estará listo para vaciarla sobre la preparación del pastel y hornear.

### 2

Engrasa con la mantequilla el molde, enharina y cubre con la cajeta. Mezcla en la batidora el resto de los ingredientes hasta integrarlos muy bien. Vierte al molde y agrega poco poco la mezcla del flan sobre la del pastel. Tapa el molde con papel aluminio y hornea a baño María 1 hora.

DESCUBRE MÁS AQUÍ SOBRE:  
NESTLÉ® CARNATION®  
LECHE EVAPORADA ORIGINAL

