

RECETAS PARA CONSENTIR A *mamá*

En este día tan especial endulza a mamá con un postre.





TRES LECHES CLÁSICO



Ingredientes

Bizcocho

5 und Huevos
150 g Azúcar blanca
10 ml Esencia de vainilla
150 g Harina preparada

Para humedecer

1 und Ideal® Cremosita
400 g Leche Condensada Nestlé®
250 ml Crema de leche

Decorado

200 g Chantilly
2 g Canela en polvo

Preparación

Bizcocho

1. En una batidora eléctrica, batir a velocidad alta los huevos y el azúcar blanca por 15 minutos.
2. Incorporar la harina preparada previamente cernida en forma envolvente.
3. Verter en un molde de 26 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado.
4. Hornear a 170°C por 30 minutos. Dejar enfriar.

Para humedecer

1. En una cacerola entibiar la Ideal® Cremosita, la Leche Condensada Nestlé® y la crema de leche. Remover.
2. Verter sobre el bizcocho y congelar por dos horas aproximadamente y desmoldar.

Decorado

1. Batir el chantilly y manguear en la parte superior con la ayuda de una boquilla estrella.
2. Espolvorear la canela en polvo.



PIE DE LIMÓN



Ingredientes

Masa

120 g Azúcar impalpable
250 g Harina sin preparar
5 g Sal
120 g Margarina con sal
1 und Huevo

Relleno

800 g Leche condensada Nestlé®
100 g Zumo de limón
4 und Yemas de huevo

Decorado

4 und Claras de huevo
240 gr Azúcar blanca

Preparación

Masa

1. En un bowl unir la harina sin preparar, la margarina con sal, el huevo y el agua fría.
2. Amasar hasta obtener una textura lisa y refrigerar por 30 minutos.
3. Estirar la masa. Colocar sobre un molde de pie de 26 cm de diámetro aproximadamente.
4. Hornear a 180°C por 12 minutos.

Relleno

1. En un bowl mezclar la Leche Condensada Nestlé®, el zumo de limón y las yemas de huevo.
2. Verter sobre la masa precocida y hornear por 20 minutos más.

Decorado

1. En una batidora eléctrica, batir las claras de huevo a velocidad alta hasta que duplique volumen.
2. Agregar en forma de lluvia el azúcar blanca y batir unos minutos más hasta lograr consistencia y brillosidad.
3. Con la ayuda de una manga y boquilla estrella cubrir la parte superior del postre y quemar con la ayuda de un soplete.



PROFESSIONAL®