



Decora tus postres favoritos CON NESTLÉ





ÍNDICE



3

Blondie Sublime



4

Alfajor Brownie



5

Brownie sublime



6

Galletas chocochips



7

Alfajor





BLONDIE SUBLIME

Ingredientes:

• Masa

6 und Huevos
500 g Azúcar blanca
300 g Margarina con sal
200 g Cobertura blanca
200 g Harina sin preparar

• Decorado

4 und **Sublime® Blanco**
40 g **Cobertura Bitter Nestlé®**

Preparación:

• Masa

- En un bowl colocar el azúcar y los huevos, batir suavemente.
- En otro bowl a baño maría, derretir la cobertura blanca con la margarina.
- Unir ambas preparaciones e incorporar la harina previamente cernida.
- Colocar la mezcla en un molde cuadrado con papel manteca en la base.
- Hornear a 170°C por 40 minutos.

• Decorado

- Derretir la **Cobertura Bitter Nestlé®** y untar en la parte superior.
- Trozar el **Sublime® Blanco** y pegarlo sobre la cobertura.



Rendimiento

9 unidades

Dificultad



ALFAJOR BROWNIE

Ingredientes:

• Masa

- 6 und Huevos
- 500 g Azúcar blanca
- 300 g Margarina con sal
- 200 g **Cobertura Bitter Nestlé®**
- 200 g Harina sin preparar

• Relleno y decorado

- 500 g **Nestlé® El Manjar**
- 40 g Azúcar impalpable

Preparación:

• Masa

- En un bowl colocar el azúcar y los huevos, batir suavemente.
- En otro bowl a baño maría, derretir la **Cobertura Bitter Nestlé®** con la margarina.
- Unir ambas preparaciones e incorporar la harina previamente cernida.
- Colocar la mezcla en una bandeja rectangular con papel manteca en la base.
- Hornear a 170 °C por 30 minutos.

• Relleno y decorado

- Con la ayuda de un cortador redondo elaborar los discos de brownie y rellenar con **Nestlé® El Manjar**.
- Decorar espolvoreando azúcar impalpable.



Rendimiento

40 unidades

Dificultad



BROWNIE SUBLIME

Ingredientes:

• Masa

6 und Huevos
500 g Azúcar blanca
300 g Margarina con sal
200g **Cobertura Bitter Nestlé®**
200g Harina sin preparar

• Decorado

250 g **Sublime Tabletón®**
40 g **Cobertura Bitter Nestlé®**

Preparación:

• Masa

- En un bowl colocar el azúcar y los huevos, batir suavemente.
- En otro bowl a baño maría, derretir la **Cobertura Bitter Nestlé®** con la margarina.
- Unir ambas preparaciones e incorporar la harina previamente cernida.
- Colocar la mezcla en un molde cuadrado con papel manteca en la base.
- Hornear a 170 °C por 40 minutos.

• Decorado

- Derretir la **Cobertura Bitter Nestlé®** a baño maría y bañar los brownies.
- Trozar el **Sublime Tabletón®** y pegarlo sobre la cobertura.

Rendimiento

9 unidades

Dificultad



GALLETAS CHOCOCHIPS

Ingredientes:

180 gr Azúcar blanca
180 gr Azúcar rubia
200 gr Margarina con sal
2 und Huevos
340 gr Harina preparada
5 gr Bicarbonato
100 gr Avena
5 ml Esencia de vainilla
200 gr **Triángulo®**

Preparación:

- En la batidora eléctrica, batir la margarina y los dos tipos de azúcar por tres minutos.
- Agrega la vainilla, los huevos de uno en uno, la harina preparada, el bicarbonato de sodio y la sal. Mezclar bien
- Incorporar los trozos de **Triángulo®** y la avena. Refrigerar por 30 minutos aproximadamente.
- Colocar cucharadas de masa sobre una lata engrasada y presionar ligeramente.
- Hornear a 160°C durante 12 minutos o hasta que los bordes estén dorados y los centros blandos. Dejar enfriar durante unos minutos.

Rendimiento

16 unidades

Dificultad



ALFAJOR

Ingredientes:

• Masa

140 g Harina sin preparar
120 g Maicena
220 g Margarina con sal
50 g Azúcar impalpable

• Relleno y decorado

300 g **Nestlé® El Manjar**
20 g Azúcar impalpable

Preparación:

• Masa

- Colocar en sobre mesa la harina, la maicena, azúcar impalpable y formar una corona, luego incorporar la margarina y amasar hasta obtener una textura homogénea.
- Guardar en una bolsa y refrigerar por 30 minutos.
- Estirar con ayuda de un rodillo y cortar pequeños círculos de 4 cm de diámetro.
- Hornear a 170 °C por 12 minutos.

• Relleno

- Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar con **Nestlé® El Manjar**.
- Decorar espolvoreando azúcar impalpable.



Rendimiento

24 unidades

Dificultad





Nestlé
PROFESSIONAL®