

Recetario

NESTLÉ®
LA LECHERA®
Tres Leches

1 Kg



Pastel Twist Tres Leches

Ingredientes

Pastel

- 12 yemas de huevo
- 12 claras de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 lata de piña en almibar, escurrido y picado (800 g)

Jarabe tres Leches

- Mix Tres Leches La Lechera® (1L)
- 4 cucharaditas de esencia de piña

**HORNO PRECALENTADO A 200°
CENTÍGRADOS**



*Tiempo de
Horneado*

30 minutos

Instrucciones

- 1** Para el jarabe; licúa el Mix de Tres Leches La Lechera® con la esencia de piña y reservar.
- 2** Bate las yemas de huevo con media taza de azúcar hasta formar punto de listón, aparte bate las claras de huevo con el azúcar restante hasta formar punto de turrón. Mezcla en forma envolvente los dos batidos. Agrega la harina y el polvo para hornear previamente cernidos y vacía en un molde.

Hornea durante 30 minutos. Retira del horno y deja enfriar un poco, desmoldar. Corta el pastel por la mitad de manera horizontal y rellénalo con la piña, báñalo con el Mix de Tres Leches La Lechera® y decóralo con cuadritos de piña asada.



Flan de Tres Leches

Ingredientes

Pastel

- 8 huevos enteros
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 litro Mix Tres Leches La Lechera®
- 1 taza de azúcar



Tiempo de
Horneado

60 minutos

Instrucciones

- 1** Hacer caramelo con azúcar en un sartén y colocar en el molde, reservar.
- 2** Colocar todos los ingredientes en una licuadora, licuar de 2-3 minutos
- 3** Verter en el molde y hornear a baño maría por 45-60 minutos.
- 4** Decorar con frutos frescos.



Arroz con leche La Lechera®

Ingredientes

- 3 tazas de agua
- 1 raja de canela
- ½ taza de arroz, lavado, remojado en agua caliente por 20 minutos y escurrido
- 400 gramos de mezcla Tres Leches LA LECHERA®



Instrucciones

1 Preparación

Calentar el agua con la canela, cuando este a punto de hervor, agregar el arroz, cocinar por 10 minutos a fuego medio, o hasta que el arroz este completamente tierno.

- 2** Agregar de mezcla tres leches LA LECHERA®, cocinar a fuego bajo hasta lograr consistencia deseada. Dejar enfriar y servir.



Natilla de Chocolate

Ingredientes

- 390 g de LA LECHERA® Tres Leches
- 1 tableta de Chocolate Amargo NESTLÉ® Postres, en trozos (150 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz, disuelta ½ taza de agua fría (45 g)



Instrucciones

1 Preparación

Calienta a fuego medio LA LECHERA® Tres Leches con el Chocolate Amargo NESTLÉ® Postres hasta que se derrita por completo.

2 Agrega la fécula de maíz disuelta y cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Sirve la preparación en copas y refrigera por 30 minutos; ofrece.

