



# RECETAS

## LLENAS DE SABOR ÚNICO

**CADA INGREDIENTE TIENE ALGO ESPECIAL  
QUE EN COMBINACIÓN CON LA LECHERA®  
HACE QUE LOS POSTRES SEAN ÚNICOS**



**Nestlé.**

A gusto con la vida



# EL CHOCOLATE ES FELICIDAD

**DE NIÑOS LO SOSPECHABAMOS  
PERO AHORA LO CONFIRMAMOS.**

El chocolate libera endorfinas que producen felicidad y acompañado del sabor único de LA LECHERA® lo vas a llevar a otro nivel.





## CREMA HELADA DE CHOCOLATE

PORCIONES: x 8

DIFICULTAD:

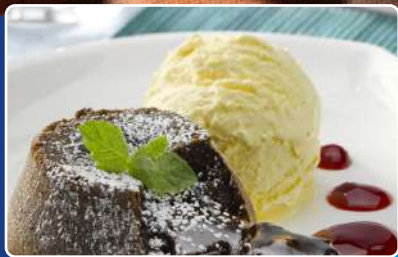
### INGREDIENTES

- 6 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light (90 g).
- 1/2 taza de cobertura de chocolate semi amargo (66 g).
- 8 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light (120 g).
- 2 paquetes de DEDITOS RECUBIERTOS DE CHOCOLATE NESTLÉ® (46 g).
- 4 cucharadas de almendras (60 g).

### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Derrite el chocolate en una sartén mezcla la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light y la cobertura de chocolate semi amargo, lleva a fuego bajo por 1 minuto y revuelve constantemente hasta que el chocolate se derrita bien.
- PASO 2:  
Prepara la crema, vierte la mezcla de chocolate en el vaso de la licuadora, agrega la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y licua hasta obtener una consistencia homogénea y cremosa.
- PASO 3:  
Refrigera la crema, pasa la preparación a un molde mediano y lleva a la nevera por 1 hora o hasta que enfríe y tenga consistencia.
- PASO 4:  
Sirve la crema helada de chocolate en vasitos o copas en porciones iguales, decora con las almendras y acompaña con los DEDITOS RECUBIERTOS DE CHOCOLATE NESTLÉ®.





## VOLCÁN DE CHOCOLATE

PORCIONES: **16**

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 1/4 cucharadas de mantequilla (196 g).
- 1 1/2 tazas de cobertura de chocolate semi amargo (198 g).
- 5 huevos (250 g).
- 6 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (120 g).
- 5 cucharadas de harina de trigo (63 g).
- 1 1/4 cucharadas de fécula de maíz (12 g).
- 1 taza de pulpa de maracuyá sin azúcar (250 ml).
- 1 day pack de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (100 g).

### INSTRUCCIONES

- PASO 1: Precalienta el horno a 180°C/ 360°F, 10 minutos antes de la preparación.
- PASO 2: Prepara ganache, funde la mantequilla al baño de maría, con el chocolate.
- PASO 3: Bate los huevos con la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® hasta integrar bien y agrega a la mezcla del chocolate.
- PASO 4: Al finalizar agrega la harina y la fécula de maíz con un colador en forma envolvente.
- PASO 5: Hornea durante 7–10 minutos en moldes individuales engrasados y enharinados.
- PASO 6: Pasado el tiempo retira del horno, deja enfriar o si lo desea lo puede desmoldar.
- PASO 7: Prepara la salsa, en una olla lleva a fuego medio la pulpa de maracuyá con la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® hasta que hierva.
- PASO 8: Decora los volcanes de chocolate con la salsa y sirve.



## TORTA DE CHOCOLATE HÚMEDA

PORCIONES: x 30

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 6 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light (90 g).
- 1/2 taza de cobertura de chocolate semi amargo (66 g).
- 8 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light (120 g).
- 2 paquetes de DEDITOS RECUBIERTOS DE CHOCOLATE NESTLÉ® (46 g).
- 4 cucharadas de almendras (60 g).



### INSTRUCCIONES

- PASO 1:** Precalienta el horno a 180°C o 356°F por 10 minutos antes de la preparación. Alista un molde redondo previamente engrasado y enharinado.
- PASO 2:** En un recipiente coloca el aceite, los huevos, LA LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y la leche; con un batidor mezcla para integrar bien, añade poco a poco la harina de trigo, la cocoa, el polvo de hornear y el bicarbonato. Bate hasta que este bien integrada.
- PASO 3:** Vierte la mezcla en el molde; lleva a horno por 30 a 40 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Retira del horno y deja enfriar un poco antes de desmoldar.
- PASO 4:** En una olla añade 9 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® y lleva a fuego medio hasta que se caliente pero sin dejar hervir. Retira del fuego y adiciona la cobertura de chocolate. Mezcla hasta integrar toda.
- PASO 5:** Corta la torta en 3 discos, coloca uno de los discos sobre una base firme y añade encima la mitad de la ganache, luego esparce. Coloca encima un disco de torta haciendo un poco de presión. Encima del disco coloca la otra mitad de la ganache, esparce y coloca el otro disco de torta para finalizar. Por último, lleva la torta armada a la nevera por una hora.
- PASO 6:** En otra sartén, coloca la CREMA DE LECHE NESTLÉ® restante, y lleva a fuego medio hasta que se caliente sin dejar hervir. Retira del fuego y adiciona la cobertura de chocolate con leche e integra bien. Deja reposar por 10 minutos. Dispón la torta en una base firme y bañala con la mezcla hasta cubrir bien.
- PASO 7:** Lleva la torta nuevamente a la nevera por 1/2 hora y pasado el tiempo retira y porciona.



# LA FRUTA SABE A VITALIDAD

## ¡LAS FRUTAS ESTÁN EN TODOS LADOS!

Si te quieres sentir bien cada día, come al menos 3 porciones de fruta diaria. Ponle un toque único con el sabor de LA LECHERA®.



.....

Cada vez que agregues frutas en tus preparaciones, podrás recibir nutrición, sabor y vitalidad.



## POSTRE DE LIMÓN

PORCIONES:  x 8

DIFICULTAD: 

### INGREDIENTES

- 10 GALLETAS SALTINAS DORÉ® (77 g).
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g).
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g).
- Ralladura y zumo de 3 limones.

### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Mezcla los ingredientes, licúa o mezcla con un batidor de mano la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® junto con la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y el jugo de limón hasta integrar bien.
- PASO 2:  
Forma las capas del postre. Coloca en el fondo de una refractaria o molde mediano una capa de GALLETAS SALTINAS DORÉ® y encima añade una parte de la mezcla preparada en el paso 1. Repite este procedimiento hasta terminar las galletas y la mezcla. Por último, espolvorea la ralladura de limón encima.
- PASO 3:  
Refrigera y sirve el postre. Lleva el molde a la nevera y refrigera por 30 minutos. Luego de finalizado el tiempo de espera, retira de la nevera y sirve.





## TORTA DE BANANO

PORCIONES: **2** × 10

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 2 huevos (100 g).
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light (140 g).
- 4 cucharadas de aceite vegetal (56 g).
- 4 bananos maduros (350 g).
- 1 taza de harina de avena (94 g).
- 1 cucharadita de polvo para hornear (5 g).
- 1 cucharadita de canela molida (5 g).
- 4 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light (60 g).
- 1 cucharadita de esencia vainilla (4 g).
- 1 cucharadita de cúrcuma (3 g).



### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Precalienta el horno a 180°C/ 360°F. 10 minutos antes.
- PASO 2:  
En un tazón bate los huevos y la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light hasta que estén cremosos. Añade el aceite y los bananos cortados en trozos pequeños, bate por 2 minutos más.  
  
Por último, adiciona la harina de avena, el polvo de hornear, la canela, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light, la esencia de vainilla y la cúrcuma. Bate por última vez para integrar bien.
- PASO 3:  
Lleva el molde al horno por 40 minutos aproximadamente o que al introducir un palillo este salga limpio.

Pasado el tiempo de horno, retira el molde, deja enfriar un poco antes de desmoldar; por último, sirve.





## POSTRE DE MARACUYÁ

PORCIONES: x 8

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 10 GALLETAS SALTINAS DORÉ® (77 g).
- 4 cucharadas de mantequilla derretida (56 g).
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g).
- 1/2 de taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (120 g).
- 1 taza de pulpa de maracuyá sin azúcar (230 g).
- 2 sobres de gelatina sin sabor disuelta en 4 cucharadas de agua tibia (14 g).

### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Tritura en un tazón las GALLETAS SALTINAS DORÉ® y mezcla con la mantequilla derretida hasta integrar bien. En un molde mediano, preferiblemente desmoldable, pon las galletas y presiona con las manos para cubrir el fondo y un poco los bordes. Lleva el molde al congelador por 20 minutos para que se pegue bien la galleta.
- PASO 2:  
Mezcla las leches, añade al vaso de la licuadora la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la pulpa de maracuyá y la gelatina sin sabor disuelta. Licúa por 10 segundos o hasta integrar bien. Retira el molde del congelador y vierte la mezcla sobre la galleta.
- PASO 3:  
Lleva el molde a la nevera y deja por 3 horas aproximadamente o hasta que el postre cuaje. Pasado este tiempo, retira el molde y sirve el postre en porciones iguales.





# ESPECIAS DULCES DE **TRANQUILIDAD**



**CANELA, CLAVOS, VAINILLA,  
NUZ MOSCADA Y DEMÁS,**

Junto con LA LECHERA® despertarás  
más que un increíble sabor.

Quando agregas estos ingredientes  
a tus postres de celebración puedes  
recibir beneficios como la tranquilidad  
y el bienestar.



## ARROZ CON LECHE

PORCIONES: x 8

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 2 tazas de agua (500 ml).
- 1 taza de arroz (250 g).
- 1 astilla de canela (5 g).
- 2 tazas de leche (500 ml).
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g).
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g).
- 3 cucharadas de uvas pasas (30 g).



### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Mezcla los ingredientes del arroz con leche en una olla a fuego bajo, pon a cocinar por 15 minutos el agua, la astilla de canela y el arroz hasta que absorba la mayor parte del líquido.
- PASO 2:  
Agrega la leche y con una cuchara revuelve constantemente.
- PASO 3:  
Añade la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y sigue revolviendo hasta que el arroz se ablande y tome una consistencia cremosa.
- PASO 4:  
Mezcla la crema de leche. Adiciona la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y cocina sin dejar de revolver por 4 minutos más.
- PASO 5:  
Por último, agrega las uvas pasas y revuelve para integrar todo. Apaga el fuego y retira la olla.
- PASO 6:  
Llena los moldes individuales con la mezcla, esta es una receta que puedes servir fría o caliente. Vierte la mezcla en 8 porciones iguales y para decorar puedes espolvorear canela molida por encima.



## FLAN DE VAINILLA

PORCIONES: **2** x 10

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 1 day pack de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (186 g).
- 1 y 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (252 g).
- 1 taza de leche (250 ml).
- 2 1/2 cucharaditas de esencia de vainilla (10 ml).
- 5 huevos (250 g).
- 2 yemas de huevo (34 g).

### INSTRUCCIONES

- PASO 1:  
Precalienta el horno a 130°C o 266°F 10 minutos antes.
- PASO 2:  
En el vaso de la licuadora adiciona la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la leche, la esencia de vainilla, los huevos y las yemas; licua todo hasta integrar bien.
- PASO 3:  
Engrasa y enharina una refractaria y coloca el contenido de la licuadora allí. Lleva a baño maría en horno precalentado por una hora o hasta que al introducir un palillo en el centro éste salga limpio.
- PASO 4:  
Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente por 15 minutos, luego lleva a la nevera por una hora hasta que enfríe.





## ROLLOS DE CANELA

PORCIONES: x 6

DIFICULTAD:

### INGREDIENTES

- 1 taza harina de trigo (125 g).
- 1 cucharada de levadura fresca (5 g).
- 2 cucharadas llenas de azúcar (32 g).
- 2 huevos (100 g).
- ¼ taza de leche tibia (62 ml).
- 2 cucharadas de mantequilla (28 g).
- 3 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (60 g).
- 1 cucharada de canela en polvo (8 g).



### INSTRUCCIONES

- PASO 1:** Precalienta el horno a 180°C/360°F. 30 minutos antes de la preparación.
- PASO 2:** En un tazón pon una cucharada de azúcar, 2 cucharadas de leche tibia, la levadura, 1 cucharada de la harina de trigo, bate hasta integrar y deja reposar por 20 minutos.
- PASO 3:** Aparte mezcla la harina con el azúcar restante, la leche restante, una cucharada de mantequilla derretida tibia y un huevo, revuelve todo para que se integre. Por último, añade la levadura reservada. Pon la mezcla en un mesón de la cocina y amasa con las manos hasta que la masa esté suave y sin grumos.
- PASO 4:** Golpea la masa con el mesón para darle más elasticidad y que se active el gluten. Pon la masa en un tazón engrasado y déjala reposar por 1 hora aproximadamente o hasta que doble su tamaño. Pasado el tiempo de reposo de la masa, ponla en un mesón de la cocina y estírala hasta hacer un rectángulo.
- PASO 5:** Unta la mantequilla restante, encima de la masa, adiciona la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y espolvorea la canela en toda la masa. Enrolla la masa y luego porciona con un cuchillo en 6 partes iguales para formar los rollos.
- PASO 6:** Pon los rollos en una lata para horno previamente engrasada, barniza con el huevo batido restante y déjalo por 20 minutos o hasta que la masa vuelva a crecer.
- PASO 7:** Pasados los 20 minutos, lleva el molde al horno por 30 minutos aproximadamente o hasta que los rollos estén dorados. Retira del horno y dejar enfriar un poco antes de servir.
- PASO 8:** Para servir puedes bañar los rollos de canela con un poco de LECHE CONDENSADA LA LECHERA®.

PREPARA POSTRES CON ESTOS INGREDIENTES  
Y SIÉNTETE DE UNA FORMA ÚNICA



# RECETAS

LLENAS DE SABOR ÚNICO



CONOCE ESTAS Y MÁS RECETAS EN:

[WWW.RECETASNESTLE.COM.CO](http://WWW.RECETASNESTLE.COM.CO)



Nestlé.

A gusto con la vida