

VIVE LA EXPERIENCIA NESTLÉ

Recetario

4 postres que se hacen solos



Arroz con leche cremoso

⌚ 45 min

🍽️ 6 porciones

★ Dificultad: fácil

INGREDIENTES

1½ tazas de **arroz** grano largo

4 tazas de agua

1 raja de **canela** + canela molida

1 lata de leche evaporada
CARNATION® Clavel®

1 lata de **LA LECHERA®**

1 pizca de sal

Ralladura de limón (opcional)

PREPARACIÓN

1

Cocina el arroz en el agua con la raja de canela y la sal hasta que esté suave y el agua casi se consuma.

2

Baja el fuego y agrega la leche evaporada CARNATION® Clavel®. Mezcla 5 minutos.

3

Incorpora LA LECHERA® y cocina a fuego bajo, moviendo constante, hasta que espese (10-12 min).

4

Retira la raja de canela. Sirve tibio o frío.

5

Corona con canela molida y, si quieres, ralladura de limón.

Tip: ¿Más cremoso? Cambia ½ taza del agua por leche desde el inicio y no dejes de mover en los últimos minutos.

Flan clásico de La Lechera

 60 min + frío 8 porciones Dificultad: media

INGREDIENTES

1 lata de **LA LECHERA**®

1 lata de leche evaporada
CARNATION® **Clavel**®

4 huevos

1 cdita de vainilla

½ taza de azúcar (caramelo)

PREPARACIÓN

1

Derrite el azúcar a fuego medio hasta obtener un caramelo dorado y cubre el fondo del molde.

2

Licúa LA LECHERA®, la leche evaporada, los huevos y la vainilla.

3

Vierte sobre el caramelo y tapa el molde con papel aluminio.

4

Cocina a baño maría en horno a 180 °C por 50-60 min, hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.

5

Refrigera mínimo 4 horas y desmolda en frío.

Tip: Para un flan de café, disuelve 2 cditas de NESCAFÉ® en la mezcla antes de licuar.

Fresas con crema La Lechera

⌚ 15 min

🍷 4 porciones

★ Dificultad: fácil

INGREDIENTES

500 g de **fresas** frescas

1 taza de crema para batir fría

½ lata de **LA LECHERA®**

1 cdita de vainilla

Hojas de menta (opcional)

PREPARACIÓN

1

Lava y corta las fresas en mitades. Reserva algunas enteras para decorar.

2

Bate la crema fría hasta doblar volumen.

3

Incorpora LA LECHERA® y la vainilla con movimientos envolventes.

4

Sirve en copas alternando capas de fresas y crema.

5

Decora con fresa entera y menta. Sirve muy frío.

Tip: Congela las copas 10 minutos antes de servir – la crema se mantiene firme el doble de tiempo.

Torta fría de Milo

 25 min + frío 10 porciones Dificultad: fácil

INGREDIENTES

1 taza de **MILO®** en polvo

2 paquetes de galletas de vainilla

1 lata de **LA LECHERA®**

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

Chispas de chocolate (opcional)

PREPARACIÓN

1

Mezcla LA LECHERA®, la crema y $\frac{3}{4}$ de taza de MILO® hasta integrar.

2

Remoja las galletas en la leche, una a una, sin que se deshagan.

3

En un molde, alterna capas de galleta y capas de crema de MILO®.

4

Termina con crema y espolvorea el MILO® restante.

5

Refrigera mínimo 4 horas (mejor toda la noche) y sirve frío.

Tip: Sirve con más MILO® espolvoreado al momento – el contraste crocante es el secreto.