

Nestlé
Nesquik
PLUS[^]

RECETAS HEL-HADAS



Recetas
Nestlé

COME BIEN. ®Marcas registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.
[^]Producto reducido en azúcar con base a la NOM-086-SSAI-1194, con respecto a la receta original.

Recetas hel-hadas



Ingredientes

- ½ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 5 cucharadas de NESQUIK® Plus
- 2 ½ tazas de agua
- 1 ½ tazas de refresco, sabor limón
- 1 manzana verde, cortada en cubos pequeños
- 1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- 1 taza de mango, cortado en cubos
- ¼ taza de cerezas en almíbar, escurridas y picadas
- 1 taza de moras azules
- 1 taza de sandía, cortada en cubos pequeños
- 1 ½ tazas de cubitos de gelatina de coco
- 2 tazas de hielo

Consejo culinario:
Para evitar que la manzana se oxide, mantenla sumergida en agua con jugo de limón.

Consejo nutricional:
La manzana aporta fibra.



Preparación

- 1 Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA®, el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, el NESQUIK® Plus, el agua y el refresco, hasta integrar por completo.
- 2 Agrega las frutas y la gelatina de coco; refrigera por 20 minutos.
- 3 Sirve con hielos y ofrece.



AGUA COREANA HEL-HADA



yum!

Ingredientes

- 4 cucharadas de NESQUIK® Plus
- 3 cucharadas de crema de coco
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ taza de agua



Consejo culinario:
Puedes decorar el vaso con chocolate blanco y coco rallado.

Consejo nutricional:
El coco contiene ácido láurico.



5 minutos



Preparación

- 1 Licúa el NESQUIK® Plus con la crema de coco, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el agua.
- 2 Sirve el licuado en vasos.
- 3 Disfruta.

2 Porciones



MALTE-HADA COCO NESQUIK®



yum!



Ingredientes

- 4 cucharadas de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Chocolate NESQUIK® Plus
- 1 ½ tazas de leche
- 1 taza de hielo
- 2 cucharadas de crema de cacahuete

Consejo culinario:
Si lo deseas puedes decorar el vaso con un poco de crema de cacahuete y cacahuates picados.

Consejo nutricional:
La leche es fuente de proteína.



5 minutos



Preparación

- 1 Licúa el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Chocolate NESQUIK® Plus con la leche, el hielo y la crema de cacahuete.
- 2 Sirve en el vaso.
- 3 Disfruta.

2 Porciones



MALTE-HADA DE CHOCOLATE Y CACAHUATE



Yum!



Ingredientes

- 8 cucharadas de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Chocolate NESQUIK® Plus
- 2 ½ tazas de leche, fría
- 3 fresas, desinfectadas y cortadas en cubos
- 6 vasos de 5 onzas
- 6 cuadritos de aluminio
- 6 palitos de madera

Consejo culinario:
Puedes agregar trozos de plátano en la mezcla de leche.

Consejo nutricional:
La fresa aporta fibra.



Preparación



- 1 Mezcla el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Chocolate NESQUIK® Plus, con la mitad de la leche; vierte la mezcla en los vasos hasta la mitad y congela hasta que estén firmes.
- 2 Agrega los cubitos de fresa en las paletas con la otra mitad de leche, cubre con el aluminio, inserta el palito para paleta y congela por 2 horas más.
- 3 Desmolda las paletas, sirve y ofrece.



PALETAS HEL-HADAS DE COCOA





Ingredientes

- 4 ½ tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente por 20 minutos y escurrido
- 2 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ¾ taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Fresa NESQUIK® Plus

Consejo culinario:
Puedes agregar trocitos de nuez

Consejo nutricional:
El arroz aporta vitamina D.



Preparación

15 minutos



- 1 Calienta el agua con la canela y cuando suelte el hervor, agrega el arroz; cocina durante 15 minutos a fuego alto o hasta que el arroz esté tierno.

10 porciones



- 2 Agrega la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Fresa NESQUIK® Plus; mezcla, tapa y cocina a fuego bajo de 15 a 20 minutos hasta que espese ligeramente.
- 3 Deja enfriar la preparación y vierte en los moldes para paletas, congela, desmolda y ofrece.



PALETAS HEL-HADAS DE ARROZ CON LECHE DE FRESA



Yum!

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Alejandro Issa

Yamel Barrera

Alejandro Antonio

América Navarrete

Andrea Rodríguez

Desiree Solís

Diseño e Ilustración:

Rajel Sandoval

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Jonathan Núñez

Chef Mariana Ortega

Sub chef Abraham Gómez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Tania Sánchez

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega

Platos, etc.

Fotografía:

León Rafael

Publicado y editado por:**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra
301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel
Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®,
NESQUIK® y sus diseños son marcas
registradas, utilizadas bajo la licencia de su
titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A., Case
Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.



Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

