

RECETARIO SABORES QUE SE NOTAN FRAPPÉS



Recetas
Nestlé
.com.mx

BEBIDA DE MANGO FRAPPÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsa de mango, congelado (500 g)
- 4 cucharadas Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Vainilla NESQUIK®
- 1 taza hielo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el mango, el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Fortificada Sabor a Vainilla NESQUIK® y el hielo.
- 2 Sirve en vasos.
- 3 Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes decorar con hojas de menta.

CONSEJO NUTRICIONAL

El mango es un alimento con un gran contenido de nutrimentos, consúmelo fresco en su temporada.



minutos



4 porciones

LICUADO COCO FRAPPÉ



INGREDIENTES

1 Cucharada de crema de coco para escarchar

¼ Taza de coco rallado, para escarchar

3 Tazas de leche descremada

4 Cucharadas de NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate

2 ½ Tazas de hielo

2 Cucharadas de crema de coco

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Sumerge ligeramente la orilla del vaso en 1 cucharada de crema de coco y escarcha con el coco rallado.
- 2 Licúa la leche con el NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate, el hielo y 2 cucharadas de crema de coco.
- 3 Sirve en un vaso previamente decorado y ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Recuerda licuar poco a poco el hielo.

CONSEJO NUTRICIONAL

El coco contiene ácido láurico.



minutos



4 porciones



FRAPPÉ DE ZARZAMORA



INGREDIENTES

2 tazas de hielo, frappé
2 tazas de zarzamoras, congeladas
½ taza de agua
¼ taza de azúcar, refinada

1 lata de Leche Condensada
LA LECHERA® Deslactosada
½ taza de zarzamoras
Hojas de menta,
desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa el hielo con 2 tazas de zarzamoras congeladas, el agua y el azúcar hasta integrar por completo.
- 2 Coloca Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada al fondo de un vaso, un poco de la mezcla de zarzamora y más Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada; continúa con las capas hasta llenar el vaso.
- 3 Decora con las zarzamoras restantes y las hojas de menta. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Cuando compres zarzamora natural, asegúrate de que esté firme y tenga un color brillante.

CONSEJO NUTRICIONAL

Las zarzamoras aportan fibra a tu dieta.



minutos



6 porciones

FRAPPÉ DE CHOCOLATE CON MANZANA

INGREDIENTES

- ½ taza de NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate
- 1 ½ tazas de leche descremada
- 1 manzana, roja
- 2 tazas de hielo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa el NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate con la leche descremada, la manzana y el hielo.
- 2 Sirve el frappé en vasos.
- 3 Disfruta.



CONSEJO CULINARIO

Puedes decorar el vaso con cubos de manzana.

CONSEJO NUTRICIONAL

La manzana aporta fibra a tu dieta.



minutos



2 porciones

FRAPPÉ DE MANGO CON LA LECHERA®



INGREDIENTES

2 tazas de hielo, frappé

2 tazas de mango, congelado

½ taza de agua

¼ taza de azúcar, estándar

1 envase de Leche

Condensada LA LECHERA®

Sirve Fácil

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa el hielo con el mango, el agua y el azúcar, hasta integrar por completo.
- 2 Sirve en un vaso un poco de la mezcla de mango y un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil, rellena el vaso de forma alterna y repite con el resto de los ingredientes.
- 3 Decora con un poco de menta y frutas. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Refrigera los vasos para que el frappé se conserve por más tiempo.

CONSEJO NUTRICIONAL

El mango es rico en antioxidantes, vitaminas C y E y minerales como, calcio, hierro, magnesio y potasio.



minutos



4 porciones

FRAPPÉ DE FRESA CON TAPIOCA



INGREDIENTES

TAPIOCA

½ taza de agua
¼ taza de tapioca, remojada en agua caliente durante 30 minutos y escurrida
2 cucharadas de miel de abeja
¾ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

FRAPPÉ FRESA

1 ¼ tazas de fresas, congeladas
½ taza de agua
½ taza de hielo frappé
3 cucharadas de miel de abeja
2 fresas, desinfectadas
2 hojas de menta, desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la tapioca, calienta ½ taza de agua hasta que hierva, agrega la tapioca y cocina por 10 minutos a fuego alto. Baja el fuego, añade 2 cucharadas de miel de abeja y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, cocina a fuego bajo o hasta que espese ligeramente; deja enfriar y refrigera por 20 minutos.
- 2 Para el frappé de fresa, licúa las fresas congeladas con ½ taza de agua, el hielo y 3 cucharadas de miel de abeja.
- 3 Sirve en dos vasos, una capa de frappé y otra de tapioca; decora con las fresas y las hojas de menta. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Agrega las fresas congeladas poco a poco a la licuadora para que sea más fácil molerlas.

CONSEJO NUTRICIONAL

La fresa aporta antioxidantes.



minutos
+ refrigeración



2 porciones



FRAPPÉ DE COCOA CON NUEZ

INGREDIENTES

½ taza de Cocoa NESTLÉ®
Chocolatería

1 taza de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

3 tazas de hielo

1 bolsita de Leche Condensada
LA LECHERA® (209 g)

½ taza de nuez

¼ cucharadita de nuez moscada

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa la Cocoa NESTLÉ® Chocolatería, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el hielo, la Leche Condensada LA LECHERA®, la nuez y nuez moscada.
- 2 Sirve el frappé en los vasos.
- 3 Ofrece y disfruta.



CONSEJO CULINARIO

Puedes escarchar el vaso con chocolate fundido y nuez troceada.

CONSEJO NUTRICIONAL

La nuez contiene omega 3.



minutos



3 porciones

FRAPPÉ DE COCO TROPICAL

INGREDIENTES

1 taza de jugo de piña
1 taza de jugo de naranja
1 lata de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

½ taza de crema de coco
1 plátano
2 tazas de hielo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa el jugo de piña, el jugo de naranja, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la crema de coco, el plátano y el hielo.
- 2 Sirve en vasos con hielo.
- 3 Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar las 2 tazas de hielo a la licuadora para obtener una textura de smoothie.

CONSEJO NUTRICIONAL

Los cítricos se caracterizan por su alto contenido de vitamina C.



minutos



4 porciones



Realización:
RECETAS NESTLÉ®

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Desarrollo de Recetas:
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Apoyo Gráfico:
Vanessa Rivera

Fotografía:
Studio Becky Treves

©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des
Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Recetas
Nestlé
com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

