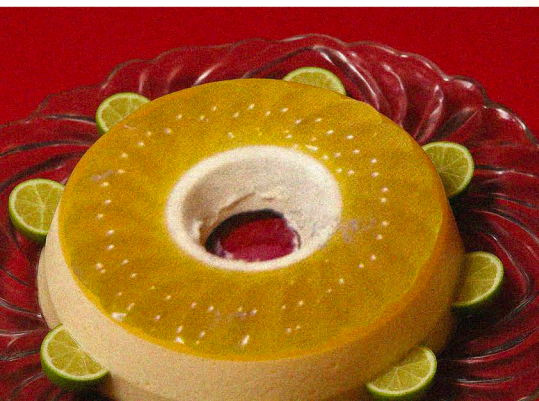




Recetas
Nestlé.

Postres Nestlé núm. 3

80 Recetas perfectamente experimentadas

incluyendo las 50 premiadas en el 3er. concurso
NESTLÉ para las mejores recetas de postre.

Nuestro agradecimiento

Cada familia tiene platillos de tradición; el que preparaba la abuela, el que disfrutaban en cada fecha importante o el que los unía en la mesa para compartir momentos que jamás olvidarán. Sabemos lo importantes que son esas recetas para ti, por eso, para celebrar los 95 años de Nestlé®, recuperamos nuestros clásicos recetarios almacenados en las alacenas de miles de familias en México, para que puedas seguir compartiendo y creando recuerdos con sabores perdurarán por siempre.

Bienvenido a este Recetario Nestlé® de los años 60's.

Nestlé®, 95 años compartiendo una buena vida con calidad.



12°
Premio

Gelatina de Mandarina



(Ilustración en la carátula)

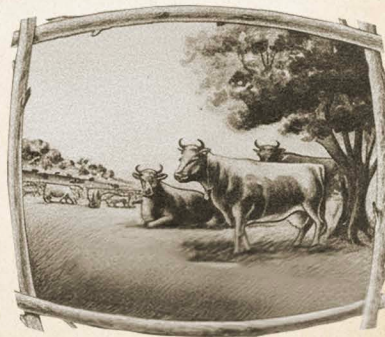
(6 personas)

INGREDIENTES:

- 4 _____ cucharadas de grenetina en polvo.
- 1 _____ ½ tazas de jugo de mandarina.
- 1 _____ taza de agua.
- 1 _____ taza de agua fría.
- 1 _____ taza de agua caliente.
- 1 _____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
- ½ _____ lata de Crema de Leche Nestlé® batida.
- 100 g _____ de azúcar.
- 2 _____ cucharadas de zumo de mandarina.

PREPARACIÓN:

1. Para la primera mezcla, vierte en una olla el agua, el azúcar y una cucharada de zumo de mandarina. Colócala a fuego directo y retírala cuando comience a hervir.
2. Con ayuda de un colador, vierte la mezcla sobre una cacerola, añade 2 cucharadas de grenetina, una taza de jugo de mandarina y mueve hasta que se disuelva.
3. Utiliza de nuevo el colador para servir la mezcla sobre un molde para gelatina previamente enjuagado con agua fría. Reserva.
4. Para la segunda mezcla, agrega 2 cucharadas de grenetina y agua fría sobre una cacerola.
5. En una olla, mezcla la Leche Condensada La Lechera® y el agua caliente. Colócala a fuego directo sin dejar de mover y retírala cuando comience a hervir.
6. Agrega una cucharada de zumo de mandarina y vierte la mezcla sobre la grenetina restante y el agua fría. Deja enfriar.
7. Incorpora la Crema de Leche Nestlé® batida y media taza de jugo de mandarina. Mueve hasta obtener una mezcla homogénea.
8. Refrigerera la primera mezcla y cuando empiece a cuajar, agrega la segunda mezcla. Refrigerera nuevamente, hasta que todo cuaje perfectamente.



Nutre tu cuerpo con los nutrimentos de la leche en polvo NIDO® Familia.



EN MEDIO LITRO
DE AGUA HERVIDA



VIERTE 15 CUCCHARADAS
SOPERAS RASAS, BATE
FUERTEMENTE Y



AÑADE AGUA HASTA
COMPLETAR UN LITRO,



95
AÑOS
MÉXICO

**NESTLÉ®, 95 AÑOS COMPARTIENDO
UNA BUENA VIDA CON CALIDAD.**

23°
Premio

Medias Lunas

(50 piezas)

INGREDIENTES:

- 
- 250 g _____ de mantequilla.
 - ½ _____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
 - 6 _____ yemas de huevo.
 - 300 g _____ de harina.
 - 1 _____ cucharada de polvo para hornear.
 - 2 _____ limones (jugo).
 - 6 _____ claras batidas a punto de turrón.
 - 100 g _____ de nuez finamente picada.
 - 50 g _____ de azúcar.

PREPARACIÓN:

- 
1. Acrema la mantequilla.
 2. Añade la Leche Condensada La Lechera® y las yemas una a una. Bate hasta que todo se incorpore bien.
 3. Añade la harina cernida con el polvo para hornear, revolviendo suavemente con una espátula de madera.
 4. Agrega el jugo de limón, las claras y mezcla nuevamente.
 5. Vacía la mezcla en una charola para hornear, engrasada con mantequilla y enharinada. Extiende la pasta perfectamente y espolvoréala con la nuez y el azúcar.
 6. Hornea de 15 a 20 minutos.
 7. Retira la charola del horno y corta las medias lunas con un cortador de galletas.

24°
Premio

Reventones de Piña

(32 piezas)

INGREDIENTES:

- 
- 150 g _____ de mantequilla.
 - 3 _____ huevos.
 - ½ _____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
 - 250 g _____ de harina.
 - 1 _____ cucharada de polvo para hornear.
 - 3 _____ rebanadas de piña en almibar picada.
 - ¼ _____ de taza de jugo de piña.

PREPARACIÓN:

1. Acrema la mantequilla hasta que esponje, agregando los huevos uno a uno y la Leche Condensada La Lechera®. Bate todo hasta que quede bien incorporado.
2. Agrega la harina cernida con el polvo para hornear, la piña y el jugo, mezclando suavemente.
3. Coloca la pasta en cajitas de papel y mételas al horno de 10 a 15 minutos.
4. Comparte.

38°
Premio

Delicias NESTLÉ®

(12 piezas)

INGREDIENTES:

- 250 g _____ de arroz.
- 3 _____ tazas de agua.
- 1 _____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
- 1 _____ limón (jugo).
- 6 _____ yemas batidas a punto de turrón.
- 6 _____ claras batidas a punto de turrón.
- 50 g _____ de pasas.
- 50 g _____ de acitrón.
- 50 g _____ de naranja.
- 25 g _____ de mantequilla.
- 25 g _____ de pan molido.
- 1 _____ cucharada de canela en polvo.

PREPARACIÓN:

- 1. Lava y remoja el arroz en agua caliente.
- 2. Sirve el agua en una olla y colócala a fuego directo. Cuando comience a hervir, agrega el arroz y continúa cocinado a fuego bajo hasta que el agua se consuma.
- 3. Añade la Leche Condensada La Lechera® y el jugo de limón. Deja hervir unos minutos más. Retira y deja enfriar.
- 4. Mezcla las yemas y claras con las frutas, revolviendo suavemente.
- 5. Agrega la mezcla al arroz y continúa revolviendo hasta que todo se incorpore.
- 6. Vierte la mezcla en un molde bien engrasado con mantequilla y espolvoreado con pan molido. Mételo al horno de 30 a 40 minutos.
- 7. Retíralo del horno y espolvorea con canela.
- 8. Sirvelo caliente.



el nuevo

NESCAFÉ

es puro café



Despierta cada mañana con el delicioso sabor y aroma de NESCAFÉ®.



Nestlé
Ginebra, Suiza, 1866

95
AÑOS
MÉXICO

**NESTLÉ®, 95 AÑOS COMPARTIENDO
UNA BUENA VIDA CON CALIDAD.**

Volcán de Fresas

(Ilustración en la carátula)

(8 porciones)

INGREDIENTES:

- 125 g ____ de azúcar pulverizada.
- 100 g ____ de harina.
- 1 ____ cucharadita de polvo para hornear.
- ¼ ____ de cucharadita de sal.
- 10 ____ claras batidas a punto de turrón.
- 1 ____ cucharadita de cremor tártaro, batido con las claras.
- 1 ½ ____ cucharaditas de vainilla.
- 1 kg ____ de fresas.
- 1 lata ____ de Leche Condensada La Lechera®.
- 3 ____ yemas de huevo.
- 1 ____ taza de agua.

PREPARACIÓN:

1. Cierne tres veces el azúcar, la harina, el polvo para hornear y la sal.
2. Mezcla poco a poco con las claras y una cucharadita de vainilla, revolviendo suavemente con espátula de madera.
3. Coloca papel encerado en dos moldes de 22 cm de diámetro y vacía la pasta en partes iguales.
4. Mete los moldes al horno por una hora.
5. En una olla, mezcla la Leche Condensada La Lechera®, las yemas, el agua y ½ cucharadita de vainilla.
6. Pon la olla a fuego directo y déjala hervir hasta que se haga una crema espesa. Deja enfriar y viértela sobre el pastel.
7. Decora con las fresas.

Pastel Paricutín

(8 porciones)

INGREDIENTES:

- 50 g ____ de chocolate amargo.
- 1 ____ taza de agua.
- 1 ____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
- 4 ____ yemas batidas.
- 1 ____ lata de Crema de Leche Nestlé® batida.
- ½ ____ cucharadita de vainilla.
- 1 ____ cucharada de mantequilla.
- 10 ____ soletas desmenuzadas.
- 100 g ____ de nuez finamente picada.

PREPARACIÓN:

1. En una cacerola, añade el chocolate y el agua. Colócala a fuego directo y cuando esté disuelto, agrega la Leche Condensada La Lechera® y las yemas. Mezcla hasta que todo se incorpore.
2. Cuando comience a hervir, retira del fuego y deja enfriar.
3. Vierte la mezcla en un molde y refrigera.
4. Cuando empiece a cuajar, agrega la Crema de Leche Nestlé® y la vainilla. Refrigera nuevamente, hasta que cuaje por completo.
5. En un molde para pan engrasado con mantequilla, vierte la mitad del helado, cubre con la soleta y el resto del helado.
6. Espolvorea con la nuez y mételo al refrigerador dos horas más.



Pastel de Escarcha

(8 porciones)

INGREDIENTES:

- 100 g ____ de mantequilla.
- 200 g ____ de azúcar.
- 1 ____ lata de Leche Condensada La Lechera®.
- 5 ____ yemas de huevo.
- ½ ____ cucharadita de vainilla.
- 250 g ____ de coco fresco rallado.
- 150 g ____ de harina.
- 1 ____ cucharadita de polvo para hornear.
- 5 ____ claras batidas a punto de turrón.
- Agua de coco.
- 3 ____ cucharadas de fécula de maíz.
- ½ ____ taza de agua.
- 10 ____ cerezas.
- 1 ____ limón.

PREPARACIÓN:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar.
2. Agrega media lata de Leche Condensada La Lechera®, las yemas una a una y la vainilla. Bate todo hasta que esponje.
3. Añade el coco, la harina cernida con el polvo para hornear y las claras. Revuelve suavemente con una espátula de madera.
4. Vacía la pasta en partes iguales en dos moldes para hornear de 22 cm de diámetro, engrasados con mantequilla y enharinados. Mételes al horno de 20 a 25 minutos.
5. En una cacerola, disuelve la fécula de maíz en el agua de coco, agrega media lata de Leche Condensada La Lechera® y ponla a fuego directo hasta que hierva. Mueve la mezcla hasta que se vea el fondo del recipiente. Retírala y deja enfriar.
6. Coloca a fuego directo el coco, el azúcar y el agua. Deja hervir hasta que se consuma el agua. Retira.
7. Decora el pastel con la crema, el coco cristalizado, las cerezas y el limón cortado en rebanadas.



Flan de Elote

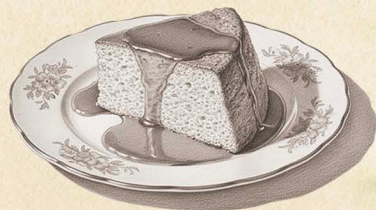
(8 porciones)

INGREDIENTES:

- 4 _____ huevos.
- 1 _____ lata de Leche Condensada
La Lechera®.
- 1 _____ taza de Leche en Polvo
NIDO® Familia.
- 6 _____ elotes tiernos, bien molidos.
- 100 g _____ de azúcar.
- 1/8 _____ de taza de ron.

PREPARACIÓN:

1. Bate los huevos incorporando la Leche Condensada La Lechera®, la Leche en Polvo NIDO® Familia (ya preparada) y el elote, hasta que todo quede bien mezclado.
2. En un molde de 22 cm de diámetro aproximadamente, vierte el azúcar y 4 cucharadas de agua. Colócalo a fuego directo y déjalo hervir hasta que tome color dorado. Retíralo del fuego y deja enfriar.
3. Vacía la crema y mételo al horno caliente en baño maría por una hora. Al sacarlo, baña el flan con el ron.
4. Comparte.



Con NESTLÉ® LA LECHERA®,
es fácil añadir un toque dulce
y rico cuando prepares postres
deliciosos para compartir
en familia.



95
AÑOS
EN MÉXICO

NESTLÉ®, 95 AÑOS COMPARTIENDO
UNA BUENA VIDA CON CALIDAD.

