



® Las recetas de siempre son mucho más ricas
con **Leche Condensada NESTLÉ** y
Crema de Leche NESTLÉ



Salsas dulces

Dulce de leche

Preparación: 5 minutos - Cocción: 3 horas



Ingredientes

1 lata de Leche Condensada NESTLÉ

Preparación

- 1 Colocar una lata sin etiqueta dentro de una cacerola que contenga agua hirviendo. (el agua debe cubrir la lata.)
- 2 Cocinar a baño María durante 3 horas.
- 3 Apagar el fuego, dejar enfriar a temperatura ambiente y abrir la tapa cuando esté completamente fría.

Crema pastelera

Preparación: 10 minutos - Cocción: 5 minutos

Ingredientes

1 lata de Leche Condensada NESTLÉ, 3 yemas, 4 cucharadas de almidón de maíz, 400 cc de agua, 2 cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación

- 1 Mezclar en una cacerolita la Leche Condensada NESTLÉ, las yemas y el almidón de maíz disuelto en el agua. Cocinar a fuego moderado hasta que la crema hierva y espese mientras se revuelve con batidor. Retirar, perfumar con la esencia y dejar enfriar.

Crema a la vainilla

Preparación: 10 minutos - Cocción: 15 minutos



Ingredientes

1 lata de Crema Liviana NESTLÉ
¼ litro de Leche Entera en Polvo NIDO preparada
200 g de azúcar
2 cucharadas colmadas de fécula de maíz
3 cucharaditas de esencia de vainilla

Preparación

- 1 Licuar durante unos segundos la Crema Liviana NESTLÉ con la Leche Entera en Polvo NIDO, el azúcar y la fécula de maíz.
- 2 Volcar en un bol o cacerolita y cocinar a fuego moderado revolviendo constantemente con batidor hasta que la crema hierva y espese. Retirar y perfumar con la esencia de vainilla. Enfriar. Mantener durante 1 hora en la heladera.
- 3 Colocar en una manga con boquilla rizada para servir en copas con ensalada de frutas o utilizar como relleno de biscochuelos y piononos. Variar el sabor agregándole nueces o almendras picadas, chocolate rallado, pasas de uva o frutas brillantadas picadas.