

5 postres

SIN HORNO

Carlota DE LIMÓN

DE LIMÓN



Preparación: 15 mins
Refrigeración: 6 hrs

INGREDIENTES:

- (315 g.) 1 lata de Leche Evaporada IDEAL®
- (397 g.) 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- (122 ml.) ½ barra o ½ taza de queso crema a temperatura ambiente
- ½ taza de jugo de limón fresco
- 30 galletas tipo María

PREPARACIÓN:

1. Licuar la Leche Evaporada IDEAL®, la Leche Condensada La Lechera®, el queso crema y el jugo de limón.
2. En un molde cuadrado no tan alto (aprox. 9"x9" y 2" de alto), colocar una capa de galletas (aprox. 10 galletas), una capa de crema y distribuirla con una espátula. Repetir las capas, de tal forma que la última sea de crema.
3. Cubrir la última capa con ralladura de limón y galletas María trituradas. Cubrir la carlota con papel aluminio o cubierta plástica y refrigerar por al menos 6 horas.
4. Servir y disfrutar.

Cheesecake DE FRESA

DE FRESA



Preparación: 25 mins
Refrigeración: 6 hrs

INGREDIENTES:

- (230g.) 2 tazas de galletas de tipo María molidas
- (112g.) ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- (397g.) 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- (225g.) 1 lata de Crema de Leche Nestlé®
- (450g.) 2 tazas de queso crema
- (45ml.) 3 cucharadas de jugo de limón
- (13ml.) 1 cucharada de vainilla
- (16g.) 2 sobres de gelatina sin sabor
- (120ml.) ½ taza de agua
- (312g.) 2 tazas de fresas limpias cortadas en mitades
- (60ml.) ½ taza de agua
- (110g.) ½ taza de azúcar
- (15ml.) 1 cucharada de jugo de limón

PREPARACIÓN:

1. En un tazón combinar la galleta molida, la mantequilla y mezclar hasta integrar totalmente. Colocar la mezcla en un molde desmontable y refrigerar mientras preparamos el relleno.
2. En un tazón combinar la Leche Condensada La Lechera®, la Crema de Leche Nestlé® y el queso crema con una batidora de mano por 5 minutos. agregar la vainilla y la gelatina seguir batiendo a velocidad baja.
3. En otro tazón pequeño, diluir la gelatina en la agua tibia y verter el tazón junto con la mezcla principal, batir por 2 minutos y verter el molde desmontable y refrigerar por 6 horas o toda una noche.
4. En una cacerola pequeña colocar las fresas, el agua, el azúcar y el jugo de limón, dejar cocinar por 15 minutos a fuego bajo o hasta que se forme una mermelada. Dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente y verter sobre el cheesecake.
5. Desmoldar, servir y disfrutar.

Tarta DE LIMÓN

DE LIMÓN



Preparación: 25 mins
Refrigeración: 6 hrs

INGREDIENTES:

- 30 galletas tipo María
- (46 g.) ½ taza de almendras
- (40 g.) 3 cucharadas de mantequilla derretida
- (7.5 g.) 1 sobre de gelatina sin sabor
- (122 ml.) ½ taza de agua tibia
- (397 g.) 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- (90 ml.) 6 cucharadas de jugo de limón
- (113 g.) ½ barra o ½ taza de queso crema a temperatura ambiente
- Merengue suizo y ralladura de limón o galletas María trituradas para decorar.

PREPARACIÓN:

1. En un procesador de alimentos, triturar las galletas María con las almendras. Colocar la mezcla triturada en un tazón, verter la mantequilla derretida y combinar. Pasar la mezcla a un molde desmontable redondo y presionar al fondo con ayuda de un vaso o taza de base plana. Refrigerar la corteza mientras continua con la receta.
2. Disolver la gelatina en el agua tibia y reservar.
3. Licuar la Leche Condensada La Lechera®, el jugo de limón, el queso crema y la gelatina disuelta. Verter esta mezcla sobre la corteza, distribuirla bien y golpear levemente el molde relleno contra la superficie, para allanar las burbujas. Refrigerar por al menos 6 horas.
4. Decorar al gusto y disfrutar.

Cheesecake DE CAFÉ

DE CAFÉ



Preparación: 25 mins
Refrigeración: 6 hrs

INGREDIENTES:

- (285g.) 2 ½ taza de galletas de chocolate molidas
- (56g.) ¼ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- (397g.) 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- (450g.) 2 tazas de queso crema
- (10g.) 2 cucharadas de Nescafé® Clásico
- (60ml.) ¼ taza de agua
- (6ml.) ½ cucharada de vainilla
- (16g.) 2 sobre de gelatina sin sabor
- (120ml.) ½ taza de agua
- (187 g.) 12 barras KITKAT® 2 finger cortadas en cubos

PREPARACIÓN:

1. En un tazón combinar la galleta molida y la mantequilla, mezclar hasta dejar homogénea, coloca la mezcla preparada en un molde desmontable, refrigerar mientras preparamos el relleno.
2. En un tazón verter la Leche Condensada La Lechera®, el queso crema y con la ayuda de una batidora de mano mezclar por 5 minutos.
3. En un tazón pequeño diluir el café en el agua, añadir al tazón donde tenemos la mezcla de queso crema, agregar la vainilla y batir por 3 minutos.
4. En otro tazón pequeño, diluir la gelatina en la agua tibia y verter al tazón junto con la mezcla principal, batir por 2 minutos y verter el molde desmontable, verter el KITKAT® sobre la mezcla y refrigerar por 6 horas o toda una noche.
5. Desmoldar, servir y disfrutar.

Marquesa DE CHOCOLATE

DE CHOCOLATE



Preparación: 15 mins
Refrigeración: 30 mins

INGREDIENTES:

- (311 g.) 7 barras de chocolate t
- (125 g.) ½ taza de Leche Evaporada Ideal®
- (397 g.) 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- (240 ml.) 1 taza de leche entera
- (270 g.) 55 unidades de galletas María

PREPARACIÓN:

1. En un tazón a baño María, colocar el chocolate Crunch® y revolver hasta que empiece a derretirse.
2. Agregar la Leche Evaporada Ideal®, la Leche Condensada La Lechera y revolver hasta que el chocolate esté derretido. Retirar del baño María y reservar.
3. Humedecer las galletas María en la leche y en un molde de (8"x8"), colocar una capa de galletas y una capa chocolate fundido. Repetir hasta cubrir todo el molde.
4. Refrigerar por 45 minutos, servir y disfrutar.