BLOQUE 3: RECETAS

H1: **Las recetas más deliciosas con nuestro dulce de leche**

H2:

**Dulce de leche heladero**

**Cómo hacer helado de dulce de leche**

*Una receta de helado de dulce de leche ¡Facilísimo y sin máquina!*

Ingredientes para 4 porciones:

* 500g. de dulce de leche heladero
* 250g. de crema de leche
* 250g. de leche

Preparación:

1. Mezclar de a poco en un bol el dulce de leche con la crema de leche (sin batir). Una vez mezclados los ingredientes, batir bien.
2. Agregar la leche e integrar todo.
3. Llevar el bol al freezer por al menos 3 horas.
4. Transcurridas las 3 horas, sacar la preparación del freezer y volver a batir. Llevar otra vez al freezer por al menos una hora.
5. Repetir este proceso cuantas veces sea necesario para que se rompan los cristales de hielo y el helado quede bien cremoso.

H2:

**Dulce de leche heladero**

**Mousse de dulce de leche**

*¡Fácil y exquisita!*

Ingredientes:

* 500g. de dulce de leche
* 300g. de crema de leche
* 3 claras de huevo
* 1 pizca de sal

Preparación:

1. Ablandar el dulce de leche con espátula, y luego mezclar con la crema batida a medio punto.
2. Aparte, batir las claras con la pizca de sal a punto nieve bien firme e incorporarlas con movimientos envolventes a la mezcla de dulce de leche.
3. Dejar en la heladera como mínimo por dos horas antes de servir en copas individuales y presentar decorado con almendras picadas.

H2:

**Dulce de leche familiar**

**Crepes con dulce de leche**

*Los clásicos panqueques con dulce de leche ¡A todos les encantan!*

Ingredientes para 8 personas

* 2 huevos
* 200 gramos de harina
* 3 cucharadas soperas de azúcar (opcional)
* ½ litro de leche
* Esencia de vainilla
* Dulce de leche

Preparación

1. Batir los huevos con el azúcar. Agregar la leche y la esencia y por último la harina.
2. Mezclar bien hasta obtener una masa líquida y sin grumos.
3. Dejar descansar unos minutos. Lo ideal es media hora en la heladera para que los ingredientes se integren bien.
4. Calentar una sartén con un trocito de manteca. Una vez caliente, colocar dos cucharadas de la preparación. Esparcir por hasta cubrir el fondo de la sartén. Cuando esté cocido dar la vuelta con ayuda de un cuchillo o espátula. Dejar unos minutos y retirar.
5. El primer panqueque se tira y los demás se preparan de la misma forma. Servir untados con dulce de leche espolvoreados con azúcar impalpable. Enrollar y servir calientes.

H2:

**Dulce de leche familiar**

**Budín de pan con dulce de leche**

*¡Delicioso y para toda la familia!*

Ingredientes

* 10 rebanadas pan (250 gramos).
* 250g dulce de leche.
* 3 huevos.
* 1/2 litro leche.
* 100g de crema de leche.
* 2 cucharadas azúcar.

Preparación

1. Quitarle la corteza al pan, desmenuzarlo y colocarlo en un bol.
2. Mezclar el dulce de leche, la crema, las 2 cucharadas de azúcar, los huevos y por último la leche integrando muy bien.
3. Volcar la mezcla sobre el pan, verter en la budinera acaramelada y llevar a horno moderado a baño de María alrededor de 30 minutos.
4. Retirar y dejar enfriar. Servirlo frío acompañado de dulce de leche.

H2:

**Dulce de leche repostero**

**Tarta de coco con dulce de leche**

*Una forma deliciosa de aplicar el dulce de leche repostero*

Ingredientes:

* 150 gramos harina de trigo 0000
* 100 gramos manteca derretida
* 1 huevo
* 1 pizca sal
* 200 gramos de dulce de leche repostero
* 150 gramos coco rallado
* 250 gramos azúcar
* 1 huevo

Preparación:

1. Colocar en un bol la harina tamizada la sal.
2. Agregar la manteca y el huevo y formar la masa.
3. Forrar la base del molde, pincharla con un tenedor.
4. Hornear a fuego mediano 180 grados durante 10 a 15 minutos.
5. Cubrir con dulce de leche.
6. Mezclar los ingredientes de la cobertura y cubrir el dulce de leche.
7. Hornear a fuego mediano de30 a 40 minutos.
8. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.

H2:

**Dulce de leche repostero**

**Alfajores de maicena**

*Receta para aproximadamente dos docenas de alfajores*

Ingredientes

* 200 gr manteca o margarina
* 200 gr harina 0000
* 300 gr fécula de maíz (maicena)
* 1/2 cucharadita bicarbonato
* 2 cucharaditas polvo de hornear
* 150 gr azúcar
* 3 yemas
* 1 cucharada coñac
* 1 cucharadita esencia de vainilla
* Ralladura de limón
* Dulce de leche para el relleno
* Coco rallado para decorar

Preparación

1. Tamizar la fécula, la harina, el bicarbonato y el polvo para hornear
2. En un bol, batir la manteca con azúcar. Agregar las yemas de a una, mezclando bien cada vez, luego el coñac y poco a poco los ingredientes secos ya tamizados. Incorporar la esencia de vainilla y la ralladura de limón y mezclar bien.
3. Separar la masa en tres partes, dejar una parte blanca y colorear las otras dos con los colores elegidos.
4. Formar una masa, sin amasarla, y estirar de 1/2 cm de espesor sobre una mesa espolvoreada con harina. Cortar con moldes en forma de corazón.
5. Colocar en una placa limpia y cocinar en horno moderado durante 15 minutos. Desmoldar y enfriar.
6. Formar los alfajores, uniéndolos de a dos con dulce de leche en el medio.
7. Pintarles el borde con dulce y pasarlos por coco rallado.

BLOQUE 4: CONTACTO Y FORMULARIO

**Lácteos La Blanca**

Av. Manuel Savio 5656 – Lote 3 – Barrio Ferreira

CP: 5123 – Córdoba – Argentina

Tel: 0054 – 0351 – 4502900

[ventas@lacteoslablanca.com.ar](mailto:ventas@lacteoslablanca.com.ar)

Formulario: Nombre / Email / Mensaje