



Postres Navideños

NOSOTROS

RECETAS

CONTACTO



@LASAZONDELAABUELA



Postres Navideños

[NOSOTROS](#)[RECETAS](#)[CONTACTO](#)

Los Sazón de la abuela nace por la iniciativa de llevar a la mesa ricas comidas y postres tradicionales para compartir en familia en cualquier época del año.

La gastronomía Venezolana es muy variada, pero al hablar de dulces típicos de Venezuela la lista de postres es larga y todos con una cantidad de sabores, colores, texturas y gustos tan variados que hacen que haya uno para cada preferencia.

La gastronomía venezolana, al igual que su gente, es muy variada y muy rica al paladar. Entre los postres venezolanos una gama de sabores cada uno con una pinta diferente, y algunos forman parte de nuestra cultura, como por ejemplo el dulce de lechosa se han convertido en un plato navideño, el ponche de crema es una de las principales bebidas, y el quesillo un postre tradicional que nunca falta en nuestras mesas.

[@LASAZONDELAABUELA](#)



Postres Navideños

NOSOTROS

RECETAS

CONTACTO



QUESILLO

DULCE DE LECHOZA



PONCHE DE CREMA



@LASAZONDELAABUELA



NOSOTROS

RECETAS

CONTACTO

Postres Navideños

QUESILLO



INGREDIENTES

- HUEVOS 6
- LECHE CONDENSADA 395gr
- LECHE LIQUIDA 1taza
- ESENCIA DE VAINILLA 1 cdta
- RON AL GUSTO (opcional)

PARA EL CARAMELO

- AZUCAR 2 tazas
- AGUA 1 taza

PROCEDIMIENTO

- LO PRIMERO QUE DEBEMOS PREPARA ES EL CARAMELO
- COLOCAR LA TAZA DE AGUA A HERVIR EN EL MOLDE Y AGREGAR LAS 2 TAZAS DE AZUCAR HASTA QUE TOME EL COLOR DESEADO Y DEJAR REPOSAR.
- EN LA LICUADORA VAMOS AÑADIENDO TODOS LOS INGREDIENTES UNO A UNO.
- DEJA LA MEZCLA AL MENOS 5 MINUTOS HASTA QUE ESTE BIEN INTEGRADA.
- VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE YA CON EL CARAMELO BIEN ESPARCIDO.
- LLEVAR AL HORNO A BAÑO MARIA POR 2 HORAS A 180° C.
- AL PASAR LAS 2 HORAS SE DEJA REPOSAR PARA LUEGO DESMOLDAR.
- SERVIR Y DISFRUTAR, MANTENERLO REFRIGERADO.



@LASAZONDELAABUELA



Postres Navideños

[NOSOTROS](#)[RECETAS](#)[CONTACTO](#)

DULCE DE LECHOZA



INGREDIENTES

- LECHOZA VERDE 1 kg.
- AGUA 6 tazas.
- BICARBONATO DE SODIO 1 cda.
- PAPELON 750 gr.
- AZUCAR 250 gr.
- AGUA 7 tazas para el melado.
- CLAVOS DE OLOR 10 unidades.

PROCEDIMIENTO

- HACER CORTES A LO LARGO DE LA LECHOZA CON UN CUCHILLO PARA QUE BOTE LA LECHE. SE PELA LE LECHOZA Y SE ELIMINAN LAS SEMILLAS. CORTAR EN REBANADAS DELGADAS.
- EN UNA OLLA GRANDE COLOCAR LAS REBANADAS DE LECHOZA CRUDA SE AGREGA EL BICARBONATO SE PONE A HERVIR A FUEGO ALTO POR 3 MINUTOS TAPADA.
- LUEGO SE CAMBIA EL AGUA SE ENJUAGA CON AGUA FRIA Y SE RESEVA.
- EN UNA OLLA GRANDE A FUEGO MEDIO SE AGREGAN LAS 7 TAZAS DE AGUA CON EL AZUCAR, EL PAPELÓN Y LOS CLAVOS.
- COCINAR HASTA QUE EL ALMIBAR ESPECE, APROXIMADAMENTE 1 HORA Y 30 MINUTOS.
- INTEGRAR LA LECHOZA EN LA MEZCLA DEL ALMIBAR Y COCINAR A FUEGO BAJO POR 1 HORA O HASTA QUE LA LECHOZA QUEDE BRILLANTE.
- SE ELIMINAN LOS CLAVOS, SE DEJA ENFRIAR Y SE REFRIGERA. SERVIR Y DISFRUTAR.

[@LASAZONDELAABUELA](#)

[NOSOTROS](#)[RECETAS](#)[CONTACTO](#)

Postres Navideños

PONCHE DE CREMA



INGREDIENTES

- LECHE CONDENSADA 395 gr.
- FLAN 1 caja.
- LECHE 1 litro.
- YEMAS DE HUEVO 2.
- RAMA DE CANELA 1 O 2
- VAINILLA 1 cdta.
- RON 1 1/2 taza.

PROCEDIMIENTO

- MEZCLAR EN LA LICUADORA EL CONTENIDO DE LA CAJA DE FLAN, LA LECHE LAS 2 YEMAS DE HUEVO, EL AZUCAR, LA VAINILLA.
- COLOCAR ESTA MEZCLA EN UNA OLLITA JUNTO CON LAS RAMAS DE CANELA.
- COLOCAR A FUEGO BAJO REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE PARA EVITAR QUE SE PEQUE AL FONDO.
- MEZCLAR HASTA QUE COMIENZE A HERVIR Y RETIRAR.
- DEJAR ENFRIAR.
- EN LA LICUADORA NUEVAMENTE AGREGAR LA LECHE CONDENSADA Y EL RON.
- DEJAR REPOSAR Y EMBOTELLAR.
- CONSERVAR EN EL REFRIGERADOR Y SERVIR.

[@LASAZONDELAABUELA](#)



LA SAZÓN DE LA ABUELA

NOSOTROS

RECETAS

CONTACTO

OBTEN LAS NUEVAS RECETAS TODAS LAS SEMANAS

SUSCRIBETE



ENVIAR



@LASAZONDELAABUELA