

# MINICREPAS RELLENAS DE holandés CELEBRACIÓN Y AREQUIPE *alpina*

## INGREDIENTES

- QUESO HOLANDÉS CELEBRACIÓN ALPINA
- AREQUIPE ALPINA
- MINICREPAS
- BRANDY
- FRESAS
- AZÚCAR GLASS

## CANTIDAD PARA 1 PORCIÓN

30 GRS
30 GRS
1
10 ML
10 GRS
1 GR

## Preparación

- 1 Rallar el queso holandés celebración Alpina.
- 2 Espesar el arequipe Alpina sobre la crepa.
- 3 Adicionar el queso holandés celebración Alpina sobre el arequipe.
- 4 Laminar la fresa y distribuirla por toda la mini crepa.

- 5 Doblar la crepa a la mitad y luego en pañuelo.
- 6 Emplatar sobre una superficie a prueba de calor sobre la base de brandy, luego flambeiar la crepa.
- 7 Espolvorear azúcar glass y servir.





# NATILLA DE AREQUIPE

*alpina*

## INGREDIENTES

- AREQUIPE ALPINA
- LECHE ALPINA
- FÉCULA DE MAÍZ  
(MAIZENA)
- AZÚCAR

## CANTIDAD PARA 12 PORCIONES

- 380 GRS  
4 TAZAS Y MEDIA  
120 GRS  
100 GRS



## Preparación

- 1 Mezclar la fécula de maíz con una taza de leche Alpina en un contenedor grande hasta que se disuelva completamente.
- 2 Agregar el arequipe Alpina y continuar revolviendo hasta que la mayor parte se disuelva. También se puede hacer en una licuadora. Reservar la mezcla.
- 3 En una olla grande calentar el resto de la leche Alpina con el azúcar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Una vez que esté hirviendo retirar del fogón y dejar reposar unos 5 minutos. Luego, volver a colocar en el fogón a fuego medio bajo, agregar la mezcla de arequipe y empezar a revolver constantemente con una cuchara de madera o una espátula hasta que la mezcla espese y se pueda ver el fondo de la olla. Esto puede tomar entre unos 10-15 minutos.
- 4 Verter la mezcla inmediatamente en un plato o varios platos a prueba de calor y dejar enfriar completamente antes de servirla.