



POSTRES EN 5 MINUTOS

¡Descubre los postres
que te hemos preparado!
Ricos y sabrosos
en tan solo 5 minutos.





PUDIN DE PAN Y LECHE CONDENSADA



5 min



Fácil



8 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Trocear las rebanadas de pan de molde y colocar en una fuente de horno de 17 x 25 cm aproximadamente.
3. Batir la leche condensada, los huevos, la nata y la vainilla hasta que esté todo bien mezclado y verter por encima de las rebanadas de pan.
4. Repartir por encima los frutos rojos y hornear durante 40 minutos.

CONSEJO CULINARIO

Espolvorear con un poco de azúcar glas al servir.

INGREDIENTES

1/2 lata (185 g) de Leche condensada
LA LECHERA

8 rebanadas de pan de molde

2 cucharaditas de extracto de vainilla

400 ml de nata para montar

75 g de frutos rojos (arándanos, frambuesas, fresas...)

3 huevos



BIZCOCHO DE NARANJA, ACEITE DE OLIVA Y ROMERO



5 min



Fácil



12-14 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Poner en el vaso de la batidora la leche condensada, los huevos, el aceite, el yogur y la naranja. Triturar hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Añadir la harina, la levadura y el romero picado y mezclar bien.
4. Verter la preparación en un molde de 20 cm previamente engrasado y hornear unos 50 minutos.
5. Dejar enfriar 10 minutos, desmoldar y acabar de enfriar en una rejilla.

CONSEJO CULINARIO

Espolvorear con azúcar glas una vez frío.

INGREDIENTES

120 g de Leche condensada LA LECHERA

1 Yogur natural NESTLÉ

225 g de harina

16 g de levadura en polvo

3 huevos

100 ml de aceite de oliva suave

1 naranja cortada en cuartos

1 cucharadita de romero fresco picado



BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y LECHE CONDENSADA



5 min



Fácil



10 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Batir los huevos con la leche condensada y el aceite. Añadir la zanahoria rallada y mezclar.
3. Incorporar la harina y la levadura tamizadas, las nueces picadas y las especias. Mezclar bien.
4. Verter la preparación en un molde de 20cm previamente engrasado y espolvoreado con harina (o con spray antiadherente) y hornear unos 50 minutos.
5. Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.

CONSEJO CULINARIO

Acompañar con nata montada o queso crema.

INGREDIENTES

225 g de Leche condensada LA LECHERA

190 g de zanahoria rallada (de bolsa)

50 ml de aceite de girasol

240 g de harina

4 huevos medianos

16 g de levadura en polvo

1 cucharadita de canela en polvo

1/2 cucharadita de jengibre en polvo

Una pizca de nuez moscada

50 g de nueces picadas



TARTA RÁPIDA DE NARANJA, QUESO Y GALLETAS



5 min



Fácil



8-10 raciones

PREPARACIÓN

1. Forrar la base y las paredes de un molde de 18 cm desmoldable con papel de horno.
2. Cubrir la base con una primera capa de galletas cubriendo la máxima superficie posible.
3. Batir la leche condensada con el zumo de naranja y el queso cremoso. Añadir la ralladura de naranja y mezclar.
4. Verter una primera capa de la mezcla encima de las galletas. Repetir la operación tres veces alternando con capas de galleta y acabando con la mezcla de queso. Alisar la superficie y enfriar un mínimo de ocho horas en la nevera.
5. Desmoldar y decorar con las rodajas de naranja partidas por la mitad.

CONSEJO CULINARIO

Decorar con rodajas finas de naranja.

INGREDIENTES

370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA

400 g de queso blanco cremoso para untar

200 ml de zumo de naranja

30 galletas (150 g) redondas tipo maría

Ralladura de naranja



TARTA DE QUESO Y LECHE CONDENSADA CON PLÁTANO Y CANELA



5 min



Fácil



10-12 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Triturar todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea y sin grumos.
3. Verter la preparación en el molde de 20 cm forrado con papel de horno.
4. Hornear unos 60 minutos.
5. Dejar enfriar unos 10 minutos dentro del horno apagado y con la puerta un poco abierta.
6. Desmoldar y dejar enfriar totalmente.

CONSEJO CULINARIO

Servir con un poco de chocolate Negro NESTLÉ Postres fundido por encima.

INGREDIENTES

370 g (1 lata peq.) de Leche condensada desnatada LA LECHERA

350 g de queso blanco cremoso para untar

230 g de plátano (3 pequeños)

3 huevos

1/2 cucharadita de canela en polvo

50 g de harina de maíz



LIMÓN HELADO DE LECHE CONDENSADA



5 min



Fácil



12 raciones

PREPARACIÓN

1. Batir los dos ingredientes hasta que se mezclen bien, verter la mezcla en un recipiente y congelar durante toda la noche.
2. Una vez congelado trocear con un cuchillo, poner en una picadora o robot de cocina y picar hasta tener la textura de sorbete.
3. Repartir en los recipientes y decorar con unas hojas de menta.

CONSEJO CULINARIO

Puedes poner la mezcla en cubiteras para no tener que trocearla.

INGREDIENTES

265 g de Leche condensada LA LECHERA

375 ml de zumo de limón

Unas hojas de menta fresca para decorar



PANCAKE AL HORNO DE LECHE CONDENSADA Y FRUTOS ROJOS



5 min



Fácil



2 raciones

PREPARACIÓN

1. Mezclar la leche condensada con el agua.
2. Batir la mezcla junto con los huevos, la harina, la sal y la vainilla.
3. Pincelar una sartén apta para horno con la mantequilla y verter la mezcla.
4. Hornear a 220° durante 20 minutos hasta que haya subido y esté doradito.
5. Retirar del horno y dejar que baje. Servir acompañado de los frutos rojos.

CONSEJO CULINARIO

Espolvorear con un poco de azúcar glas.

INGREDIENTES

2 cucharadas de Leche condensada LA LECHERA

2 huevos

100 ml de agua

40 g de harina

1/2 cucharadita de Extracto de vainilla

Una pizca de sal

5 g de mantequilla

30 g de frambuesas

30 g de arándanos



MUFFINS DE ZANAHORIA Y LECHE CONDENSADA



5 min



Fácil



4-6 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 170°.
2. Triturar los huevos con la leche condensada, el aceite y la zanahoria rallada.
3. Incorporar la harina y la levadura tamizadas, las nueces picadas y las especias. Mezclar bien.
4. Repartir la mezcla en los moldes para magdalenas. Hornear unos 15-17 minutos.
5. Dejar enfriar y servir.

CONSEJO CULINARIO

Añadir una pizca de jengibre en polvo a la mezcla.

INGREDIENTES

100 g de Leche condensada LA LECHERA

100 g de zanahorias ralladas (de bolsa)

40 ml de aceite de girasol

120 g de harina

2 huevos medianos

10 g de levadura en polvo

25 g de nueces picadas

1/2 cucharadita de canela en polvo

Una pizca de nuez moscada



FLAN DE LECHE CONDENSADA Y GALLETAS MARÍA



5 min



Fácil



12 raciones

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Repartir el caramelo en las flaneras.
3. Triturar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla fina.
4. Verter en las flaneras y hornear al baño maría unos 50-55 minutos.
5. Retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar hasta el momento de consumir.
6. Desmoldar los flanes pasando un cuchillo alrededor de la flanera y sumergiéndolos en agua caliente.

CONSEJO CULINARIO

También puede prepararse en molde grande.

INGREDIENTES

370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA

500 ml de leche

4 huevos

100 g de galletas redondas tipo maría

40 ml de caramelo líquido



TARTA DE GALLETAS EN FLOR FRAMBUESA Y LIMA



5 min



Fácil



8-10 raciones

PREPARACIÓN

1. En un bol batir la leche condensada, el queso crema, el zumo de lima y el puré de frambuesa hasta formar una crema.
2. Poner en un plato un poco de la crema extendida para que se enganchen las galletas. Disponer una primera capa de 7 galletas en forma de flor (una en el centro y el resto alrededor).
3. Cubrir con una capa de crema y volver a colocar 7 galletas más. Ir formando capas de crema y galleta (en total 6 capas de galleta) acabando con una de crema. Reservar un poco de crema para cubrir los laterales de la tarta.
4. Deja enfriar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

CONSEJO CULINARIO

Decorar con coco rallado.

INGREDIENTES

1/2 lata (180 g) de Leche condensada LA LECHERA

400 g de queso blanco cremoso para untar

25 ml de zumo de lima

150 g de puré de frambuesas

100 ml de leche

215 g (unas 36) galletas redondas

