

feria del emprendedor



Recetario

Dulce ♥

MICHÍ

Cupcakes



INGREDIENTES:

1. 150 gr mantequilla sin sal
2. 130 gr azúcar blanca
3. 3 huevos
4. 200 gr harina
5. 2 cucharadas de roya I
6. 100 ml leche semidesnatada
7. 4 cucharadas grandes de nutella
8. 1 cucharada de vainilla



PREPARACIÓN:

En un bowl con una batidora eléctrica bate la mantequilla hasta cremar. Cuando alcance textura esponjosa añade el azúcar. Luego añade uno a uno los huevos hasta que se obtenga una mezcla homogénea.

• Posteriormente agrega la leche junto con la esencia de vainilla y termina echando la harina con la sal, el bicarbonato y el polvo para hornear. No lo trabajes demasiado o podríamos obtener un panqué duro.

• Precalienta el horno a 170 C, coloca los capacillos en el molde para cupcake y rellénalos a 3/4 de su capacidad. Hornea por 20 a 25 min o hasta que al introducir un palillo salga intacto y dejar enfriar en una rejilla.

Brownies



INGREDIENTES:

1. 1 Barra de Mantequilla
2. 1/4 Taza de Leche Condensada LA LECHERA
3. 1 Huevo
4. 2/3 Taza de Harina de trigo pasada por un colador
5. 1/2 Cucharadita de Polvo para hornear
6. 1/4 Taza de Azúcar glass
7. 60gr de cacao en polvo



PREPARACIÓN:

Horno precalentado a 180 °C.

Mezcla la mantequilla con la leche condensada, el huevo, la harina, el polvo para hornear y el cacao hasta integrar por completo

Vierte en un molde cubierto de papel encerado y hornea a 180°C de 25 a 30 min.; deja enfriar, desmolda, corta en cuadros y decora con azúcar glass.



Flan



INGREDIENTES:

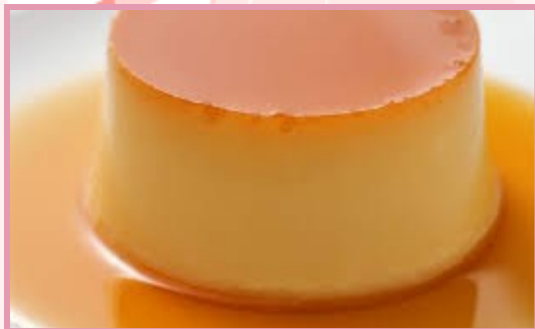
1. 3/4 Taza de Azúcar refinada
2. 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA
3. 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL
4. 6 Huevos
5. 1 Cucharada de Esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

Vierte el azúcar en una flanera y calienta a fuego medio para que se forme el caramelo; ladea con cuidado el molde para cubrir la superficie y las paredes.

Licúa la Leche Condensada LA LECHERA con la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte la preparación en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en una olla de presión y cocina a baño María por 30 minutos a partir de que empieza a sonar la válvula.

Retira del fuego y deja enfriar por completo; desmolda y sirve.



Gelatina



Mosaico

INGREDIENTES:

1. 1 Paquete de Gelatina sabor a uva
2. 1 Paquete de Gelatina sabor a fresa
3. 1 Paquete de Gelatina sabor a limón
4. 1 Paquete de Gelatina sabor a piña
5. 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA
6. 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL
7. 1 Lata de Media Crema NESTLÉ
8. 1 Cucharadita de Esencia de vainilla
9. 4 Sobres de Grenetina (7 g c/u) hidratada en ½ taza de agua y



PREPARACIÓN:

Prepara las gelatinas de sabor una por una con dos tazas menos de agua de lo que indica el empaque. Viértelas separadas en moldes rectangulares y refrigera hasta que cuajen. Córtalas en cubitos, combínalos y colócalos en un molde para gelatina engrasado.

Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ® y la esencia de vainilla; con la licuadora encendida agrega, poco a poco, la grenetina previamente disuelta.

Vierte lo que licuaste al molde con las gelatinas de sabor y refrigera hasta que cuaje por completo; desmolda y decora.

Pastel

Imposible



INGREDIENTES:

1. 1 Paquete de Harina para pastel de chocolate
2. 3 Huevos
3. 1 Taza de Aceite de maíz
4. 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL
5. 1/2 Taza de Nuez picada
6. 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®
7. 6 Huevos
8. 1 Cucharadita de Esencia de vainilla
9. 1 Taza de Crema batida



PREPARACIÓN:

Horno precalentado a 180 °C.

Cubre el fondo de un molde engrasado y enharinado. Para el pastel, mezcla en una batidora, la harina, los 3 huevos uno a uno, el aceite de maíz, 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL® y 1/2 taza de nuez hasta integrar por completo.

Para el flan, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL®, 6 huevos y la esencia de vainilla.

Añade la mezcla de pastel en el molde y con una cuchara, vierte poco a poco la mezcla del flan. Cubre con papel aluminio y hornea a 180 °C por 1 1/2 horas a baño María; deja enfriar. Desmolda, refrigera por 2 horas y decora con la crema batida y la nuez restante.

Pastel

De galleta



INGREDIENTES:

1. 1 lata leche condensada
2. 1/2 lata agua (del tamaño de la lata de la leche condensada)
3. 2 latas leche evaporada
4. chocomilk al gusto
5. 1 rama canela en rajas
6. 1 paquete maizena (la necesaria)
7. 2 yemas de huevo
8. 2 paquetes galletas aviones
9. azúcar, la necesaria
10. 3 cucharadas soperas de mantequilla derretida



PREPARACIÓN:

Se licuan 1 lata de leche evaporada, la condensada, el agua, las yemas, la mantequilla y el chocomilk al gusto.

Pon a calentar la mezcla, cuando está hirviendo se le agregan 3 rajitas de canela y se le agrega de poco en poco la maizena sin dejar de mover (la maizena son 3 cucharadas previamente disueltas en un cuarto de taza de agua).

Una vez agregada la maizena es importante no dejar de mover la mezcla ya que se puede formar grumos. Mueve a hasta que tome la consistencia deseada y hierva. La consistencia debe de ser un poco espesa, si con las 3 cucharadas de maizena no se espera se va disolviendo más maizena y se agrega de poco en poco sin dejar de mover.

Una vez lista la crema, endulza la otra leche evaporada con un poco de azúcar. Acomoda las galletas en un molde y mojalas con la leche azucarada, agrega la primera capa de crema, luego agrega otra capa de galletas y repite el proceso.