

metodo de preparacion

- primero debes de licuar los cinco huevos junto con la leche condensada y la leche evaporada.
- agrega las dos cucharaditas de extracto de vainilla a la mezcla y sigue batiendo.
- todo esté bien mezclado y muy bien licuado, resérvalo un momento. Luego, coge un cazo y pon a calentar el agua con el azúcar para hacer el caramelo.
- Comprueba que el flan está listo pinchándolo con un palillo de madera, si sale limpio es que ya está. Deja que el flan casero se enfríe y sírvelo con nata montada o chocolate fundido.

@dulce_michi1
en el plantel cobay
seye, dia 20 de mayo.

flan

- 2 Paquetes de Queso crema a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (1 1/2 tazas)
- 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 Paquetes de Mezcla para flan instantáneo (35 g c/u)
- 3/4 Taza de Azúcar refinada
- 1/4 Taza de Agua
- 6 Gotas de Jugo de limón
- 1 Lata de Media Crema NESTLÉ®
- 5 Fresas desinfectadas y cortadas en cuadros



Recetario

DULCE
MICHÍ



¡ANIMATE A
PROBARLOS!

metodo de preparacion

vertir

- 1. Vierte la gelatina en un refractario previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje. .

Licuar

- 2. . Coloca los cubos de gelatina en un molde previamente engrasado para gelatina con la mitad de los frutos rojos y vierte la mezcla. Refrigera hasta que cuaje

Decorar

- 3. 3.- Desmolda la gelatina; decora con lo restante de los frutos rojos y las hojas de menta.



pastel mosaico

- 1 Paquete Gelatina sabor fresa light, disuelta en 2 tazas de agua caliente (25 g)
- 474 Gramos BOOST® 2 envases, Menos Azúcar sabor vainilla (237 g c/u)
- 1 Taza Leche de almendras (250 ml)
- 3/4 Taza Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® en Balance Reducida en Grasa
- 5 Sobres Grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta a baño María
- 2 Tazas Frutos rojos
- 4 Hojas Menta fresca desinfectada

@dulce_michil
en el centro de
seye, dia 20 de mayo.



Recetario

DULCE MICHÍ

para un corazón contento, un dulce complemento



¡ANIMATE A PROBARLOS!

cup cakes

- 1 Paquete Harina para preparar pastel de vainilla, para cupcakes, (500 g)
- 3 Piezas Huevo para cupcakes
- 1 Lata Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® para cupcakes
- 1/3 Taza Aceite de maíz para cupcakes
- 1 Lata Leche Condensada LA LECHERA® para el betún
- 1 Paquete Queso crema (190 g), para el betún
- 1 1/2 Taza Azúcar glass para el betún
- 150 Gramos Granillo de colores para el betún
- 100 Gramos Granillo de colores

metodo de preparacion

Batir

- 1. Horno precalentado a 200 °C.
- 2. Para los cupcakes, bate la harina con los huevos, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el aceite; hasta integrar todo. En moldes para mantecadas coloca los capacillos y llénalos hasta $\frac{3}{4}$ partes con la mezcla.

Hornear

- 3. Hornea a 200 °C por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno y deja enfriar.

Batir

- 4. Para el betún, bate la Leche Condensada LA LECHERITA® con el queso crema y el azúcar glass hasta que se integre perfectamente.

Presentación

- 5. Decora la superficie de tus cupcakes con el betún y granillo de colores.
- 6. Extras: capacillos para cupcakes.



pastel imñosible

- 1 Taza Cajeta
- 1 Lata LA LECHERA® en Balance Sin Grasa*
- 1 Taza Aceite de maíz
- 2 Latas Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® en Balance Reducida en Grasa*
- 5 Piezas Huevo
- 1/2 Taza Nuez picadas
- 1 Cucharada Esencia de vainilla
- 1 Sobre Grenetina hidratada en media taza de agua y disuelta a baño maría o en microondas
- 1 Paquete Harina para preparar pastel de chocolate

metodo de preparacion

Mezclar

- 1. Pre-calentar el horno a 180°C
- 2. En un molde para pastel engrasado y enharinado vierte la cajeta y cubre el fondo. Para el pastel, mezcla en la batidora la harina para pastel de chocolate, los tres huevos, aceite de maíz, una lata de leche evaporada CARNATION® CLAVEL® y las nueces picadas.



- Licuar
- 3. Para el flan, licúa los dos huevos, la esencia de vainilla, la leche condensada LA LECHERA® Light, la leche evaporada CARNATION® CLAVEL® 80% menos grasa y la grenetina previamente disuelta.
- Verter
- 4. Vierte en el molde la mezcla del pastel de chocolate y, encima, vierte poco a poco la mezcla del flan. Tapa el molde con papel aluminio y hornea a baño María de 60 a 90 minutos. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y sirve.
- 5. Comparada contra CARNATION® CLAVEL® Regular
- 6. Leche Condensada LA LECHERA® Light por ser sin grasa

brownies

- Cacao en polvo sin azúcar 60 g
- Mantequilla sin sal 113 g
- Huevo 2
- Azúcar (o 200 g si los queremos muy dulces) 175 g
- Harina de repostería 30 g
- Esencia de vainilla 5 ml
- Sal una buena pizca
- Nueces o pacanas groseramente picadas 125 g



metodo de preparacion

Mezcla

- 1. Horno precalentado a 180 °C.
- 2. Mezcla la mantequilla con la Leche Condensada LA LECHERA®, el huevo, el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®, la harina y el polvo para hornear hasta integrar por completo.



- Hornea
- 3. Vierte en un molde cubierto con papel encerado y hornea a 180 °C de 25 a 30 minutos; deja enfriar. Desmolda, corta en cuadros, decora con las frambuesas, el azúcar glass y las hojas de menta.
- Ofrece
- 4. Ofrece.

