

El regalo más dulce para Mamá



Batido de Dulce de Leche de Coco

Toda mamá merece despertarse el Día de las Madres sintiéndose especial, ¿y qué mejor que un delicioso postre hecho en casa? El esfuerzo de un hijo o una hija por hacerlas sentirse feliz es uno de los actos más valorados por las madres.

Es por eso que **Nestlé La Lechera** te trae tres deliciosas recetas para escoger. Si no tuviste tiempo de encontrar ese detalle perfecto antes del 13 de mayo, levántate, ponte el delantal y prepara una comida para endulzar a mamá en su día.

Batido de Dulce de Leche de Coco

Tiempo: 5 minutos

Porciones: 2 porciones, de aproximadamente 1 ¼ tazas cada una

Ingredientes:

- ¾ taza de bebida de leche de coco
- ¾ taza de leche de almendra
- 1 taza de cubitos de hielo
- ¼ taza de Dulce De Leche LA LECHERA de NESTLÉ (botella exprimible)

Instrucciones:

1. COLOCA la leche de coco, leche de almendra, cubitos de hielo y dulce de leche en la licuadora; cubre. Mezcla hasta llegar a una consistencia a medio derretir.

Combo de Fruta Fresca

Tiempo: 5 minutos de preparación
Porciones: 1

Ingredientes:

- ¼ taza de yogur Griego natural sin azúcar o sabor coco sin grasa
- ½ taza de rebanadas de fresas o mezcla de bayas
- 1 cucharadita de Leche Condensada Azucarada LA LECHERA de NESTLÉ (botella exprimible)
- 1 cucharadita de semilla de chía o cáñamo



Combo de Fruta Fresca



Dulces Tesoros de Fresa

Instrucciones:

1. COLOCA una capa de yogur y fresas en un vaso de vidrio o en un recipiente pequeño; rocía con la leche condensada azucarada. Espolvorea con las semillas de chía o el cáñamo.

Dulces Tesoros de Fresa

Tiempo: 20 minutos de preparación y 240 minutos de descanso
Porciones: 24

Ingredientes:

- 24 tacitas de papel aluminio para «muffins»
- 24 rodajas frescas de fresa o plátano

- 4 paquetes (7 gramos cada uno) de gelatina sin sabor
- 1 taza de agua caliente
- 1 paquete (8 onzas) de queso crema ⅓ bajo en grasa, suavizado a temperatura ambiente
- 4 tazas de fresas frescas cortadas en cuartos
- 1 lata (14 onzas) de Leche Condensada Azucarada Sin Grasa LA LECHERA de NESTLÉ
- Hojas de hierbabuena (menta) fresca

Instrucciones:

1. FORRA 24 moldes para “muffins” (mantecadas) con tacitas de papel aluminio y coloca una rodaja de fresa o plátano en el fondo de cada tacita de aluminio y reservalas.

2. ESPOLVOREA la gelatina sobre el agua caliente en un tazón mediano y mezcla hasta que la gelatina este completamente disuelta y sin grumos. Pon el queso crema, la gelatina disuelta, las fresas picadas y la leche condensada azucarada en una licuadora. Licua hasta que este cremosa. Vierte cantidades iguales de la mezcla del queso crema en las tacitas de aluminio.

3. REFRIGERA las tacitas durante 4 horas o hasta que estén firmes. Retira el papel de aluminio cuidadosamente y vierte el postre sobre platos y decóralos con hojas de hierbabuena.

CONSEJO: Para sacar el papel de aluminio más fácilmente, baña la parte del papel en agua tibia durante 5 segundos.