



Nestlé®

La Lechera

El lado dulce
de la Navidad





Tarta de queso y turrón 

**Tarta de galletas y chocolate con
leche condensada para Navidad** 

Mini tartitas de limón y mascarpone 

**Pastas de leche condensada,
coco y chocolate** 

**Chocolate caliente con
leche condensada** 

**Trufas con leche condensada,
chocolate blanco y limón** 

**Turrón de leche condensada,
chocolate blanco y pistachos** 

Biscochitos de naranja y jengibre 

Biscocho de naranja y almendra 

**Brownie marmolado
con leche condensada** 

Granola de Navidad 

Postre de turrón Navideño 



FÁCIL



14-16
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



45 min.
DE COCCIÓN



Tarta de queso y turrón



Ingredientes

- 370 g (1 bote pequeño) de **Leche condensada LA LECHERA**
- 1 **Yogur natural NESTLÉ**
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 200 g de turrón de Jijona
- 30 g de harina de maíz
- 3 huevos medianos

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 180 °C.
- 2 Poner en un bol todos los ingredientes y tritararlos.
- 3 Verter en un molde de 24 cm forrado con papel de horno.
- 4 Hornear entre 45-50' hasta que esté cuajado.
- 5 Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla. Refrigerar hasta el momento de consumir.





FÁCIL



8-10
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



Tarta de galletas y chocolate con leche condensada para Navidad



Ingredientes

- 160 g de Leche condensada LA LECHERA
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 15 g (1 cucharada) de NESQUIK
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 50 ml de leche
- 120 g de galletas tostadas rectangulares
- 1 cucharada y media de aceite de girasol

Preparación

- 1 Forrar un molde de plum cake de 21 cm x 11 cm con papel film o papel de horno.
- 2 Poner una capa de galletas en el fondo mojadas en la leche mezclada con el Nesquik. Batir la leche condensada con el queso y poner una capa encima de las galletas. Repetir la operación hasta acabar.
- 3 Dejar un mínimo de 4 horas en la nevera. Sacar y desmoldar.
- 4 Fundir el chocolate con el aceite en el microondas. Remover y dejar templar. Verter sobre la tarta. Refrigerar mínimo una hora.





FÁCIL



8-16
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN



Mini tartitas de limón y mascarpone



Ingredientes

- 220 g de **Leche condensada LA LECHERA** (120 g para el bizcocho + 40 g para el relleno + 60 g para el glaseado)
- 55 g de harina
- 40 ml de aceite de girasol
- 1 huevos M
- 30 ml de zumo de limón para el glaseado
- 5 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal 100 g de queso mascarpone para el relleno
- Ralladura de 1 limón (½ para el bizcocho y ½ para el relleno)

Preparación

- 1** Batir el huevo. Añadir 120 ml de leche condensada, el aceite de girasol, la levadura en polvo, la harina y una pizca de sal y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2** Verter la masa en un molde apto para microondas, de 20 cm engrasado y colocado sobre el plato del microondas, si el molde es de silicona.
- 3** Cocinar unos 4 min a 700W. Pinchar con una brocheta para comprobar que está cocido.
- 4** Dejar reposar el bizcocho de leche condensada en microondas unos minutos dentro del molde.
- 5** Darle la vuelta sobre una rejilla, desmoldar y dejar enfriar.
- 6** Para preparar el relleno: Mezclar el queso mascarpone con la ralladura de limón restante y los 40 g de leche condensada hasta obtener una crema lisa. Verter en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar en la nevera.
- 7** Cortar con un cuchillo o con una lira el copete del bizcocho para dejarlo recto. Hacer 12 círculos de 5 cm de diámetro con un cortapastas o con un cuchillo.
- 8** Para el glaseado, mezclar el zumo de limón con 60 g de leche condensada.
- 9** Para montar las tartitas de limón, repartir la crema de mascarpone por la mitad de los círculos del bizcocho. Cubrir con las capas de bizcocho restantes y verter por encima el glaseado de limón.



FÁCIL



7
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN



Pastas de leche condensada, coco y chocolate



Ingredientes

- 180 g (½ lata pequeña) de Leche condensada LA LECHERA
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 180 g de coco rallado

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 180 °C.
- 2 Mezclar la leche condensada con el coco rallado.
- 3 Formar montoncitos en una bandeja con papel de horno y aplastarlos ligeramente con el dorso de una cuchara.
- 4 Hornear unos 15-20 minutos hasta que estén dorados. Retirar y dejar enfriar encima de una rejilla.
- 5 Mientras, fundir el chocolate en el microondas o al baño maría, siguiendo las instrucciones del envoltorio. Dejar atemperar removiendo de vez en cuando. Sumergir la base de las pastas en el chocolate y colocar sobre una bandeja con papel de horno.
- 6 Dejar enfriar hasta que el chocolate se endurezca y servir.





FÁCIL



4-6
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



5 min.
DE COCCIÓN



Chocolate caliente con leche condensada



Ingredientes

- 200 g de Leche condensada LA LECHERA
- 30 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 500 ml de agua
- 10 g de harina de maíz
- 1/2 cucharadita de café de extracto de vainilla

Preparación

- 1 Mezclar la harina de maíz con 50 ml de agua.
- 2 En un cazo a fuego medio verter el resto de agua, incorporar la leche condensada y mezclar bien.
- 3 Cuando esté caliente, añadir el Nesquik, la mezcla de harina y la esencia de vainilla. Cocinar 5 min. removiendo continuamente con unas varillas hasta que espese ligeramente.
- 4 Verter el chocolate caliente con leche condensada en una taza, decorar al gusto y servir de inmediato.





FÁCIL



9

PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN



Trufas con leche condensada, chocolate blanco y limón



Ingredientes

- 370 g (1 lata pequeña) de Leche condensada LA LECHERA
- 120 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres (80 g para las trufas y 40 g para rebozar)
- 50 g de mantequilla + 1 cucharadita (5 g) para el recipiente
- 15 ml de zumo de limón y ralladura de 2 limones (20 g)

Preparación

- 1 Fundir la mantequilla en un cazo a fuego suave. Añadir la leche condensada y la ralladura de limón y remover hasta que se integren.
- 2 Añadir 80 g de chocolate blanco e ir removiendo continuamente a fuego medio (con cuidado que no se pegue la masa al cazo) durante unos 10 min hasta que la mezcla espese.
- 3 Retirar el cazo del fuego y añadir el zumo de limón. Mezclar muy bien hasta que se incorpore.
- 4 Pasar la mezcla a un recipiente pintado con un poco de mantequilla.
- 5 Poner papel film tocando la crema y refrigerar un mínimo de 6 horas.
- 6 Triturar el resto de chocolate blanco.
- 7 Con una cuchara coger porciones de unos 25 g y formar las bolitas con las manos.
- 8 Rebozar con el chocolate.



FÁCIL



20
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



Turrón de leche condensada, chocolate blanco y pistachos



Ingredientes

- 180 g de Leche condensada LA LECHERA
- 270 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 100 g de pistachos pelados sin sal

Preparación

- 1 Poner en un bol el chocolate troceado y la leche condensada y fundir en el microondas, a baja potencia y a intervalos de 30 segundos. Sacar el bol, remover y volver a fundir hasta que quede como una crema.
- 2 Incorporar los pistachos y mezclar.
- 3 Repartir la mezcla en dos moldes silicona de plum cake. Alisar y llevar al frigorífico hasta que se enfríe.
- 4 Desmoldar y servir.





FÁCIL



15
PERSONAS



25 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN



Bizcochitos de naranja y jengibre



Ingredientes

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 240 g de harina
- 120 g de mantequilla
- 2 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 60 ml de zumo de naranja
- 2 cucharaditas de café colmadas de levadura
- 2 cucharaditas de café colmadas de jengibre en polvo
- Sal

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Engrasar 15 moldes de mini plumcakes (8,5cmx 4,5cm) y reservar.
- 3 Poner en un cazo la mantequilla a tostar durante 5 min a fuego medio. Retirar del fuego y dejar templar.
- 4 Mezclar la harina tamizada con la levadura, la ralladura de naranja, el jengibre en polvo y una pizca de sal.
- 5 Por otro lado, batir los huevos con la leche condensada, la mantequilla tostada y el zumo de naranja.
- 6 Incorporar poco a poco la preparación de harina y mezclar bien.
- 7 Llenar $\frac{3}{4}$ de los moldes con la masa con ayuda de una cuchara o de una manga pastelera.
- 8 Hornear unos 20 min, hasta que al pincharlos con una brocheta de madera salga limpia.
- 9 Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.



FÁCIL



10
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



45 min.
DE COCCIÓN



Bizcocho de naranja y almendra



Ingredientes

- 180 g de Leche condensada LA LECHERA
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 175 g de harina de trigo
- 60 g de harina de almendras
- 3 huevos M
- 2 naranjas (125 ml de zumo + ralladura)
- 16 g de levadura química
- 15 ml de licor de naranja (opcional)
- 1 pizca de sal

Preparación

- 1** Precalentar el horno a 180°C.
- 2** Batir en un bol los huevos con la leche condensada, el aceite, el zumo, la ralladura de naranja y el licor.
- 3** Añadir la harina, la harina de almendras, la levadura y la pizca de sal y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4** Verter la mezcla en un molde para plumcake de unos 24 cm previamente engrasado o forrado con papel de horno.
- 5** Hornear unos 45 minutos.
- 6** Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir.





FÁCIL



12
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



35 min.
DE COCCIÓN



Brownie marmolado con leche condensada



Ingredientes

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA (330 g para el brownie + 40 g para el marmolado)
- 70 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 180 g de mantequilla
- 120 g de harina
- 3 huevos M
- 40 g de queso blanco cremoso para untar

Preparación

- 1 Precalentar el horno a 150° C.
- 2 Fundir la mantequilla en el microondas.
- 3 Añadir el cacao tamizado a la mantequilla fundida y mezclar bien.
- 4 En un bol, mezclar la leche condensada con los huevos hasta que estén bien integrados. Añadir la preparación de cacao y volver a mezclar.
- 5 Añadir la harina tamizada y mezclar.
- 6 Verter en un molde de 20x20 cm forrado con papel de horno.
- 7 Mezclar en un bol el queso crema y los 40 g restantes de leche condensada.
- 8 Añadir cucharadas dispersas de crema por la superficie del brownie y con un palillo mezclar parcialmente para conseguir efecto marmolado.
- 9 Hornear unos 30 min.
- 10 Sacar del horno. Desmoldar el brownie con el papel y dejar enfriar en una rejilla.



FÁCIL



4-6
PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN



Granola de Navidad



Ingredientes

- 100 g de Leche Condensada LA LECHERA
- 125 g de copos de avena
- 30 g de almendras picadas
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharadita de café de extracto de vainilla
- Canela (al gusto)
- Jengibre en polvo (al gusto)
- 20 g de coco en láminas o rallado (opcional)

Preparación

- 1** En un recipiente grande mezclar la avena, la leche condensada, el extracto de vainilla, almendras, el coco y las pizcas de canela y jengibre. Mezclar con una espátula hasta integrar bien todos los ingredientes.
- 2** Colocar papel para la freidora en el cesto de la freidora de aire.
- 3** Repartir la granola de manera uniforme y bien distribuida sobre el papel.
- 4** Programar la freidora de aire 12 minutos a 150°C, removiendo la granola varias veces durante la cocción para que se dore de manera uniforme.
- 5** Sacar de la freidora y agregar la ralladura de naranja. Mezclar bien.
- 6** Dejar enfriar por completo.





FÁCIL



12-14
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



Postre de turrón Navideño



Ingredientes

- 200 g de Leche condensada La Lechera
- 150 g de Dulce de leche La Lechera
- 392 ml (2 briks peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 220 g de queso crema
- 200 g de turrón de Jijona (blando)
- 200 ml de nata para montar
- 60 ml agua fría (para hidratar la gelatina)
- 20 g de gelatina neutra en polvo
- Aceite (para engrasar el molde)

Preparación

- 1 Separar en dos recipientes 15 g de gelatina y en el otro 5 g de gelatina e hidratar con 45 ml y 15 ml de agua fría, respectivamente.
- 2 Triturar el queso crema, la nata para montar, la leche evaporada, la leche condensada y el turrón de Jijona troceado hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3 Llevar la mezcla de 15 g de gelatina al microondas y calentar unos segundos hasta que esté líquida y sin grumos.
- 4 Añadir en forma de hilo a la preparación de turrón y seguir triturando.
- 5 Engrasar un molde tipo corona con un poco de aceite y verter 3/4 de la mezcla de turrón.
- 6 Llevar la mezcla de gelatina restante (5 g) al microondas unos segundos hasta que esté líquida.
- 7 A la mezcla restante de turrón, añadir el dulce de leche y el resto de la gelatina líquida. Integrar todo.
- 8 Verter esta mezcla en el molde sobre la primera capa. Con un cuchillo o palillo, hacer movimientos en espiral para un efecto marmoleado.
- 9 Dejar reposar en la nevera durante mínimo 4 horas.
- 10 Desmoldar cuidadosamente.