



Nestlé®

# La Lechera

El lado dulce  
de la Navidad





Tarta de queso y piña colada



Tarta de queso y pistacho  
en freidora de aire



Tarta de galletas con  
leche condensada y piña



Tarta de galletas con  
leche condensada, turrón y café



Bizcocho Navideño  
con fruta confitada



Crema de Whisky



Crema pastelera de turrón



Trufas de tiramisú para Navidad



Turrón de leche condensada,  
chocolate y avellanas



Flan de turrón y  
leche condensada





FÁCIL



12  
PERSONAS



15 min.  
DE PREPARACIÓN



# Tarta de queso y piña colada



## Ingredientes

- 1 lata pequeña de **Leche condensada LA LECHERA**
- 200 ml de leche de coco
- 350 g de piña escurrida en su jugo
- 350 g de queso cremoso
- 8 hojas de gelatina
- 75 ml de ron
- 25 g de coco rallado
- 100 g de galletas tipo María
- 80 g de mantequilla

## Preparación

- 1** Triturar las galletas y el coco rallado y mezclar con la mantequilla derretida al microondas. Repartir la mezcla en un molde desmoldable de 20 cm de diámetro, forrado con papel de horno.
- 2** Refrigerar mientras se prepara la tarta.
- 3** Poner a hidratar la gelatina en agua fría.
- 4** Triturar: la piña, la leche de coco, el ron, el queso cremoso y la leche condensada LA LECHERA.
- 5** Escurrir la gelatina y fundir a baja potencia unos segundos en el microondas hasta que se funda.
- 6** Añadir a la mezcla y triturar.
- 7** Verter la mezcla en el molde y refrigerar un mínimo de 6 horas o toda la noche.
- 8** Decorar la tarta a tu gusto con trocitos de piña.



FÁCIL



12  
PERSONAS



10 min.  
DE PREPARACIÓN



20 min.  
DE COCCIÓN



# Tarta de queso y pistacho en freidora de aire



## Ingredientes

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 350 g de queso crema
- 120 g de galletas tipo María
- 75 g de crema de pistacho
- 50 g de maicena
- 40 g de pistachos pelados
- 60 g de mantequilla derretida
- 4 huevos M

## Preparación

- 1** Para preparar la base de galletas: Triturar las galletas con los pistachos hasta obtener un polvo fino, mezclar con la mantequilla derretida hasta obtener textura de arena mojada. Verter la mezcla en un molde de 20 cm con la base forrada con papel vegetal y las paredes engrasadas. Aplanar con ayuda de una cuchara o con la base de un vaso.
- 2** Consejo para los amantes del pistacho: reservar pistacho triturado para decorar la tarta.
- 3** Para preparar la mezcla de queso y pistacho: Batir el queso crema con la leche condensada y la crema de pistacho. Incorporar los huevos y la maicena y batir hasta que quede una mezcla homogénea.
- 4** Verter la mezcla sobre la base de galletas y llevar a la freidora de aire a 160°C unos 20 minutos (2000W).
- 5** Sacar la tarta de la freidora y dejar enfriar a temperatura ambiente. Luego, refrigerar mínimo 4 horas en la nevera, desmoldar con cuidado y servir.
- 6** Ahora es el momento de decorar la tarta con el pistacho que tenemos reservado.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina





FÁCIL



10  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



# Tarta de galletas con leche condensada y piña



## Ingredientes

- 200 g de Leche condensada LA LECHERA
- 400 g de mascarpone
- 50 ml de zumo de limón
- 250 g de piña en su jugo (en trocitos)
- 175 g (unas 30-32) galletas tostadas rectangulares

## Preparación

- 1 Forrar un molde de plum cake de 21 cm x 11 cm con papel de horno.
- 2 Batir la leche condensada con el mascarpone y el zumo de limón. Añadir la mitad de la piña en trocitos y mezclar.
- 3 Poner una capa de crema en el fondo del molde, y encima una capa de galletas mojadas en el jugo de la piña. Repartir por encima otra capa de crema y otra de galletas y así hasta acabar con una capa de galletas.
- 4 Dejar la tarta de galletas y leche condensada un mínimo de 4 horas en la nevera. Sacar y decorar con la piña restante.
- 5 Adornar la tarta con frutos rojos y espolvorear con azúcar glas en el momento de servir.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina





FÁCIL



10  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



## Tarta de galletas con leche condensada, turrón y café



### Ingredientes

- 200 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 100 g de turrón de Jijona
- 450 g de queso blanco cremoso para untar
- 300 g de galletas tostadas rectangulares (unas 30)
- 20 g de **NESCAFÉ Classic**
- 150 ml de agua
- 75 g de nata montada

### Preparación

- 1** Forrar un molde de plum cake de 21 cm x 11 cm con papel de horno.
- 2** Diluir el Nescafé en el agua caliente.
- 3** Batir la leche condensada con queso y mezclar con el turrón desmenuzado.
- 4** Poner una capa de galletas mojadas en el café, en el fondo del molde y cubrir con una capa de crema. Repartir por encima otra capa de galleta y otra de crema y así hasta acabar con una capa de galletas.
- 5** Dejar un mínimo de 4 horas en la nevera. Sacar y decorar con la nata montada y unos granitos de café como decoración.
- 6** Desmenuzar un trozo de turrón y decorar la tarta.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina





**FÁCIL**



**14  
PERSONAS**



**5 min.  
DE PREPARACIÓN**



**40 min.  
DE COCCIÓN**



## Biscocho Navideño con fruta confitada



### Ingredientes

- 200 g (1/2 lata pequeña) de **Leche condensada LA LECHERA**
- 125 g de fruta confitada a daditos
- 4 huevos M
- 16 g de levadura química
- 275 g de harina
- 150 ml de aceite de girasol
- 50 ml de leche

### Preparación

- 1** Precalentar el horno a 180°C.
- 2** Batir la leche condensada con el aceite, la leche y los huevos.
- 3** Mezclar la fruta con un poco de los 275 g de harina y pasarla por un colador.
- 4** Incorporarla la harina y levadura tamizadas y batir hasta dejar una masa homogénea. Añadir las frutas y mezclar.
- 5** Verter en un molde de plum cake, previamente engrasado y espolvoreado con harina.
- 6** Hornear unos 40-50' minutos aproximadamente. Desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla.





FÁCIL



16  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



## Crema de Whisky



### Ingredientes

- 1 lata pequeña de **Leche condensada LA LECHERA**
- 130 ml de whisky
- 5 gramos **NESCAFÉ Clásico Natural**
- 1 cucharada de **Nesquik Intenso 100% cacao puro**
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 ml de nata para montar

### Preparación

- 1 Colocar todos los ingredientes a la vez en el vaso de la batidora y triturar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- 2 Probar y rectificar al gusto.
- 3 Refrigerar en una botella de cristal hasta el momento de consumir. Servir la crema sola o con hielo.





FÁCIL



6  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



3 min.  
DE COCCIÓN



## Crema pastelera de turrón



### Ingredientes

- 60 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 75 g de turrón de Jijona
- 225 ml de agua
- 30 g de maicena
- 2 yemas de huevo M

### Preparación

- 1** Poner en un bol el turrón a trocitos, la leche condensada, la harina de maíz, las yemas de huevo y el agua y triturar hasta dejar una masa fina y sin grumos.
- 2** Cocer en el microondas 1 min a 750-800W, retirar y remover bien con unas varillas.
- 3** Volver a poner en el microondas a intervalos de 30 segundos e ir removiendo hasta que la crema espese.
- 4** Dejar enfriar en la nevera cubierta con papel film tocando la superficie para que no se forme piel.
- 5** Desmenuzar un trozo de turrón y añadirlo por encima de la crema.





FÁCIL



10  
PERSONAS



15 min.  
DE PREPARACIÓN



# Trufas de tiramisú para Navidad



## Ingredientes

- 100 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 10 g de **NESQUIK Intenso** 100% cacao puro natural (para rebozar)
- 1 cápsula de **NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intenso**
- 250 g de queso mascarpone
- 200 g de savoiardi o bizcochos duros de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## Preparación

- 1 Preparar el café y dejar enfriar.
- 2 Triturar los savoiardi.
- 3 En un recipiente mezclar la leche condensada, el mascarpone, el café y la vainilla.
- 4 Añadir los savoiardi triturados a la mezcla anterior e integrar.
- 5 Formar bolitas.
- 6 Dejar reposar 30 min en la nevera.
- 7 Rebozar con el cacao en polvo.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina





FÁCIL



20  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



# Turrón de leche condensada, chocolate y avellanas



## Ingredientes

- 270 g de Leche condensada LA LECHERA
- 350 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 125 g de avellanas tostadas peladas

## 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 las avellanas y remover.
- 3 Repartir la mezcla en dos moldes de turrónes de 20 cm x 8 cm, forrados con papel film o engrasados y llevar al frigorífico hasta que se enfríe.
- 4 Desmoldar, dejar fuera de la nevera unos 10 minutos y servir.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina





FÁCIL



12  
PERSONAS



5 min.  
DE PREPARACIÓN



40 min.  
DE COCCIÓN



# Flan de turrón y leche condensada



## Ingredientes

- 300 g de Leche condensada LA LECHERA
- 200 g de turrón blando de Jijona
- 500 ml de leche
- 4 huevos M
- 60 ml de caramelo líquido

## Preparación

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Repartir el caramelo en las flaneras.
- 3 Poner en un bol la leche condensada, los huevos, la leche y el turrón a trozos y triturar.
- 4 Verter en las flaneras y hornear al baño maría unos 30-40 minutos. A los 20 minutos, cubrir con papel de aluminio hasta finalizar la cocción.
- 5 Retirar, dejar enfriar y guardar en el frigorífico hasta el momento de servir.
- 6 Desmoldar con la ayuda de un cuchillo.
- 7 Desmenuzar un trozo de turrón y decorar el flan a tu gusto.

Tienes el vídeo en  
Nestlé cocina

