

TEMPORADA DE
**HABICHUELAS
CON DULCE**



Salvemos Juntos
LA TRADICIÓN

17 DELICIOSAS Y CREMOSAS RECETAS



Descubre esta y
más recetas en

Recetas
Nestlé
.com.do

HABICHUELAS CON DULCE CARNATION®



60 min



14



medio

Información nutricional
390kcal = 1,633kj
por porción



HABICHUELAS CON DULCE CARNATION®

INGREDIENTES

- 1 Libra Habichuelas Rojas blandadas con 1 astilla de canela
- 2 Leches Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Taza Leche De Coco, sin azúcar
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
- 1/2 Taza Azúcar
- 1 Ramita Canela
- 8 Unidades Clavos Dulces (8 Clavos dulces)
- 1/2 Cucharadita Nuez Moscada
- 1/2 Taza Pasas
- 1 Libra Batata pelada, cortada en dados, hervida con sal y escurrida
- 1 Cucharada grande Extracto De Vainilla
- 1/4 Cucharadita Sal
- 1 Cucharada grande Mantequilla

PASO 1

Licúa las habichuelas con su líquido, cuélelas, agrega las latas de Leche Evaporada CARNATION® y la leche de coco

PASO 2

Vierte la mezcla en una olla de fondo grueso, lleva al fuego, incorpora el azúcar, la lata de Leche Condensada LA LECHERA® y las especias. Deja cocinar a fuego medio por 15 minutos.

PASO 3

Pasado el tiempo, agrega la batata, las pasas, la sal, la mantequilla y la vainilla. Continúa cocinando a fuego lento por 15 minutos más o hasta obtener la consistencia deseada. Retira del fuego y sirve fría o caliente.

HABICHUELAS CON DULCE 4 INGREDIENTES



60 min



14



fácil

Información nutricional
307kcal = 1,284kj
por porción



HABICHUELAS CON DULCE 4 INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 1 Libra Habichuelas Rojas blandadas con 1 astilla de canela
- 2 Leches Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
- 1/2 Cucharadita de Sal
- 3 Astillas de Canela
- 8 Clavos Dulces
- 1/2 Cucharadita Nuez Moscada rallada

PASO 1

Licúa las habichuelas con todo su líquido, cuélelas dos veces y lleva al fuego. Agrega la Leche Evaporada CARNATION®, la Leche Condensada LA LECHERA® y las especias, cocina por 10 minutos.

PASO 2

Pasado el tiempo Retira del fuego y sirve caliente o fría.

HABICHUELAS CON DULCE DESLACTOSADAS



60 min



14



fácil

Información nutricional
256kcal = 1,073kj
por porción



HABICHUELAS CON DULCE DESLACTOSADAS

INGREDIENTES

- 1 Libra Habichuelas Rojas blandadas con 1 astilla de canela
- 2 Leches Evaporada Carnation® Deslactosada 310g
- 1 Taza Leche De Coco, sin azúcar
- 3 Astillas de Canela
- 8 Clavos Dulces
- 1/2 Cucharadita Nuez Moscada rallada
- 1 Libra Batata pelada, cortada en dados, hervida con sal y escurrida
- 1/2 Taza de Pasas
- 1 Cucharadita de Sal
- 1 Cucharada grande de Mantequilla
- 1 Cucharada grande de Extracto de Vainilla

PASO 1

Licúalas habichuelas con su líquido, cuélelas, agrega la Leche Evaporada CARNATION® Deslactosada y la leche de coco.

PASO 2

Vierte la mezcla en una olla de fondo grueso, lleva al fuego, incorpora el azúcar y las especias. Deja cocinar a fuego medio por 15 minutos.

PASO 3

Pasado el tiempo, agrega la batata, las pasas, la sal, la mantequilla y la vainilla. Continúa cocinando a fuego lento por 15 minutos más o hasta obtener la consistencia deseada. Retira del fuego y sirve fría o caliente.



CHEESECAKE DE HABICHUELAS CON DULCE



60 min



18



fácil

Información nutricional
237kcal = 990kj
por porción

CHEESECAKE DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 1 1/2 Taza de Galletas de leche, trituradas con 4 cdas. de mantequilla derretida
- 1 Lata de Leche Condensada La Lechera® 403g
- 8 Onzas de Queso Crema
- 1 Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 3 Huevos
- 2 tazas de Habichuelas Rojas blandas con una astilla de canela y 4 clavos dulce
- 1 1/2 Taza de Galletas de leche, trituradas con 4 cdas. de mantequilla derretida
- 1/4 Cucharadita de Nuez Moscada
- 1/2 Taza de Leche de Coco
- 1/8 Cucharadita de Sal
- 2 Cucharadas grandes de Pasas
- 1/2 Taza de Batata pelada y picada
- 1/4 Taza de Azúcar
- 1/4 Taza de Hielo

PARA EL GLACEADO:

Lleva todos los ingredientes al fuego, cocina hasta caramelizar. Reserva.

PASO 1

Cubra un molde para cheesecake con las galletas trituradas, lleva al horno precalentado a 350°F por 10 minutos. Pasado el tiempo, retira del horno, reserva

PASO 2

Aparte licua todos los ingredientes, vierte dentro del molde con las galletas reservado. Lleva de nuevo el horno precalentado a 350°F por 35 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

PASO 3

Retira del fuego, deja enfriar, desmolda y sirve con la bata glaseada, y mermelada de tu preferencia.

TIPS

Preparar en un molde alto decorar con la bata caramelizada y galletas de leche, mermelada o dulce de leche, presentar cheese cake normal bañado con habichuelas con dulce.

DULCE CONCÓN DE HABICHUELAS CON DULCE



30 min



20



fácil

Información nutricional
390kcal = 1,633kj
por porción



DULCE CONCÓN DE HABICHUELAS

INGREDIENTES

2 Tazas de Habichuelas Rojas blandas con 1 astilla de canela
1 Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
4 Clavos Dulces
1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
1/2 Taza de Leche de Coco
1/4 Cucharadita de Nuez Moscada rallada
1/8 Cucharadita de Sal
1 Taza de Coco rallado
1/2 Taza de Batata picadita
1/2 Cucharadita de Extracto de Vainilla
2 Cucharadas grande de Pasas

PASO 1

En un caldero de fondo grueso, lleva al fuego las habichuelas, junto con los demás ingredientes. Deja cocinar por diez minutos moviendo de vez en cuando.

PASO 2

Pasado el tiempo, continúa cocinado sin dejar de mover hasta que esta mezcla se desprenda del fondo del caldero y haya tomado un color acaramelado.

PASO 3

Pasado el tiempo retira del fuego, sirve cucharadas sobre papel encerado, deja refrescar y sirve, con Dulce de Leche LA LECHERA®.

HELADO DE HABICHUELAS CON DULCE



10 min



8



fácil

Información nutricional
120kcal = 502kj
por porción



HELADO DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

2 Tazas de Habichuelas Rojas
2 Tazas de Habichuelas con Dulce preparada con Leche Evaporada Carnation® y Leche Condensada La Lechera®

PASO 1

Licúa todos los ingredientes.

PASO 2

Vierte en envase individuales, lleva al frízer hasta congelar.

PASO 3

Retira del frízer y sirve.

HABICHUELAS BLANCAS CON DULCE



60 min



16



fácil

Información nutricional
213kcal = 890kj
por porción



HABICHUELAS BLANCAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 2 Libra Habichuelas Blancas ablandadas con 1 astilla de canela
- 2 Leches Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
- 4 Clavos Dulces
- 1 Cucharadita de Nuez Moscada rallada
- 1 Astilla de Canela
- 1/2 Cucharada grande de Mantequilla
- 1/2 Taza Pasas
- 1 Cucharada grande Extracto De Vainilla

PASO 1

Licúe las habichuelas, cuélalas, viértelas en un caldero de fondo grueso, añada los envases de Leche Evaporada CARNATION®, las latas de Leche Condensada LA LECHERA®, los clavos y la nuez moscada.

PASO 2

Cocínelas sin dejar de mover por quince minutos o hasta que tome la consistencia deseada.

PASO 3

Pasado el tiempo, añade la mantequilla, las pasas y la vainilla, deja cocinar tres minutos más.

PASO 4

Retíralas del fuego y sírvelas

BIZCOCHO DE HABICHUELAS CON DULCE



60 min



24



fácil

Información nutricional
236kcal = 989kj
por porción

BIZCOCHO DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

1 1/2 Barras de Mantequilla
1 Taza de Azúcar
5 huevos
2 Tazas de Harina
1/4 Cucharadita de sal
1 1/2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
1/2 Taza de Leche Evaporada Carnation®
1 Cucharada de Vainilla
Suspiro para decorar

PARA EL RELLENO:

3 Tazas de habichuelas con dulce. En un caldero de fondo grueso, lleva al fuego las habichuelas con dulce, cocina sin dejar de mover hasta que desprenda del fondo del caldero. Retira del fuego, reserva

PASO 1

Bate la mantequilla y el azúcar hasta cremar. Incorpora los huevos uno a uno, sin dejar de batir. Añada la harina reviamente cernida con la sal y el polvo para hornear, alternando con la Leche Evaporada CARNATION® y terminando con harina.

PASO 2

Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado. Lleve al horno precalentado a 350°F por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio, retira del horno, deja refrescar, desmolda y reserva.

PASO 3

Corta el bizcocho 2 mitades mitad, rellena con las habichuelas con dulce reservada, coloca la mitad del bizcocho por encima, decora con el suspiro, sirve.



BRAZO GITANO RELLENO DE HABICHUELAS CON DULCE



60 min



20



medio

Información nutricional
325kcal = 1,360kj
por porción

BRAZO GITANO RELLENO DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 4 Claras de Huevo
- 1 Taza Azúcar
- 4 Tazas de Yema de Huevo
- 1 Taza Harina
- 1 Cucharada de Polvo de Hornear
- 1/4 Taza de Leche Evaporada Carnation®

PARA EL RELLENO:

- 4 Tazas Habichuelas con Dulce preparada con Leche Evaporada Carnation® y Leche Condensada La Lechera®
- 1/2 Cucharada de Harina, disuelta en 1 cda. de agua

RELLENO:

Lleva al fuego las habichuelas junto con la harina, cocina sin dejar de mover hasta espesar. Retira del fuego, reserva.

PASO 1

Bate las claras a punto de nieve, añade el azúcar poco a poco. Luego agrega las yemas una a una, la harina junto con el polvo para hornear y la Leche Evaporada CARNATION®, bate hasta unificar bien.

PASO 2

Cubre un molde con papel encerado, vierte la mezcla, lleva al horno precalentado a 350°F por 15 minutos.

PASO 3

Pasado el tiempo, retira del horno, voltea la masa en un paño húmedo espolvoreado con un poco de azúcar, enrolla, deje refrescar.

PASO 4

Desenrolla la masa, rellena con las habichuelas reservada, enrolla nuevamente. Deja reposar 20 minutos. Pasado el tiempo, corta y sirve



HABICHUELAS CON DULCE LA LECHERA®



60 min



14



fácil

Información nutricional
390kcal = 1,633kj
por porción

HABICHUELAS CON DULCE LA LECHERA®

INGREDIENTES

- 1 Libra Habichuelas Rojas blandadas con 1 astilla de canela
- 2 Leches Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
- 1 Taza de leche de coco, sin azúcar
- 1 Taza de Azúcar
- 3 Astillas de Canela
- 8 Clavos Dulces
- 1/2 Cucharadita de Nuez Moscada, rallada
- 1/2 Tazas de Pasas
- 2 Tazas de Batata, pelada, cortada en dados, hervida con sal y escurrida
- 1 Cucharada de Vainilla
- 1/4 Cucharadita de Sal
- 2 Cucharaditas de Mantequilla

PASO 1

Licúa las habichuelas con su líquido y la leche de coco, cuela, agrega los envases de Leche Evaporada CARNATION®

PASO 2

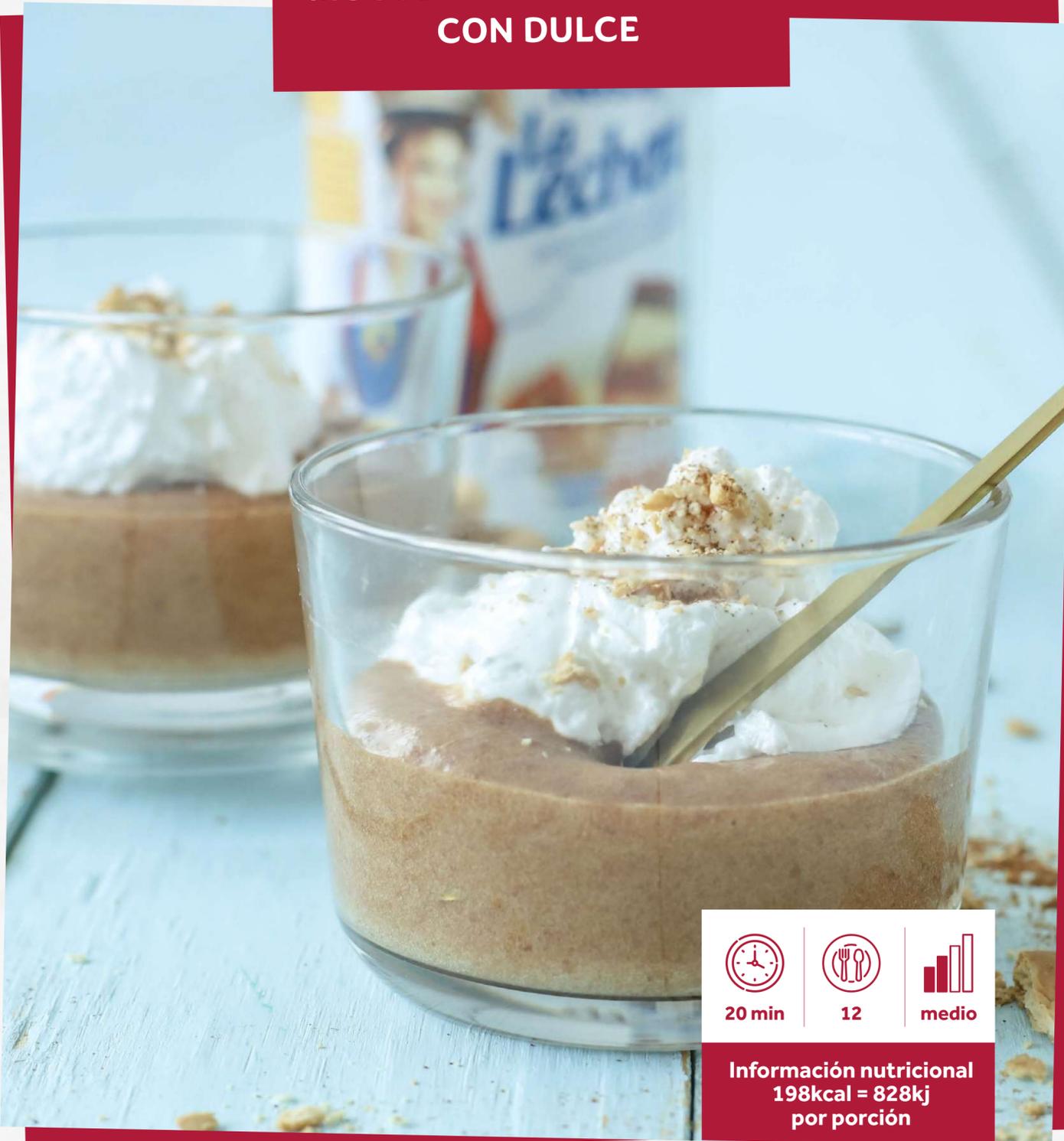
Vierte la mezcla en una olla de fondo grueso, lleva al fuego, incorpora el azúcar y las especias. Deja cocinar a fuego medio por 15 minutos

PASO 3

Pasado el tiempo, agrega la batata, las pasas, la sal, la mantequilla y la vainilla. Continúa cocinando a fuego lento por 15 minutos más o hasta obtener la consistencia deseada. Retira del fuego, agrega la lata de Dulce de Leche LA LECHERA®, mezcla bien, sirve fría o caliente.



MOUSSE DE HABICHUELAS CON DULCE



20 min



12



medio

Información nutricional
198kcal = 828kj
por porción



MOUSSE DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

3 Tazas de Habichuelas con Dulce preparada con Leche Evaporada Carnation® y Leche Condensada La Lechera®

PARA EL SUSPIRO:

1 Taza de Azúcar
1/4 Taza de Agua
1/2 Taza de Clara de Huevo

SUSPIRO:

Lleva a fuego medio el azúcar y el agua, cocina hasta formar un almíbar transparente y haga hilo. Aparte bate las claras a punto de nieve, vierte el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir. Continúa batiendo hasta enfriar, reserva.

PASO 1

Lleva al fuego las habichuelas con dulce, cocina sin dejar de mover hasta que se desprenda del fondo del caldero. Retira del fuego, deja enfriar.

PASO 2

Aparte en un bowl combina las habichuelas con dulce con la mitad del suspiro, mezcla en forma envolvente hasta unificar bien. Sirve en copas, decora con el suspiro restante. Lleva a la nevera hasta el momento de servir

DULCE TRES LECHE DE DE HABICHUELAS CON DULCE



45 min



24



fácil

Información nutricional
188kcal = 787kj
por porción

DULCE TRES LECHE DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 3 Claras de Huevo
- 3 Yemas
- 1/2 Tazas de Azúcar
- 1 Taza de Harina
- 1/2 Cucharadita de Polvo de Hornear
- 1/2 Taza de Leche Evaporada Carnation®
- 1 Cucharadita de Vainilla
- 4 Tazas de Habichuelas con Dulce, Caliente

PARA EL SUSPIRO:

- 1 Taza de Azúcar
- 1/4 Taza de Agua
- 1/2 Taza de Clara de Huevo

SUSPIRO:

Lleva a fuego medio el azúcar y el agua, cocina hasta formar un almíbar transparente y haga hilo. Aparte bate las claras a punto de nieve, vierte el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir. Continúa batiendo hasta enfriar, reserva.

PASO 1

Bate la clara a punto de nieve y reserva. Bate las yemas y el azúcar. Agrega la harina cernida junto con el polvo para hornear, alternando con la Leche Evaporada CARNATION® y la vainilla.

PASO 2

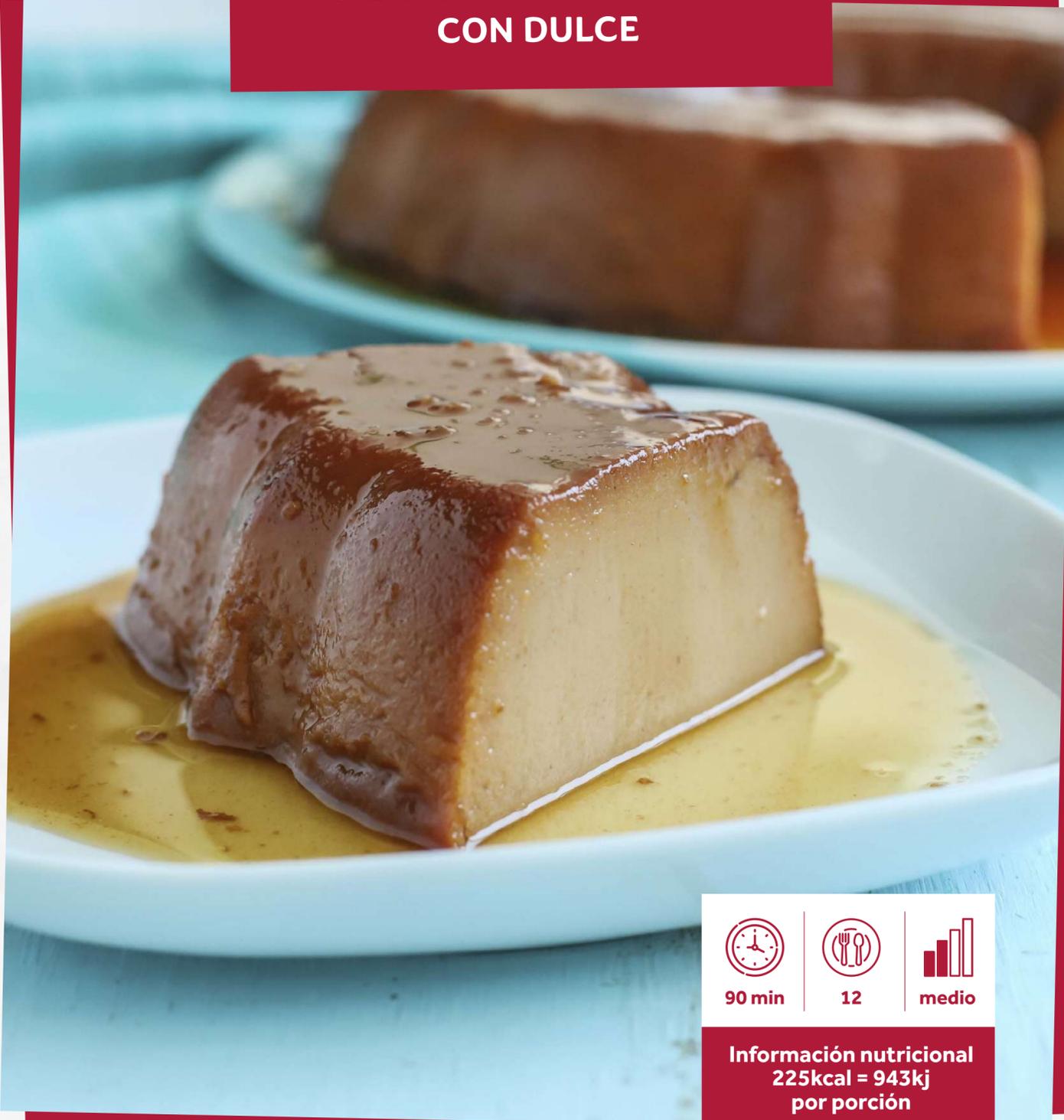
Incorpora las claras batidas mezclando con movimientos envolventes. Vierte en un molde precalentado sin engrasar. Hornea a 350° por 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorado, desprende la masa del molde.

PASO 3

Retira del horno, pincha el bizcocho con un cuchillo, vierte por encima del bizcocho las habichuelas con dulce caliente. Deja refrescar, decora con el suspiro y sirve.



FLAN DE HABICHUELAS CON DULCE



90 min



12



medio

Información nutricional
225kcal = 943kj
por porción

FLAN DE HABICHUELAS CON DULCE

INGREDIENTES

1 Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
2 Tazas de Habichuelas con Dulce
4 Huevos
1/8 Cucharadita de Sal
1/4 Cucharadita de Vainilla
2 Cucharadas de Pasas
1/2 Taza Leche De Coco
1 Taza Azúcar
1/4 Taza agua

PASO 1

Prepara un caramelo con el agua y el azúcar, acaramela un molde, reserva.

PASO 2

Aparte, licúa todos los ingredientes, vierte en el molde acaramelado, cubre con papel de aluminio, coloca en baño María.

PASO 3

Lleva al horno precalentado 350°F por una hora o hasta que, al introducir un palillo, éste salga limpio.

PASO 4

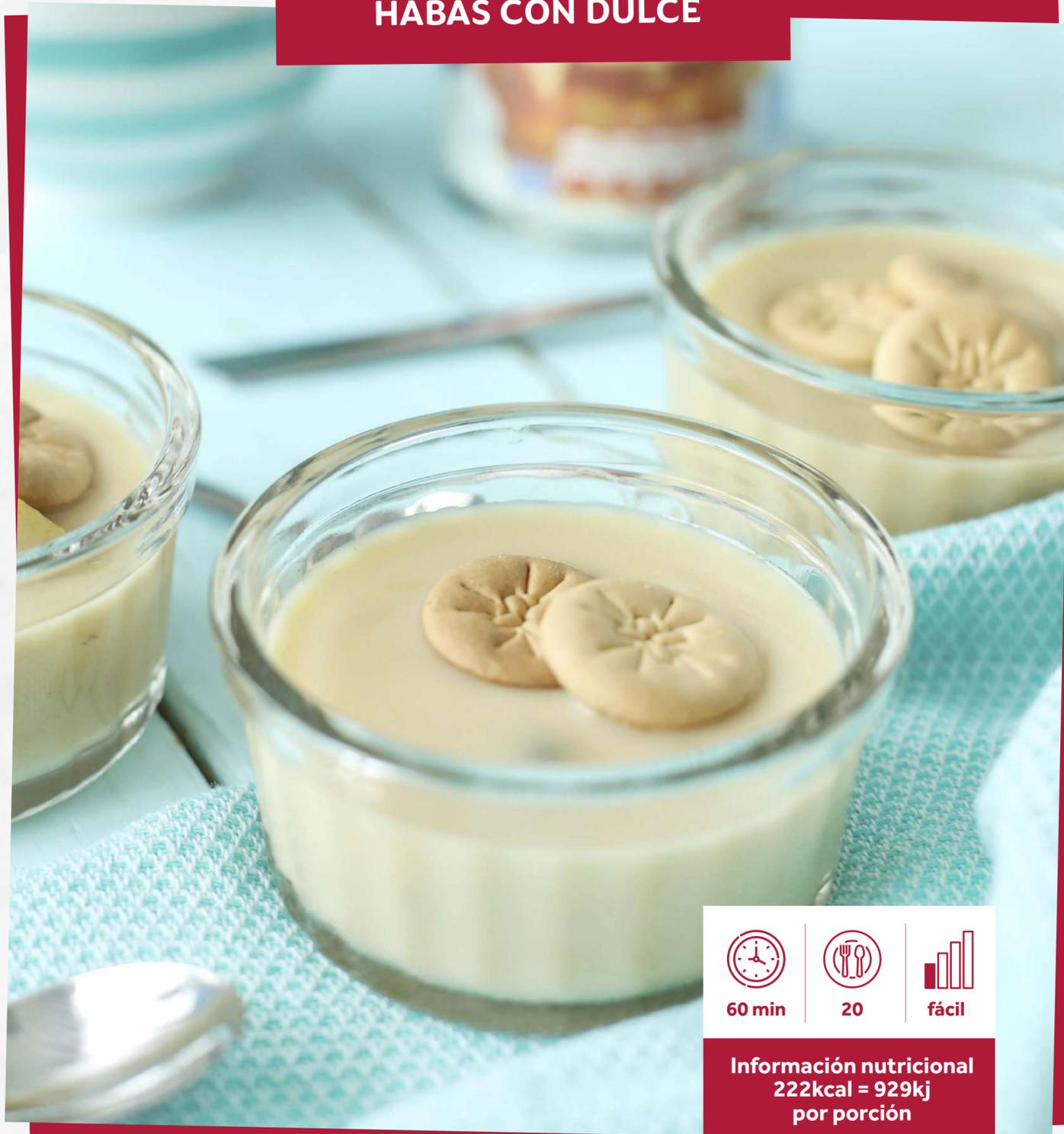
Pasado el tiempo, retira del horno, deja refrescar, desmolda y sirve frío.



TIPS

Puedes utilizar un baño María sobre la hornilla de tu estufa encendida, en vez de llevar al horno.

HABAS CON DULCE



60 min



20



fácil

Información nutricional
222kcal = 929kj
por porción

HABAS CON DULCE

INGREDIENTES

- 1 Libra de Habas
- 10 Tazas de Agua, caliente
- 2 Astillas de Canela
- 1 Taza de Leche de Coco
- 2 Latas Leche Condensada La Lechera® 403g**
- 2 Leches Evaporada Carnation® UHT 300ml**
- 4 Clavos Dulces
- 1 Cucharadita Nuez Moscada, rallada
- 1 Cuchara de Mantequilla
- 1/2 Cucharadita Sal
- 1 Taza de Batata, pelada, cortada en dados y hervida en sal y canela
- 1/2 Cucharada de Vainilla
- 1/2 Tazas de Pasas

PASO 1

Lleva al fuego las habas con el agua caliente y la canela, cocina hasta ablandar. Retira del fuego, deja refrescar.

PASO 2

Reserva una taza de las habas enteras. Licúa el resto con la Leche de coco, y cuela. Lleva al fuego lo licuado, junto con las habas enteras, las latas de Leche Condensada LA LECHERA®, la lata de Leche Evaporada CARNATION®.

PASO 3

Los clavos de olor, la nuez moscada, la mantequilla, la sal y la batata cocida, deja hervir hasta que espese. Agrega la vainilla, las pasas, continúa cocinando hasta que tome la consistencia deseada. Retira del fuego y sirva calientes o frías.



DULCE DE HABICHUELAS EN PASTA



30 min



16



fácil

Información nutricional
279kcal = 1,168kj
por porción

DULCE DE HABICHUELAS EN PASTA

INGREDIENTES

- 2 Tazas de Habichuelas Rojas, remojadas en agua caliente por 15 minutos y peladas
- 2 Tazas de Agua, caliente
- 1 Astilla de Canela
- 4 Clavos Dulce
- 1 Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 403g
- 1/2 Taza de Leche de Coco
- 1/4 Cucharadita de Nuez Moscada, rallada
- 1/8 Cucharadita de Sal
- 1 Taza de Coco, rallado
- 1/2 Taza de Batata, picadita
- 1/2 Cucharadita de vainilla
- 1/4 Taza de pasas

PASO 1

En un caldero de fondo grueso, lleva al fuego las habichuelas, el agua, la canela y los clavos. Cocina hasta que las habichuelas estén blandas.

PASO 2

Vierte los demás ingredientes, continúa cocinado moviendo de vez en cuando por 10 minutos o hasta que tome consistencia de pasta.

PASO 3

Pasado el tiempo retira del fuego. Coloca esta mezcla sobre una superficie plana y humedecida con agua, forma cuadrados de 4 pulgadas, deja enfriar, envuelve en papel plástico para cocina, lleva a la nevera hasta el momento de servir.



PIE DE HABICHUELAS CON DULCE Y LIMÓN



50 min



20



fácil

Información nutricional
261kcal = 1,091kj
por porción



PIE DE HABICHUELAS CON DULCE Y LIMÓN

INGREDIENTES

2 Tazas Harina Blanca
1 1/2 Barra Mantequilla, derretida
1/2 Taza Azúcar Pulverizada

PARA EL RELLENO:

3 Tazas Habichuelas con Dulce preparada con Leche Evaporada Carnation® y Leche Condensada La Lechera®
1 Cucharadita Ralladura de Limón
2 Tazas Suspiro

PASO 1

Lleva al fuego las habichuelas con dulce, cocina hasta espesar, retira del fuego, añade la ralladura de limón, mezcla bien, reserva.

PASO 2

En un bowl combina la harina junto con la mantequilla y el azúcar, mezcla hasta unificar bien, cubre un molde para pie con esta masa. Lleva al horno precalentado a 350°F por 10 minutos, retira del horno, deja enfriar.

PASO 3

Cubre la masa con las habichuelas con dulce. Decora con el suspiro, lleva a nevera hasta el momento de servir.

PIE DE HABICHUELAS CON DULCE CON TOPE DE BATATA CARAMELIZADA



50 min



24



fácil

Información nutricional
208kcal = 871kj
por porción

PIE DE HABICHUELAS CON DULCE CON TOPE DE BATATA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

- 2 Tazas de Harina Blanca
- 1 1/2 Barras de Mantequilla derretida
- 1/2 Taza Azúcar en Polvo
- 4 Tazas de Habichuelas con Dulce preparada con Leche Evaporada Carnation® y Leche Condensada La Lechera®
- 1 Cucharadita Fécula de maíz
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 1 Taza de Batata, pelada y picadita
- 1/2 Taza Azúcar
- 1/4 Taza Agua
- 1 Astillas Canela
- 4 Clavos Dulces

PASO 1

Para la costra, en un bowl combina la harina junto con la mantequilla y el azúcar, mezcla hasta unificar bien, cubre un molde cuadrado con esta masa. Lleva al horno precalentado a 350°F por 10 minutos, retira del horno, reserva.

PASO 2

Para el relleno, lleva al fuego las habichuelas, cocina sin dejar de mover hasta espesar y vierte la fécula de maíz, continúa cocinando, 3 minutos más. Retira del fuego. Vierte dentro de la concha reservada. Deja refrescar.

PASO 3

Para el caramelizado, en una sartén lleva al fuego la mantequilla, saltea la bata por 3 minutos, añade el azúcar, el agua y las especias, cocina hasta caramelizar. Retira del fuego, deja refrescar. Cubre el pie reservado, lleva a la nevera hasta el momento de servir.

