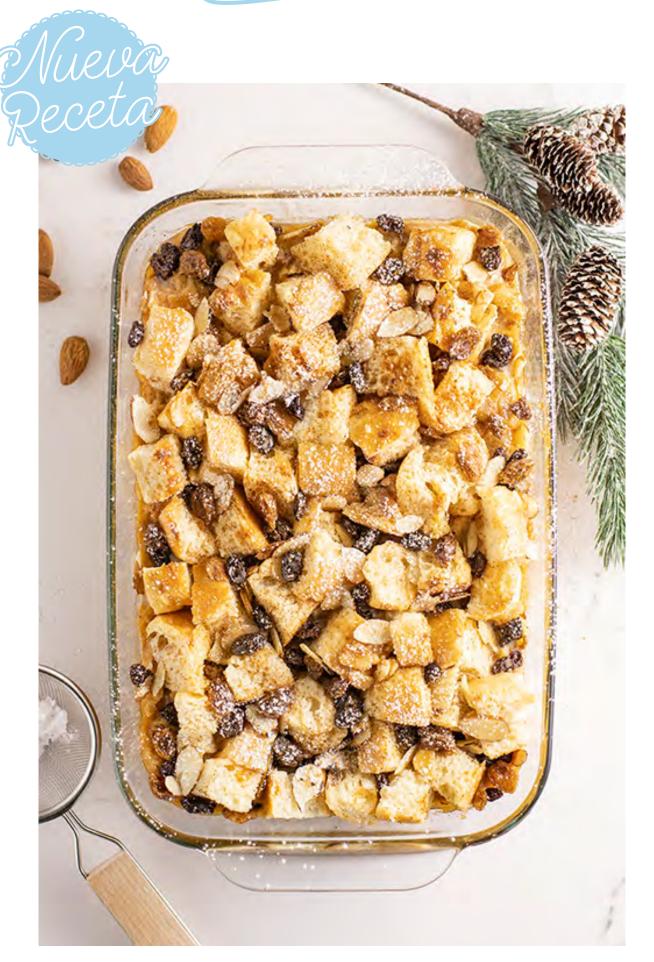


Pudin de Pan Mairideno





6 Unidades pan de agua (Triturados)

0 3/4 Barra mantequilla

3 Unidades huevos enteros

1/2 Cucharada grande extracto de almendras

1 Taza azúcar

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

2 Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml

1 Cucharadita canela en polvo

1 Cucharadita nuez moscada

1/2 Taza almendras

1/2 Taza pasas sin semillas

Acaramela un molde y reserva. Mezcla todos los ingredientes y vierte en el molde acaramelado, coloca en baño de maría y lleva al horno precalentado a 350°F por 50 minutos, retira del horno, deja refrescar, desmolda y sirve.







2 Unidades Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

1 Cucharadita de nuez moscada

2 Astillas de canela

1/2 Cucharadita de Sal

1 Cucharada grande de extracto de bainilla

1 Cucharada grande de fécula de maíz

2 Yemas de huevo

1/2 Taza de brandy

En una olla lleva al fuego la Leche Evaporada Carnation®, la Leche Condensada LA LECHERA® y las especias, cocina sin deja de mover hasta que rompa en hervor.

Aparte, mezcla las yemas con la fécula de maíz y la vainilla, vierte a la mezcla anterior, continúa cocinando sin dejar de mover hasta espesar. Retira del fuego, deja refrescar, añade el brandy poco a poco y lleva a la nevera. Sirve frío.

1/2 Taza coco en almibar (½ taza de jalao)

3 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 183g

1 Cucharadita nuez moscada (rallada)

2 Ramitas canela en polvo (2 Atillas de canela)

1/8 Cucharadita sal de mesa

2 Yemas de huevo

1/2 Taza de ron

Licúa las de Leche Evaporada Carnation® junto con el jalao, cuela y vierte en una olla.

Añade la Lata de Leche Condensada LA LECHERA®, la nuez moscada, la canela, la sal y las yemas de huevo, mezcla bien y lleva a fuego medio hasta espesar.

Deja refrescar. Agrega el ron. Lleva a la nevera por 3 horas o hasta enfriar.



* Cake de Zanahoria y Coco.*
en Salsa de Ponche







1/2 Taza de aceite de girasol de

1 Taza de azúcar

1 Unidad de Leche Evaporada Carnation UTH 135 ml

3 Huevos entero

1 1/2 Taza de harina blanca

1 Cucharadita de bicarbonato de sodio

3/4 Cucharadita de sal

11/2 Cucharadita de polvo de hornear

11/2 Cucharadita de canela en polvo

1/2 Taza de nueces pecanas

1/2 Taza de coco (Rallado)

1/2 Taza de piña (Picadita)

1/2 Taza de zanahorias (Rallada)

1/2 Taza de agua

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

2 Yemas de huevo

11/2 Cucharada grande de extracto de vainilla

1/2 Cucharadita de nuez moscada

1 Cucharada grande de ron

1 Unidad de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

Lleva el agua, Leche Evaporada Carnation[®], la de Lata Leche Condensada LA LECHERA[®], las yemas de huevo, la vainilla y la nuez moscada al fuego para la crema, cocina hasta espesar, retira del fuego, deja refrescar, vierte el ron y reserva.

En la batidora bate el aceite y el azúcar, agrega los huevos uno a uno, vierte la Leche Evaporada Carnation[®]. Aparte, cierne la harina, el bicarbonato de soda, la sal, el polvo de hornear y la canela. Agrega a la mezcla reservada moviendo en forma envolvente, añade el coco, la zanahoria, la piña y las nueces. Continúa batiendo hasta unificar bien, reserva.

Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, lleva al horno precalentado a 350°F, por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja refrescar, desmolda y sirve con la crema reservada.

Ponche de Dulce de Leche y Brandy.



2 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

2 Astillas de canela

1/4 Cucharadita de sal

1 Cucharada grande de fécula de maíz

1/2 Cucharadita de nuez moscada

1 Taza de brandy

En una olla lleva al fuego la Leche Evaporada Carnation® UHT junto con el **Dulce de Leche LA LECHERA®**, la canela, la nuez moscada, la sal y la fécula de maíz, cocina sin dejar de mover hasta espesar, retira del fuego, deja refrescar.

Cuela, vierte el brandy, mezcla bien. Lleva a la nevera, deja enfriar y sirve.

*Ponche Crema.

2 1/2 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

1/8 Cucharadita de sal

- 1 Cucharadita de nuez moscada rallada
- 2 Astillas de canela
- 2 Yemas de huevo
- 1 Cucharada grande de fécula de maíz
- 2 Tazas de ron añejo

En una olla mezcla dos unidades de Leche Evaporada Carnation®, Leche Condensada LA LECHERA®, el azúcar, la sal y las especias, cocina sin dejar de mover hasta que rompa en hervor.



Aparte, mezcla las yemas, con la Leche Evaporada Carnation® restante y la fécula de maíz, cuela e incorpora a la mezcla, deja cocinar hasta espesar.

Retira del fuego, deja refrescar, añade el ron, lleva a la nevera, hasta el momento de servir.

Profiteroles rellenos de. Dulce de Leche

- 1 Taza de agua
- 1 Barra de mantequilla
- 1 Taza de harina blanca
- 1 Cucharadita de sal
- 4 Huevos

1 Lata de Dulce de Leche LA LECHERA® 403g

Aparte, en una olla de fondo grueso, lleva al fuego el agua y la mantequilla, cuando rompa el hervor, agrega la harina y la sal de una sola vez, mezcla bien, hasta que la masa se desprenda del fondo de la olla. Retira del fuego y agrega los huevos uno a uno, sin dejar de mover, continúa mezclando hasta unificar bien.

Vierte cucharadas de la mezcla en una bandeja previamente engrasada, lleva al horno precalentado a 350° F por 30 minutos o hasta dorar. Pasado el tiempo, apaga el horno y déjalos enfriar dentro del mismo. Retíralos del horno, córtale la parte superior y rellénalos con el Dulce de Leche LA LECHERA®. Sirve.









Ponche de Maranja y Tengibre.

2 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

1 Unidad de cáscara de naranja

1 Cucharada grande de jengibre (Rallado)

3/4 Taza de brandy

2 Yemas de huevo

Lleva al fuego los primeros cinco ingredientes, cuando rompa el hervor retira del fuego, deja refrescar.

Añade el ron, mezcla bien y sirve frío.







2 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 183g

1/4 Taza de café instantáneo

2 Astillas de canela

1/2 Cucharadita de nuez moscada (Molida)

1/4 Cucharadita de sal (Molida)

1/2 Cucharada grande de fécula de maíz

2 Yemas de huevo

1/2 Taza de brandy

En una olla, lleva al fuego las latas de Leche Evaporada Carnation®, la lata de Leche Condensada LA LECHERA®, 1/4 de café instantáneo, canela, nuez moscada, sal y fécula de maíz. Deja cocinar hasta espesar.

Pasado el tiempo, añade las yemas, continúa cocinando por tres minutos más sin dejar de mover.

Retira del fuego, deja refrescar, vierte el brandy, lleva a la nevera hasta el momento de servir.

Pastel de Ciruela con Salsa de Poriche.

3 Tazas de ciruelas pasas (Sin semillas)

1 Taza de agua

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

1/4 Taza de harina blanca

1/4 Cucharadita de sal

1 Cucharadita de extracto de vainilla

6 Claras de huevo (Montada a punto de nieve)

2 Unidades de Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA® 403g

1/8 Cucharadita de sal

1 Cucharadita de nuez moscada

1 Astilla de canela

2 Yemas de huevo

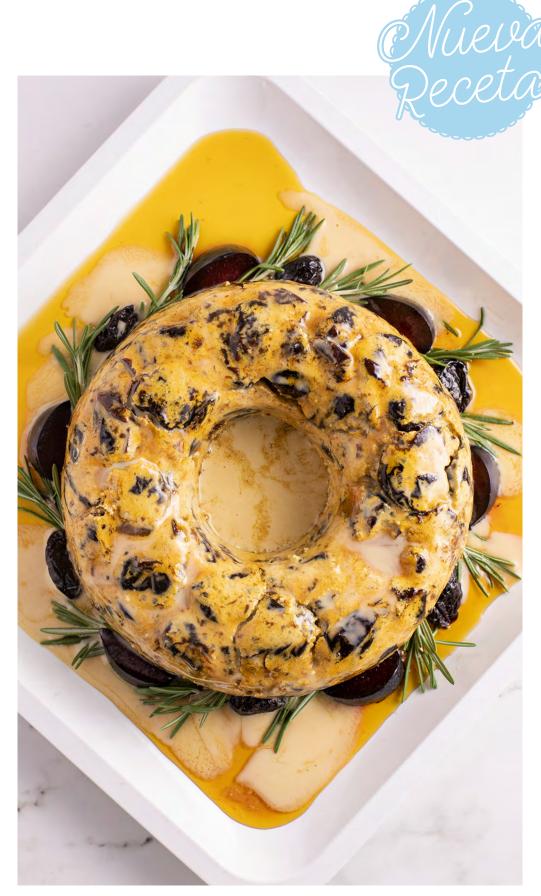
1 Taza de ron

Lleva a fuego lento las ciruelas y el agua, deja cocinar hasta que estén blandas. Retira del fuego, agrega la Lata Leche Condensada LA LECHERA®, la harina, la sal y la vainilla, reserva.

Incorpora las claras montadas a la mezcla reservada, mueve en forma envolvente. Vierte esta mezcla en un molde previamente acaramelado, coloca en baño maría, lleva al horno precalentado a 350°F por 30 minutos. Pasado el tiempo, retira del horno, reserva.

Aparte en una olla lleva al fuego los demás ingredientes, menos el ron. Cocina sin dejar de mover hasta espesar. Retira del fuego, deja refrescar. Vierte el ron, mezcla bien, baña el horneado reservado con este ponche, deja enfriar y sirve.







*Comparte un toque de felicidad. en esta epoca con el



Aprende junto en el

MASTERCLASS

PONCHES NAVIDEÑOS

con MICHEL HERNÁNDEZ

a esterilizar y preparar ponches variados con



