

Pequeñas indulgencias

Pequeñas indulgencias



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas


MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 15 porciones

 20 minutos

102 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

- 1 lata de **LA LECHERA** de 400 gramos
- 1 cucharada de mantequilla
- 5 cucharadas de **Nesquik** o **Milo**

Para cubrirlos:

Pepitas dulces de colores, **Milo**, coco deshidratado, cocoa en polvo, etc.

PREPARACIÓN

1. En una olla pequeña mezcle **LA LECHERA**, la mantequilla y el **Nesquik** o el **Milo**. Cocine a fuego medio revolviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que la mezcla esté muy espesa y se quede pegada (por 10 ó 15 minutos).
2. Deje enfriar durante 10 minutos y forme con cuidado circuitos o bolitas.
3. Cúbralos con el *topping* de su preferencia, pepitas de colores, **Milo**, coco deshidratado o cocoa en polvo.
4. Conserve a temperatura ambiente.

