

NUEVA
LECHE

RECETAS

... QUE HACEN ...

BIEN



CROQUETAS DE ESPINACA Y QUESO PARMESANO

18 UNIDADES

1 En una cacerola colocar la harina, agregar de a poco la Leche Mujer La Serenísima. **2** Agregar la manteca, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Llevar a fuego mínimo, y sin dejar de revolver cocinar hasta que rompa hervor. **3** Retirar y llevar a una placa para enfriar. **4** Agregar a la placa las espinacas y el queso, mezclar bien, pasar las manos por pan rallado y tomar una porción, formar bastoncitos y pasar por el pan rallado, colocar en una placa y llevar al freezer por 2 hs. Retirar, pasar por huevos y pan rallado nuevamente. **5** Calentar una olla con abundante aceite y freír a fuego moderado hasta que estén bien dorados. Servir calientes acompañados de alguna salsa a gusto.

INGREDIENTES



- Manteca 40 grs.
- Harina 90 grs.
- Leche Mujer La Serenísima 500 cc.
- Sal y pimienta.
- Nuez moscada a gusto.

PARA EL ARMADO

- Espinaca cocida, picada y escurrida 200 grs.
- Queso en hebras 100 grs.
- Pan rallado.
- Huevos batidos 2.



TORTA HÚMEDA DE LECHE

10 PORCIONES

1 Precalentar el horno a 200°. Cubrir la base de un molde con papel manteca, enmantecar y enharinar y llevar a la heladera. 2 Mezclar la leche chocolatada junto con la manteca y el chocolate picado, llevar a fuego mínimo hasta fundir. 3 En un bowl batir los huevos junto con el azúcar y la vainilla a punto letra. 4 Tamizar los secos juntos. Incorporar de a poco, los secos intercalados con el chocolate caliente. 5 Llevar al horno por 45-50 min. Enfriar. 6 Mezclar la crema junto a la Leche Mujer La Serenísima y el azúcar en una olla, antes que rompa hervor apagar. 7 Hacer muchos agujeros en la torta con palito de brochette y cubrir con la leche caliente hasta que la absorba por completo. Reservar. 8 Empezar a batir las claras a mínimo. 9 En una cacerola colocar el azúcar y humedecer, llevar a hervor, cuando forma burbujas, subir la velocidad de la batidora a máximo e incorporar el almíbar caliente en forma de hilo. Batir hasta enfriar. 10 Pasar la torta a un plato y cubrir con el merengue.



INGREDIENTES

- Chocolate con leche caliente 2 ¼ taza.
- Manteca 150 grs.
- Huevos 4.
- Vainilla 2 cucharaditas.
- Azúcar 1 taza.
- Harina leudante 1 ½ taza.
- Cacao en polvo ¼ taza.
- Polvo de hornear 1 cucharadita.
- Bicarbonato ¼ cucharadita.
- Sal.
- Chocolate picado 150 grs.

PARA EL MERENGUE

- Claras 3. • Azúcar 6 cucharadas.

PARA HUMEDECER

- Crema de leche 200 cc.
- Leche Mujer La Serenísima 400 cc.
- Azúcar 200 grs.

BATIDO DE FRUTILLA ^{2 VASOS}

1 Cortar las frutillas en cuartos, colocar en una placa y freezar durante 2 hs. **2** Colocar la avena junto a la Leche Mujer La Serenísima en un bowl y dejar reposar por 15 min. **3** En el vaso de la licuadora colocar la mezcla de leche y avena, con la miel, la ralladura, las frutillas, los cubos de hielo y licuar por 3 min. **4** Chorroar con chocolate blanco el borde interior del vaso y servir el licuado, terminar con la crema batida, granas de colores o trocitos de frutillas.

INGREDIENTES



- Leche Mujer La Serenísima 400 cc.
- Avena instantánea 2 cucharadas.
- Miel 3 cucharadas.
- Ralladura de 1 naranja.
- Frutillas 250 grs.
- Cubos de hielo 6.
- Chocolate blanco fundido.
- Crema batida 2 cucharadas.



MUFFIN DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE

14 MUFFINS



1 Precalentar el horno a 180°, colocar los pirotines dentro de una muffinera y reservar. **2** Mezclar la Leche Mujer La Serenísima con el vinagre y dejar reposar 5 min. **3** En un bowl batir manteca, azúcar y vainilla, hasta que esté cremoso. **4** Sumar huevos de a uno sin dejar de batir. Sumar los secos previamente mezclados y tamizados, intercalando con la leche. **5** Incorporar los chips de chocolate, previamente mezclados con la cucharada de harina, mezclar bien, colocar la mezcla en los pirotines hasta la mitad. **6** Cocinar por 18/20 min. o hasta que al insertar un palito de brochette salga limpio. Enfriar y terminar con un copo de dulce de leche y granas.

INGREDIENTES



- Manteca 60 grs.
- Azúcar 150 grs.
- Huevo 1.
- Leche Mujer La Serenísima 130 grs.
- Vinagre 10 grs.
- Harina leudante 250 grs.
- Cacao amargo en polvo 30 grs.
- Esencia de vainilla 1 cucharada.
- Polvo de hornear 1 cucharadita.
- Bicarbonato de sodio ¼ de cucharadita.
- Pizca de sal.
- Chips de chocolate blanco 100 grs + 1 cucharada de harina.
- Dulce de leche repostero a gusto.
- Granas.



CHIPA DE QUESO

18 UNIDADES

1 Hacer una corona de fécula en la mesada en el centro colocar la manteca en cubos, los quesos, los huevos, la sal y solo la mitad de la Leche Mujer La Serenísima, con las manos juntar la masa y amasar pero suave, solo hasta juntar, agregar de a poco la leche restante si es necesario. **2** Colocar en un bowl y llevar a la heladera cubierto por 1 hr. **3** Precalentar el horno a 210°. Retirar de la heladera y formar 25 bolitas, colocar en una placa previamente aceitada y cocinar hasta que el queso apenas comience a dorar. Retirar.

INGREDIENTES



- Fécula de mandioca 500 grs.
- Huevos 2.
- Reggianito rallado 60 grs.
- Pategrás 200 grs.
- Leche Mujer La Serenísima entre 100/120 cc.
- Manteca 160 grs.
- Sal.



WAFFLES

GLUTEN FREE CON POLLO Y QUESO

3 PORCIONES
6 WAFFLES

1 En un bowl mezclar la harina con el polvo, la sal, la pimienta, el pimentón y el azúcar, agregar de a poco la Leche Mujer La Serenísima, los huevos y el oliva, incorporar bien, tapar y llevar a la heladera por 1 hr. **2** Calentar una sartén con 2 cucharadas de aceite, saltear los tomates cherrys, retirar y en la misma sartén cocinar las supremas de ambos lados hasta que estén bien doradas. **3** Cortar y reservar calientes. **4** Para la salsa mezclar la mayonesa, junto a la leche, la sal y la pimienta. **5** Calentar la wafflera, rociar con un poco de spray vegetal y cubrir con la mezcla, cocinar por 5 min. hasta que esté dorado y crocante. **6** Servir junto a la pechuga, los cherrys, las hojas verdes y la salsa.

INGREDIENTES

- Huevos 2.
- Polvo leudante 2 cucharaditas.
- Pimentón ahumado 1 cucharadita.
- Azúcar ½ cucharadita.
- Harina todo uso gluten free 225 grs.
- Sal y pimienta.
- Leche Mujer La Serenísima 220 cc.
- Oliva ¼ taza.
- Supremas 2.
- Cherrys al medio 15.
- Hojas verde.

PARA LA SALSA

- Mayonesa 3 cucharadas.
- Leche Mujer La Serenísima 3 cucharadas.
- Sal y pimienta de molinillo.





 /LASERENISIMA

WWW.LASERENISIMA.COM.AR/LECHEMUJER