

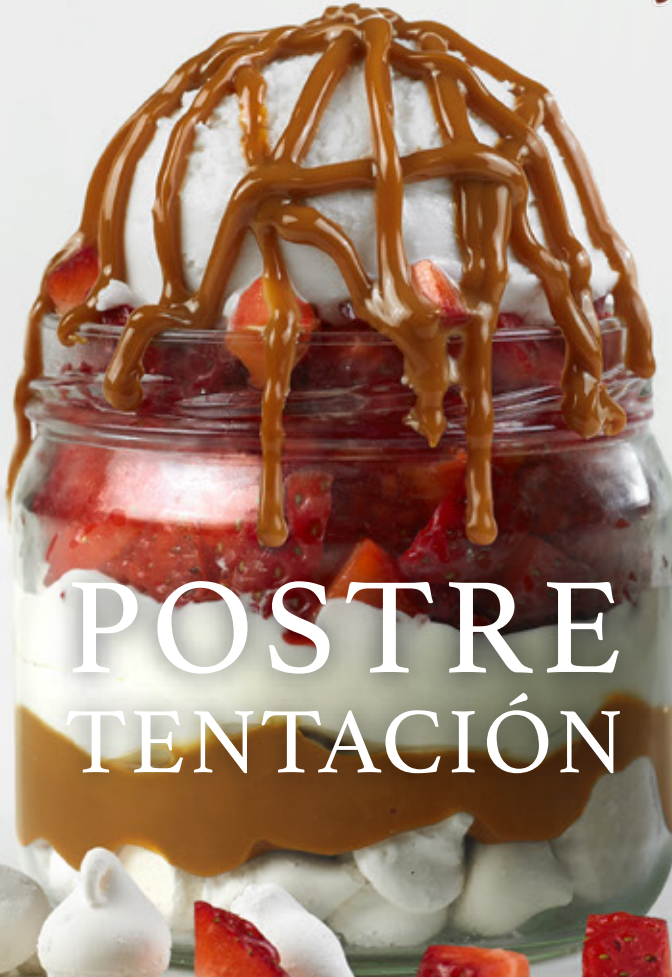
RECETARIO

Nuevo Topping La Serenísima



Deliciósísiming

Topping



POSTRE TENTACIÓN

- 25g de mini merengues.
- 200ml de crema La Serenísima.
- 20g de azúcar impalpable.
- 1/3 de cucharadita de esencia de vainilla.
- 150g de frutillas.
- 250g de Topping La Serenísima.
- 5 bochas de helado de Crema Americana.

5 Porciones.

1- Batir la crema con el azúcar impalpable y la esencia.
2- Lavar las frutillas. Cortar en cubos. 3- Colocar los merengues en la base del vaso, cubrir con Topping, agregar 2 cucharadas de crema y las frutillas. 4- Colocar una bocha de helado, decorar con Topping y servir.

Topping

Subliming



TOSTADA FRANCESA

- 40ml de leche entera La Serenísima.
- 2 huevos.
- 20g de azúcar.
- 4 rodajas de pan lactal.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 4 cucharaditas de manteca La Serenísima.
- C/n de Topping de La Serenísima.
- C/n Frutillas.

4 Porciones.

1- Batir los huevos, incorporar el azúcar, la leche y la esencia de vainilla. 2- Sumergir la rodaja de pan por la mezcla, de ambos lados. 3- Cocinar en una sartén con 1 cucharadita de manteca, dar vuelta, cocinar hasta que este dorada. 4- Retirar y servir con Topping.

Topping

Impresionante



MUG CAKE DE BANANA

- 3 cucharadas de harina 0000.
- 3 cucharadas de azúcar rubia.
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 1 huevo.
- 1 cucharada de leche entera La Serenísima.
- 1 cucharada de manteca La Serenísima derretida.
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 banana chica.
- C/n de Topping de La Serenísima.

1 Porción.

1- Mezclar la harina junto con el azúcar rubia, polvo de hornear y sal. 2- Agregar el huevo, la leche, la manteca derretida y la esencia de vainilla. 3- Pisar la banana e incorporarla a la preparación. 4- Pasar a una taza apta para microondas y cocinar en potencia máxima entre 2 a 3 minutos. 5- Colocar una cucharada de crema batida y Topping.

Topping

Exquisitings

POKE CAKE DE COCO

- 200g de manteca La Serenísima.
- 180g de azúcar.
- 3 huevos.
- 200ml de leche entera La Serenísima.
- 250g de harina 0000.
- 20g de polvo de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 200g de coco rallado.
- 400g de dulce de leche Colonial La Serenísima.
- C/n de Topping La Serenísima.
- 250g de nueces picadas.

16 Porciones.

1- Precalentar el horno a 170° C. 2- Tamizar la harina con el polvo de hornear y la pizca de sal. 3- Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema pálida. 4- Agregar los huevos de a uno. 5- Incorporar el coco rallado, mezclar. 6- Intercalar la harina con la leche. 7- Verter la preparación en un molde de 24 x 24 cm enmantecado. 8- Cocinar 30 minutos. Retirar y dejar enfriar. 9- Realizar agujeros con el mango de una cuchara de madera en toda la superficie cada 3 cm, llegando casi a la base. 10- Entibiar el dulce de leche, distribuir con una espátula y hacer que el dulce de leche entre en los agujeros. Cubrir con las nueces picadas. 11- Decorar con Topping La Serenísima.

Nuevo Topping La Serenisima

