LA SERENISIMA
MASTELLONE HNOS. S.A.

RECETARIO

Dulce de Leche

**En la semana del Dulce de Leche,
te compartimos algunas ideas para que puedas
disfrutarlo de la mejor manera.**







FLAN
CON DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Caramelo:

- 1 taza de azúcar
- ½ taza de agua

Flan:

- 500 ml de Leche entera La Serenísima
- 300 ml de Crema para Batir La Serenísima
- 125 g de azúcar
- 3 huevo
- 5 yema
- **Dulce de leche Colonial La Serenísima**

PREPARACIÓN

Para el caramelo, colocar el azúcar en una sartén. Agregar el agua y con cuchara de madera disolver hasta formar un caramelo. Colocar en moldes individuales de flan y dejar enfriar. Para el flan, colocar la leche y la crema en una olla y llevar a hervor. Aparte, batir los huevos con las yemas y el azúcar. Volcar la mezcla de leche y crema hervida sobre la mezcla anterior e integrar. Tamizar la mezcla con colador de malla fina. Volcar la mezcla de flan sobre los moldes acaramelados. Cocinar en un horno a 100° C por 30/40 minutos en placa a baño María. Reposar a temperatura ambiente y reservar en heladera. Una vez fríos, desmoldar y servir acompañados de **Dulce de leche Colonial.**





BIZCOCHUELO
CON DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

- 240 g de azúcar
- 240 g de harina 0000
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 8 huevos
- **400 g de Dulce de leche Repostero La Serenísima**

Cubierta:

- **400 g de Dulce de leche Repostero La Serenísima**

PREPARACIÓN

Para el bizcochuelo, colocar los huevos en un bowl y batir con batidora eléctrica hasta comenzar a espumar, bajar la velocidad e incorporar el azúcar de a poco. Batir hasta lograr un punto letra. Agregar de a poco la harina previamente tamizada e incorporar con movimientos envolventes a la mezcla de los huevos. Verter en un molde de 22 a 24 cm previamente en mantecado y enharinado. Cocinar hasta que el bizcochuelo esté firme en un horno precalentado a 160° C durante 30 a 40 minutos aprox. Una vez listo, retirar y dejar enfriar. Cortar en dos y rellenar con el dulce de leche. Cubrir con más Dulce de Leche Repostero hasta cubrir bien la torta. **¡Servir y disfrutar!**



ALFAJORES
DE MAICENA



INGREDIENTES

- 300 g de fécula de maíz
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cditas de polvo de hornear
- 150 g de Manteca La Serenísima punto pomada
- 100 g de azúcar
- 3 yemas
- Ralladura de 1 limón
- 1 cdita de esencia de vainilla
- **Dulce de leche Colonial La Serenísima c/n**
- Coco rallado c/n

PREPARACIÓN

Mezclar la fécula de maíz con la cucharadita de bicarbonato y las dos cucharaditas de polvo de hornear. Aparte, batir la manteca pomada (a temperatura ambiente) con el azúcar y agregar las yemas de a una, junto con la ralladura de 1 limón y la cdita de vainilla. Agregar la fécula y mezclar bien sin amasar. Llevar al frío no menos de 2 horas. Luego, estirar sobre la mesada espolvoreada con fécula de maíz y cortar las tapitas de los alfajores. Hornear en horno moderado (170° C) unos 15 minutos aprox., sobre placas enmantecadas. Deben quedar blancos y la base dorada apenas. Una vez frías, unirlas con abundante **Dulce de Leche Colonial**. Pasar por coco rallado. **¡Servir y disfrutar!**





CHOCOTORTA

INGREDIENTES

- **400 g de Dulce de leche Repostero La Serenísima**
- 350 g de galletitas de chocolate
- 350 g de queso untable

Extras:

- 2 tazas de Leche
- 2 cdas de cacao dulce en polvo

PREPARACIÓN

Para el relleno, mezclar en un bowl el dulce de leche con el queso untable hasta unir bien. Una vez lista, reservar la mezcla en la heladera. Mezclar la leche con el cacao y mojar las galletitas de chocolate. Para el armado de la chocotorta, colocar sobre una fuente una capa de las galletitas humedecidas y agregar por encima unas cucharadas de la mezcla de dulce de leche y queso untable. Esparcir bien cubriendo la superficie por completo. Agregar otra capa por encima de galletitas previamente humedecidas y nuevamente la mezcla de queso y dulce de leche. Continuar intercalando hasta terminar con los ingredientes. Terminar por encima de la chocotorta con copos de dulce de lehe. Llevar a la heladera no menos de 3 horas. **¡Servir y disfrutar!**





PAN CASERO
CON MANTECA Y DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Esponja:

- 100 g de harina 0000
- 80 ml de agua a temperatura ambiente
- 1/4 cdita de levadura seca

Masa:

- 400 g de harina 0000
- 10 g de sal
- 15 g de azúcar
- 120ml de agua
- 100 ml de leche
- 4 g de levadura seca
- **50 g de Manteca La Serenísima**

Extras:

- **Dulce de leche La Serenísima Colonial c/n**
- **Manteca La Serenísima c/n**

PREPARACIÓN

Mezclar los ingredientes de la esponja y dejar fermentar tapado hasta que el fermento se llene de burbujas y duplique su volumen. En un bowl mezclar la harina 000 con la sal, el azúcar, el agua, la leche, levadura y mezclar. Agregar el fermento, amasar bien a mano o en amasadora y por último agregar la manteca pomada. Amasar bien para integrar los ingredientes. Debe quedar una masa tierna y lisa. Dejar fermentar tapado hasta duplicar su volumen. Una vez que fermentó, desgasificar y armar un bollo o colocar enrollado dentro de un molde de budín enmantecado. Espolvorear con harina y dejar duplicar nuevamente. Hornear a 200° C en un horno precalentado unos 45 a 50 minutos aproximadamente. Una vez listo dejar enfriar sobre rejilla. Cortar, tostar y untar con la manteca y el dulce de leche. **¡Servir y disfrutar!**


LA SERENISIMA
MASTELLONE HNOS. S.A.