Recetas Nestlé

presenta

Postres NAVIDEÑOS

POSTRES NAVIDEÑOS

30 MINUTOS

12 PORCIONES

Tostadas francesas de panetón

INGREDIENTES

- ☐ 1/3 de **PANETÓN D'ONOFRIO®** cortado en 3 discos
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1/2 lata de **IDEAL® AMANECER**
- ☐ 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- ☐ 1 cucharadita de miel de abeja
- ☐ 2 cucharaditas de canela en polvo
- ☐ 1 cucharadita de nuez moscada
- ☐ 1/4 cucharada de mantequilla sin sal
- ☐ 1/2 taza de arándanos
- ☐ 1/2 taza de frambuesas
- ☐ 1 cucharada de **LECHE CONDENSADA NESTLÉ®**

PREPARACIÓN

1. **Mix**
   Mezclar con la ayuda de un batidor los huevos, 1/2 lata de IDEAL® AMANECER, la miel de abeja, la canela en polvo, la nuez moscada y la esencia de vainilla hasta que se integren. Reservar.

2. **Tostadas**
   Cortar el PANETÓN D'ONOFRIO® en forma de discos de aproximadamente 2 cm de grosor para luego hacer cortes en "forma de pizza", dividiendo cada disco en 4 partes.

3. Remojar el PANETÓN D'ONOFRIO® en el mix por dos minutos. En una sartén caliente, agregar la mantequilla y dorar las tajadas de PANETÓN D'ONOFRIO® por ambos lados.

4. **Decoración**
   Disponer las tajadas en un plato, junto con los frutos del bosque y verter en forma de líneas 3 cucharadas de LECHE CONDENSADA NESTLÉ®.

CONSEJO:

REMOJO DE PANETÓN: Remojar el panetón solo lo suficiente por ambos lados, ya que podría deshacerse.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

45 MINUTOS

12 PORCIONES

Tronco navideño

INGREDIENTES

- ☐ 1 **PANETÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 1 bolsa (200g) de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 1 1/2 taza de **COBERTURA BITTER NESTLÉ®**
- ☐ 1/3 de taza de almendras
- ☐ 2 cucharadas de canela en polvo
- ☐ 1/3 de taza de arándanos secos

PREPARACIÓN

1. Cortar el PANETÓN D'ONOFRIO® por la mitad verticalmente. Cortar cada mitad en 4 tajadas y acomodarlas sobre un papel film sobreponiéndolas entre ellas formando un rectángulo grande.

2. Con la ayuda de un rodillo, aplanar ligeramente las láminas haciendo un poco más de presión en las uniones. Una vez estiradas las láminas, untar 4 cucharadas de EL MANJAR NESTLÉ® y esparcir de forma pareja.

3. Enrollarlo con ayuda del papel film, dándole forma de Pionono. Cortar los extremos y pegar uno a cada lado del "tronco navideño".

4. **Decoración**
   Derretir la COBERTURA BITTER NESTLÉ® en el microondas y bañar el Pionono con el chocolate derretido. Luego de 2 minutos, formar líneas intentando dar la textura como la de un tronco con ayuda de un tenedor. Decorar con las almendras, los arándanos secos y espolvorear 1 cucharada de canela.

5. Repetir este proceso con la otra mitad del PANETÓN D'ONOFRIO®. Cortar cada tronco navideño en 6 porciones.

CONSEJO:

Chocolate:
Para derretir el chocolate en microondas, se debe calentar el chocolate durante 40 segundos, dando una pausa cada 10 segundos para evitar que se queme. Se debe derretir minutos antes de embarrarlo y utilizarlo de inmediato.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

65 MINUTOS

4 PORCIONES

Galletas navideñas con leche condensada

INGREDIENTES

- ☐ 3/4 lata de **LECHE CONDENSADA NESTLÉ®**
- ☐ 1 unidad yema de huevo
- ☐ 125 g mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ☐ 350 g de maicena
- ☐ 1 taza azúcar en polvo
- ☐ 2 cucharadas de zumo de limón

PREPARACIÓN

1. En una batidora, mezclar la LECHE CONDENSADA NESTLÉ® con todos los otros ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Llevar a refrigerar por 20 minutos.
2. Retirar la masa de la refrigeradora. Amasar por unos segundos y con la ayuda de un rodillo, estirar la masa.

   Cortar con cortadores navideños y colocar las galletas en una placa. Hornear por 15 minutos a 180 °C o hasta que los bordes de la galleta tengan un color dorado.

   Retirar y dejar enfriar.
3. Colocar el azúcar impalpable y el limón en un tazón. Con ayuda de un tenedor, mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes. Decorar las galletas con glasé obtenido.

CONSEJO:

Es recomendable que las galletas sean de un grosor y tamaño parecido para que la cocción sea pareja.

TU ALIADO PERFECTO:

50 MINUTOS

4 PORCIONES

Galletas navideñas de quinua

INGREDIENTES

- ☐ 1/2 lata de **LECHE CONDENSADA NESTLÉ®**
- ☐ 150 g de quinua
- ☐ 250 g de harina sin preparar
- ☐ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ☐ 90 g de margarina (1 barra)
- ☐ 3 cucharadas de fruta confitada
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 1/2 cucharadas de almendra
- ☐ 3 cucharadas de pasas

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Lavar la quinua 3 veces y cocinarla hasta que esté bien cocida. Colarla y esparcirla sobre una bandeja o plato para que enfríe.
3. En un bowl, mezclar la LECHE CONDENSADA NESTLÉ® con todos los otros ingredientes hasta tener una masa. Dejar que repose en el refrigerio por 10 minutos.
4. En una placa engrasada o con papel manteca, distribuir la masa en pequeñas porciones para llevar al horno a 180 °C por 15 minutos. Esperar que se enfríen y comer.

CONSEJO:

El lavado de la quinua contribuye a eliminar la saponina.

TU ALIADO PERFECTO:

95 MINUTOS

12 PORCIONES

Keke navideño glaseado

INGREDIENTES

- ☐ 1 taza de margarina
- ☐ 1 taza de azúcar rubia
- ☐ 6 huevos
- ☐ 3 tazas de harina de trigo preparada
- ☐ 1/2 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- ☐ 1/2 taza de nueces
- ☐ 1/4 de taza de pecanas
- ☐ 1/4 de taza de pasas rubias
- ☐ 1 cucharadita de canela en polvo
- ☐ 1/4 de cucharadita de kión en polvo
- ☐ 1/4 de cucharadita de nuez moscada en polvo
- ☐ 1/4 de cucharadita de clavo de olor en polvo
- ☐ 1/4 de taza de azúcar en polvo
- ☐ 1 limón
- ☐ 1/4 taza de cranberries
- ☐ 1/4 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Colocar la mantequilla y el azúcar en una batidora. Batir hasta lograr integrarlos por completo.
2. Agregar 5 huevos uno por uno batiendo constantemente.
3. En un bowl, mezclar la harina con las especias: la canela, el kión, el clavo de olor y la nuez moscada. Agregar la harina intercalando con la IDEAL® CREMOSITA terminando con la harina. Mezclar solo lo necesario hasta integrar todo y dejar de batir.
4. Cortar los frutos secos (pecanas y nueces) en trozos pequeños. Agregar los frutos secos y las pasas a la mezcla de keke y terminar de mezclar.
5. Vaciar la masa a un molde rectangular previamente engrasado y llevar al horno a 180 °C durante 1 hora.
6. **Glaseado**
   Batir una clara de huevo a punto nieve o hasta que veamos que se vuelva de color blanca y esponjosa. A este punto, agregar el azúcar en polvo y terminar de batir. Agregar el jugo de un limón.
7. Bañar el keke con el glaseado y decorar colocando cranberries en la superficie. Espolvorear la canela en polvo.

CONSEJO:

Temperatura ambiente: Es importante que todos los insumos a utilizar se encuentren a temperatura ambiente para obtener un buen resultado.

TU ALIADO PERFECTO:

53 MINUTOS

24 PORCIONES

Cake pops de panetón

INGREDIENTES

- ☐ 1 **PANETÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 2 latas (393 g) de **LECHE CONDENSADA NESTLÉ®**
- ☐ 1 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- ☐ 200 g de **COBERTURA BITTER NESTLÉ®**
- ☐ 100 g cobertura

PREPARACIÓN

1. Triturar el PANETÓN D'ONOFRIO® y mezclar con una lata de IDEAL® CREMOSITA y las dos latas (393 g) de LECHE CONDENSADA NESTLÉ®. Porcionar la masa en bolitas del tamaño de 1 limón (48 bolitas). En una bandeja para hornear, colocar papel manteca y sobre ella distribuir las bolitas. Llevar al horno por 10 minutos a 180 °C, luego retirar del horno y dejar enfriar.
2. Derretir la COBERTURA BITTER NESTLÉ® en un horno microondas, por tandas de 20 segundos o hasta que se derritan por completo. Realizar el mismo procedimiento con el chocolate blanco. Reservar.
3. Con ayuda de unos palitos parrilleros, pinchar los Cake pops y bañarlos en la cobertura de chocolate, dejar enfriar y decorar con la cobertura de chocolate blanco. Colocar sobre una base y dejar enfriar. Una vez que el chocolate se haya endurecido, están listos para disfrutar.

CONSEJO:

También se puede derretir el chocolate en una olla a Baño María.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

120 MINUTOS

10 PORCIONES

Budín de panetón y manzana

INGREDIENTES

- ☐ 1/2 lata de **LECHE CONDENSADA NESTLÉ®**
- ☐ 1/2 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- ☐ 1/4 de **PANETÓN D'ONOFRIO®** desmenuzado
- ☐ 1 1/2 cucharada de mantequilla sin sal
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 manzana roja Delicia cortada en láminas
- ☐ 2 cucharaditas de canela
- ☐ 4 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar la LECHE CONDENSADA NESTLÉ® y la IDEAL® CREMOSITA en un bowl para luego sumergir el PANETÓN D'ONOFRIO®.
3. Mientras que se humedece el PANETÓN D'ONOFRIO®, disponer las manzanas en una placa enmantequillada, espolvorear la canela encima de ellas y hornear por aproximadamente 10 minutos o hasta que estén cocidas.
4. En un bowl, con la ayuda de un batidor, mezclar bien los huevos junto con la mantequilla e integrar la mezcla del PANETÓN D'ONOFRIO® hasta que nuestra mezcla esté completamente homogénea. Reservar.
5. **Caramelo con Manzana**
   En una sartén, derretir el azúcar hasta formar el caramelo y bañar todas las paredes interiores de un molde rectangular de 30 x 10 cm. Dejar enfriar.
6. Acomodar las manzanas en forma de abanico cubriendo toda la base del molde y luego agregar la mezcla del budín. Llevar al horno por aproximadamente 45 min. a 1 hora.
7. Dejar reposar el budín para luego desmoldar tibio.

CONSEJO:

Realizar el caramelo a fuego medio observando constantemente para evitar que se queme.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

45 MINUTOS

12 PORCIONES

Árbol de pan de miel

INGREDIENTES

- ☐ 3 tabletas (100 g) de **NESTLÉ® CHOCOLATERÍA COBERTURA LECHE**
- ☐ 2 tazas de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 1 taza de **IDEAL® CREMOSITA**
- ☐ 1/2 taza de azúcar rubia
- ☐ 1/4 taza de azúcar blanca
- ☐ 1 cucharadita de canela en polvo
- ☐ 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo
- ☐ 1/2 taza de miel
- ☐ 1 taza de **COCOA D'ONOFRIO®**
- ☐ 3 tazas de harina de trigo
- ☐ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ☐ 1 cucharadita de bicarbonato de sodio

PREPARACIÓN

1. **Masa**
En una olla, mezclar la IDEAL® CREMOSITA, el azúcar rubia, blanca, la canela, el clavo, la miel y llevar a cocción hasta que hierva. Una vez que hierva, apagar y reservar.

2. En un recipiente, agregar la COCOA D'ONOFRIO®, la harina, la levadura, el bicarbonato de sodio y mezclar. Agregar la leche reservada y mezclar bien hasta que quede una masa suave.

3. Verter la masa en una fuente de horno mediana (22 x 33 cm), previamente enmantequillada y enharinada. Llevar al horno a 180 °C, previamente precalentado, por 45 minutos. Esperar que se enfríe, cortar la masa en cuadraditos o dados medianos y rellenar con EL MANJAR NESTLÉ®.

4. **Cobertura**
Derretir NESTLÉ® CHOCOLATERÍA COBERTURA LECHE a Baño María y cubrir los cuadraditos de pan de miel, escurrir el chocolate sobrante y dejar secar sobre una parrilla.

5. **Montaje**
Para hacer el árbol comestible, solo proporcione un cono de espuma de poliestireno y pegar los cuadraditos de pan miel con palitos de dientes. Puedes decorar con palitos de canela y lazos de cinta.

CONSEJO:

Dejar reposar el pan antes de cortar para obtener un mejor acabado.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

51 MINUTOS

12 PORCIONES

Panetón Cassata

INGREDIENTES

- ☐ 1 **PANETÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 1 **D'ONOFRIO® CASSATA**
- ☐ 1 cucharadita de mantequilla light
- ☐ 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- ☐ 1/2 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN

1. **Panetón**
   Abrir el PANETÓN D'ONOFRIO® y porcionar en doce tajadas. Llevar al congelador por un mínimo de 30 minutos.
2. En un bowl pequeño, derretir la mantequilla en el microondas y luego mezclar con la esencia de vainilla. Reservar.
3. Pasado los 30 minutos, untar las tajadas de PANETÓN D'ONOFRIO® con la mezcla anterior. Con ayuda de una wafflera o grill, colocar el panetón y dejar grillar de 4 a 5 minutos por lado.
4. **Emplatado**
   Servir la tajada de PANETÓN D'ONOFRIO® grillado acompañado de una porción de D'ONOFRIO® CASSATA. Decorar espolvoreado canela en polvo.

CONSEJO:

Es importante congelar el panetón enmantequillado para obtener un grillado más marcado.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

30 MINUTOS

12 PORCIONES

Naked cake de panetón

INGREDIENTES

- ☐ 1 **PANETÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 1 bolsa (200 g) de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 1 taza de yogurt natural
- ☐ 1/2 taza de arándanos
- ☐ 1 taza de fresas
- ☐ 1/3 de taza de pecanas

PREPARACIÓN

1. Cortar la cúpula del PANETÓN D'ONOFRIO® y reservarla. Cortar el cuerpo de manera horizontal obteniendo 4 rodajas iguales.

2. Lavar y secar bien la fruta. Cortar la fresa y el aguaymanto en mitades.

3. **Relleno**
Derretir la cobertura EL MANJAR NESTLÉ® a Baño María y cubrir los cuadraditos de pan de miel, escurrir el chocolate sobrante y dejar secar sobre una parrilla.

4. **Armado del Naked Cake**
Colocar una rodaja de PANETÓN D'ONOFRIO® como base y agregar encima tres cucharadas del relleno. Colocar la segunda rodaja de PANETÓN D'ONOFRIO® y nuevamente tres cucharadas del relleno. Decorar colocando las frutas y las pecanas.
Repetir este proceso con las otras dos rodajas restantes, de tal manera que tengamos 2 Naked cake.

5. Cortar cada Naked cake en 6 porciones. Servir.

CONSEJO:

Naked cake:
Se pueden dorar las rodajas de Panetón D'onofrio® por 5 minutos a 180 °C. De esta manera, las rodajas quedarán más firmes y durarán por más tiempo sin humedecerse.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

10 MINUTOS

4 PORCIONES

Paletas de helado navideñas

INGREDIENTES

- ☐ 2 **MINI JET D'ONOFRIO® DE VAINILLA**
- ☐ 2 **MINI SUBLIME® NESTLÉ®**
- ☐ 1/2 taza de Chocolate Blanco
- ☐ 2 cucharadas de **MINI LENTEJAS® NESTLÉ® SURTIDA**

PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate blanco por intervalos de 30 segundos en el microondas. Colocarlo en una manga pastelera y cortar la puntita.
2. Formar líneas aleatoriamente sobre las MINI JET D'ONOFRIO® DE VAINILLA y los MINI SUBLIME® NESTLÉ®. Decorar colocando las MINI LENTEJAS® NESTLÉ® SURTIDA sobre las líneas dibujadas.
3. Dejar enfriar y disfrutar.

CONSEJO:

Chocolate Blanco: También se puede derretir el chocolate blanco a Baño María. Se debe colocar el chocolate sobre un bowl dentro de una olla con poca agua sin llegar a tocarla, de tal manera que se derrite con el vapor.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

35 MINUTOS

15 PORCIONES

Bastones de panetón

INGREDIENTES

- ☐ 1/2 **PANETÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 1/2 taza de almendras
- ☐ 1 tableta (100 g) de **NESTLÉ® CHOCOLATERÍA COBERTURA BITTER**

PREPARACIÓN

1. Cortar el PANETÓN D'ONOFRIO® en dirección vertical, desde la cúpula hasta la base de este; y con estas tajadas volver hacer cortes para obtener bastones de 1 cm.
2. Precalentar el horno a 170 °C.
3. Colocar los bastones sobre una bandeja de horno y dorar 8 min (4 min por lado).
4. Derretir NESTLÉ® CHOCOLATERÍA COBERTURA BITTER a Baño María. Reservar.
5. Sumergir los bastones en NESTLÉ® CHOCOLATERÍA COBERTURA BITTER y derretirla hasta la mitad de su superficie. Decorar con las láminas de almendras previamente tostadas. Dejar enfriar sobre una base antiadherente o papel manteca.

CONSEJO:

Mantener el chocolate a la temperatura correcta para bañar los bastones con la textura adecuada.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

336 MINUTOS

12 PORCIONES

Delicia de manjar y panetón

INGREDIENTES

- ☐ 1 **CHOCOTÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 1 1/2 taza de fresas laminadas
- ☐ 1 lata (200 g) de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**
- ☐ 1/2 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- ☐ 1/2 bolsa (200 g) de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 2 cucharadas de colapez en polvo
- ☐ 1/2 bolsa (200 g) de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 1/2 cucharada de colapez en polvo

PREPARACIÓN

1. En un aro de 18 cm de diámetro, forrar con aluminio la base.
2. Retirar la cúpula del CHOCOTÓN D'ONOFRIO® y realizar cortes horizontales. Como resultado, obtendrás 3 discos. Reservar.
3. **Panna Cotta de Manjar**
   En una olla, agregar la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la mitad de EL MANJAR NESTLÉ®, la IDEAL® CREMOSITA y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Hidratar las 2 cucharadas de colapez con la cantidad suficiente de agua para cubrir todo el polvo. Llevar al microondas por 15 segundos o hata que la mezcla esté liquida.
5. Separar un par de cucharadas de la mezcla de Panna Cotta y combinar con la colapez hidratada. Revolver.
6. Sobre el aro forrado, colocar 1 disco de CHOCOTÓN D'ONOFRIO®, luego cubrir el borde con fresas laminadas y agregar la mitad de la mezcla. Repetir el proceso hasta terminar los 3 discos.
7. Llevar a refrigerar por 2 horas mínimo.
8. **Gelatina de Manjar**
   Hidratar 1/2 cucharada de colapez con la cantidad suficiente de agua para cubrir todo el polvo. Llevar al microondas por 10 segundos o hasta que la mezcla esté líquida.
9. En una jarra, colocar el restante de EL MANJAR NESTLÉ® y llevar al microondas por 20 segundos agregando una pequeña cantidad de agua hasta obtener una textura más líquida.
10. Separar un par de cucharadas de la mezcla de EL MANJAR NESTLÉ® y combinar con la colapez hidratada. Revolver y agregar sobre la carlota.
11. Llevar a refrigeración, por un mínimo de 3 horas o hasta el día siguiente.
12. Para desmoldar, pasar una espátula por los bordes del molde y retirar delicadamente.

CONSEJO:

La preparación también puede realizarse en un molde circular desmoldable de 22 cm.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

101 MINUTOS

8 PORCIONES

Tiramisú de chocotón

INGREDIENTES

- ☐ 4 cucharadas de **NESCAFÉ® TRADICIÓN**
- ☐ 4 cucharadas de azúcar
- ☐ 2 cucharadas de agua caliente
- ☐ 1/2 **CHOCOTÓN D'ONOFRIO®**
- ☐ 2 yemas de huevos
- ☐ 2 cucharadas de azúcar
- ☐ 3/4 taza de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**
- ☐ 1/2 taza de queso crema
- ☐ 1/4 taza de almendras tostadas

PREPARACIÓN

1. **Chocotón**
Realizar 3 cortes al CHOCOTÓN D'ONOFRIO® de forma horizontal y con ayuda de un rodillo aplanar ligeramente.

2. **Chocotón**
En un bowl, batimos las yemas, el azúcar; hasta que obtengamos un color pálido, una consistencia cremosa o haya duplicado su tamaño.

3. En otro bowl, mezclamos el queso crema, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y la almendra tostada. Una vez que se hayan integrado bien, lo unimos con la mezcla anterior y reservamos

4. Tostamos las rodajas de CHOCOTÓN D'ONOFRIO® ligeramente en una sartén, 3 minutos por lado; lo colocamos en el molde a utilizar y lo cortamos si es necesario. Intercalamos una capa de CHOCOTÓN D'ONOFRIO® y el relleno. Repetimos este proceso 2 veces o hasta cubrir el molde. Lo llevamos a refrigeración mínimo por 2 horas.

5. **Café Dalgona**
En un tazón, mezclar el agua caliente, el azúcar y el NESCAFE® TRADICIÓN. Batir ligeramente para que la mezcla esté completamente diluida y continuar batiendo hasta duplicar su volumen.

6. Pasado las 2 horas de refrigeración, agregar el CAFÉ DALGONA DE NESCAFÉ®, sobre el Tiramisú. Servir y disfrutar.

CONSEJO:

Batir el queso crema a temperatura ambiente para evitar que se formen grumos.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

90 MINUTOS

9 PORCIONES

Pionono integral

INGREDIENTES

- ☐ 1 **PANETÓN D'ONOFRIO® INTEGRAL**
- ☐ 1 bolsa (200g) de **EL MANJAR NESTLÉ®**
- ☐ 1/3 taza de almendras laminadas y tostadas
- ☐ 1/3 taza de arándanos
- ☐ 1/3 taza de fresas

PREPARACIÓN

1. Cortar el PANETÓN D´ONOFRIO® INTEGRAL por la mitad verticalmente. Cortar cada mitad en 4 tajadas y acomodarlas sobre un papel film sobreponiéndolas entre ellas formando un rectángulo grande.
2. Con la ayuda de un rodillo, aplanar ligeramente las láminas haciendo un poco más de presión en las uniones. Una vez estiradas las láminas, untar 4 cucharadas de EL MANJAR NESTLÉ® y esparcir de forma pareja.
3. Enrollarlo con ayuda del papel film, dándole forma de Pionono. Cortar los extremos si es necesario y dejar refrigerar por 1 hora.
4. **Decoración**
   Para decorar nuestro Pionono, retiramos el plástico, colocamos EL MANJAR NESTLÉ® por encima del Pionono. Agregamos almendras laminadas, arándanos y está listo para comer.

CONSEJO:

El consumo de fibra asegura el correcto tránsito intestinal.

TUS ALIADOS PERFECTOS:

Recetas Nestlé®

Descubre más recetas en: