



Presentan:

Recetas con sabor a Verano



Verano 2024

Smoothie marmoleado de yogurt y moras

🕒 15 minutos

👥 4 Porciones

★★★ Intermedio



Ingredientes

2 tazas de moras congeladas
1 taza de hielo
1 cucharada de chía
Jugo y ralladura de un limón
4 sobres de Svetia®
1 taza de yogurt natural sin azúcar
Extra yogurt para decorar

Preparación

- 1 Licuar las moras, hielo, chia, jugo y ralladura de limón; y Svetia® hasta que esté bien combinado.
- 2 Decorar el vaso, untando el interior con un poco de yogurt.
- 3 Servir capas alternadas de yogurt y smoothie hasta llenar el vaso.



Tip

Combina este smoothie con una porción de cereal y una de verdura para un desayuno completo.

Hot cakes de doble chocolate

🕒 45 minutos 🍽️ 6-8 Porciones ⭐⭐☆ Intermedio



Ingredientes

1 taza de Harina para Hot cakes Pronto®
½ taza de leche
1 Huevo
1 cucharada de mantequilla
4 cucharadas de Choco Kiwi

Salsa de chocolate:

½ lata de Pronto Condensada®
4 cucharadas de chocolate amargo
3 cucharadas de leche

Preparación

1

Colocar la Harina para hot cakes pronto en un bowl junto con Choco Kiwi® y mezclar bien.

3

Para la salsa de chocolate, trocear el chocolate amargo.

5

Servir ambas preparaciones tibias.

2

Añadir el resto de los ingredientes y preparar los Hot Cakes, siguiendo las instrucciones de la caja hasta terminar con la mezcla.

4

Colocar todos los ingredientes en el microondas y calentar de 30 en 30 segundos, mezclando entre cada intervalo hasta obtener una consistencia homogénea.



Horchata latte de amaranto

🕒 25 minutos

👥 4 Porciones

★★★ Intermedio

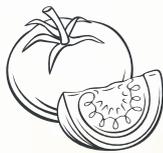


Ingredientes

4 tazas de agua
2 tazas de amaranto
½ rama de canela
1 cucharada de vainilla
2 tazas de leche
6 sobres de Svetia®
4 shots de café

Preparación

- 1 Calentar el agua con canela en una olla hasta que comience a hervir.
- 2 Añadir amaranto y cocinar algunos minutos hasta que se cocine.
- 3 Licuar con vainilla, leche y Svetia®.
- 4 Colar y servir en vasos con hielo o en tazas.
- 5 Añadir a cada taza un shot de café.



Tip

El amaranto es un cereal que aparte de aportar energía, contiene fibra, proteína y es libre de gluten. Esta bebida es ideal como colación o para acompañar un postre ligero.

Hot cakes de rol de canela

🕒 25 minutos

👤 Porciones: *Depende del tamaño* ★★★★★ *Difícil*

Ingredientes

2 botes de Hot Cakes Instantáneos Pronto®

Leche, cantidad indicada en cada empaque

1 ½ cucharadas de canela en polvo

4 cucharadas de Mascabado Genuino Metco®

Preparación

1 Preparar uno de los botes de mezcla de Hot Cakes Instantáneos Pronto®, siguiendo las indicaciones del empaque.

4 Añadir la leche y mezclar.

7 Cocinar unos minutos y voltear.

2 Para el segundo bote, retirar el sello de seguridad del empaque y añadir la canela y Mascabado Genuino.

5 Dibujar con el bote de la mezcla natural un espiral sobre un sartén previamente caliente y engrasado.

8 Repetir la operación hasta acabar con ambas mezclas.

3 Agitar con fuerza hasta que el polvo se desprege de la base del empaque y los polvos se hayan combinado.

6 Rellenar el espiral con la mezcla de canela.



