

NATILLAS CON LECHE MACRO FOOD

RECOMENDACIONES

Antes de preparar los alimentos, lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a usar.

Utilizar solo la cantidad de agua recomendada.

Cocinar los postres durante los tiempos recomendados.

Una vez preparados, conservar los postres refrigerados.

UTENSILIOS



Jarra medidora

Bowl de 5 litros

Batidor globo

Olla para 5 litros o más

Recipiente donde se va a refrigerar

INGREDIENTES

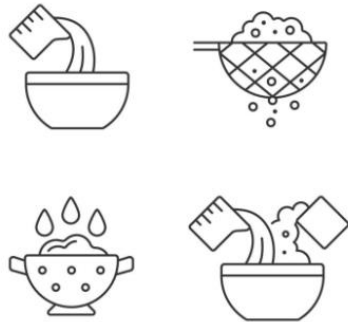


1 kg. de Natilla con Leche Macro Food (Cheesecake o Tres Leches)

3 lts. de agua caliente

1 lt de agua fría

FORMA DE PREPARACIÓN



En un bowl colocar 1 litro de agua fría, poco a poco ir añadiendo 1 kilo de natilla en polvo, para disolver correctamente y así para evitar que se hagan grumos. (NUNCA incorporar el agua al polvo, SIEMPRE INCORPORAR EL POLVO AL AGUA).

Una vez disuelto el producto, pasar la mezcla a la olla y agregar los 3 litros de agua caliente.

Colocar la olla al fuego y dejar ebulir hasta que se espese la mezcla.

Retirar del fuego y porcionar en los recipientes adecuados.

Refrigerar hasta que gelifique.

