



RECETAS



Navidad

2021

LEDEVIT

Arrollado de Merengue

INGREDIENTES

Merengue:

- 300 g de Merengue en polvo Línea Profesional Ledevit
- 150 cm³ de agua

Disolver el polvo en el agua y batir hasta lograr una consistencia firme. Colocar el merengue en una placa de 30 x 40 cm, con papel manteca en la base. Esparcir sobre la placa con una espátula. Cocinar a horno medio (160 °) durante 15 min aproximadamente. Retirar del horno, desmoldar sobre un paño, quitar el papel manteca y reservar hasta que enfríe.

ARMADO

- 500 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit.
- c/n de Frutos rojos

Batir la crema hasta lograr una consistencia firme. Colocar una capa de crema sobre el merengue y luego los frutos rojos. Enrollar con la ayuda del paño.

**Tener en cuenta que, por el método de cocción, el merengue quedará húmedo en el interior y crocante por fuera.*

Cookies de jengibre



INGREDIENTES

- 200 g de crema Base no Láctea Ledevit
- 3 yemas
- 100 g de azúcar mascabo
- 250 g de harina
- 50 g de cacao en polvo
- 100 g de almidón de maíz
- c/n jengibre en polvo
- 10 g de polvo para hornear

PREPARACIÓN

Batir en un bol la crema Base no Láctea con las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes previamente tamizados e integrar con espátula hasta obtener una masa. Evitar amasar. Estirar y cortar con molde. Cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos aproximadamente. Decorar a gusto.



Budín de vainilla glaseado

INGREDIENTES

Budín

- 500 g de premezcla para preparar Budín sabor Vainilla Ledevit
- 3 huevos
- 150 cm³ de agua
- 150 g de manteca pomada
- 300 g de fruta glaseada

Glaseado:

- 250 g de azúcar impalpable
- 50 cm³ de jugo de limón

PREPARACIÓN

Preparar el budín sabor vainilla como indica el envase. Incorporar las frutas glaseadas y mezclar. Colocar en un molde savarín enmantecado y cocinar en horno moderado. Para el glaseado, mezclar el azúcar impalpable con el jugo de limón. Calentar y bañar el budín. Decorar la superficie con fruta glaseada.



LEDEVIT

Helado de frutilla

INGREDIENTES

- 200 g de frutillas frescas
- 100 cm³ de agua fría
- 100 g de azúcar
- 100 g de Base no Láctea Ledevit

PREPARACIÓN

Licuar las frutillas con el agua. Colocar en un bol el licuado, el azúcar y la crema Base no Láctea. Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad por 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en un molde y llevar al freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

ARMADO

En una copa acomodar trozos de brownie, merengue secos y frutillas frescas. Por último colocar dos bochas de helado de frutilla.



Brownie con helado

INGREDIENTES

Brownie:

- 470 g de premezcla para preparar Brownie Ledevit
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Helado americana

- 200 cm³ de leche fría
- 100 g de azúcar
- 100 g de Base no Láctea Ledevit
- c/n esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Preparar el brownie como indica el envase, colocar en molde de 22 x 22 cm, cocinar y dejar enfriar. Para preparar el helado, colocar en un bol todos los ingredientes. Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad por 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Disponer en una fuente y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Servir un cuadrado de brownie con una bocha de helado de americana.

Opciones:

Podés agregarle frutos secos al brownie antes de cocinar. En el helado de americana, la leche puede ser reemplazada por leche de soja neutra o saborizada.



LEDEVIT



RECETARIO NAVIDAD

LEDEVIT