

Vacaciones Dulces:

Recetas para Hacer en Familia



Visítanos en



<https://lisy.com.mx>


LISY®



Waffle

Frutos Rojos



Ingredientes

2 tazas Harina para waffles Lisy

1 taza Agua

Frutos rojos

Miel de mapple

Mantequilla derretida

Procedimiento

Agrega en un bowl el harina para waffles Lisy, el agua, los frutos rojos y la mantequilla derretida.

Baste hasta esponjar.

Reposa la mezcla por 15 minutos.

Con ayuda de un cucharón, agrega la mezcla en una wafflera y cocina hasta obtener el dorado deseado.

Emplata y agregale miel de maple junto con algunos frutos rojos para decorar.

¡Disfruta!

Salchi Pulpós



Ingredientes

Salchichas

500 g Mix para Waffles Lisy

1 pieza Huevo

100 ml Agua

Para acompañar:

Catsup

Papas fritas

Procedimiento

Agrega en un bowl 500 g de Mix para Waffles Lisy, 1 huevo y añade el agua poco a poco mientras lo integras hasta obtener una mezcla densa.

Corta tus salchichas de manera que quede una incisión de la mitad para abajo, repite por el otro lado hasta obtener los tentáculos de tu pulpo.

Una vez cortadas tus salchichas, sumerge la parte sin cortes en la mezcla, dando la forma de la cabeza.

Precalienta el aceite por 15 minutos y sumerge los salchipulpos en él. Una vez caliente, baja la flama un poco para evitar quemar la mezcla.

Deja freír por solo 3 minutos, saca con unas pinzas y deja escurrir hasta quitar el exceso de aceite.

Acomoda los pulpitos en un plato y acompaña con un topping de Catsup y papas fritas o el complemento de tu preferencia.

Croissant Waffle



Ingredientes

100 g Chocolate con leche

20 g Mantequilla derretida

500 g Harina para waffles Lisy

1 Caramelo

100 g Galleta lotus

1 Helado de vainilla

1 hoja Menta

2 piezas Croissant grandes

400 ml Leche

Azúcar glass

Procedimiento

Mezcla 500 g de harina para Waffles Lisy, con 400 ml de leche y 20 g de mantequilla derretida.

Calienta la wafflera y rocía aceite en aerosol o mantequilla.

Con un cucharón agrega la mezcla y coloca los croissant, para después cubrirlos con la misma.

Espera hasta que el foquito se ponga en verde y estarán listos.

Una vez listos, parte los waffles – croissant por la mitad y decora el plato con caramelo y trozos de galleta lotus.

Coloca los waffles – croissant y vierte una bola de helado sobre ellos, espolvorea galleta lotus encima y decora con azúcar glass y una hojita de menta.

Listo, puedes añadir más caramelo si quieres. ¡A disfrutar!



Smoo thie



Ingredientes

80 ml Leche

40 g Base para Frappé Lisy

1 Plátano congelado

Fresas congeladas

Toppings:

Nuez

Coco rayado

Moras

Almendras

Plátano

Procedimiento

Vierte en la licuadora las fresas y plátanos congelados.

Añadele la leche y la base para Frappé Lisy. Licua.

Finalmente, agrega como toppings rebanadas de plátano, almendras, nuez triturada, moras y coco rallado.

¡Disfruta!

Frappé

Pink Panther



Ingredientes

100 ml Leche

400 g Fresas congeladas

30 g Base para Frappé

Para decorar:

Whip Topping Lisý

Chispas color rosa

Procedimiento

Vierte en la licuadora la base para frappé, la leche y las fresas congeladas.

Licua por 3 minutos.

Sirve en un vaso alto.

Para decorar:

Monta un poco de Whip Topping Lisý, y colócalo sobre el frappé.

Termina decorando con chispas color rosa.

Frappé

Oreo



Ingredientes

100 ml Leche

40 g Base para Frappé Lisy

300 g Hielo

100 g Galleta oreo

Procedimiento

Quitale la cremita a las galletas oreo y viertelas en la licuadora.

Añade la leche, hielos y base para frappé Lisy.

Mezcla bien.

Vierte en un vaso y decora con Whip Topping Lisy y unas galletas oreo encima.

¡A disfrutar!



Hotcake Zanahoria



Ingredientes

500 g Harina para Hot cakes Lisy

400 ml Leche

1 taza Puré de manzana

30 g Mantequilla derretida

2 tazas Zanahoria rallada

1 cucharadita Nuez moscada

1 cucharadita Canela

1 cucharadita Cardamomo

1 cucharadita Vainilla

Topping de queso

100 g Whip Topping Lisy

100 g Queso crema frío

1 cucharada canela

1 cucharada Vainilla

Procedimiento

Para los Hot Cakes:

Mezcla con ayuda de un batidor de globo todos los ingredientes en un bowl.

Esparce la mezcla en el sartén y espera unos minutos hasta que se infle.

Para el Topping:

Monta en la batidora el Whip Topping, queso crema, la leche fría, la canela y vainilla.

Mezcla por tres minutos.

Coloca la mezcla sobre un Hot Cakes y así alternando hasta obtener el alto deseado.

Añade un poco de zanahoria rallada encima y nuez para decorar.

Disfruta.

Cereal Mini Hotcakes



Ingredientes

500 g Mix para Hot Cakes Lisy

3 tazas Leche

2 Huevos

30 g Mantequilla derretida

2 Plátanos fríos

Procedimiento

Agrega la harina para Hot Cakes Lisy, los huevos, la mantequilla y la leche en un bowl.

Mezcla hasta integrar los ingredientes.

Corta en rodajas los plátanos y con ayuda de un tenedor o palillo sumérgelas en la mezcla de hot cakes, para después ponerlos al sartén a fuego bajo.

Una vez tengas tus mini hot cakes, ponlos en un bowl, agrega coco rallado y miel.

Panqueques de Elote



Ingredientes

500 g Mix para Hot Cakes Lisy

2 lata Granos de elote

3 tazas Leche

3 Huevos

30 g Mantequilla derretida

Procedimiento

Vierte en la licuadora los granos de elote junto con las tres tazas de leche.

Vacía la mezcla anterior en un bowl con la harina para hot cakes de Lisy, los huevos y la mantequilla derretida.

Revuelve hasta integrar todos los ingredientes.

Agrega un poco de mantequilla a tu sartén y coloca la mezcla para comenzar a cocer los pancakes.

Decora con leche condensada arriba y unos granos de elote.

Disfruta.



Crepa de Mango



Ingredientes

500 g Harina para crepas Lisý

1 lt Leche

30 g Mantequilla derretida

2 Mangos

100 g Whip Topping Lisý

100 ml Yogurt griego

50 ml Leche fría

Azúcar glass

Procedimiento

Mezcla con ayuda de un globo la harina para crepas Lisý, la leche y la mantequilla derretida en un bowl.

Lleva la mezcla a la licuadora y batela junto con unos trozos de mango.

Coloca un poco de mantequilla en la crepera o sartén y esparce la mezcla uniformemente con ayuda de un cucharón.

Para el relleno:

Monta el Whip Topping Lisý con yogurt y 50 ml de leche en la batidora por 3 minutos.

Extiende las crepas en forma de rectángulo y coloca el relleno que se hizo previamente.

Añádele unos trocitos de mango y enrolla.

Decora con más Whip Topping arriba y espolvorea azúcar glass.

Cake Turín de Chocolate



Ingredientes

Para las crepas

5000 g Harina para Crepas Lisy

1 lt Leche

30 g Mantequilla derretida

Para el ganache

300 g Chocolate Turín

200 ml Leche

100 g Whip Topping

Procedimiento

Para las crepas:

Mezcla la harina para crepas Lisy, junto con la leche y la mantequilla derretida.

Unta un poco de mantequilla en tu crepera o sartén precalentado.

Con un cucharón, agrega la mezcla, esparcela uniformemente y cocina hasta obtener el dorado deseado. Reserva.

Para el ganache:

Calienta leche, chocolate en trozos Turín y Whip Topping, hasta obtener una consistencia adecuada.

Coloca el ganache frío sobre la crepa y así una por una, hasta formar el pastel por capas.

Finalmente, agrega un poco de nuez a los lados, conejitos Turín y cocoa encima.

Disfruta.

Crepa Salada



Ingredientes

500 g Harina para crepas Lisy

1 lt Leche

30 g Mantequilla derretida

Queso crema

Queso manchego

Jamón de pavo

Tocino

Procedimiento

Mezcla con ayuda de un globo la harina para crepas Lisy, la leche y la mantequilla derretida en un bowl.

Calienta tu crepera o sartén y unta un poco de mantequilla, para después, tomar con un cucharón un poco de mezcla y esparcirlo uniformemente.

Coloca los quesos para que se derritan y después el jamón.

Enrolla la crepa y sirve en un plato.

Decora espolvoreando un poco de tocino.