

**Nota: No adelantarse al proceso**

**Utensilios:**

- Licuadora
- Embudo
- Sartén
- Jarra medidora
- 4 botellas de pet vacías y limpias (con capacidad para 1 litro)
- Cuchara

<b>Receta Platillo</b>
<b>Crema de Coco</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingrediente:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
125	ml	Leche condensada	
1	lata	Leche evaporada	
1	lata	Leche de coco	
250	ml	Mezcal	
100	grs	Coco rallado	

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Tostar el coco rallado para profundizar más el sabor, reservar.
2	En la licuadora incorporar la leche condensada, leche evaporada y la leche de coco, batir hasta disolver bien la leche condensada, agregar la mitad de coco tostado y volver a licuar.
3	Una vez licuados todos los ingredientes en el mismo vaso se va a incorporar el mezcal y volver a licuar ligeramente solo para mezclar.
4	Con ayuda de un embudo verter la mezcla en una botella de plástico limpia, tapar y llevar a refrigeración.

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Crema de Almendra</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingrediente:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
200	grs	Almendra	
250	ml	Mezcal	
250	ml	Leche de vaca	
125	ml	Leche condensada	
250	ml	Leche evaporada	

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Tostar un poco las almendras con todo y piel, sin dejar que se quemem.
2	En una licuadora incorporar la leche condensada, la leche evaporada y la leche de vaca, batir hasta disolver bien la leche condensada, agregar la almendra y volver a licuar hasta disolver la almendra.
3	Una vez licuados todos los ingredientes en el mismo vaso se va incorporar el mezcal y se vuelve a licuar para mezclar.
4	Con ayuda de un embudo verter la mezcla en una botella de plástico limpia, tapar y llevar a refrigeración.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Crema de Chocolate</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingrediente:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
6	pzs	Chocolate Ferrero	
250	ml	Leche de vaca	
250	ml	Leche evaporada	
125	ml	Leche condensada	
1	cda	Vainilla	
2	cds	Cocoa o chocolate en polvo	

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	En una licuadora incorporar todos los ingredientes a excepción del mezcal.
2	Una vez licuados todos los ingredientes en el mismo vaso se va a incorporar el mezcal y licua ligeramente solo para mezclar.
3	Con ayuda de un embudo verter la mezcla en una botella de plástico limpia, tapar y llevar refrigeración.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Crema de Capuchino</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingrediente:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
250	ml	Café expreso o americano cargado	
250	ml	Leche evaporada	
250	ml	Leche de vaca	
125	ml	Leche condensada	
10	grs	Canela en polvo o una varita de canela	
250	ml	Mezcal	

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	En una licuadora incorporar todos los ingredientes a excepción del mezcal.
2	Una vez licuados todos los ingredientes en el mismo vaso se va a incorporar el mezcal y se licua ligeramente solo para mezclar.
3	Con ayuda de un embudo verter la mezcla en una botella de plástico limpia, tapar y llevar a refrigeración.