

Batido de Chocolate y Plátano

Ingredientes 4 personas

2 Plátanos

50 ml de chocolate fundido en microondas

300 ml de agua templada y 10 cacitos
de leche infantil Miltina

2 cacitos (la misma medida que el cacito de la leche)
de Azúcar



Miltina



Batido de Chocolate y Plátano

Preparación



Miltina



Para preparar la leche: en 300 ml de agua tibia, disolver 10 cacitos de leche infantil Miltina (en el paquete viene el cazo con la medida exacta).

En el vaso de la batidora triturar el plátano con el chocolate derretido e ir añadiendo poco a poco la leche. Mezclar todo bien hasta conseguir la textura deseada.

Dejar enfriar media hora en la nevera.



Batido de Fresa y Mango

Ingredientes 4 personas

24 fresas medianas

1 mango

Azúcar

300 ml de agua templada

y 10 cacitos de leche infantil Miltina

(en el paquete viene el cazo con la medida exacta)



Batido de Fresa y Mango

Preparación



Miltina

Para preparar la leche: en 300 ml de agua tibia disolver
10 cacitos de leche infantil Miltina
(en el paquete viene el cazo con la medida exacta).

Cortar toda la fruta en trocitos
y triturar añadiendo la leche poco a poco.

Por último, añadir azúcar en función del dulzor
que se quiera dar.

Dejar enfriar media hora en la nevera.



Arroz meloso con leche y verduritas

Ingredientes 4 personas

320 g de arroz (80 para cada niño)

1 cebolla

400 g brócoli

300 ml de agua templada
y 10 cacitos de leche infantil Miltina

100 g de queso gruyère



Arroz meloso con leche y verduritas

Preparación



Miltina



Hervir el arroz blanco al dente y reservar.

Para preparar la leche: en 300 ml de agua tibia disolver 10 cacitos de leche infantil Miltina (en el paquete viene el cazo con la medida exacta).

Reservar 150 g de brócoli para saltear con el arroz.

Rehogar la cebolla y, cuando esté bien pochada, añadir el brócoli restante, sofreír y añadir la leche hasta que cueza.

Retirar del fuego y triturar con la batidora, añadir sal y pimienta al gusto.



Arroz meloso con leche y verduritas

Preparación

Miltina



En una sartén saltear los 150 g de brócoli y, cuando esté pochado, añadir el arroz, rehogar todo junto y añadir la crema.

Colocarlo en una fuente de horno tipo pirex, rayar el queso encima y gratinar.

