

Ideales para el postre: tres recetas fáciles para hacer con el dulce de leche como protagonista

05/10/2025



Está claro que **el dulce de leche** es uno de los orgullos argentinos más grandes. Presente en diversas preparaciones, resulta **un infaltable a la hora de agregarle dulce a distintos postres**. Producto de su aparición en muchas recetas, se puede disfrutar de su sabor en elaboraciones que no requieren de mucha complicación.

Ideal para disfrutar de postres en primavera, **el dulce de leche se apoderará de tu cocina**, con tres opciones claves.



Los dos dulce de leche más conocidos Foto: Instagram @dulcedeleche_co

Chocotorta, panqueques y cuadraditos de coco y dulce de leche son tres opciones que llenan de sabor nuestros platos, además de que se llevarán grandes elogios de los comensales, aunque no necesiten de mucho esfuerzo.

Tres recetas fáciles con el dulce de leche como protagonista

Chocotorta (sin horno)

Ingredientes

- 400 g de galletitas de chocolate, como las “Chocolinas” u otras marcas alternativas.
- 450 g de dulce de leche, ya sea repostero o familiar.
- 450 g de queso crema.
- 300 ml de leche o café, siempre y cuando esté frío y sea suave.



Chocotorta, el postre más odiado y amado

Paso a Paso

1. **Hacer la crema:** en un recipiente, revolver el dulce de leche con el queso crema, hasta que se logre una crema que sea suave.
2. **Armar la base:** mojar las galletitas en la leche o el café, con cuidado de que no se rompan. Luego, pasarlas a la base de un molde que sea rectangular.
3. **Colocar las capas:** luego de poner las galletitas en una capa, cubrir con la crema a base de dulce de leche. Repetir este proceso hasta completar el molde, siempre con la crema en la más alta.
4. **Dejar enfriar:** llevar la chocotorta a la heladera por un mínimo de 4 horas o, idealmente, de un día para otro para que esté bien firme y las galletitas estén en su punto de ternura justo.

Panqueques con Dulce de Leche

Ingredientes para la masa de los pancakes

- 2 huevos.
- 1 taza de leche.
- 1/2 taza de harina (común, 000 o 0000).
- Una pizca de sal y una de azúcar.
- Dulce de leche para el relleno.



Panqueques. Foto Unsplash

Paso a paso

1. **Preparar la masa:** mezclar la harina, la sal, la leche, los huevos y el azúcar en un mismo recipiente, hasta que

desaparezcan todos los grumos.

2. **Cocinar los panqueques:** en una sartén antiadherente, colocar un poco de manteca o aceite. Llenar un cucharón con la mezcla y llenar la sartén, aunque en una dimensión fina. Esperar un minuto por lado, hasta que estén dorados.
3. **Rellenar:** una vez que estén los panqueques en un plato, pasar el dulce de leche por la base de la masa, con la cantidad que consideren.

Cuadraditos de coco y dulce de Leche

Ingredientes

- 200 g de coco rallado.
- 2 huevos.
- 100 g de azúcar.
- 500 g de dulce de leche, preferiblemente repostero.
- Tapa de tarta.



Qué diferencia tiene el colonial y clásico Foto: Archivo Canal 26

Paso a paso

1. **Preparar la base:** cocinar la tapa, en caso de usarla. En caso de que no, verter el dulce de leche sobre la base de una fuente para horno que esté enmantecada.
2. **Hacer la cubierta de coco:** en un recipiente, batir los huevos y agregar posteriormente el coco rallado y el azúcar, para seguir mezclando.
3. **Cubrir y hornear:** distribuir la mezcla del coco sobre la capa del dulce de leche. En un horno precalentado durante unos 15 minutos, colocar la fuente dentro hasta que esté dorada.
4. **Cortar:** dejar enfriar por completo en temperatura ambiente o heladera. Por último, cortarlo en el formato que se desee, ya que sea en cuadrados o porciones más grandes.

Fuente: Canal 26