

Receta de malta con leche condensada



Receta de malta con leche condensada

La malta con [leche condensada](#) es un clásico aperitivo de las **antiguas fuentes de soda de la zona central**, principalmente durante la temporada de verano.

¿Cómo hacer malta con leche condensada?

Con tan sólo dos ingredientes principales, se trata de un cóctel dulce, económico, refrescante y bajo en alcohol, **que comienza a ser redescubierto y disfrutado** por las nuevas generaciones y toda la familia.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B1, B2, B6, B9, E

Minerales: Hierro, Potasio, Fósforo

Preparación: 5 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de malta con leche condensada

Ingredientes

- 1 litro de Malta Morenita
- 200 g de leche condensada
- Hielo

Preparación

- 1. En una juguera agregar muy suavemente 500 ml de malta, 3 o 4 cubos de hielo y la mitad de la leche condensada.
- 2. Mezclar a velocidad mínima durante unos 20 segundos cuidando que no se suba y desborde la juguera.
- 3. Probar y ajustar sabor añadiendo más malta o más leche condensada a gusto.
- 4. Servir la malta con leche condensada inmediatamente, bien fría y espumosa.

Historia de Malta Morenita

La Malta Morenita es una cerveza estilo **Schwarzbier** elaborada desde 1881 y que actualmente es producida por la compañía [CCU](#) (Compañía de Cervecerías Unidas).

¿Sabías qué?

La leche condensada habría sido inventada por el confitero francés [Nicolás Appert](#) en 1820, **principalmente debido a la necesidad de conservar la leche** durante más tiempo, ya que el azúcar actúa como conservante e impide el desarrollo de gérmenes dañinos para la salud.

Recomendamos

[Receta de malta con huevo](#)

[Malta con harina tostada](#)