

## La receta de 30 calorías por onza usando leche de vaca entera

Las instrucciones para hacer leche con altas calorías para su niño/a son las siguientes. La leche con altas calorías necesita estar en un refrigerador y ser tirada a la basura después de 48 horas. Cuando este haciendo estas recetas, utilice un contenedor que tenga las onzas y mililitros marcados a los dos lados del contenedor para más exactitud. Primero agregue el ingrediente y después agréguele la leche entera para alcanzar el volumen deseado. Agítelo bien para que se asegure que el ingrediente (especialmente la azúcar) se disuelva antes de alimentar.

**Para hacer 4 onzas de leche entera con 30 calorías por onza, elija uno de los siguientes ingredientes y después agréguele suficiente leche para hacer 4 onzas exactas.**

- 2 cucharadas de polvo de Desayuno Instante de Carnation
- 1 cucharada de polvo o alguna miel de sabor (un ejemplo puede ser miel de chocolate)
- 1 cucharada de azúcar
- 2 onzas de leche y crema (leche usada para el café)
- 1 cucharada de crema batida
- 1 cucharada de polvo Duocal®
- 2 cucharadas de polvo Polycose®

**Para hacer 6 onzas de leche entera con 30 calorías por onza, elija uno de los siguientes ingredientes y después agréguele suficiente leche para hacer 6 onzas exactas.**

- 2 cucharadas y 2 cucharitas de Desayuno Instante de Carnation
- 1 1/2 cucharadas de polvo o alguna miel de sabor (un ejemplo puede ser miel de chocolate)
- 1 1/2 cucharadas de azúcar
- 3 onzas de leche y crema (leche usada para el café)
- 1 cucharada y 1 cucharita de crema batida
- 1 1/2 cucharadas de polvo Duocal®
- 3 cucharadas de polvo Polycose®

**Para hacer 8 onzas de leche entera con 30 calorías por onza, elija uno de los siguientes ingredientes y después agréguele suficiente leche para hacer 6 onzas exactas.**

- 4 cucharadas de Desayuno Instante de Carnation
- 2 cucharadas de polvo o alguna miel de sabor (un ejemplo puede ser miel de chocolate)
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 onzas de leche y crema (leche usada para el café)
- 1 onza o 2 cucharadas de crema batida
- 2 cucharadas de polvo Duocal®
- 4 cucharadas de polvo Polycose®