

Recetario

Los postres
son mi love
language





ÍNDICE

Nivel fácil

1. Corazones de red velvet sin horno
2. Crepas de fresas con crema

Nivel intermedio

3. Brownie de red velvet
4. Galletas de mantequilla rellenas de mermelada



Corazones de red velvet sin horno



Nivel: Fácil

Porciones: 8-12

**Preparación: 1 h y 30 min
+ 8-12 horas de refrigeración**

Ingredientes

Para el frosting:

- 1 barra (180 g) de queso crema
- 120 g de mantequilla
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- ¼ de taza de leche en polvo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Duya de estrella #16

Para la base:

- 21 galletas de chocolate
- ¼ de taza de mantequilla derretida

Para el fudge:

- ½ taza de chocolate blanco en trozos
- 2 cdas. de chocolate oscuro en trozos
- Colorante rojo al gusto
- 1/3 de taza de crema para batir

Procedimiento:

Para el frosting:

1. Acrema el queso crema y la mantequilla con una batidora.
2. Agrega la leche en polvo y continúa batiendo.
3. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso mientras sigues batiendo y cuando esté bien integrado, échale un chorrito de Vainilla Molina; revuelve hasta que se incorpore.
4. Coloca el frosting en una manga pastelera con una duya de estrella #16 y reserva en el refri.

Para la base:

5. Tritura las galletas de chocolate, puedes hacerlo en la licuadora.
6. En un tazón integra las galletas y la mantequilla hasta formar una masa uniforme.
7. Coloca la masa sobre unos moldes de silicón en forma de corazón, dependiendo de su tamaño te pueden salir entre 8 y 12 porciones.
8. Refrigerera de 15 a 20 min.

Para el fudge:

9. En un tazón agrega el chocolate blanco, el chocolate oscuro y la crema para batir; derrítelo en el microondas en intervalos de 10 segundos o a baño María cuidando que el agua no toque el chocolate.
10. Cuando esté bien derretido e integrado, agrega el colorante rojo al gusto.
11. Saca del refrigerador los moldes con la base y vierte encima la mezcla de chocolate.
12. Refrigerera durante la noche (8-12 horas aprox)
13. Desmolda y decora con el frosting haciendo puntitos con la duya de estrella.

Crepas de fresas con crema



Nivel: Fácil

Porciones: 9

Preparación: 30 min



Ingredientes

Para las crepas:

- 340 ml de leche
- 190 g de harina de trigo
- 2 piezas de huevo
- 40 g de mantequilla derretida
- 1 cucharada de Azúcar Glass Postrelicioso
- 3 cucharadas de mermelada de fresa
- 2 gotas de colorante rojo en gel
- Mantequilla para engrasar la sartén

Para el relleno:

- ½ barra (90 g) de queso crema a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 2 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 10 fresas

Para decorar:

- Crema batida al gusto
- 3 fresas picadas

Procedimiento:

1. Vierte en la licuadora la leche, la harina, las piezas de huevo, la mantequilla derretida y el Azúcar Glass Postrelicioso, licúa hasta tener una masa fluida y uniforme.
2. Separa $\frac{1}{3}$ de la masa y viértela en una manga pastelera o una bolsita resellable.
3. Al resto de la masa agrégale la mermelada y poco a poco agrega las gotas de colorante rojo, bate hasta tener un tono rosita.
4. Sobre una sartén engrasada con poquita mantequilla haz una espiral con la masa blanca y encima coloca una capa delgada de la masa rosita, cocínala hasta que empiecen a despegarse los bordes (aprox. por un minuto a fuego bajo), voltéala y cocínala del otro lado por algunos segundos más. Repite con el resto de la masa.
5. En un tazón vierte el queso crema, el jugo de limón y el Azúcar Glass Postrelicioso, revuelve hasta tener una mezcla cremosa y sin grumos.
6. Unta la mezcla de queso sobre la mitad de una crepa y dóblala, luego pon otra capa de queso en un cuarto de la crepa, agrega rebanadas de fresa y dobla de nuevo para formar un triángulo como el de la imagen.
7. Repite con el resto de las crepas y del relleno.
8. Decora con crema batida al gusto y fresas picadas.



Brownie de red velvet





Nivel: Intermedio

Porciones: 9

Preparación: 1 h

Ingredientes

Para el brownie:

- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 ½ tazas de azúcar
- 2 piezas de huevo
- ½ cucharada de colorante en gel rojo
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 ¼ tazas de harina
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de taza de Cocoa Postrelicioso
- ½ taza de chispas de chocolate blanco

Para el frosting:

- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- ½ taza de chispas de chocolate blanco derretido
- ½ cucharada de leche (opcional)
- Sprinkles de corazones para decorar

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara un molde cuadrado de 20 cm x 20 cm con papel para hornear o engrasado y enharinado para que no se pegue la masa.
2. Con una batidora eléctrica crema la mantequilla junto con el azúcar hasta que estén suaves.
3. Agrega las piezas de huevo y el colorante rojo mientras bates para integrarlas a la mezcla de mantequilla.
4. Añade el chorrito de Vainilla Molina Cristalina e intégrala con una espátula o con la batidora.
5. Agrega la harina, la sal y la Cocoa Postrelicioso, bate hasta tener una masa bien integrada.
6. Incorpora las chispas de chocolate de manera envolvente y vierte la masa en el molde, puedes reservar unas cuantas chispas para darle el toque final una vez que viertas la masa al molde.
7. Hornea a 180 °C por 25 a 30 min.
8. Espera a que se enfríe para desmoldarlo y partirlo.

Para el frosting:

1. En un tazón vierte la mantequilla y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina, acrémalos con una batidora eléctrica.
2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo para integrarla, una vez que tengas una mezcla uniforme añade el chocolate blanco derretido y bate de nuevo.
3. Si la mezcla está muy espesa puedes agregar la leche poco a poco hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
4. Vierte el frosting en una manga pastelera y cuando los brownies estén fríos y partidos, decóralos.
5. Espolvorea con sprinkles de corazón y disfruta con tu amorcito.



Galletas de mantequilla rellenas de mermelada





Nivel: Intermedio

Porciones: 16

Preparación: 1 h

Ingredientes

- 250 g de harina de trigo
- 175 g de mantequilla
- 4 cucharadas de agua
- Una cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 150 g de mermelada de fresa
- Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un tazón grande agrega la harina, la mantequilla, el polvo para hornear, el agua y el Azúcar Glass Postrelicioso.
3. Integra los ingredientes con una palita o con tus manos limpias, continúa amasando hasta obtener una masa homogénea.
4. Espolvorea harina sobre la superficie donde vas a trabajar y estira la masa con ayuda de un rodillo hasta que tenga aproximadamente 1 cm de ancho.
5. Corta la masa con un cortador de corazón mediano (7 cm aprox.) a la mitad de las galletas hazles otro corte en el centro con un cortador de corazón más pequeño (3 cm aprox.).
6. Retira el excedente de masa y coloca las galletas en una bandeja apta para el horno preparada con papel para hornear.
7. Hornea por 15 min a 180 °C.
8. Sácalas del horno y espera a que se enfríen.
9. Voltea la mitad de las galletas (las que no tienen hueco en el centro) y sobre la parte plana vierte un poco de mermelada en el centro.
10. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso las galletas que tienen un hueco en forma de corazón y colócalas con mucho cuidado sobre las galletas que untaste con mermelada.



Regala un momento

POSTRELICIOSO

