

Recetario

Te quiero, toma un postre



ÍNDICE



1

Corazones de red velvet
sin horno

2

Galletas de friendship
bracelets

3

Brownies red velvet

4

Cheesecake brownie





Corazones de red velvet sin horno

Tiempo de preparación

2 horas + 12 horas de refrigeración

Porciones

8-10 corazones

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 cucharadas de chocolate oscuro en trozos
- Colorante rojo al gusto
- ⅓ de taza de crema para batir

Procedimiento:

Para la base:

1. Tritura las galletas de chocolate, te recomendamos hacerlo en la licuadora para obtener un polvo más fino.
2. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta tener una masita.
3. Vierte la masa en moldes individuales con forma de corazón, compáctala hasta tener una base firme.
4. Refrigera de 15 a 20 min.

Para el fudge:

1. 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.
2. Cuando esté bien derretido e integrado, agrega el colorante rojo al gusto.
3. Saca del refrigerador los moldes con la base y coloca encima la mezcla de chocolate.
4. Refrigera durante la noche (12 horas aprox).

Para el frosting:

1. Acrema la mantequilla y el queso crema con una batidora.
2. Agrega la leche en polvo y bate hasta integrar.
3. Sigue batiendo mientras añades el Azúcar Glass Postrelicioso y cuando esté bien integrado, échale un chorrito de Vainilla Molina; revuelve hasta que se incorpore.
4. Pasa el frosting a una manga con duya de estrella.
5. Desmolda los corazones y decora con el frosting.



Galletas de friendship bracelets

Tiempo de preparación

2 horas y 30 minutos

Porciones

10 galletas

Ingredientes:

Para las galletas:

- 1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar mascabado
- 1 taza de azúcar refinada
- 2 piezas de huevo a temperatura ambiente
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 3 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- 1 taza de chispas de chocolate con leche

Para el betún:

- 220 g de queso crema
- $\frac{2}{3}$ de taza de crema para batir
- $\frac{1}{2}$ taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Para la decoración:

- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- $\frac{1}{4}$ de taza de claras de huevo pasteurizadas
- 1 cucharadita de jugo de limón
- Marcador comestible negro
- Perlitas de azúcar al gusto
- Sprinkles o figuritas de azúcar al gusto

Procedimiento:

Para el glaseado:

1. En un recipiente agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, las claras de huevo pasteurizadas, el jugo de limón y el chorrito de Vainilla Molina, revuelve con un batidor de globo hasta tener una consistencia espesa.
2. Pasa el glaseado a una manga pastelera.
3. Sobre un papel encerado haz círculos de aproximadamente medio centímetro de diámetro.
4. Deja reposar los círculos por 24 horas o hasta que estén completamente secos.
5. Cuando estén secos, usa un marcador comestible para escribir las letras necesarias para tus pulseras.

Galletas de friendship bracelets

Procedimiento:

Para las galletas:

1. En un tazón agrega la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar y mezcla con una batidora eléctrica hasta que se integren.
2. Añade las dos piezas de huevo y el chorrito de Vainilla Molina, continúa batiendo hasta integrarlos.
3. Agrega la harina, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear previamente cernidos, revuelve con una espátula hasta tener una masa homogénea.
4. Añade las chispas de chocolate y revuelve para esparcirlas por toda la masa.
5. Con una cuchara de helado forma bolitas de masa del mismo tamaño, puedes agregar algunas chispas de chocolate extra en la superficie de las bolitas.
6. Cubre la bandeja con plástico de cocina y refrigera por al menos 30 min.
7. Hornea a 180 °C por 10 a 12 min.
8. Dejar reposar durante 10 minutos o hasta que se enfríen totalmente.

Para el betún:

1. En un tazón grande agrega el queso crema ablandado junto con la crema para batir bien fría, el Azúcar Glass Postrelicioso y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina, usa una batidora eléctrica para integrarlo todo hasta que tengas una mezcla esponjosa (3 a 5 min aprox).
2. Pasa el betún a una manga pastelera y colócalo sobre las galletas frías, usa una cuchara o una espátula para terminar de esparcirlo.
3. Sobre el betún arma tu friendship bracelet con las cuentas de letras que hiciste, las perlititas comestibles y los sprinkles que más te gusten.



Brownies red velvet

Tiempo de preparación

1 hora

Porciones

9 brownies

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 - 1 ½ cucharadas de leche (opcional)
- Sprinkles de corazones para decorar

Procedimiento:

Para el brownie:

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, inicia sólo con ½ cucharada y si lo necesitas agrega más.
4. Vierte el frosting en una manga pastelera y cuando los brownies estén fríos y partidos, decóralos.
5. Espolvorea con sprinkles de corazón.



Cheesecake brownie

Tiempo de preparación

3 horas

Porciones

9 brownies

Ingredientes:

Para el brownie:

- 2 piezas de huevo
- ½ taza (42 g) de Cocoa Postrelicioso
- ½ cucharadita (3 g) de sal
- ½ cucharadita (2 g) de polvo para hornear
- ½ cucharadita (1 g) de café instantáneo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ½ taza (113 g) de mantequilla sin sal
- 1 taza (200 g) de azúcar
- ¾ de taza (95 g) de harina
- 1 taza (170 g) de chispas de chocolate

Para el cheesecake:

- 454 g de queso crema a temperatura ambiente
- ½ taza (100 g) de azúcar
- 1 pieza de huevo
- ¼ de taza (60 g) de crema para batir (puedes sustituirla por yogurt griego)
- 1 cucharada (8 g) de maicena
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 cucharada de leche caliente

Procedimiento:

Para el brownie:

1. Precalienta el horno a 180 °C (360 °F).
2. En un tazón mediano, bate las piezas de huevo junto con la Cocoa Postrelicioso, la sal, el polvo de hornear, el café instantáneo y un chorrito de Vainilla Molina hasta que estén bien integrados.
3. En un tazón apto para microondas, bate la mantequilla junto con el azúcar, cuando estén bien integradas derrítelas en el microondas en intervalos cortos (10-15 segundos), recuerda revolver entre cada intervalo, la mezcla debe verse brillante.
4. Integra ambas mezclas.
5. Agrega la harina y revuelve hasta integrarla.
6. Añade las chispas de chocolate e intégralas mezclando suavemente.
7. Reserva un poco de la mezcla para el marmoleado final y vierte el resto en un molde cuadrado, nosotros usamos uno de 18x18 cm.
8. Hornea por 15 minutos a 180 °C.

Cheesecake brownie

Procedimiento:

Para el cheesecake:

1. En un tazón mediano bate todos los ingredientes del cheesecake, excepto la cucharada de leche, hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
2. Saca el molde del horno y vierte la mezcla de cheesecake sobre el brownie parcialmente horneado.
3. Agrega una cucharada de leche tibia a la mezcla de brownie que reservaste. Cuando esté bien integrada viértela sobre el cheesecake haciendo pequeñas manchas de chocolate, luego usa un palillo para darle forma de remolino y lograr un efecto marmoleado.
4. Regresa el molde al horno y reduce la temperatura a 165 °C.
5. Hornea por 45 minutos.
6. Apaga el horno y deja enfriar con la puerta cerrada durante 20 minutos.
7. Luego, abre ligeramente la puerta del horno y deja enfriar por 30 minutos más.
8. Retíralo del horno y espera a que se enfríe completamente.
9. Refrigerera por al menos 2 horas antes de cortar y servir.

Comparte tu amor en forma de postre

