



Recetario

¿postre o truco?



ÍNDICE

1. Monstruitos de arroz inflado
2. Velas encantadas de brownie
3. Whoopie pies de calabaza
4. Brownies de telaraña rellenos de caramelo



Monstruitos de arroz inflado

Porciones: 4 porciones

Preparación: 20 min

Ingredientes:

- 5 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 10 ml de agua
- Colorante alimentario al gusto
- 4-5 barritas de arroz inflado
- Ojitos comestibles al gusto

Procedimiento:

1. Dentro de un bowl pequeño, mezcla el Azúcar Glass Postrelicioso, el agua y tu colorante favorito hasta tener un glaseado homogéneo.
2. Sumerge $\frac{1}{3}$ de la barrita de arroz inflado en el glaseado.
3. Coloca los ojitos comestibles sobre el glaseado antes de que se seque.
4. Deja reposar las barritas hasta que el glaseado esté seco.
5. Puedes repetir la receta para hacer monstruitos de diferentes colores.



Velas encantadas de brownie

Porciones: 4-5 velas de diferentes tamaños **Preparación:** 2 h y 30 min

Ingredientes:

Para los brownies:

- 1 taza de mantequilla
- 1 ¼ tazas de chocolate oscuro
- 2 piezas de huevo
- 1 taza de azúcar refinada
- ¼ de taza de azúcar mascabado
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 taza de Cocoa Postrelicioso
- 1 ¼ tazas de harina
- ½ cucharadita de sal

Para el relleno:

- 250 g de caramelo

Para la decoración:

- 3 tazas de chocolate blanco
- ¾ de taza de crema para batir
- 1 cucharadita de colorante en gel azul
- 1 cucharadita de colorante en gel rosa
- 1 cucharadita de colorante en gel morado

Procedimiento:

Para el brownie:

1. Derrite el chocolate junto con la mantequilla en el microondas, en intervalos de 20 segundos a la vez, recuerda revolver entre cada intervalo. Déjalo enfriar un poco.
2. En otro tazón, mezcla las piezas de huevo, ambos tipos de azúcar y un chorrito de Vainilla Molina con batidora eléctrica hasta que la mezcla se esponje y cambie a un color más pálido.
3. Agrega la mezcla de chocolate derretido con mantequilla e intégrala de manera envolvente.
4. Añade la Cocoa Postrelicioso, la harina y la sal a la mezcla anterior e intégralo todo con una espátula hasta tener una masa uniforme.
5. Vierte la masa en un molde rectangular previamente engrasado y espolvoreado con Cocoa Postrelicioso o preparado con papel para hornear.
6. Hornea durante 25 minutos a 170 °C.
7. Retira del horno y espera a que se enfríen.

Velas encantadas de brownie

Procedimiento:

Para la decoración:

1. En un tazón apto para microondas agrega el chocolate blanco y la crema para batir, derrítelos en el microondas en intervalos de 20 segundos hasta tener una mezcla suave.
2. Divide en 3 porciones y agrega colorante al gusto hasta tener el tono que deseas para tus velas.

Para armar las velas:

1. Corta los brownies de la siguiente manera:
 - Para una vela grande: 4 círculos de 7 cm de diámetro, con una duya quítale el centro a 2 de los círculos.
 - Para una vela mediana: 3 círculos de 5 cm de diámetro, con una duya quítale el centro a uno de los círculos.
 - Para una vela pequeña: 3 círculos de 4 cm diámetro, con una duya quítale el centro a uno de los círculos.
2. Para la vela grande esparce un poco de la cobertura de chocolate blanco sobre uno de los círculos de brownie y coloca encima una de las capas de brownie sin centro. Añade otra capa de cobertura y coloca la segunda capa sin centro, rellena este hueco con el caramelo, esparce más cobertura en el borde y acomoda la última capa de brownie como tapa.
3. Para las velas medianas y pequeñas repite el mismo procedimiento, la única diferencia es que usarás sólo 3 capas de brownie, recuerda colocar en medio la capa para rellenar con caramelo.
4. Cubre las velas con la misma ganache de chocolate y refrigera por 30 min.
5. Añade una segunda capa de cobertura, usa una espátula para emparejar la decoración y congela por 15 min.
6. Pasa la cobertura a una manga pastelera y vierte la mezcla dejando que se escurra por los bordes para simular la cera derretida.
7. Inserta una vela en el centro de cada brownie y enciéndela.



Whoopie pies de calabaza

Porciones: 12 whoopie pies

Preparación: 2 h

Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 3 tazas de harina
- 2 ½ cucharadas de pumpkin pie spice
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 taza de aceite vegetal
- 3 tazas de puré de calabaza
- 2 piezas de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para el relleno:

- 3 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 115 g de queso crema a temperatura ambiente
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Sprinkles de colores al gusto

Procedimiento:

1. Acomoda las rejillas de tu horno a la mitad y precaliéntalo a 180 °C. Prepara dos bandejas con papel para hornear.
2. En un tazón grande mezcla los ingredientes secos: la harina, la sal, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y el pumpkin pie spice; reserva.
3. En otro tazón agrega los dos tipos de azúcar y el aceite, mezcla con una batidora eléctrica hasta que estén bien integrados.
4. Añade el puré de calabaza mientras sigues mezclando y después agrega las piezas de huevo y un chorrito de Vainilla Molina.
5. Cuando tengas una mezcla uniforme, agrega los ingredientes secos que habíamos combinado anteriormente e intégralos a la masa usando una espátula.
6. Con una cuchara de helado haz bolitas de masa sobre las bandejas con papel encerado, deja al menos 3 cm de distancia entre cada bolita.

Whoopie pies de calabaza

Procedimiento:

7. Hornea a 180 °C durante 15-18 min o hasta que al introducir un palillo en el centro de cada bizcocho éste salga limpio. Te recomiendo hornear primero una bandeja y luego la otra.
8. Déjalas enfriar en la bandeja por 10 min y luego pásalas a una rejilla para que se terminen de enfriar.

Para el relleno:

1. Acrema la mantequilla y el queso crema con una batidora eléctrica hasta que esté suave y sin grumos.
2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y el chorrito de Vainilla Molina, integra primero con una espátula y luego bate hasta tener una mezcla suave.
3. Cuando los bizcochos estén fríos toma uno y en la parte plana coloca el relleno usando una manga pastelera.
4. Cubre con otro de los bizcochos y presiona ligeramente para empujar el relleno hacia los bordes.
5. Decora con algunos sprinkles los bordes del relleno. Repite con el resto de los bizcochos.



Brownies de telaraña rellenos de caramelo

Porciones: 16 brownies

Preparación: 55 min + reposo necesario

Ingredientes:

Para los brownies:

- 150 g de mantequilla sin sal
- 150 g de chocolate oscuro
- 2 piezas grandes de huevo a temperatura ambiente
- 220 g de azúcar
- 150 g de harina
- ½ cucharada de polvo para hornear
- 30 g de Cocoa Postrelitos

Para el caramelo:

- 20 caramelos suaves sabor dulce de leche (3 g cada uno)
- 3 cucharadas de crema para batir

Para decorar:

- 100 g de bombones blancos aptos para derretir
- 1 cucharada de agua natural
- Ojos comestibles al gusto

Procedimiento:

Para el caramelo:

1. Vierte los 20 caramelos y la crema para batir en un tazón apto para microondas, caliéntalos en intervalos de 30 segundos hasta que se derritan, recuerda remover la mezcla entre cada intervalo.
2. Mezcla hasta que se integren bien los dos ingredientes y se enfríen un poco, reserva.

Para los brownies:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara un molde cuadrado con mantequilla y papel para hornear.
2. Vierte la mantequilla y el chocolate en un recipiente apto para microondas; derrítelo en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver la mezcla entre cada intervalo. Reserva.

Brownies de telaraña rellenos de caramelo

Procedimiento:

3. En otro tazón, bate las piezas de huevo y el azúcar hasta que se blanqueen, es decir que se esponjen y el color se vuelva más pálido (aprox. 1-3 min), puedes hacerlo a mano o con batidora.
4. Combina la mezcla de chocolate derretido junto con la de huevo y azúcar, mezcla hasta que estén bien integradas.
5. Agrega el polvo para hornear y la harina, bate para que se integren bien. Luego añade la Cocoa Postrelitos y revuelve hasta tener una masa densa y uniforme.
6. Vierte la mitad de la masa para brownie en el molde y extiéndela en una capa uniforme.
7. Vierte el caramelo al centro del molde, sobre la masa de brownie, extiéndelo dejando un espacio de 4-5 cm alrededor del borde.
8. Agrega el resto de la masa para brownie y extiéndela con mucho cuidado para cubrir el caramelo.
9. Hornea a 180 °C durante 40-45 minutos. Sabrás que está listo cuando la parte superior se vea menos brillante y los bordes comiencen a agrietarse, puedes pincharlo con cuchillo para confirmar que estén listos, el cuchillo saldrá un poco manchado, pero no demasiado.
10. Espera a que se enfríen completamente (mínimo 2 horas).

Para decorar:

1. En un tazón apto para microondas coloca los bombones y el agua, caliéntalos en intervalos de 15 segundos hasta que se derritan por completo, recuerda revolver entre cada intervalo para evitar que se quemen.
2. Cuando estén lo suficientemente fríos para tocarlos, toma una pequeña cantidad con tus dedos juntos y sepáralos para crear un efecto de telaraña.
3. Inmediatamente coloca la telaraña sobre los brownies y repite las veces que desees.
4. Pega los ojos comestibles sobre las telarañas.

Haz tu Halloween Postrelucioso

