



Recetario de regalos Postreliciosos ✨



ÍNDICE

1. Affogato de chocolate caliente

2. Galletas de jengibre

3. Arbolitos de cereal sin horno

4. Galletas de mantequilla
para decorar tu árbol navideño



Affogato de chocolate caliente



15 min



2 tazas

Ingredientes

- 1/8 de taza de **Cocoa Postrelicioso**
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 500 ml de leche
- 100 g de chocolate oscuro
- 2 bolas de helado de vainilla
- 2 galletitas de jengibre para decorar
- Bombones y sprinkles de colores para decorar



Procedimiento

1. En una olla mezcla la Cocoa Postrelicioso junto con el azúcar y la fécula de maíz.
2. Añade una cuarta parte de la leche mientras revuelves con un batidor de globo para integrarla.
3. Lleva la mezcla a la estufa a fuego bajo.
4. Añade el resto de la leche, sigue revolviendo mientras esperas a que hierva y se espese (5-8 min aprox).
5. Agrega el chocolate oscuro a la mezcla, manténlo en el fuego hasta que se derrita.
TIP POSTRELICIOSO: Si usas chocolate en barra puedes cortarlo en trozos pequeños para que se derrita más rápido.
6. Sirve en dos tazas y agrega una bola de helado sobre cada una.
7. Decora con bombones, sprinkles de colores y galletitas de jengibre.





60 min



40 galletas medianas

Galletas de jengibre

Ingredientes

- 120 g de mantequilla
- 120 g de azúcar morena
- 1 pieza de huevo
- 2 tazas de harina
- 3 cucharadas de jengibre en polvo
- Una cucharada de canela
- Una pizca de sal
- ¼ de taza de miel de abeja
- 2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- Cortador con forma de monito de jengibre
- Bastones de caramelo (al gusto)
- Palitos de madera (misma cantidad y del mismo grosor que los bastones de caramelo)
- Glaseado al gusto para decorar

Procedimiento

1. Mezcla en un bowl todos los ingredientes secos: harina, Cocoa Postrelicioso, canela, jengibre y sal. Puedes cernirlos para evitar grumos. Reserva.
2. En otro bowl acrema con batidora la mantequilla y el azúcar.
3. Agrega la pieza de huevo y continúa batiendo.
4. Vierte poco a poco la mitad de los ingredientes secos que habías reservado y bate para integrarlos.
5. Agrega la miel y añade el resto de los ingredientes secos; integra la mezcla con una espátula.
6. Amasa con las manos hasta que tu mezcla esté uniforme y bien integrada.
7. Toma una parte de la masa entre dos trozos de papel encerado y aplánala hasta que tenga aproximadamente 4 mm de altura.
8. Retira el papel encerado de encima y usa un cortador con forma de monito de jengibre para obtener la forma deseada.
9. Si deseas una galleta de jengibre muy original enrolla un palito de madera con los brazos del monito como si lo estuviera abrazando y colócalos en una charola para hornear. Puedes engrasar el palito con un poco de mantequilla o aceite para que no se pegue a la galleta.
10. Hornea por 15 minutos a 180 °C.
11. Durante el horneado revisa los monitos y mueve los palitos para evitar que se peguen.
12. Saca las galletas del horno y retira los palitos de madera; reemplázalos por los bastones de caramelo.
13. Decora con el glaseado.



Arbolitos de cereal sin horno



75 min



8 arbolitos

Ingredientes

Para los arbolitos:

- 3 tazas de malvaviscos blancos y rosas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 10 gotas de colorante rosa en gel
- 3 tazas de cereal de arroz inflado
- 8 palitos de paleta

Para decorar:

- ½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de clara de huevo pasteurizada
- 2 cucharadas de agua
- 100 g de sprinkles de colores rosa, blanco y plateado



Procedimiento

1. Vierte en un tazón los malvaviscos y la mantequilla, derrítelos en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
2. Añade el colorante rosa y mezcla hasta obtener el tono que deseas, nosotros usamos 10 gotas.
3. Poco a poco agrega el arroz inflado e intégralo con una espátula.
4. Engrasa un molde redondo con un poquito de mantequilla y vierte la mezcla en él. Compacta la masa y déjala enfriar por 30 min. TIP POSTRELICIOSO: En lugar de molde, también puedes usar una bandeja cubierta con papel encerado y un aro para repostería.
5. Desmolda, corta en 8 triángulos iguales e inserta un palito de paleta en cada uno.
6. Para decorar, prepara un glaseado mezclando el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrito de Vainilla Molina y las claras de huevo pasteurizadas.
7. Cuando estén bien integrados los ingredientes puedes añadir el agua poco a poco hasta tener una consistencia firme y fluida.
8. Pasa el glaseado a una manga pastelera y úsalo para decorar cada triángulo con líneas que simulen las luces del árbol navideño.
9. Sobre el glaseado agrega los sprinkles para darle el toque final a tus arbolitos.
10. Espera 10 min a que el glaseado se seque y disfruta.





Galletas de mantequilla para decorar tu árbol navideño



90 min + reposo necesario



24 galletas

Ingredientes

Para las galletas:

- 1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de queso crema, suavizado
- ½ taza de azúcar refinada
- ¼ de taza (30 g) de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 2 piezas de huevo
- 1 yema de huevo
- 3 tazas de harina + lo necesario para espolvorear al extender la masa
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de cremor tártaro
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 m de listón



Para el glaseado:

- 2 ¼ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 clara de huevo pasteurizada (30 ml aprox)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- Colorantes en gel al gusto



Procedimiento



Para las galletas:

1. En un tazón grande, vierte la mantequilla, el queso crema, el azúcar refinada y el Azúcar Glass Postrelicioso, mezcla con una batidora eléctrica a velocidad alta hasta que esté cremosa y todos los ingredientes estén bien integrados.
2. Añade un chorrito de Vainilla Molina, las piezas de huevo y la yema; bate para integrarlos a la mezcla.
3. Agrega la harina, la sal, el cremor tártaro y el polvo para hornear, comienza a integrar con una palita y luego amasa con tus manos limpias hasta tener una masa uniforme.
4. Envuelve la masa con plástico de cocina y refrigerera por al menos 2 horas.
5. Cuando pasen las 2 horas precalienta tu horno a 180 °C.
6. Retira la masa del refrigerador y extiéndela con un rodillo sobre una superficie enharinada para evitar que se pegue hasta que tenga un grosor de medio centímetro aprox.
7. Enharina tus cortadores navideños, así no se pegarán a la masa, y corta tus formas favoritas.
8. Retira el excedente de masa; si te cuesta trabajo, puedes meterla al refrigerador por 5 min. Si te sobra mucha masa, extiéndela de nuevo y repite el proceso.
9. Cuando tus galletas estén cortadas, usa una duya redonda #10 o un popote de metal para hacer un agujero pequeño en la parte superior de cada galleta para que se puedan colgar.
10. Coloca las galletas en bandejas con papel para hornear.
11. Hornea a 180 °C entre 10-12 minutos hasta que los bordes estén doraditos.
12. Déjalas enfriar y decóralas con el glaseado.

Para el glaseado:

1. En un tazón agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, la clara de huevo, el jugo de limón y el cremor tártaro. Bate a mano hasta que se integren los ingredientes y tengas una mezcla espesa con consistencia fluida.
2. Si el glaseado se siente demasiado espeso puedes agregar poco a poco más jugo de limón o si está muy líquido añade más Azúcar Glass Postrelicioso hasta que tengas la consistencia que necesitas.
3. Divide el glaseado en dos o más porciones, dependiendo del número de colores que quieras usar.
4. Pinta cada porción con colorante en gel, te recomendamos empezar con una gotita, revolver e ir agregando más poco a poco hasta obtener el color que deseas.
5. Vierte el glaseado ya pintado en una manga pastelera con duya circular #3 y rellena toda la galleta.
6. Déjala secar por al menos una hora y luego agrega los detalles, puedes escribir los nombres de tus personas favoritas y regalárselas.
7. Cuando estén completamente secas corta un pedacito de listón e insértalo en el agujero que habías hecho. ¡Listas para decorar tu arbolito!





Regala una Navidad

=POSTRELICIOSO=

