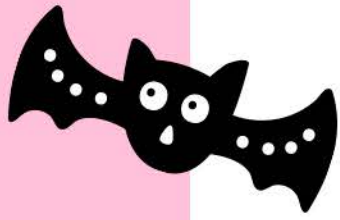




Recetario de Postreweeen





ÍNDICE



1.

Chocomilk con fantasmitas

2.

Cupcakes de fantasma



3.

**Brownies de telarañas
rellenos de caramelo**

4.

Whoopie pies de calabaza





Chocomilk con fantasmitas

Nivel:
Fácil

Porciones:
1 vaso

Preparación:
10 minutos

Ingredientes:

- 6 a 7 bombones
- ½ cucharadita de agua
- 1 taza de leche
- 1 a 2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- 1 a 2 cucharaditas de tu endulzante favorito
- Marcador negro (para hacer la cara de los fantasmas)

Procedimiento:

1. Mezcla la leche con la Cocoa Postrelicioso y tu endulzante favorito. Usa un espumador para que todo se integre bien y obtengas una mezcla suave y espumosa. Deja a un lado.
2. Vacía los bombones con ½ cucharadita de agua en un recipiente apto para microondas. Calienta durante 20 a 30 segundos. Luego, revuelve bien hasta que se forme una mezcla pegajosa y suave.
3. Con una cuchara, unta el bombón derretido en el vaso para crear la forma de los fantasmas.
4. Dibuja las caritas de los fantasmas usando un marcador negro.
5. Vierte la leche chocolatada dentro del vaso decorado y ¡disfruta tu bebida espeluznante!



Cupcakes de fantasma

Nivel:
Intermedio

Porciones:
6 cupcakes

Preparación:
1 hora

Ingredientes:

Para los cupcakes:

- 2 tazas de harina
- 2 piezas de huevo
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite
- $\frac{1}{3}$ de taza de Cocoa Postrelicioso
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- 6 capacillos para cupcakes

Para el betún de mantequilla:

- 113 g de mantequilla
- 87.5 g de manteca vegetal
- 350 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- Mangas pasteleras
- Boquilla #805
- Ojitos comestibles al gusto

Procedimiento:

Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un tazón revuelve todos los ingredientes secos: la harina, el azúcar, la Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear y la sal.
3. Agrega a la mezcla anterior las piezas de huevo, el aceite y la leche, bate hasta que todo esté bien incorporado. NOTA: Si la mezcla no se integra completamente puedes añadir $\frac{1}{2}$ taza más de leche.
4. Coloca los capacillos en tu molde para cupcakes.
5. Llena cada capacillo a $\frac{3}{4}$ de su capacidad para que no se derrame, puedes usar una cuchara de helado para que sea más sencillo.

Cupcakes de fantasma

Procedimiento:

6. Hornea a 180 °C por 25 minutos.
7. Déjalos enfriar.

Para el betún de mantequilla:

1. Acrema la mantequilla y la manteca a velocidad baja.
2. Continúa batiendo mientras incorporas el Azúcar Glass Postrelicioso poco a poco, una vez esté bien integrado échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y bate por 2 minutos más.
3. Cuando los cupcakes estén fríos, coloca el betún en una manga.
4. Para decorar haz primero un pequeño cono al centro y tómallo como base para hacer un cono más grande a su alrededor, hasta cubrirlo.
5. Añade ojitos comestibles en el betún.



Brownies de telaraña rellenos de caramelo

Nivel:
Intermedio

Porciones:
16 brownies

Preparación:
55 minutos + 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 Postrelicioso

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; derrítelos 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 Postrelicioso 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.



Whoopie pies de calabaza

Nivel:
Intermedio

Porciones:
12 whoopie pies

Preparación:
2 horas

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:

Para el bizcocho:

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.

Whoopie pies de calabaza

Procedimiento:

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 para hornear, deja al menos 3 cm de distancia entre cada bolita.
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 un 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.

Feliz Postreween con Cocoa y Azúcar Glass Postrelicioso

