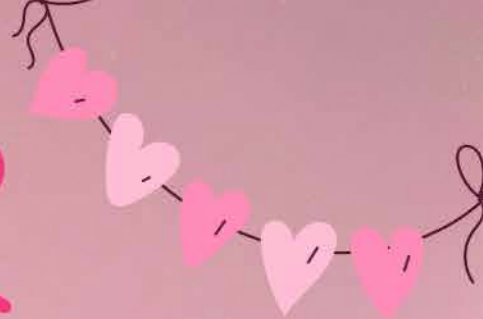


✦ Recetario  
de postres  
para festejar  
tu cumple ✦



# ÍNDICE

1

Pastel de vainilla  
en copas

2

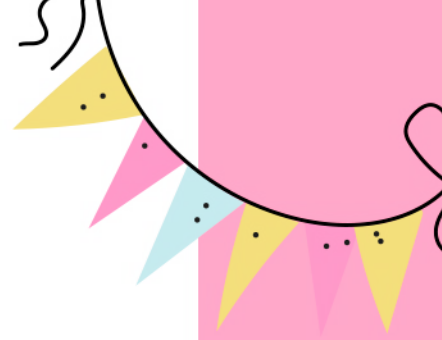
Pastel de chocolate  
fácil

3

Cake pops de red velvet  
sin horno

4

Pastel en conos de helado





# Pastel de vainilla en copas

Tiempo de preparación

1 h y 15 min

Porciones

4 copas

Nivel

Medio

## Ingredientes:

### Para el pastel:

- 85 g de mantequilla sin sal
- 85 g de aceite vegetal
- 225 g de azúcar granulada
- 3 piezas de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 250 g de harina
- 25 g de maicena
- Una pizca de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de leche + 1 cucharada de vinagre blanco
- ½ taza de chispas de colores

### Para decorar:

- 90 g de mantequilla sin sal
- 160 g de Azúcar Glass Postrelitos
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 a 2 cucharaditas de leche o crema para batir (ajusta según la textura deseada)

## Procedimiento:

### Para el bizcocho:

1. Precalienta el horno a 175°C (350°F).
2. Prepara una bandeja para hornear con papel pergamino y engrasa los bordes con spray antiadherente.
3. En un tazón grande vierte la mantequilla y el aceite, mezcla con una batidora eléctrica hasta que estén bien integrados y cremosos (2 minutos aprox).
4. Agrega poco a poco el azúcar y sigue batiendo hasta obtener una mezcla esponjosa y de color claro (2 minutos aprox).
5. Raspa los bordes del tazón y añade un chorrito de Vainilla Molina junto con las piezas de huevo una a una. Bate hasta que la mezcla esté ligera y aireada (2 minutos más aprox).
6. Mezcla el vinagre y la taza de leche y déjala reposar por 10 minutos para tener un suero de leche casero.
7. Mientras tanto, en otro tazón revuelve la harina, la maicena, el polvo para hornear y la sal.
8. Integra los ingredientes secos a la mezcla, alternando con el suero de leche en tres partes.
9. Añade las chispas de colores y mezcla suavemente con una espátula.
10. Vierte la masa en el molde, alisa la superficie y hornea a 175°C (350°F) de 25 a 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
11. Retíralo del horno y espera a que se enfríe.

# Pastel de vainilla en copas

## Procedimiento:

### Para el betún:

1. Bate la mantequilla con el Azúcar Glass Postrelicioso hasta obtener una mezcla suave y esponjosa (aprox. 2 minutos).
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina y una cucharadita de leche o crema para batir.
3. Bate por 3 minutos más, hasta que el betún esté cremoso y fácil de untar, si es necesario puedes añadir un poco más de leche o crema para batir.

### Para las copas:

1. Cuando el pastel esté frío córtalo usando las copas.
2. Usa una manga pastelera o una cuchara para cubrir el pastel con betún y alisa con una espátula pequeña.
3. Decora con chispas de colores y añade las velitas que más te gusten.



# Pastel de chocolate fácil

Tiempo de preparación

2 horas

Porciones

1 pastel de 5 rebanadas

Nivel

Fácil

## Ingredientes:

### Para el pastel:

- 4 piezas grandes de huevo
- 124 g de azúcar refinada
- 102 g de harina para pastel  
(puedes hacerla con 82 g de harina común + 20 g de fécula de maíz)
- 30 g de Cocoa Postrelicioso
- 37 g de mantequilla sin sal derretida
- 37 g de leche a temperatura ambiente

### Para el relleno:

- 150 g de chocolate amargo finamente picado
- 190 g de crema para batir

### Para decorar:

- 90 g de chocolate semiamargo finamente picado
- 46 g de mantequilla sin sal
- Chispas de colores al gusto

## Procedimiento:

### Para el pastel:

1. Precalienta el horno a 175°C (355°F). Engrasa un molde redondo de 15 cm y cubre la base de éste con papel para hornear.
2. En un tazón grande, vierte las piezas de huevo y el azúcar, bate a velocidad alta por 6 a 8 minutos, hasta que la mezcla tenga una consistencia espesa, esponjosa y de color claro, similar a un merengue.
3. Si no tienes harina para pastel combina la harina de todo uso con la fécula de maíz. Tamiza la harina y la Cocoa Postrelicioso e intégralas a la mezcla de huevo haciendo movimientos envolventes.
4. Agrega la mantequilla derretida y leche, mezcla suavemente hasta integrar.
5. Vierte en el molde y hornea a 175°C (355°F) de 25 a 35 minutos, o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
6. Retira del horno y déjalo enfriar en el molde por 8 minutos, luego desmolda y pásalo a una rejilla para que se enfríe completamente.
7. Cuando esté frío, nivela la parte superior y corta el pastel en dos capas.

# Pastel de chocolate fácil

## Procedimiento:

### Para el relleno:

1. Calienta la crema para batir en el microondas en intervalos de 15 segundos hasta que comience a hervir.
2. Vierte la crema sobre el chocolate picado (o chispas), tapa por 2 minutos y luego mezcla hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Cubre con plástico de cocina y refrigera por 50 minutos, hasta que se espese y tenga una consistencia suave.
4. Bate esta ganache por 1 o 2 minutos hasta que esté aireada y cremosa.
5. En un plato o una base, coloca la primera capa del pastel y esparce la ganache de forma uniforme, puedes usar una manga pastelera y una espátula.
6. Coloca la segunda capa de pastel sobre el relleno.
7. Alisa los lados del pastel y refrigera por 30 minutos para que esté firme.

### Para el glaseado:

1. Derrite el chocolate y la mantequilla en el microondas en intervalos de 10 segundos, mezclando hasta que esté bien integrado.
2. Vierte el glaseado desde el centro del pastel, dejando que caiga por los bordes.
3. Alisa si es necesario y decora con chispas de colores.



# Cake pops de red velvet sin horno

Tiempo de preparación

45 minutos

Porciones

5 cake pops

Nivel

Fácil

## Ingredientes:

### Para el bizcocho:

- $\frac{3}{4}$  de taza de harina
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de Cocoa Postrelicioso
- $\frac{2}{3}$  de taza de azúcar refinada
- $\frac{1}{3}$  de taza de aceite
- 1 pieza de huevo
- $\frac{1}{4}$  de taza de agua
- $\frac{1}{8}$  de cucharadita de colorante en gel rojo

### Para las cake pops:

- $\frac{3}{4}$  de taza de queso crema
- 1 cucharada de mantequilla
- $\frac{1}{4}$  de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 350 g de chocolate blanco
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de colorante rojo para chocolate
- $\frac{1}{4}$  de taza de aceite de soya
- Sprinkles de colores al gusto

## Procedimiento:

1. En un tazón vierte la harina, el polvo para hornear, la pizca de sal y la Cocoa Postrelicioso, revuelve con un batidor de globo.
2. Añade el azúcar refinada, el aceite, la pieza de huevo, el agua y el colorante, bate hasta tener una masa homogénea y sin grumos
3. Vierte la masa en un molde apto para microondas previamente engrasado y enharinado, asegúrate de llenar sólo  $\frac{2}{3}$  del molde.
4. Hornea en el microondas por aproximadamente 4 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
5. Déjalo enfriar un poco y luego usa un tenedor para tritularlo.
6. Añade el queso crema, la mantequilla y el Azúcar Glass Postrelicioso, revuelve hasta tener una masita.
7. Divide la masa en 5 porciones iguales y con tus manos limpias dale forma de corazón, también puedes usar un molde o cortador.
8. Derrite el chocolate en el microondas en intervalos de 20 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo. Si el chocolate está muy espeso puedes agregar el aceite de soya para hacerlo más fluido.
9. Divide en dos recipientes el chocolate, deja la mitad en su color natural; a la otra mitad agrégale el colorante especial para chocolate y revuelve hasta obtener el color que desees.
10. Inserta los corazones en palitos para paletas.
11. Baña las cake pops con el chocolate derretido, puedes colocarlas en un colador o en una base para escurrir el exceso sin dañar la forma.
12. Coloca una parte del chocolate en una manga pastelera y úsala para hacer líneas decorativas sobre la cobertura de las cake pops, antes de que se sequen agrega sprinkles de colores.
13. Refrigerar por media hora y disfruta.



# Pastel en conos de helado

Tiempo de preparación

1 hora y 30 min

Porciones

12 pastelitos

Nivel

Fácil

## Ingredientes:

### Para el pastel:

- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¾ de taza de aceite
- ¾ de taza de leche
- 3 piezas de huevo
- 12 conos para helado con base plana

### Para decorar:

- 200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 350-400 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Colorante en gel rosa
- Sprinkles de colores
- Manga pastelera
- Duya rizada

## Procedimiento:

### Para el pastel:

1. Precalienta tu horno a 180 °C.
2. En un tazón vierte todos los ingredientes secos: la harina, el polvo para hornear y el Azúcar Glass Postrelicioso; revuelve hasta que estén bien integrados.
3. Luego, agrega los ingredientes líquidos: el aceite, la leche, un chorrito de Vainilla Molina y las piezas de huevo. Bate hasta tener una masa uniforme y sin grumos.
4. Coloca los conos en una base apta para hornear que pueda mantenerlos rectos, puede ser una bandeja para cupcakes o mini cupcakes.
5. Llena ¾ de cada cono con la masa y hornea a 180 °C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
6. Déjalos enfriar en una rejilla durante 30 min y mientras prepara el betún.

### Para el betún:

1. En un tazón crema la mantequilla con batidora eléctrica.
2. Añade poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso mientras sigues batiendo, hasta tener una consistencia cremosa, si está muy espesa puedes agregar un chorrito de leche.
3. Divide el betún en dos recipientes y agrega colorante rosa al gusto en uno de ellos, para un tono pastel puedes agregar 5 gotas aprox.
4. Coloca el betún rosa en una manga y el blanco en otra, luego coloca ambas mangas en una más grande con duya rizada, así ambos colores se combinarán en la decoración.
5. Cuando los conos estén fríos decora con el betún y agrega sprinkles de colores al gusto.

# Haz tu cumple Postrelicioso

