



Recetario para un verano Postrelicioso





ÍNDICE

1

Cheesecake de mango

2

Sushi de chocolate

3

Picafresada con sandía

4

Cookie pie





Cheesecake de mango

Tiempo de preparación
20 min + 4 h de refrigeración

Porciones
5-6 porciones

Nivel
Fácil

Ingredientes:

- 145 g de galletas Marías
- 80 g de mantequilla sin sal, derretida
- 4 mangos maduros
- 190 g de queso crema a temperatura ambiente
- 10 g de grenetina
- ¼ de taza de agua fría
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1/3 de taza de azúcar refinada
- 1 taza de crema para batir fría
- 3 cucharadas de Azúcar Glass Postrelitos

Procedimiento:

1. Tritura las galletas Marías y mézclalas con la mantequilla derretida hasta tener una masita arenosa.
2. Distribuye la masa en un molde, compáctala y refrigera.
3. Pica y licúa los mangos maduros hasta hacer un puré, reserva ¼ de taza para decorar.
4. Hidrata la grenetina en ¼ de taza de agua, déjala reposar por 10 minutos y luego derrítela en el microondas en intervalos de 10 segundos.
5. Licúa el resto del puré de mango junto con un chorrito de Vainilla Molina, el queso crema, la grenetina hidratada y el azúcar refinada.
6. En otro tazón monta la crema para batir bien fría junto con el Azúcar Glass Postrelitos hasta que esté esponjosa.
7. Integra la crema montada a la mezcla de mango de manera envolvente, puedes hacerlo en dos partes.
8. Vierte la mezcla sobre la base de galleta; para decorar, agrega el puré de mango encima y usa un cuchillo para esparcirlo en forma de remolinos.
9. Refrigera por al menos 4 horas o hasta que esté firme.



Sushi de chocolate

Tiempo de preparación

35 min

Porciones

4-5 rollos

Nivel

Fácil

Ingredientes:

Para el relleno:

- 300 g de galletas de chocolate
- 100 g de queso crema a temperatura ambiente
- Fresas rebanadas al gusto

Para las crepas:

- 2 piezas de huevo
- 1 taza de leche fría
- $\frac{3}{4}$ de taza de harina de trigo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- $\frac{1}{8}$ de taza de Cocoa Postrelicioso
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla derretida + un poco extra para engrasar la sartén
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para la salsa de chocolate:

- 30 g de Cocoa Postrelicioso
- 50 g de azúcar refinada
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharada de mantequilla

Para decorar:

- Crema batida y fresas al gusto

Procedimiento:

Para el relleno:

1. Tritura tus galletas de chocolate.
2. Agrega el queso crema y mezcla hasta tener una masa homogénea. Reserva.

Para las crepas:

1. En una licuadora o un tazón, mezcla las piezas de huevo, la leche, la harina, la fécula de maíz, la Cocoa Postrelicioso, el azúcar, la sal, la mantequilla derretida y un chorrito de Vainilla Molina hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
2. Cuela la mezcla y déjala reposar en el refri durante 15 minutos.
3. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y engrásala con poquita mantequilla.
TIP POSTRELICIOSO: Nosotros usamos una sartén rectangular para que fuera más fácil darle la forma de rollo de sushi.
4. Vierte aproximadamente $\frac{1}{3}$ de taza de la mezcla en el sartén y espárcela de manera uniforme por toda la superficie.
5. Cocina durante 1 o 2 minutos o hasta que la superficie se vea seca y comiencen a separarse los bordes.
6. Voltéala y cocina de 15 a 30 segundos por el otro lado.
7. Retírala del fuego y colócala en un plato. Repite con el resto de la mezcla para obtener entre 4 o 5 crepas.
8. Cubre con plástico de cocina para evitar que se resequen.

Sushi de chocolate

Procedimiento:

Para la salsa de chocolate:

1. En una cacerola mediana, mezcla la Cocoa Postrelicioso, la fécula de maíz y el azúcar.
2. Agrega la leche poco a poco mientras revuelves con un batidor de globo para evitar que se formen grumos.
3. Cocina a fuego bajo, revolviendo constantemente, hasta que espese.
4. Retira del fuego y añade la mantequilla, continúa mezclando hasta que se derrita por completo.

Para armar los rollos de sushi:

1. Toma una crepa y colócala sobre una superficie plana.
2. Agrega una capa del relleno de galleta de chocolate, espárcela en una línea más o menos gruesa y añade trocitos de fresa encima.
3. Enrolla cuidadosamente como si fuera sushi, puedes usar un poco de salsa de chocolate para sellar el borde si es necesario.
4. Corta en piezas del tamaño de un bocado.
5. Decora con crema batida y fresas.
6. Sirve acompañado de la salsa de chocolate para dippear.



Picafresada con sandía

Tiempo de preparación

10 min

Porciones

1 vaso

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 1 taza de fresas congeladas
- 1 taza de trozos de sandía congelados
- Jugo de un limón
- 2 cucharadas de chamoy
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 2 a 3 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- ¼ de taza de agua
- Chamoy y chile en polvo para decorar

Procedimiento:

1. Vierte todos los ingredientes en una licuadora o procesadora de alimentos y licúa hasta obtener una mezcla suave.
2. Decora un vaso con chamoy y chilito en polvo.
3. Sirve la chamoyada y disfruta.



Cookie pie

Tiempo de preparación

1 h y 5 min

Porciones

8-9 porciones

Nivel

Intermedio

Ingredientes:

Para el relleno:

- 53 g de Cocoa Postrelicioso
- 100 g (½ taza) de azúcar refinada
- 2 cucharaditas de maicena
- Una pizca de sal
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para la galleta:

- 225 g de azúcar morena
- 180 g de mantequilla sin sal (suavizada)
- Una pieza grande de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 290 g de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato (usa un poquito menos de la mitad)
- 1 pizca de sal
- 180 g de chispas de chocolate

Procedimiento:

Para el relleno:

1. En una cacerola mediana, mezcla la Cocoa Postrelicioso, la maicena, el azúcar y la sal.
2. Agrega la leche poco a poco mientras bates para evitar grumos.
3. Cocina a fuego bajo, revolviendo constantemente, hasta que se espese.
4. Retira del fuego.
5. Mientras sigue caliente, añade la mantequilla y un chorrito de Vainilla Molina, mezcla hasta que se integre por completo.
6. Espera a que se enfríe un poco y reserva mientras preparas la galleta.

Para la galleta:

1. En un tazón grande, bate la mantequilla junto con el azúcar hasta tener una mezcla cremosa con consistencia de pomada.
2. Agrega la pieza de huevo y un chorrito de Vainilla Molina, mezcla hasta integrarlos.
3. Incorpora los ingredientes secos: harina, bicarbonato y sal.
4. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien integrados, evita sobrebatar la masa.
5. Añade las chispas de chocolate y revuelve.
6. Precalienta el horno a 160 °C.
7. Engrasa un molde redondo desmoldable de 20 cm de diámetro.
8. Reserva ⅓ de la masa de galleta para la cubierta.
9. Con el resto de la masa, cubre el fondo y los bordes del molde.
10. Vierte el relleno de chocolate.
11. Extiende la masa que reservaste y úsala para cubrir el relleno como si fuera un pay, sella los bordes.
12. Si lo deseas, puedes añadir más chispas de chocolate en la superficie.
13. Hornea de 25 a 30 minutos a 160 °C.
14. Espera a que se enfríe antes de desmoldar para que el relleno se asiente bien.

Ponle sabor a tu verano con Postrelicioso

