



Recetario de postres para consentir a mamá

ÍNDICE

1

**Cheesecake sin horno de
frambuesas y chocolate blanco**

2

**Galletas crinkle (craqueladas)
de limón**

3

Pastel en copas

4

**Rosca de chocolate con
decoración de girasol**



Cheesecake sin horno de frambuesas y chocolate blanco

Tiempo de preparación
1 h + 4 h de refrigeración

Porciones
1 cheesecake para
8 personas

Nivel
Fácil

Ingredientes:

Para el cheesecake:

- 125 g de galletas Marías
- 50 g (3-4 cucharadas) de mantequilla
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas (300 g) de queso crema
- 1 taza (200 ml) de crema para batir
- Un chorrito de Vainilla Molina
- $\frac{1}{4}$ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 100 g de chocolate blanco derretido

Para la salsa de frambuesas:

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de frambuesas
- 1 cucharada de azúcar refinada
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de fécula de maíz
- $\frac{1}{3}$ de taza de agua fría

Procedimiento:

Para la salsa de frambuesa:

1. Lava y desinfecta las frambuesas, luego licúalas y cuélalas para retirar las semillas.
2. En un tazón mezcla el agua con la fécula de maíz hasta que se disuelva por completo.
3. En una olla agrega las frambuesas y el azúcar, mézclalas hasta que se integren.
4. Añade la preparación de fécula de maíz con agua y revuelve hasta tener una mezcla uniforme.
5. Cocina a fuego medio revolviendo constantemente, una vez que hierva mantén la mezcla en el fuego por 5 minutos más para que se espese, no olvides seguir revolviendo.
6. Retira del fuego y reserva mientras preparamos el cheesecake.

Para el cheesecake:

1. Para la base, tritura las galletas Marías y derrite la mantequilla, mezcla ambos ingredientes hasta tener una masita.
2. Esparce la masa en la base de tu molde y compáctala con un vaso o una espátula. Reserva en el refrigerador.
3. En un tazón grande vierte el queso crema a temperatura ambiente y la crema para batir, usa una batidora eléctrica para mezclarlos. Conforme se vaya espesando podemos aumentar la velocidad de la batidora poco a poco.
4. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y el chorrito de Vainilla Molina, continúa batiendo hasta integrarlos.
5. Derrite el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 20 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
6. Añade el chocolate a la mezcla anterior e intégralo con una espátula haciendo movimientos envolventes.
7. Vierte la mezcla de cheesecake sobre la base que habías refrigerado.
8. Pasa la salsa de frambuesas a una manga pastelera o un frasco con boquilla y dibuja sobre la superficie del cheesecake una espiral formada por puntos.
9. Con un palillo recorre los puntos de la espiral para formar pequeños corazones.
10. Refrigera por al menos 4 horas y desmolda cuando tenga consistencia firme.



Galletas crinkle (craqueladas) de limón

Tiempo de preparación

35 minutos

Porciones

22 galletas

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 1 taza (200 g) de azúcar refinada
- Ralladura de 2 limones amarillos
- ½ taza (110 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 3 cucharadas de jugo de limón amarillo
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 2 tazas (276 g) de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- Azúcar refinada para cubrir las galletas
- Azúcar Glass Postrelicioso para cubrir las galletas

Procedimiento:

1. Revuelve en un tazón el azúcar refinada con la ralladura de limón masajeando la mezcla con tus manos limpias para que el limón libere todo su sabor.
2. Añade la mantequilla e intégrala usando una batidora eléctrica o un batidor de globo hasta tener una mezcla ligera y esponjosa.
3. Agrega el huevo y continúa batiendo durante un minuto para integrarlo.
4. Añade el jugo de limón y el chorrito de Vainilla Molina, sigue mezclando hasta integrarlos.
5. Luego, agrega los ingredientes secos a la mezcla: la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, usa una espátula para integrarlos suavemente.
6. Cuando tengas una masa uniforme cubre con plástico de cocina y refrigera por 3 horas. ¡Este paso es muy importante, no lo omitas!
7. Precalienta tu horno a 180°C.
8. Retira la masa del refrigerador y forma bolitas con ella, puedes usar una cuchara de helado para que queden del mismo tamaño.
9. Cubre cada bolita primero con azúcar refinada y luego con Azúcar Glass Postrelicioso, es importante que queden bien cubiertas para lograr el efecto de craquelado.
10. Coloca cuidadosamente las bolitas en una bandeja para hornear preparada con papel para hornear, deja algunos centímetros de espacio entre cada galleta para que no se peguen al expandirse.
11. Hornea una bandeja a la vez a 180 °C durante 14 a 16 minutos. Cuando estén listas, notarás el efecto craquelado, los bordes estarán firmes y podrás ver el color de la masa en la parte interior. TIP POSTRELICIOSO: Mantén la segunda tanda de galletas en el refrigerador mientras horneas la primera.



Pastel 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 Postrelicioso
- 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 éste salga limpio.
11. Retíralo del horno y espera a que se enfríe.

Pastel 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.



Rosca de chocolate con decoración de girasol

Tiempo de preparación
1 h y 45 min + 3 horas de reposo

Porciones
1 rosca (6-8 personas)

Nivel
Pro

Ingredientes:

Para la rosca:

- 1 taza de leche
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite
- 2 piezas de huevo
- Un chorrillo de Vainilla Molina
- 1 taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas de harina
- 1 cdta de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ taza de Cocoa Postrelicioso
- $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla derretida
- $\frac{1}{4}$ de taza de Cocoa Postrelicioso para el molde

Para la decoración:

- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate blanco
- $\frac{1}{8}$ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Colorante en gel amarillo, al gusto

Para el relleno:

- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate semiamargo
- Granillo de chocolate al gusto

Procedimiento:

Para la rosca:

1. Precalienta tu horno a 180 °C.
2. En un tazón grande mezcla todos los ingredientes líquidos: la leche, el aceite, las piezas de huevo y el chorrillo de Vainilla Molina.
3. Cuando estén bien integrados, agrega los ingredientes secos: el azúcar, la harina y el polvo para hornear, revuelve para incorporarlos.
4. Añade la Cocoa Postrelicioso y mezcla hasta tener una masa homogénea.
5. Con una brocha esparce la mantequilla sobre el molde para engrasarlo, luego espolvorea con Cocoa Postrelicioso y extiéndela bien para que no se vaya a pegar el bizcocho.
6. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 180 °C durante 45 min o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
7. Sácalo del horno y espera a que se enfríe antes de desmoldarlo (20 min aprox).
8. Corta la pancita para emparejar la base y que el relleno no se derrame.

Rosca de chocolate con decoración de girasol

Procedimiento:

Para la decoración:

1. Calienta la crema para batir en el microondas hasta que hierva (2 min aprox).
2. En otro recipiente, derrite el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
3. Combina el chocolate derretido junto con la crema para batir hasta que estén bien integrados.
4. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa revolviendo.
5. Agrega el colorante amarillo al gusto, te recomendamos empezar con una sola gota e ir agregando más hasta obtener el color deseado.
6. Déjala reposar por 30 min para que se espese.
7. Cuando la rosca esté fría, usa una cuchara para formar cada pétalo, déjalo escurrir desde el exterior hacia el centro. Repite este procedimiento hasta llenar la rosca de pétalos.
8. Congela durante 5 min para que se solidifiquen los pétalos.
9. Con la misma cuchara dibuja un hilo fino al centro de cada pétalo. TIP POSTRELICIOSO: Si la ganache se endurece o se espesa demasiado puedes calentarla en el microondas por 10 segundos para obtener una consistencia fluida.

Para el relleno:

1. Calienta la crema para batir en el microondas hasta que hierva (2 min aprox).
2. En otro recipiente, derrite el chocolate semiamargo en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
3. Combina el chocolate derretido junto con la crema para batir hasta que estén bien integrados.
4. Vierte el relleno en el centro de la rosca y corona con granillo de chocolate al gusto.
5. Refrigera por al menos 2 horas para que la ganache se asiente.

Comparte tu amor con Postrelucioso

