DESCARGABLE

Postres para el día del amor y la amistad

Cocinavital

ÍNDICE

1. Cupcakes de naranja rellenos de crema de avellana
2. Mini pasteles de chocolate
3. Paletas de arroz con chocolate blanco
4. Galletas de nuez y lavanda
5. Panqué exprés de chocolate
6. Gelatina de melón
7. Cupcakes de fresas con topping de cocoa
8. Cupcakes de chocolate con malvaviscos
9. Trufas de chocolate de metate
10. Pastel de crepas con chocolate

Cupcakes

DE NARANJA RELLENOS DE CREMA DE AVELLANA

Ingredientes para 12 cupcakes

175 g de mantequilla
180 g de azúcar
3 huevos
185 g de harina
1 cdita de polvo para hornear
120 ml de leche
1 cda de esencia de vainilla
1 cda de ralladura de naranja
2 tzs de crema de avellana
Gragea de color rosa y rojo

PRECALIENTA el horno a 180 °C. **ACREMA** la mantequilla con el azúcar. Añade los huevos uno a uno hasta integrarlos. **AGREGA** poco a poco la harina y el polvo para hornear, alternando con la leche con la vainilla. Añade la ralladura de naranja e incorpora. **COLOCA** la mezcla en el molde para cupcakes y hornea por 20 minutos. **CORTA** la superficie de los cupcakes con un cortador de corazón al centro. **RELLENA** con la crema de avellana. Espolvorea la gragea de colores. **GUARDA** en una cajita de cartón decorada con dulces rosas.

Mini pasteles
DE CHOCOLATE

Ingredientes para 4 personas

2 tzs de harina
2 cdas de cocoa en polvo
1/4 de cdita de polvo de hornear
2 huevos
1 tz de leche
1 cdita de canela en polvo
4 cdas de mantequilla fundida

Para el betún de fresa
200 g de fresas, en cuartos
1/2 tz de queso crema
1 tz de crema para batir
1/4 de tz de azúcar glass

Banderillas con corazones

MEZCLA en un tazón la harina, la cocoa y el polvo de hornear. Agrega los huevos y mezcla con un batidor globo. **VIERTE** poco a poco la leche e incorpora. Agrega la canela y la mitad de la mantequilla fundida e incorpora. **TAPA** y refrigera por 20 minutos. **CALIENTA** el resto de la mantequilla en una sartén y vierte una cucharada de la mezcla anterior para formar pequeños círculos. **COCINA** a fuego medio por dos minutos por ambos lados. Reserva.

Para el betún de fresa
LICÚA las fresas y agrega el queso crema. **BATE** la crema y añade poco a poco el azúcar glass. Añade la preparación anterior de forma envolvente y refrigera.

UNTA el betún en uno de los círculos pequeños y coloca encima otro, hasta formar tres capas. **DECORA** con un poco de betún, fresas picadas y una banderilla con dulces de corazón.

Funde chocolate oscuro y viértelo en un cono o en una bolsa de plástico y haz un orificio. Decora con líneas delgadas.

Paletas

DE ARROZ CON CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes para 4 personas

1 1/2 tzs de chocolate blanco, picado
3 tzs de arroz inflado
Palitos de plástico o de madera
Granillo de chocolate

FUNDE el chocolate a baño María, retira y deja entibiar. **COLOCA** en un tazón el arroz inflado y una taza del chocolate fundido. **MEZCLA** con una pala o espátula hasta cubrir muy bien el arroz inflado. **ACOMODA** en una charola con papel encerado los cortadores de corazón. **RELLENA** cada uno con la mezcla de arroz y chocolate. Aprieta ligeramente con una cuchara y cubre hasta el borde. Debe ser rápido para evitar que se endurezca. Refrigera. **SUMERGE** la punta de los palitos de plástico en el chocolate que reservaste. Pégalo al centro del corazón y deja enfríar. **COLOCA** las paletas de arroz en una canastita y decora con papel china picado.

Galletas

DE NUEZ Y LAVANDA

Ingredientes para 4 personas

375 g de mantequilla
200 g de azúcar
40 g de yemas
1 cda de esencia de vainilla
500 g de harina
3 cdas de flores de lavanda, los pétalos
1/2 tz de nuez finamente picada

Para el glaseado
1 clara de huevo
1 cdita de jugo de limón
220 g de azúcar glass
Colorante rosa pastel

PRECALIENTA el horno a 160 °C. **ACREMA** la mantequilla con el azúcar, añade las yemas y la vainilla. **AGREGA** la harina, la lavanda y la nuez. Mezcla sin trabajar demasiado.
Tapa con plástico y refrigera por 30 minutos. **EXTIENDE** la masa en una superficie enharinada. Corta con un cortador de corazón. **COLOCA** en una charola con papel encerado y hornea durante 15 minutos.

Para el glaseado
MEZCLA con un tenedor las claras, el jugo de limón y agrega poco a poco el azúcar glass hasta tener una mezcla ligeramente espesa. Agrega unas gotas de colorante hasta obtener el color deseado.

BAÑA ligeramente las galletas con el glaseado y espolvorea flor de lavanda.

Agrega 1/4 de cdita de café soluble o especias como canela o cardamomo en polvo para aromatizar.

Panqué

EXPRÉS DE CHOCOLATE

Ingredientes para 1 taza

3 cdas de harina
2 cdas de cocoa en polvo
1/4 de cdita de polvo para hornear
2 cdas de azúcar blanca
1 pizca de sal
1 huevo
2 cditas de aceite
2 cdas de leche
1/2 cdita de esencia de vainilla

COLOCA en una taza de cerámica la harina, la cocoa y el polvo para hornear. **INCORPORA** el azúcar y la sal. Añade el huevo y mezcla. **VIERTE** la leche, el aceite y la vainilla. Mezcla con un tenedor hasta integrar todos los ingredientes. **COLOCA** en un horno de microondas y hornea por 1 minuto. **DEJA** enfriar. Sirve y decora con azúcar glass y frambuesas.

Reserva unos trocitos de melón y agrégalos a la gelatina, tendrás más textura al probarla.

Gelatina
DE MELÓN

Ingredientes para 4 personas

2 tzs de melón, sin semilla, en cubos
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
3 sobres de grenetina en polvo (21 g)
1 tz de agua fría
1/4 de tz de piñones
Flores para decorar

HIDRATA la grenetina con el agua fría y deja reposar por 5 minutos. Funde en el microondas por 30 segundos o en baño María. Reserva. **LICÚA** el melón con las dos leches hasta obtener una consistencia ligera y sin grumos. **VIERTE** la grenetina y licúa para incorporar todos los ingredientes. **COLOCA** la preparación en moldes para gelatina o en un refractario. **REFRIGERA** hasta que haya cuajado. **SIRVE** y decora con piñones y flores.

Fresas

CON TOPPING DE COCOA

Ingredientes para 24 cupcakes

400 g de fresas en cubos
360 g de azúcar
4 huevos
240 g de mantequilla
460 g de harina
4 cditas de polvo para hornear
240 ml de leche
2 cditas de vainilla

Para el topping de cocoa
3 tzs de betún de queso crema
2 cdas de cocoa en polvo

Para decorar
Fresas cubiertas con chocolate

PRECALIENTA el horno a 180 °C. **CUECE** las fresas con una cucharada de azúcar por 5 minutos a fuego medio. Retira y deja enfriar. Reserva. **ACREMA** la mantequilla con el azúcar. **AÑADE** los huevos uno a uno e integra. **AGREGA** la harina, el polvo para hornear y los líquidos en dos partes. **INCORPORA** las fresas de forma envolvente. **VACÍA** en un molde para cupcakes. **HORNEA** por 25 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Para el topping de cocoa
AGREGA la cocoa en forma de lluvia al betún de queso crema e incorpora.

Para decorar
COLOCA el topping con una cuchara sobre los cupcakes y añade la fresa cubierta con chocolate.

Chocolate

CON MALVAVISCOS

Ingredientes para 16 cupcakes

120 g de mantequilla
120 g de chocolate oscuro
6 huevos, separadas las claras y las yemas
120 g de azúcar
120 g de harina
180 g de chispas de chocolate

Para decorar
2 tzs de bombones chicos blancos
1/2 tz de chocolate líquido

PRECALIENTA el horno a 180 °C. **DERRITE** la mantequilla con el chocolate a baño María. Reserva y deja entibiar. **BATE** las claras con la mitad del azúcar y reserva. **BATE** las yemas con el resto del azúcar. Vierte poco a poco la mezcla de mantequilla y chocolate y sigue batiendo. **AÑADE** la harina de forma envolvente a la mezcla anterior, alternando con las claras batidas. **AGREGA** las chispas de chocolate y mezcla. **VACÍA** en moldes para cupcakes. **HORNEA** por 30 minutos. Deja enfriar y desmolda.

Para decorar
COLOCA los bombones, quema ligeramente y vierte chocolate líquido.

Conserva las trufas en un recipiente hermético, y almacena en un lugar fresco y ventilado.

Trufas

DE CHOCOLATE DE METATE

Ingredientes para 4 personas

1 1/2 tzs de crema para batir
1/4 de raja de canela
1 1/2 tzs de chocolate amargo picado
1 cda de mezcal
2 barritas de chocolate de metate, ralladas
1/4 de tz de cocoa en polvo

CALIENTA en un cazo la crema para batir y la canela a fuego medio.

Cuando suelte el hervor retira del fuego y extrae la canela. **VIERTE** sobre el chocolate amargo. Añade el mezcal y deja reposar por 4 minutos. **MUEVE** con un batidor hasta disolver el chocolate y obtener una mezcla homogénea. **COLOCA** en un refractario. Tapa y refrigera por 30 minutos aproximadamente. **FORMA** bolitas con un scoop o una cuchara cafetera. Refrigera por 5 minutos. **MEZCLA** el chocolate de metate con la cocoa y empaniza las trufas.

Pastel

DE CREPAS CON CHOCOLATE

Ingredientes para 4 personas

Para las crepas
1 tz de harina
2 cdas de cocoa en polvo
2 cdas de azúcar
1 huevo
1 1/2 tzs de leche
4 cdas de mantequilla

1 tz de crema de avellana
100 g de chocolate amargo, rallado
1 tz de fresas en cuartos y frambuesas

Para las crepas
LICÚA la harina con la cocoa, el azúcar, el huevo y la leche. **VIERTE** la mitad de la mantequilla y sigue licuando hasta deshacer los grumos. **REFRIGERA** la mezcla por 20 minutos. **FUNDE** media cucharada de mantequilla en una sartén antiadherente y extiende. **VIERTE** un cucharón de la mezcla y gira la sartén hasta cubrir toda la superficie. **COCINA** a fuego bajo durante 2 minutos o hasta que las orillas se desprendan de la sartén fácilmente. **VOLTEA** y cocina del otro lado. Deja enfriar. **UNTA** una crepa con la crema de avellana y cubre con otra crepa. Repite el procedimiento hasta formar un pastel. **ESPOLVOREA** cocoa y el chocolate amargo. Decora con las fresas y frambuesas.

¡Síguenos!

/Cocinavital

facebook/Cocinavital

www.cocinavital.mx

/revistacv

Cocinavital