



Un empujón dulce para emprender





Soufflé de fresas

Ingredientes:

- 2 tazas de fresas, sin tallos
- 1 cucharada de azúcar
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 3 claras de huevo, a temperatura ambiente

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Lava y desinfecta las fresas y luego tritúralas hasta obtener un puré suave.
3. Añade la cucharada de azúcar y un chorrito de Vainilla Molina. Reserva.
4. En un bowl, bate las claras de huevo hasta que se formen picos.
5. Vierte el puré de fresas en las claras de huevo y mezcla con movimientos envolventes.
6. Divide la mezcla en los ramequines o moldes.
7. Hornea por 25 minutos o hasta que los soufflés estén ligeramente dorados.
8. Espolvorea Azúcar Glass Postrelicioso.
9. Sirve y disfruta.



VAINILLA
EL PAPANTLA
Molina
ESTABLECIDA EN 1944
VAINILLA
SABORIZANTE NATURAL
Original CONT. NETO: 120 mL

Muffins de plátano con crema de avellanas

Ingredientes:

- 8 piezas de plátanos dominicos triturados
- 6 cucharadas de mantequilla, derretida
- 2 piezas de huevo, a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ de taza de yogurt griego
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 250 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 150 g de azúcar refinada
- 1 cucharadita de sal
- 163 g de crema de avellanas

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa el molde para muffins.
2. En un bowl grande, mezcla los plátanos machacados con la mantequilla derretida. Cuando estén integrados, añade las piezas de huevo, el yogurt, un chorrito de Vainilla Molina y revuelve.
3. Agrega la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y el azúcar, y mezcla con movimientos envolventes.
4. En un recipiente pequeño, derrite la crema de avellana y viértela en una manga pastelera.
5. Llena los moldes para muffins hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Con ayuda de la manga pastelera, rellena el centro de cada muffin y haz remolinos o patrones en la superficie.
6. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que adquieran un tono dorado.
7. Déjalos enfriar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
8. ¡Disfruta!



Galletas caseras de chocolate y menta

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- Un chorrito de Vainilla Molina
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de extracto de menta
- 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de harina para todo uso
- $\frac{3}{4}$ de taza de Cocoa Postrelicioso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{8}$ de cucharadita de sal

Cobertura:

- 395 g de chocolate semidulce de calidad, picado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de aceite vegetal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de extracto de menta

Procedimiento:

1. Bate en un tazón grande la mantequilla durante un minuto a velocidad media hasta que esté suave y cremosa.
2. Añade el azúcar y bate a velocidad media-alta hasta que esté esponjoso.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina, la pieza de huevo y el extracto de menta. Revuelve.
4. Vierte la harina, la Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear y la sal. Bate a velocidad baja, mezcla hasta que los ingredientes húmedos y los secos estén bien combinados.
5. Divide la masa en 2 partes iguales y extiende cada porción sobre un trozo de papel encerado y refrigera durante 1 hora.
6. Precalienta el horno a 170 °C y forra 2 bandejas para hornear con papel encerado.
7. Corta la masa en forma de galletas y pásalas a la bandeja.
8. Hornea durante 10 minutos.
9. Deja enfriar en la bandeja durante 5 minutos, luego transfiere a una rejilla para que se enfríen completamente.
10. En un tazón, mezcla el chocolate picado y el aceite vegetal, puedes hacerlo usando el microondas en intervalos de 15 segundos y revolviendo entre cada lapso hasta que esté completamente derretido y suave.
11. Una vez derretido, agrega el extracto de menta y revuelve.
12. Sumerge completamente cada galleta enfriada en el chocolate y usa un tenedor para sacarla. Golpea suavemente el tenedor en el borde del tazón para permitir que el exceso de chocolate gotee.
13. Coloca la galleta sobre una bandeja o tapete de silicona.
14. Refrigera por al menos 15 minutos para ayudar a que el chocolate se endurezca.
15. ¡Disfruta!