

Recetas que dicen más que cualquier regalo





Trufas de chocolate blanco con agua de rosas

Ingredientes:

- 1 ¼ de tazas de chispas de chocolate blanco
- 50 ml de leche condensada
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de agua de rosas

Cobertura:

- 2 tazas de chocolate blanco
- 31 g de pistaches tostados y picados
- ¼ de taza de pétalos de rosa secos

Procedimiento:

1. En un bowl resistente al calor mezcla las chispas de chocolate blanco, la leche condensada, el agua de rosas y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
2. Derrite el chocolate en el microondas en intervalos de 30 segundos. Revuelve entre cada intervalo.
3. Cubre con plástico y refrigera durante al menos dos horas. En este punto, la mezcla debería ser fácil de moldear.
4. Forma bolitas y colócalas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Refrigera mientras derrites el resto del chocolate.
5. Calienta las 2 tazas restantes de chispas de chocolate blanco en un tazón apto para microondas en intervalos de 30 segundos hasta que esté suave.
6. Sumerge una bola a la vez en el chocolate derretido y usa dos tenedores para girar la bola y cubrir todos los lados. Levanta la bola con un tenedor y sacude suavemente para quitar el exceso de chocolate.
Coloca la trufa de nuevo en la bandeja para hornear y espolvorea con pistaches y con rosas secas.
7. Refrigera durante unos 15 minutos para que se endurezcan antes de servir.
8. ¡Disfruta!



Berry pocket

Ingredientes:

Para las crepas:

- 2 piezas de huevo
- 35 g de azúcar
- 12 ml de aceite vegetal
- 190 ml de leche
- 60 g de harina de repostería
- Colorante alimentario lila o color lavanda
- Extracto Natural de Vainilla Molina

Relleno:

- 500 g de crema para batir vegetal
- 150 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Cubos de fresa
- 5 piezas de waffles pequeños

Cobertura:

- 200 g de fresas
- 200 g de zarzamoras
- 200 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Procedimiento:

1. Licúa las piezas de huevo, el azúcar, el aceite vegetal, la leche, la harina, el colorante alimentario lila y un chorrillo de Extracto Natural de Vainilla Molina hasta tener todo perfectamente integrado.
2. En una sartén caliente, vierte una taza de masa para crepas y mueve suavemente la sartén para que se distribuya uniformemente.
3. Mantén el fuego bajo y deja cocinar durante aproximadamente 1 minuto o hasta que puedas despegar fácilmente la crepa de los bordes con la ayuda de una espátula. Repite estos pasos hasta que uses toda la masa.
4. Deja enfriar las crepas en una rejilla.
5. Bate la crema batida vegetal y el azúcar hasta que se formen picos firmes. Cuando tengas la consistencia deseada, refrigérala para mantenerla fresca.
6. Sirve la crepa en el plato y esparce un poco de crema batida en el centro, coloca encima un waffle y cúbrelo con crema batida, agrega las fresas picadas y cubre con más crema batida. Forma un saco suelto y átalalo con cuerda de papel.
7. Añade fresas y zarzamoras.
8. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.
9. Sirve y disfruta.



Galletas con flores comestibles

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 16 cucharadas de mantequilla sin sal, en trozos y fría
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo grande
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 1 cucharadita de extracto de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Flores comestibles

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C y forra 3 bandejas para hornear con papel pergamino.
2. En un bowl grande, bate la harina, la levadura en polvo y la sal.
3. Aparte, bate la mantequilla y el azúcar hasta que estén completamente mezclados y no queden trozos visibles de mantequilla.
4. Añade el huevo, un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, el extracto de naranja y la ralladura de naranja y mezcla para incorporarlos.
5. Agrega los ingredientes secos y bate hasta que estén bien integrados, pero desmenuzables.
6. Vierte la masa sobre una superficie limpia y forma una bola con las manos.
7. Enharina ligeramente la superficie y la parte superior de la masa. Extiéndela y utiliza un cortador de galletas.
8. Hornea las galletas por tandas durante 8-10 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por los bordes.
9. Mientras las galletas se hornean, retira los tallos y las hojas de las flores, desinfectalas y colócalas sobre una toalla de papel.
10. Después de sacar las galletas del horno, coloca las flores comestibles sobre las galletas, dando golpecitos suaves para asegurarse de que se adhieren. Coloca otra bandeja para hornear encima de las galletas para presionarlas durante 1-2 minutos; esto ayudará a que las flores se peguen a las galletas mientras se enfrían.
11. Retira la bandeja y deja que las galletas se enfríen por completo para que se endurezcan.
12. Coloca las galletas en un plato o en una caja de regalo y sívelas.