

Postres para un 2025 dulce e inolvidable





VAINILLA
EL PAPANTLA
Molina
ESTABLECIDA EN 1864
VAINILLA
SABORIZANTE NATURAL
Original 120 ml

Cupcakes de rosca de reyes

Ingredientes:

Para la base:

- 3 piezas de huevo
- 200 g de harina
- 175 g de azúcar refinada
- 125 g de mantequilla sin sal
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 80 ml de leche entera
- 10 g de polvo para hornear
- 6 tiritas de ate de membrillo rojo
- 6 tiritas de ate de membrillo verde
- 6 tiritas de ate de membrillo amarillo

Para la costra:

- 50 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 50 g de harina
- 50 g de mantequilla

Procedimiento:

Para la base:

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa el molde para cupcakes.
2. En un bowl bate a velocidad baja la mantequilla derretida y la azúcar hasta conseguir una textura cremosa.
3. Añade las piezas de huevo y bate hasta integrar.
4. Échale un chorrito de Vainilla Molina y vuelve a mezclar a velocidad baja-media.
5. Agrega leche, el polvo para hornear y la harina sin dejar de revolver hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Para la costra:

6. Bate la harina, el Azúcar Glass Postrelicioso y la mantequilla en cubos hasta conseguir una masa.
7. Estira la masa y corta del mismo tamaño que los capacillos.
8. Rellena los capacillos a 3/4 de su capacidad, ponles un muñequito y monta la costra.
9. Hornea por 20 minutos.
10. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente.
11. Decora colocando las tiras de membrillo sobre los cupcakes.
12. ¡Disfruta!



VAINILLA
EL PAPANTLA®
Molina
ESTABLECIDA EN 1944
VAINILLA
SABORIZANTE ARTIFICIAL
CONT. 120 ml

Peras horneadas con vainilla y maple

Ingredientes:

- 4 peras D'Anjou
- ½ taza de jarabe de maple
- ¼ de cucharadita de canela molida
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ½ taza de granola de almendra
- ⅓ de taza de yogurt griego

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara una charola para hornear con papel encerado.
2. Corta las peras por la mitad y con una cuchara retírales el corazón y las semillas.
3. Coloca las peras, con el lado cortado hacia arriba, en la bandeja para hornear.
4. Espolvoréalas con canela.
5. En un bowl pequeño, mezcla el jarabe de maple con un chorrito de Vainilla Molina Cristalina hasta que quede bien integrado.
6. Vierte la mezcla sobre las peras, reserva 2 cucharadas para después de hornearse.
7. Hornea por 20 minutos hasta que las peras estén blandas y ligeramente doradas en los bordes.
8. Retira del horno y rocía inmediatamente con la mezcla restante de jarabe de maple.
9. Sirve caliente con granola y yogurt.
10. ¡Disfruta!



VAINILLA
+ NATURAL +

Molina



EXTRACTO
NATURAL DE VAINILLA
CONTENIDO NETO: 120 mL

Mini bundt cakes de zanahoria

Ingredientes:

Para el pan:

- 165 g de harina
- 1 ½ cdtas de polvo para hornear
- 1 cdtas de bicarbonato de sodio
- 1 cdtas de canela en polvo
- 65 g de nueces
- 65 g de chispas de chocolate negro
- 200 g de zanahoria rallada
- 2 piezas de huevo
- 150 g de aceite de girasol
- 150 g de azúcar refinada
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- ½ cucharadita de sal

Para el glaseado:

- 115 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 1 cucharada de leche
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

Procedimiento:

1. En un bowl grande, mezcla la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la sal y la canela. Reserva.
2. Por separado, bate a velocidad media-alta los huevos con el azúcar hasta obtener una textura suave y espumosa.
3. Sin dejar de batir, añade el aceite de girasol en forma de hilo.
4. Incorpora poco a poco la mezcla de harina y revuelve hasta conseguir una masa homogénea.
5. Agrega la zanahoria rallada, las nueces y el chocolate, y mezcla de nuevo. Por último, échale un chorrito de Vainilla Molina y revuelve.
6. Vierte la masa en los moldes previamente engrasados y hornea a 180 °C durante 60 minutos.
7. Retira los moldes del horno y espera 10 minutos antes de desmoldarlos sobre una rejilla.
8. Mientras se enfrían, en un bowl mezcla Azúcar Glass Postrelicioso, mantequilla derretida, leche y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, y revuelve hasta conseguir un glaseado ligero.
9. Viértelo en una manga pastelera y decora los mini bundt cakes. Si lo deseas, puedes añadir más nuez.
10. ¡Disfruta!



VAINILLA
NATURAL

Molina®



EXTRACTO
NATURAL DE VAINILLA
CONTENIDO NETO: 120 mL

Pan de plátano con doble chocolate

Ingredientes:

- 1 ¼ de tazas de harina de almendras
- ½ taza de Cacao Postrelicioso
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- ¾ de taza de chispas de chocolate semidulce, más 2 cucharadas para decorar
- ½ taza de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
- ¾ de taza de azúcar refinada
- 2 piezas de huevo grande, a temperatura ambiente
- ¼ de taza de yogurt natural a temperatura ambiente
- 3 plátanos maduros
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- ¼ de taza de agua caliente

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C, engrasa un molde para panqué y reserva.
2. En un bowl grande, bate la harina, el Cacao Postrelicioso, el bicarbonato de sodio y la sal hasta que estén combinados. Añade ¾ de taza de chispas de chocolate y reserva.
3. Por separado, bate la mantequilla y el azúcar a alta velocidad hasta que esté suave y cremosa.
4. Con la batidora a velocidad media, agrega las piezas de huevo, mezclando bien después de cada ingrediente.
5. Agrega el yogurt, los plátanos triturados y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, bate hasta que estén bien mezclados.
6. Batiendo a velocidad baja, agrega los ingredientes secos y el agua caliente hasta conseguir una textura espesa.
7. Vierte y esparce la mezcla en el molde previamente preparado.
8. Espolvorea las chispas de chocolate restantes por encima del pan.
9. Hornea durante 60 minutos, asegurándote de cubrir ligeramente el pan con papel de aluminio cuando pase media hora para evitar que la parte superior se seque.
10. Saca el pan del horno y déjalo enfriar en el molde sobre una rejilla durante al menos 1 hora antes de cortarlo y servirlo.
11. ¡Disfruta!



Cheesecake de guayaba

Ingredientes:

Para la base:

- 90 g de harina de trigo
- 100 g de harina de almendra
- 45 g de mantequilla
- 30 g de azúcar

Para el relleno:

- ½ lata de leche condensada
- 150 g de puré de guayaba
- 190 g de queso crema
- 125 g de crema para batir

- 10 g de grenetina disuelta en ⅛ de taza de agua
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Para la cobertura:

- ¼ de lata de ate de guayaba
- ⅛ de taza de agua
- 4 g de grenetina hidratada en 2 cucharadas de agua
- 2 guayabas cocidas
- 1 cucharada de almidón de maíz
- Almendra tostada en trozos, al gusto

Procedimiento:

Para la base:

1. Mezcla la harina de trigo, la harina de almendra y el azúcar.
2. Derrite la mantequilla y agrégala a la mezcla anterior hasta conseguir una textura arenosa.
3. Vierte la mezcla a un molde y hornea por 10 minutos a 150 °C.

Para el relleno:

4. Hidrata la grenetina en agua y caliéntala en el microondas por 30 segundos para que se disuelva.
5. Licúa la leche condensada, el puré de guayaba, la crema para batir y el queso crema hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Agrega la grenetina disuelta a la mezcla de la licuadora y échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y nuevamente revuelve.
7. Vierte la mezcla sobre la base ya horneada y fría y refrigera por 2 horas.

Para la cobertura:

8. En una olla cocina a fuego bajo el ate de guayaba con el agua, un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la fécula de maíz. Retira del fuego y deja entibiar a temperatura ambiente.
9. Disuelve la grenetina hidratada en el microondas y agrégala a la mezcla de ate ya tibia.
10. Vierte esta mezcla sobre el relleno del pay.
11. Coloca las rebanadas de guayaba y los trozos de almendra tostada al gusto.
12. Lleva a refrigeración por 15 minutos para que cuaje. ¡Disfruta!