



# Recetas que hechizan en Halloween





# Magdalenas de chocolate en forma de momia

## Ingredientes:

- 140 g de mantequilla sin sal
- 1/5 de taza de chocolate oscuro
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 2 piezas de huevo grande
- 1 1/2 cucharadas de miel
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 2 1/2 cucharadas de crema para batir
- 1/2 taza de harina de todo uso
- 1/3 de taza de harina de almendras
- 1/3 de taza de Cocoa Postrelicioso
- 1 cucharadita de polvo para hornear

## Para decorar:

- 1/2 taza de chocolate blanco, derretido
- 32 ojitos de caramelo pequeños (para decorar las momias)

## Procedimiento:

1. Derrite el chocolate oscuro junto con la mantequilla en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolviendo entre cada uno, hasta que estén bien integrados.
2. Deja enfriar un poco la mezcla de chocolate. Luego, añade los huevos y el azúcar, batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo. Agrega la crema para batir y bate nuevamente. Añade la miel y mezcla bien todos los ingredientes durante aproximadamente 1 minuto.
3. Incorpora las harinas de todo uso y de almendras, la Cocoa Postrelicioso y el polvo para hornear. Mezcla suavemente los ingredientes secos con los líquidos hasta que obtengas una masa homogénea. Échale un chorrito de Vainilla Molina y revuelve suavemente.
4. Cubre la masa con plástico adherente y refrigérala durante al menos 30 minutos. Precalienta el horno a 170 °C.
5. Engrasa ligeramente un molde para magdalenas con mantequilla y espolvorea un poco de Cocoa Postrelicioso.
6. Transfiere la masa a una manga pastelera y distribúyela en el molde. Hornea durante 8-10 minutos y cuando estén listas, retira el molde del horno y golpea ligeramente para liberar las magdalenas.
7. Deja que se enfríen completamente sobre una rejilla antes de decorarlas.
8. Derrite el chocolate blanco y viértelo en una manga pastelera con una boquilla fina. Dibuja las "vendajes" de las momias creando un patrón cruzado y desordenado sobre las magdalenas dejando un espacio para poner los ojos.
9. Coloca los ojos de caramelo en cada magdalena, utilizando un poco de chocolate blanco como pegamento si es necesario.
10. Deja que el chocolate se enfríe y almacénalas en un lugar fresco. ¡Listas para disfrutar!



# Galletas de arañas con crema de cacahuete

## Ingredientes:

### Para las galletas:

- 230 g de mantequilla, sin sal y a temperatura ambiente
- 80 g de crema de cacahuete
- Una taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 60 ml de leche
- 420 g de harina
- 1 ½ cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de crema de cacahuete

### Para las arañas:

- 16 caramelos rellenos de crema de cacahuete o de chocolate
- 60 g de chocolate amargo
- Ojos saltones de glaseado real

## Procedimiento:

### Para las galletas:

1. Precalienta el horno a 180 °C y forra 2 bandejas de horno con papel encerado.
2. Bate la mantequilla, la crema de cacahuete y el Azúcar Glass Postrelicioso hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la leche. Bate de nuevo hasta obtener una mezcla uniforme.
4. Agrega la levadura, el bicarbonato y la harina previamente tamizada, y revuelve con una palita.
5. Forma 12 bolas con la masa de galletas utilizando una cuchara para helados.
6. Con una cuchara, sirve cantidades iguales de crema de cacahuete en el centro de las galletas y forma de nuevo las bolitas.
7. Pasa las bolitas de galletas por el azúcar.
8. Coloca las galletas en la bandeja forrada, presionándolas ligeramente y dejando espacio entre ellas, ya que se extenderán al hornearse.
9. Hornea durante 25 minutos.
10. Cuando estén listas, retira las bandejas del horno.
11. Deja enfriar las galletas en la bandeja.

### Para las arañas:

12. Derrite en el microondas el chocolate dentro de un bowl resistente al calor en intervalos de 10 segundos.
13. Vierte el chocolate en una manga pastelera y corta la punta.
14. Dibuja una gota de chocolate en el centro de la galleta y pega los caramelos de crema de cacahuete. Dibuja 6 líneas, tres a cada lado del caramelo para que parezcan las patas de la araña.
15. Forma dos pequeños puntos de chocolate en la parte superior de los caramelos y pega los ojos saltones. ¡Disfruta!



VAINILLA  
NATURAL  
**Molina**  
EXTRACTO  
NATURAL DE VAINILLA  
CONTENIDO NETO: 120 ml.

# Pumpkin spice latte casero

## Ingredientes:

- ¾ de taza de leche
- 3 cucharadas de puré de calabaza sin azúcar
- 4 cucharadas de azúcar
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 1 cucharadita de especias de calabaza
- 1 taza de café preparado
- 4 cucharadas de crema de vainilla
- Crema batida
- Especias de calabaza para decorar
- Palitos de barquillo de chocolate

## Procedimiento:

1. Licúa la leche, el pure de calabaza, el azúcar, la crema de vainilla, la especia de calabaza y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
2. Cuando esté bien integrado, calienta la mezcla por 1 minuto en el microondas.
3. Prepara 1 taza de café y añade la mezcla de leche.
4. Sirve.
5. Decora con crema batida, especias de calabazas y un barquillo de chocolate.
6. ¡Disfruta!



# Sombreritos de bruja

## Ingredientes:

- 12 galletas saladas redondas
- 120 g de chocolate amargo
- 50 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- Colorante vegetal
- Chispas de chocolate

## Procedimiento:

1. Derrite el chocolate amargo en el microondas por lapsos de 10 segundos hasta que se derrita por completo.
2. Agrega un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina al chocolate derretido y mezcla hasta que espese.
3. Vierte una cucharada del chocolate sobre cada galleta hasta que quede cubierta toda la superficie. Refrigerera por 10 minutos.
4. Por separado, divide el Azúcar Glass Postrelicioso en partes iguales en diferentes bowls, dependiendo de los colores que vayas a utilizar. Agrega a cada bowl unas gotitas del colorante deseado y unas gotitas de agua. Mezcla hasta tener una pasta homogénea.
5. Echa una gota del glaseado de color en cada galleta y coloca una chispa de chocolate, simulando un sombrero de bruja.
6. Mantén los sombreritos de bruja en un lugar fresco o en refrigeración hasta servir.