



Hechizos dulces para hornear en casa







1

Vasitos embrujados



Ingredientes:

- 20 galletas de chocolate trituradas
- 1 ¼ de tazas de crema para batir
- 2-3 cucharadas de azúcar
- 2-3 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Chispas de Halloween, dulces de calabaza, gusanos de gomita (para decorar)
- Galletas de vainilla y marcador de tinta comestible (para hacer lápidas decorativas)

Procedimiento:

1. Tritura las galletas de chocolate en una licuadora o procesador de alimentos y reserva.
2. En un bowl grande, revuelve la crema para batir con la azúcar hasta que se formen picos medios.
3. Agrega Cocoa Postrelicioso y un chorrito de Vainilla Molina. Mezcla bien hasta integrar por completo.
4. Prepara los 6 vasitos y añade de 3 a 4 cucharadas de la crema batida con chocolate en el fondo de cada uno.
5. Vierte 2 cucharadas de galleta triturada sobre la crema. Repite el proceso para formar una segunda capa.
6. Para decorar, usa galletas de vainilla como lápidas. Escribe en ellas con el marcador de tinta comestible frases como "RIP".
7. Decora cada vasito con gusanos de gomita, dulces de calabaza, chispas de Halloween u otros dulces espeluznantes.
8. Refrigera los vasitos hasta el momento de servir.
9. ¡Disfruta de un postre espeluznantemente rico!







2



Galletas de pan de muerto

Ingredientes:

- 150 g de mantequilla sin sal (suavizada)
- 120 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Una pieza de huevo
- ½ cucharadita de agua de azahar
- Una pizca de sal
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Ralladura de una naranja (opcional)
- 340 g de harina
- 90 g de chocolate cobertura blanca
- 90 g de chocolate amargo
- 25 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar + ½ cucharadita de canela

Procedimiento:

1. En un bowl, mezcla la mantequilla suavizada con Azúcar Glass Postrelicioso.
2. Agrega la pieza de huevo, el agua de azahar, una pizca de sal, la ralladura de naranja y un chorrito de Vainilla Molina. Mezcla hasta que todo esté bien incorporado.
3. Añade la harina y revuelve hasta obtener una masa homogénea.
4. Cubre la masa con plástico y refrigera por una hora.
5. Forma 14 bolitas de masa (aproximadamente 2 cucharadas cada una), y con el resto de la masa forma 28 mini “huesitos” y 14 bolitas de los panecitos de muerto.
6. Arma los panecitos y colócalos en una charola con papel pergamino y refrigera por 15 minutos mientras precalientas el horno a 170 °C.
7. Hornea durante 18 minutos o hasta que la base esté doradita.
8. Retira la charola del horno y deja que las galletas se enfríen completamente.
9. Derrite el chocolate blanco, el chocolate amargo y la mantequilla en recipientes pequeños en el microondas, en intervalos de 15 segundos.
10. Sumerge algunas de las galletas en el chocolate amargo derretido, otras en el chocolate blanco derretido, y las clásicas galletas estilo “pan de muerto” úntales con mantequilla derretida y luego pásalas por la mezcla de azúcar con canela.
11. Disfruta esta versión linda y deliciosa del clásico pan de muerto.







3

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!

