

# 5 recetas top para celebrar San Valentín



# Índice de recetas

1

**Galletas red velvet rellenas  
de crema de avellanas**

2

**Trufas de corazones**

3

**Cupcakes para compartir**

4

**Galletas decoradas para  
regalar o vender**

5

**Bebida rosa de San Valentín**



# 1

## Galletas red velvet rellenas de crema de avellanas

**Tiempo**

1 hora

**Cantidad**

5-6 galletas grandes

**Nivel**

Fácil

### Ingredientes:

- ¼ de taza de crema de almendras
- 1 huevo
- ½ cucharada de colorante rojo
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- 1 ½ tazas de harina de almendras
- ½ taza de azúcar de coco
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- ¾ de taza de chispas de chocolate
- ¾ de taza de crema de avellanas

### Procedimiento:

- 1 Precalienta el horno a 175 °C / 356 °F y forra una charola para hornear con papel encerado.
- 2 En un plato vierte cucharaditas de crema de avellanas y congélala mientras preparas el resto de la masa. Este será tu relleno.
- 3 En un bowl grande agrega crema de almendras, huevo y colorante rojo.
- 4 Échale un chorrito de Vainilla Molina Clear y mezcla bien.
- 5 Agrega la harina de almendras, azúcar, polvo para hornear, sal y mezcla hasta que se forme una masa pegajosa. Añade las chispas de chocolate.
- 6 Forma una bola con una cucharada de masa, aplánala un poco en el centro para poder colocar el relleno y cierra para crear la galleta.
- 7 Repite el proceso con el resto de la masa y el relleno.
- 8 Hornea durante 15 -20 minutos.
- 9 Deja reposar las galletas en la bandeja del horno durante al menos 3 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen.



# Trufas de corazones sin horno

**Tiempo**  
30 minutos

**Cantidad**  
10-12 trufas

**Nivel**  
Fácil

## Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  de taza de leche condensada a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$  de taza de cacao en polvo
- $\frac{1}{4}$  de taza de chocolate semiamargo, derretido
- Un chorrito de Vainilla Molina

## Para decorar:

- Sprinkles y perlitas
- Chocolate blanco derretido

## Procedimiento:

- 1 Vierte el cacao en un bowl y agrega la leche condensada.
- 2 Échale un chorrito de Vainilla Molina y mezcla hasta que esté todo incorporado.
- 3 Añade el chocolate derretido y mezcla de nuevo.
- 4 La masa debe estar blanda, suave y manejable, pero no pegajosa.
- 5 Si está demasiado húmeda, agrega más cacao. Si está demasiado seca, agrega un poco más de leche condensada.
- 6 Transfiere la masa a una superficie cubierta con cocoa para que sea más fácil el manejo y extiéndela uniformemente con los dedos o un rodillo pequeño.
- 7 Tamiza con un poco de cacao y corta usando un molde de corazones.
- 8 Decora con chocolate blanco derretido y sprinkles.



# Cupcakes para compartir

**Tiempo**  
1 hora 30 minutos

**Cantidad**  
12 cupcakes

**Nivel**  
Fácil

## Ingredientes:

- ¾ taza de azúcar
- 3 huevos grandes
- ½ taza de leche con 3 gotas de limón (buttermilk)
- ½ taza de mantequilla derretida
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 2-3 cucharaditas de colorante rojo en gel
- 1 ½ tazas de harina
- ½ taza de harina de almendras
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal

## Para el frosting:

- 2 barras de mantequilla sin sal
- ⅓ taza de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar glass
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 3-4 cucharadas de leche

## Procedimiento cupcakes:

- 1 Precalienta el horno a 350 °F (175 °C) y prepara un molde para muffins con capacillos.
- 2 En un tazón grande, agrega el azúcar, los huevos, el buttermilk, la mantequilla derretida y el chorrito de Vainilla Molina.
- 3 Bate hasta que esté combinado y suave.
- 4 Agrega el colorante rojo para alimentos.
- 5 Incorpora la harina de almendras, cacao, polvo para hornear y la sal.
- 6 Llena cada capacillo hasta ¾ partes y hornea por 18-22 minutos.
- 7 Deja enfriar completamente antes de decorar.

## Procedimiento frosting:

- 1 En un bowl bate la mantequilla y la manteca vegetal hasta que esté esponjoso.
- 2 Échale un chorrito de Vainilla Molina, el azúcar glass y bate durante 40 segundos o hasta que esté esponjoso y firme.
- 3 Ajusta la textura con un poco de leche o más azúcar glass.
- 4 Decora tus cupcakes.





# 4

## Galletas decoradas para vender o regalar

**Tiempo**  
1 hora 45 minutos

**Cantidad**  
16 galletas

**Nivel**  
Fácil

### Ingredientes:

- El jugo de 5 limones
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de merengue en polvo
- 3 tazas de azúcar glass
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Pretzels
- 16 galletas cubiertas de chocolate (blanco y oscuro)
- Colorante café

### Procedimiento:

- 1 En un bowl, agrega el jugo de limón, las claras de huevo, el merengue en polvo, el azúcar glass (poco a poco) y bate hasta incorporar todos los ingredientes.
- 2 Agrega el chorrito de Vainilla Molina y continúa batiendo.
- 3 Separa tu glaseado en dos partes y deja uno blanco.
- 4 Agrega colorante café para la otra parte.
- 5 Pon tu glaseado en dos mangas pasteleras con duya #2.
- 6 Sobre la galleta cubierta, pon un puntito de glaseado, coloca el pretzel en el centro.
- 7 Rellena el pretzel con glaseado y coloca el sprinkle de corazón.
- 8 Deja secar por 1 hora.
- 9 Repite con todas tus galletas y juega con las decoraciones.



# 5

## Bebida rosa de San Valentín

**Tiempo**  
30 min

**Cantidad**  
2

**Nivel**  
Fácil

### Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1 ½ tazas de fresas (frescas o congeladas)
- 2 tazas de leche de coco
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 2 cucharadas de endulzante
- Un chorrito de Vainilla Molina

### Procedimiento:

- 1 Licúa las fresas con el agua, leche de coco, aceite de coco, endulzante y el chorrito de Vainilla Molina.
- 2 Revuelve hasta que el aceite de coco se derrita y esté caliente, pero no hirviendo.
- 3 Licúa la mezcla hasta que se incorpore todo.
- 4 Sirve caliente o puedes agregar hielos para disfrutar una bebida fresca.
- 5 Decora con crema batida y sprinkles.

**¡Regala magia, <sup>♥</sup>  
sabor y amor con  
♥ un chorrizo de <sup>♥</sup>  
Vainilla Molina!**

