

Uenfa



🍬 ¡5 recetas de
Halloween para
pasar un rato 🍬
espeluznante!



ÍNDICE

1

Galletas de monstruo

2

Gomitas keto

3

Paletas de chocolate

4

Poción mágica

5

Pudín de candy corn





Galletas de monstruo

Tiempo

40 min

Cantidad

30 galletas

Nivel

Medio

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza (2 barras) de mantequilla, a temperatura ambiente
- 2 onzas de queso crema, ablandado
- 1 $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 huevo
- Sprinkles naranja, verde, morado, negro
- Dulces en forma de ojos
- Colorante comestible en gel morado o verde

Procedimiento:

- 1 Precalienta el horno a 180 °C / 350 °F y cubre una bandeja para hornear con papel pergamino.
- 2 En un tazón grande mezcla la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y el polvo para hornear. Reserva.
- 3 En otro recipiente bate la mantequilla, el queso crema y el azúcar hasta que obtengas una masa suave y esponjosa.
- 4 Agrega un chorrito de Vainilla Molina, el huevo y dos o tres gotas de colorante en gel morado o verde. Bate hasta que todos los ingredientes se integren por completo.
- 5 Vacía lentamente tu mezcla a los ingredientes secos hasta que se integren bien. Es posible que requieras terminar de batir la harina con una cuchara si la masa es muy espesa para la batidora.
- 6 Forma bolas de masa con una cuchara para helado y sumerge cada una en las sprinkles.
- 7 Suelta cada galleta en la bandeja para hornear y presiónalas un poco para expandir su tamaño.
- 8 Coloca los ojos de dulce en la parte superior de cada galleta.
- 9 Hornea durante 10 a 12 minutos, hasta que la base de las galletas comience a dorarse.
- 10 Retira del horno y deja enfriar en la bandeja para hornear durante cinco minutos, luego transfiere a una rejilla para enfriar para que se enfríe por completo antes de servir.



Gomitas keto

Tiempo

60 min

Cantidad

60 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de agua hervida
- 80 gramos de grenetina (10 sobres)
- 1 sobre de gelatina morada sin azúcar (sabor uva 25 g)
- 1 sobre de gelatina naranja sin azúcar (sabor naranja 25 g)
- 1 sobre de gelatina verde sin azúcar (sabor limón 25 g)
- 1 sobre de gelatina negra sin azúcar (sabor grosella 25 g y se agrega colorante negro)
- 1 sobre de gelatina amarilla sin azúcar (sabor piña 25 g)
- Un chorrito de Vainilla Molina

Procedimiento:

- 1 En un tazón pequeño, mezcla 2 sobres de gelatina sin sabor con 1 sobre de gelatina con sabor.
- 2 Revuelve hasta que desaparezcan los grumos.
- 3 Agrega un chorrito de Vainilla Molina.
- 4 Repite los pasos 1 y 2 en recipientes separados hasta que se acabe toda la gelatina.
- 5 Hierve el agua y separa ½ taza para cada bowl.
- 6 Usa una jeringa o un gotero para llenar el molde de gomitas con gelatina. Repite con cada sabor.
- 7 Refrigera por 10 minutos o hasta obtener la consistencia deseada.



Paletas de chocolate

Tiempo

3 horas

Cantidad

8 paletas

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 3 cdas. de crema de cacahuete
- 3 cdas. de queso crema
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- ¼ de taza de chocolate blanco
- ¼ de taza de chocolate verde
- ¼ de taza de chocolate amarillo
- ¼ de taza de chocolate negro
- ¼ de taza de chocolate naranja
- ¼ de taza de chocolate morado
- Palitos de madera
- Bolsitas
- Molde para paletas

Procedimiento:

- 1 Mezcla la crema de cacahuete, el queso crema y un chorrito de Vainilla Molina Clear hasta incorporar todos los ingredientes. Refrigerera.
- 2 Derrite el chocolate de cada color a baño María y llena poco a poco el molde para paletas del color que desees. Congela por 4 minutos.
- 3 Ya que la primera capa de chocolate esté firme, agrega el relleno que reservaste en el refrigerador.
- 4 Cubre con chocolate hasta el límite del molde y congela por 20 minutos o hasta que quede firme.
- 5 Desmolda la paleta.
- 6 Agrega el chocolate líquido restante en las bolsitas y úsalas como una duya para decorar.



4

Poción mágica

Tiempo

20 min

Cantidad

2 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- ¼ de col morada
- Agua caliente
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- Jugo de 3 limones

Procedimiento:

- 1 Lava y desinfecta la col, coloca en un recipiente hondo y sumerge por completo en agua caliente durante 5 minutos. Retira el agua y colócala en una bandeja para hacer cubos de hielo. Congela por toda una noche.
- 2 Tritura los hielos en la licuadora y sirve en un vaso hasta la mitad. Agrega un chorrito de Vainilla Molina Clear y el jugo de limón.
- 3 Coloca un poco más de hielo y disfruta la magia.



Pudín de candy corn

Tiempo

30 min

Cantidad

10 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 2 cajas de pudín instantáneo de vainilla
- 4 tazas de leche fría
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 cdita de colorante comestible color amarillo
- ¼ cdita de colorante comestible color rojo
- 8 oz de crema batida

Para decorar:

- Dulces candy corn

Procedimiento:

- 1 Combina ambos paquetes de pudín y leche en un tazón grande. Elabora el pudín según las instrucciones del paquete.
- 2 Échale un chorrito de Vainilla Molina y mezcla.
- 3 Divide el pudín en partes iguales en dos recipientes.
- 4 Agrega ½ cdita de colorante amarillo a uno de los tazones del pudín, una gota a la vez, y revolviendo cada que agregues cada gota. Deja de añadir colorante cuando alcances el color deseado.
- 5 Al otro tazón, agrega ½ cdita de colorante amarillo y ⅛ de cditas de colorante rojo, una gota a la vez, y revolviendo cada que le agregas colorante. Deja de añadir colorante cuando alcances el color deseado.
- 6 Llena diez vasos hasta ⅓ de su capacidad con pudín de vainilla amarillo. Luego agrega alrededor del doble de esa cantidad de pudín naranja, sobre el pudín de vainilla color amarillo, para tener ⅓ de amarillo y ⅔ de naranja. Asegúrate dejar al menos un poco de espacio en la parte de arriba del vaso para agregar la crema batida.
- 7 Agrega a cada vaso la crema batida por encima y decora con dulces candy corn.



Los postres hechos a
mano, y los recuerdos que
se crean al hornearlos y
comerlos, están destinados
a ser compartidos.
¡Feliz otoño a todos!



meant
to be 😊
shared