



Postres para San Valentín

- con o sin horno -



ÍNDICE

1

**Pretzels decorados
para San Valentín**

2

**Empanadas de corazón
rellenas de dulce de leche**

3

**Bebida rosa para
San Valentín**

4

Tiramisú de cerezas

5

**Tarta de trufa de chocolate
(sin horno)**





11/9/20 02.05.23

OLD FASHIONED

Molina

**Mexican
Vanilla
Blend**

"MADE WITH MEXICO'S FINEST PURE VANILLA"

ESTABLISHED IN 1944



Original

NET 8.3 FL OZ / (250 mL)

NO COUMARIN

Pretzels decorados para San Valentín

Tiempo

30 min

Cantidad

16 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

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

Procedimiento:

1. En un bowl, bate el jugo de limón, las claras de huevo, el merengue en polvo y el azúcar glass (poco a poco) hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Blend 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.



Empanadas de corazón rellenas de dulce de leche

Tiempo
1 hora 20 min

Cantidad
15 porciones

Nivel
Medio

Ingredientes:

Para las empanadas:

- 1 huevo batido para barnizar
- 7 ½ tazas de harina de todo uso, tamizada
- 2 cucharaditas de sal
- 1 taza de azúcar blanco
- 1 taza + 2 cdas de manteca vegetal
- 1 lata de leche evaporada
- Un chorrito de Vainilla Molina Blend
- 2 yemas de huevo

Para el relleno:

- 1 taza de dulce de leche repostero (de consistencia espesa)

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C / 356 °F.
2. Mezcla en un tazón grande la harina tamizada junto con la sal y el azúcar con un batidor de globo.
3. Agrega la manteca, mezcla con una espátula y termina usando las manos para arenar la masa.
4. Añade la leche evaporada, el chorrito de Vainilla Molina Blend y continúa incorporando los ingredientes hasta formar una masa suave. Es importante no amasar y solamente tocar la masa hasta que esté homogénea.
5. Cubre la masa con papel film y déjala reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.
6. Mezcla en un tazón pequeño el dulce de leche con las yemas de huevo y bate con ayuda de un tenedor hasta que esté uniforme.
7. Una vez que la masa haya reposado, colócala en una superficie limpia y estírala hasta que tenga un grosor de 5 mm aproximadamente.
8. Corta la masa con un cortador de corazón de 6-7 cm hasta obtener 30 corazones (será necesario estirar la masa 1-2 veces más para que salgan todos los corazones).
9. Una vez que estén todos los corazones cortados, agrégales 1-2 cucharadas de dulce de leche en una de las mitades.
10. Cierra los bordes de las empanadas con un tenedor.
11. Coloca una o dos bandejas grandes con papel encerado.
12. Barniza las empanadas con un poco de huevo batido, hornea durante 20 minutos o hasta que estén ligeramente dorada
13. Retira del horno y deja enfriar 10 minutos antes de disfrutar.



Bebida rosa para San Valentín

Tiempo

30 min

Cantidad

2 porciones

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 Blend

Procedimiento:

1. Licúa las fresas con el agua, leche de coco, aceite de coco, endulzante y un 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 agregarle hielo para disfrutarla como bebida fresca.
5. Decora con crema batida y sprinkles.



Tiramisú de cerezas

Tiempo

45 min

Cantidad

6 porciones

Nivel

Medio

Ingredientes:

Para la compota de cerezas:

- 1 libra de cerezas rojas frescas, deshuesadas, agrega algunas más para decorar
- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena (harina de almidón de maíz)
- 2 cucharadas de agua

Para la crema de cereza:

- 1 lata (14 oz) de leche condensada
- 8 onzas de queso mascarpone
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de cereza
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- 12 soletas o lenguas de gato, cortados por la mitad
- 1 taza de café negro cargado preparado, a temperatura ambiente
- 1 onza de chocolate semidulce

Procedimiento:

1. En una cacerola mediana, combina las cerezas y el azúcar. Cocina durante 25 minutos a temperatura media-baja, removiendo ocasionalmente.
2. En un tazón pequeño, bate el agua y la maicena. Luego vierte esa mezcla a la cacerola con las cerezas y cocina durante 2-3 minutos hasta que espese. Apaga y refrigera hasta que se enfríe por completo.
3. En un tazón grande, mezcla el jugo de cereza y la leche condensada. Agrega el queso mascarpone y un chorrito de Vainilla Molina. Mezcla hasta que se integre usando la batidora o la licuadora. Evita sobremezclar.
4. Divide la compota de cerezas de manera uniforme entre 6 vasos.
5. Sumerge la mitad de una soleta rápido en el café. Presiona suavemente sobre la pared del vaso. Repite para que cada vaso tenga 4-5 mitades de soleta.
6. Rellena los frascos con la crema de cereza. Refrigera durante al menos 4 horas antes de servir o durante la noche para lograr una consistencia más firme.
7. Decora con chocolate rallado y una cereza.



Tarta de trufa de chocolate (sin horno)

Tiempo	Cantidad	Nivel
Total: 20 min De refrigeración: 2 horas	1 tarta (8 porciones aprox.)	Medio

Ingredientes:

Para la base:

- 20 galletas de chocolate
- ¼ de taza de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno de la tarta:

- 8 oz de chocolate oscuro
- ¼ de taza de azúcar glass
- ¾ de taza de crema espesa
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ cucharadita de sal
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Frambuesas o fresas frescas para decorar
- Cacao en polvo para espolvorear

Procedimiento:

Para la corteza:

1. Tritura las galletas de un procesador de alimentos o en la licuadora hasta que tengas morusas finas.
2. Mezcla con mantequilla derretida.
3. Presiona firmemente la mezcla hacia el fondo y hacia los extremos de un molde para tartas con fondo extraíble.
4. Enfría la corteza en el congelador durante 15 minutos mientras preparas el relleno.

Para el relleno de la tarta:

5. Corta el chocolate oscuro en trozos pequeños y colócalos en un bowl.
6. En una sartén pequeña a fuego medio, calienta la crema espesa y viértela sobre el chocolate troceado. Déjalo reposar durante 1 minuto, luego revuelve para combinar hasta que suavice.
7. Agrega la mantequilla, azúcar glass, la sal y el chorrito de Vainilla Molina Blend y mezcla hasta que se integren todos los ingredientes.
8. Vierte el relleno en la base preparada. Alisa el ganache con una espátula.
9. Deja que la tarta se enfríe en el refrigerador durante 2-4 horas hasta que se asiente. 1.
10. Retira del refrigerador 20 minutos antes de servir. Espolvorea con cacao en polvo y cubre con la fruta. ¡Ahora a disfrutar!

**¡Hornéalo,
compártelo,
disfrútaló!**

#MeantToBeShared

