

# Recetas

— para atraer —

# ventas





# Galletas caseras de chocolate y menta

---

## Ingredientes:

- ¼ taza de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¼ de cucharadita de extracto de menta
- 1 y ½ tazas de harina para todo uso
- ¾ de taza de Cocoa Postrelicioso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ⅛ de cucharadita de sal

## Cobertura:

- 395 g de chocolate semidulce de calidad, picado
- ½ cucharadita de aceite vegetal
- ¼ de cucharadita de extracto de menta

## Procedimiento:

1. Bate en un tazón grande la mantequilla durante 1 minuto a velocidad media hasta que esté suave y cremosa.
2. Añade el azúcar y bate a velocidad media-alta hasta que esté esponjoso.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina, la pieza de huevo y el extracto de menta. Revuelve.
4. Vierte la harina, la Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear y la sal. Bate a velocidad baja, mezcla hasta que los ingredientes húmedos y los secos estén bien combinados.
5. Divide la masa en 2 partes iguales y extiende cada porción sobre un trozo de papel encerado y refrigera durante 1 hora.
6. Precalienta el horno a 170 °C y forra 2 bandejas para hornear con papel encerado.
7. Corta la masa en forma de galletas y pásalas a la bandeja.
8. Hornea durante 10 minutos.
9. Deja enfriar en la bandeja durante 5 minutos, luego transfiere a una rejilla para que se enfrién completamente.
10. En un tazón, mezcla el chocolate picado y el aceite vegetal, puedes hacerlo usando el microondas en intervalos de 15 segundos y revolviendo entre cada lapso hasta que esté completamente derretido y suave.
11. Una vez derretido, agrega el extracto de menta y revuelve.
12. Sumerge completamente cada galleta enfriada en el chocolate y usa un tenedor para sacarla. Golpea suavemente el tenedor en el lado del tazón para permitir que el exceso de chocolate gotee.
13. Coloca la galleta sobre una bandeja o tapete de silicona.
14. Refrigera por al menos 15 minutos para ayudar a que el chocolate se endurezca.
15. ¡Disfruta!



# Mini galettes de frutas

---

## Ingredientes:

- 300 g de masa para tarta o masa para tarta de mantequilla
- 2 y ½ tazas de frambuesas y zarzamoras
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 2 cucharadas de leche, para pincelar\*

## Procedimiento:

1. Prepara la masa para tarta y refrigera durante al menos 2 horas antes de usarla.
2. Forra dos bandejas grandes para hornear con papel encerado o tapetes de silicona para hornear.
3. En un bowl mezcla las zarzamoras, las frambuesas, la fécula de maíz, el azúcar y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
4. Coloca la masa sobre una superficie de trabajo enharinada; con ayuda de un recipiente circular, forma un círculo grande y córtalo.
5. Pasa la masa a la bandeja para hornear y vierte sobre la masa tu relleno refrigerado. Cuida que no se vaya mucho jugo para evitar humedecer la masa.
6. Dobla los bordes de la masa de forma compacta sobre el relleno, dejando el centro expuesto.
7. Asegúrate de que las mini galettes están apretadas y compactas para que no se desdoble ni pierdan forma mientras se hornean.
8. Pincelea los bordes de la masa con leche para conseguir un tono dorado.
9. Espolvorea con azúcar refinada y llévalas al congelador durante 45 minutos.
10. Precalienta el horno a 190 °C.
11. Retira del congelador y hornéalas durante 18 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
12. Retira del horno y deja enfriar durante al menos 5 minutos.
13. ¡Disfruta!



VAINILLA

EL PAPANTLA®

Molina®

ESTABLECIDA EN 1941

VAINILLA  
SABORIZANTE NATURAL



Original 120 ml

# Cheesecake bites de matcha y limón

---

## Ingredientes:

### Base del cheesecake:

- 28 ml de leche
- 28 ml de aceite vegetal
- 40 g de harina
- 2 piezas de huevo
- 30 g de azúcar
- 3 ml de jugo de limón
- Un chorrito de Vainilla Molina

### Cheesecake:

- 200 ml de crema espesa
- 45 g de azúcar
- 190 g de queso crema ablandado
- 5 g de gelatina
- 35 ml de agua
- 3 g de polvo de té matcha
- 10 ml de leche
- 8 ml de jugo de limón
- Ralladura de limón

## Procedimiento:

1. Primero, separa las claras de huevo y déjalas en un recipiente en el refrigerador para que estén frías.
2. En otro bowl, mezcla bien el aceite vegetal con la leche y agrega la harina y las yemas de huevo. Reserva esta mezcla.
3. Precalienta el horno a 150 °C y forra la bandeja para hornear con papel encerado o un tapete para hornear.
4. Saca del refrigerador el recipiente con las claras de huevo y agrega el jugo de limón, un chorrito de Vainilla Molina y el azúcar, y bate hasta que formen picos suaves.
5. Vierte la mezcla que tenías reservada sobre las claras batidas y revuelve hasta que estén bien integradas. Pasa la mezcla a la bandeja para hornear, aplana y hornea durante 20 minutos.
6. Retira del horno y deja enfriar en una rejilla hasta que esté a temperatura ambiente. Luego, con una espátula, despega la masa y quita el papel encerado. Con un cortador de galletas, forma varias bases pequeñas de la masa y reserva.
7. Bate la crema espesa con azúcar hasta que se ponga firme.
8. En un bowl aparte, bate el queso crema hasta que esté suave y después agrega la crema batida para integrarlas.
9. Hidrata la gelatina en agua fría y caliéntala en el microondas hasta que se derrita.
10. Toma algunas cucharadas de la mezcla de crema para integrar con la gelatina derretida y después vierte esta mezcla en el resto de la crema, combinando bien.
11. Revuelve el polvo de té matcha con 10 ml de leche y agrega 150 ml de la mezcla de crema y reserva.
12. Al resto de la mezcla de crema, añade el jugo de limón, revuelve bien y reserva.
13. En tu molde de silicón coloca las bases horneadas y llena hasta la mitad del molde con la mezcla de matcha. Lleva el molde al refrigerador por 15 minutos o hasta que cuaje.
14. Cuando este sólido, retira y llena el resto de cada molde con la mezcla de crema de jugo de limón, espolvorea un poco de ralladura de limón y lleva de nuevo al refrigerador por 2 horas.
15. Una vez listo, desmolda con cuidado y sirve. ¡Disfruta!