



Recetas

+ para decirle
te amo a
mamá . +



Galletas con flores comestibles

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 16 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en dados y fría
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo grande
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 1 cucharadita de extracto de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Flores comestibles

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180°C . Forra 3 bandejas para hornear con papel pergamino.
2. En un bowl grande, bate la harina, la levadura en polvo y la sal.
3. Aparte, bate la mantequilla y el azúcar hasta que estén completamente mezclados y no queden trozos visibles de mantequilla, pero antes de que la mezcla se vuelva esponjosa.
4. Añade el huevo, un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, el extracto de naranja y la ralladura de naranja y bate para incorporarlos.
5. Agrega los ingredientes secos y mezcla hasta que estén bien combinados, pero todavía desmenuzables.
6. Vierte la masa sobre una superficie limpia y forma una bola con las manos.
7. Enharina ligeramente la superficie y la parte superior de la masa. Estírala y utiliza un cortador de galletas redondo.
8. Hornea las galletas por tandas durante 8-10 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por los bordes.
9. Mientras las galletas se hornean, retira los tallos y las hojas de las flores, desinféctalas y colócalas sobre una toalla de papel.
10. Después de sacar las galletas del horno, coloca las flores comestibles sobre las galletas, dando golpecitos suaves para asegurarse de que se adhieren. Coloca otra bandeja para hornear encima de las galletas para presionarlas durante 1-2 minutos; esto ayudará a presionar las flores en las galletas mientras se enfrían.
11. Retira la bandeja y deja que las galletas se enfríen por completo para que se endurezcan.
12. Coloca las galletas en una bandeja o en una caja de regalo y sírvelas.



Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

Para la base:

- 1 ½ tazas de avena
- ½ taza de almendras
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 5 ½ cucharadas de aceite de coco derretido
- 3 cucharadas de jarabe de maple

Para la capa de mousse:

- ¾ de taza de fresas
- ¾ de taza de frambuesas
- 100 g de nuez de la India remojada en agua durante 1-2 horas
- ¼ de taza de crema de coco
- 3 cucharadas de jarabe de maple
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido

Para la capa de chocolate:

- 100 g de chocolate blanco
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¼ de taza + 1 cucharada de crema de coco
- 1-2 cucharaditas de esencia de rosas

Para la capa de mermelada:

- 120 g de mermelada de fresa

Para los pétalos confitados:

- 1 clara de huevo
- 1 cucharada de agua
- Pétalos de rosa orgánicos de color blanco
- 1 taza de azúcar blanco granulado

Procedimiento:

1. Bate la clara de huevo y el agua.
2. Con cuidado, toma el pétalo de rosa y con una brocha llénalo de la mezcla de huevo.
3. Espolvorea azúcar en ambos lados y coloca los pétalos sobre una rejilla forrada con papel encerado.
4. Déjalos secar durante la noche y luego guárdalos en un recipiente hermético.

Para la base:

5. Agrega todos los ingredientes a un procesador de alimentos o una licuadora de alta velocidad y pulsa hasta que obtengas una mezcla arenosa.
6. Viértela en tu molde presionando con tus dedos para que se quede fija.
7. Puedes refrigerarla 10 minutos para evitar que se desmorone.

Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

8. Cuando esté lista, extiende una capa delgada de mermelada de fresa y lleva de nueva cuenta al refrigerador por unos minutos.

Para la capa de mousse:

9. Licúa las frambuesas, las fresas, la nuez de la India, la crema de coco, el jarabe de maple y el aceite de coco derretido hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
10. Vierte cuidadosamente la mezcla sobre la capa de mermelada sin llenar el molde.
11. Deja reposar en el refrigerador durante 3 horas o hasta que la capa se endurezca.

Para la capa de chocolate blanco:

12. Derrite el chocolate blanco a baño María.
13. Añade al chocolate, la crema de coco y un chorrito de Vainilla Molina, revuelve hasta que todo esté bien integrado. No te preocupes si la mezcla adquiere un color marrón en este punto; volverá a aclararse una vez que se endurezca de nuevo.
14. Deja enfriar unos minutos y agrega la esencia de rosas, comienza con 1 cucharadita, si el sabor no es perceptible o no tiene la presencia deseada puedes agregar más.
15. Extiende el chocolate sobre la capa del mousse y refrigera durante otras 2 horas.
16. Cuando la capa de chocolate este firme, decora la tarta con los pétalos de rosa confitados y los frutos rojos.
17. ¡Disfruta!



VAINILLA
NATURAL
Molina
EXTRACTO
NATURAL DE VAINILLA
CONTENIDO NETO: 120 ml

Cupcakes de lavanda

Ingredientes:

- 1 taza de harina
- ½ taza de azúcar
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharada de capullos de lavanda
- ⅛ de cucharadita de sal
- ½ taza de suero de mantequilla
- 2 cucharadas de leche
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- ¼ de cucharadita de extracto de lavanda
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 2 claras de huevo

Para el frosting:

- 1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 2 cucharadas de leche
- Colorante vegetal lila

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C y coloca capacillos en un molde de cupcakes.
2. En un tazón mediano, bate la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, los capullos de lavanda y la sal.
3. Cuando estén bien integrados, añade el buttermilk, la leche, el extracto de lavanda, el aceite y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y vuelve a batir.
4. Por aparte, bate las claras de huevo hasta obtener picos firmes.
5. Intégralos suavemente a la masa con movimientos envolventes.
6. Vierte la masa en los capacillos hasta 2/3 de su capacidad.
7. Hornea durante 20 minutos o hasta que adquieran un ligero tono dorado.

Para el frosting:

8. En el bowl, bate la mantequilla hasta acremarla.
9. Añade el jugo de limón, la ralladura de limón, la sal y el Azúcar Glass Postrelicioso, la leche y bate a baja velocidad hasta que la mayor parte del azúcar haya sido absorbida por la mantequilla.
10. Cuando obtengas una mezcla esponjosa añade 2 gotas de colorante vegetal lila.
11. Vierte el frosting a una manga pastelera y decora los cupcakes.
12. Para decorar puedes añadir unas ramitas de lavanda.
13. ¡Disfruta!



Berry Pocket

Para las crepas:

- 2 piezas de huevo
- 35 g de azúcar
- 12 ml de aceite vegetal
- 190 ml de leche
- 60 g de harina de repostería
- Colorante alimentario lila o color lavanda
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

Relleno:

- 500 g de crema para batir vegetal
- 150 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Fresa picada
- 5 piezas de waffles

Cobertura:

- 200 g de fresa fresca
- 200 g de zarzamora
- 200 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Procedimiento:

1. En un tazón limpio, mezcla bien las piezas de huevo, el azúcar, aceite vegetal, leche, harina de repostería, colorante alimentario lila o lavanda y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
2. Tamiza la mezcla dos veces. Toma una sartén antiadherente, no es necesario engrasarla, mantén el fuego bajo y calienta la sartén.
3. Vierte una taza de masa y mueve suavemente la sartén para que la masa se distribuya uniformemente. Vierte el exceso de masa de nuevo en el tazón.
4. Mantén el fuego bajo y deja cocinar durante aproximadamente 1 minuto o hasta que puedas despegar fácilmente la crepa de los bordes con la ayuda de una espátula. Repite estos pasos hasta que uses toda la masa.
5. Deja enfriar las crepas en una rejilla.
6. Mientras las crepas se enfrían en la rejilla, toma un tazón limpio, mezcla la crema batida vegetal y el Azúcar Glass Postrelicioso, y utiliza una batidora de mano hasta que se formen picos firmes. Transfiere a una manga pastelera. Coloca en el refrigerador para mantenerla fresca.
7. Arma el bolsillo de berries. Coloca una crepa en el plato, extiende un poco de crema batida, coloca encima un trozo de pastel/gofre, cubre con crema batida, agrega cubos frescos de fresa y cubre con más crema batida. Envuélvelo y átaló con cuerda de papel.
8. Adorna con fresas y zarzamoras.
9. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.
10. Sirve y disfruta.