

# Winter Baking!

-Descarga las recetas para  
hacerlas en casa.-



# Índice

1

**Carlota navideña de fresa**

2

**Chocolate blanco caliente  
con menta**

3

**Empanaditas de cereza**

4

**Gingerbread martini  
(sin alcohol)**

5

**Galletas de red velvet  
navideñas**







## Carlota navideña de fresa

Tiempo

90 min

Cantidad

8 porciones

Nivel

Medio

### Ingredientes:

- 3 ½ tazas de galletas tipo soletas
- ½ taza de leche
- 2 tazas de queso crema
- 1 taza de leche evaporada
- 1 ½ tazas de leche condensada
- 1 taza de crema
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 4 sobres de gelatina en polvo sin sabor
- 1 taza de fresas picadas
- 2 tazas de fresas para decorar

### Procedimiento:

1. Licúa el queso crema, la leche evaporada, la leche condensada, la crema, la leche, la ralladura de naranja, la gelatina en polvo sin sabor y un chorrito de Vainilla Molina. Bate por 3 minutos hasta que todo esté completamente integrado.
2. Vierte la mezcla a un bowl, añade las fresas y revuelve.
3. Rellena la mitad de un molde con la mezcla anterior, y agrega una capa intermedia de galletas tipo soleta partidas a la mitad. Refrigerera durante 30 minutos y vuelve a rellenar el molde con la mezcla restante.
4. Refrigerera de nueva cuenta por 1 hora o hasta que cuaje.
5. Desmolda la carlota y colócala sobre una base que te permita agregar las galletas al borde de la misma.
6. Cubre toda la carlota con las galletas y ata un listón navideño alrededor. Añade por encima el resto de las fresas.
7. ¡Disfruta!





# Chocolate blanco caliente con menta

Tiempo

20 min

Cantidad

2 porciones

Nivel

Fácil

## Ingredientes:

- 4 tazas de media crema
- 1 taza de chocolate blanco picado
- 1 cucharadita de extracto de menta
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear

## Toppings:

- Crema batida
- Caramelos de menta picados
- Frosting para escarchar la taza

## Procedimiento:

1. Derrite en una olla mediana el chocolate blanco a fuego medio-bajo mientras lo revuelves ocasionalmente con half-and-half, el extracto de menta y un chorrito de Vainilla Molina Clear.
2. Apaga cuando se derrita e integre por completo.
3. Escarcha las tazas con frosting de vainilla y los caramelos picados.
4. Sirve en las tazas.
5. Decora con crema batida y más caramelos.





## Empanaditas de cereza

Tiempo

45 min

Cantidad

6 porciones

Nivel

Medio

### Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla fría sin sal
- 1 cucharadita de sal
- 1  $\frac{2}{3}$  tazas de harina
- Un chorrito de Vainilla Molina
- $\frac{1}{2}$  taza de agua fría
- 2 piezas grandes de huevo, para el baño de huevo
- 1 lata de relleno de pay de cereza

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla, la sal y la harina.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina.
3. Vierte el agua fría y vuelve a batir.
4. Cubre con film plástico y enfría durante 1 hora.
5. Extiende sobre una superficie enharinada y corta bordes para formar 12 rectángulos.
6. Corta 3 líneas y estrellas con un cortador de galletas en estas tapas de tartas de mano.
7. Vierta 1 cucharada de relleno de tarta de cereza en los fondos de cada tarta de mano.
8. Bate los huevos para hacer el baño de huevo.
9. Pincelea de nuevo con el baño de huevo, espolvorea con azúcar y hornea durante 20 min.
10. ¡Disfruta!





## Gingerbread martini (sin alcohol)

**Tiempo**

10 min

**Cantidad**

2 porciones

**Nivel**

Fácil

**Ingredientes para el borde:**

- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de galletas de jengibre, trituradas

**Ingredientes para decorar:**

- ½ taza de crema batida
- 2 galletas de jengibre
- Canela en polvo al gusto

**Ingredientes para el mocktail:**

- ½ taza de galletas de jengibre
- 1 ½ tazas de helado de vainilla
- 1 taza de eggnog
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear

**Procedimiento para el mocktail:**

1. Licúa el helado, el eggnog, las galletas y un chorrito de Vainilla Molina Clear hasta que todo quede bien mezclado.
2. Reserva la mezcla.

**Procedimiento para el borde:**

1. En una cacerola pequeña, derrite el azúcar en agua caliente a fuego medio, revuelve hasta que se disuelva por completo. Retira del fuego y deja enfriar a temperatura ambiente para obtener un jarabe simple.
2. Sumerge el borde del vaso o copa en el jarabe simple y luego en las galletas de jengibre trituradas.

**Para servir:**

1. Bate la crema batida por 7 minutos.
2. Vierte la mezcla del mocktail en el vaso escarchado y decora con la crema batida, las galletas de jengibre y canela en polvo.
3. Sirve de inmediato para disfrutar frío.





## Galletas de red velvet navideñas

Tiempo

150 min

Cantidad

20 porciones

Nivel

Medio

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- ¼ de cucharada de cacao
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar glass
- Colorante vegetal rojo
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 15 g de chocolate blanco
- Sprinkles navideños para decorar

### Procedimiento:

1. Bate en un bowl la mantequilla, el azúcar glass, el jugo de limón y 4 gotitas de colorante vegetal rojo.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y vuelve a mezclar.
3. Añade la harina, el cacao y la sal, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Sobre un papel encerado, enrolla la masa para darle forma de tronco.
5. Refrigera por 1 o 2 horas hasta que la masa se endurezca.
6. Precalienta el horno a 180 °C y forra dos bandejas para hornear con papel encerado.
7. Corta el tronco en rodajas para hornear las galletas y acomódalas todas en las bandejas dejando espacio entre cada una.
8. Hornéalas durante 14 minutos.
9. Retíralas del horno y déjalas enfriar 5 minutos en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla.
10. Vierte el chocolate blanco en un bowl y llévalo a derretir al microondas, hazlo en intervalos de 20 segundos.
11. Sumerge las mitades de cada galleta en el chocolate y pásalas a una bandeja con papel encerado.
12. Decora con sprinkles navideñas.
13. Refrigera por 15 minutos para que el chocolate se endurezca.
14. Sirve y disfruta.





**¡Hazlos en casa y  
etiquétanos para  
seguir compartiendo  
la magia de la  
Navidad!** 🎄🍪



**Heart  
in every  
crumb**

