



Ricos postres 🌿 para celebrar el Cinco de Mayo



Índice

1

Flan de rompopo



2

**Bites de churro con chocolate
en air fryer**



3

Pasteles mini de tres leches



Flan de rompopo

Tiempo

2 horas (+ refrigeración
toda la noche)

Cantidad

6 porciones

Nivel

Fácil

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada azucarada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de rompopo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 4 piezas de huevo
- 100 g de queso crema

Procedimiento:

1. Derrite el azúcar en una cacerola a fuego lento. Revuelve constantemente cuando empiece a caramelizarse para evitar que se queme.
2. Vierte el caramelo en un molde para flan para que se enfríe y endurezca.
3. Revuelve los ingredientes restantes (ambas leches, rompopo, un chorrito de Vainilla Molina y las piezas de huevo) hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierte la mezcla en el molde sobre el caramelo endurecido.
5. Cubre bien el molde con papel aluminio e introdúcelo en un recipiente para hornear más grande con agua para baño María.
6. Hornea durante una hora y media a 170 °C o hasta que el flan esté cuajado y al insertar un palillo o cuchillo, este salga limpio.
7. Deja enfriar en el molde a temperatura ambiente.
8. Luego, refrigera durante al menos 4 horas (idealmente toda la noche), hasta que esté completamente frío y estable.
9. Pasa una espátula por los bordes del flan para facilitar el desmoldado.



Bites de churro con chocolate en air fryer

Tiempo
25 minutos

Cantidad
2 porciones

Nivel
Fácil

Ingredientes:

Para la masa de churros:

- 1 taza de agua
- 1 ½ cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de harina para todo uso
- 1 pieza de huevo

Para la cobertura de azúcar y canela:

- 3 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de canela molida

Para el dip de ganache de chocolate:

- 51 ml de crema para batir
- 60 g de chocolate oscuro picado
- Un chorrito de Vainilla Molina

Bites de churro con chocolate en air fryer

Procedimiento:

Para la masa de churros:

1. Revuelve la mantequilla y el azúcar con agua en una cacerola mediana a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita por completo.
2. Agrega la harina de golpe y revuelve hasta que se forme una masa. Cocina durante 1 minuto más, revolviendo continuamente.
3. Retira del fuego y deja reposar la masa unos minutos para que se enfríe un poco.
4. Agrega el huevo y mezcla hasta que se integre por completo.
5. Transfiere la masa a una manga pastelera con boquilla de estrella.
6. Coloca pequeños trozos de churro directamente en el papel sobre una bandeja para hornear. Usa tijeras de cocina para cortar cada trozo.
7. Unta ligeramente los trozos de churro con mantequilla derretida para darles más color y que queden crujientes.
8. Precalienta la freidora de aire a 190 °C.
9. Fríe los trozos de churro a la misma temperatura durante 13-15 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes.

Para la cobertura de azúcar y canela:

1. En un tazón poco profundo, mezcla el azúcar y la canela. Mientras los churros aún estén calientes, agrégalos azúcar y canela.

Para el dip de ganache de chocolate:

1. Calienta la crema para batir en el microondas o en la estufa hasta que empiece a hervir a fuego bajo.
2. Vierte la crema caliente sobre el chocolate oscuro picado en un tazón. Deja reposar durante 5 minutos.
3. Revuelve suavemente hasta que la mezcla esté suave y brillante, luego agrega un chorrito de Vainilla Molina.
4. ¡Disfruta de unos churros calientes y crujientes bañados en un rico ganache de chocolate!



Pasteles mini de tres leches

Tiempo

40 minutos + refrigeración
durante la noche

Cantidad

12-14 pastelitos

Nivel

Medio

Ingredientes:

Para el pastel:

- Tu mezcla favorita para pastel de vainilla (más los ingredientes indicados en la caja)
(Tip: Sustituye el agua por leche y el aceite por mantequilla sin sal derretida para aportarle un sabor más rico.)

Para la crema batida:

- 1 taza de crema para batir
- ¼ de taza de azúcar
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para la mezcla de tres leches:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada azucarada
- 1 taza de half & half (mitad crema y mitad leche)
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para decorarlos:

- Rodajas de fresas, mango o kiwi

Pasteles mini de tres leches

Procedimiento:

Para los pastelitos:

1. Prepara la mezcla para pastel siguiendo las instrucciones de la caja.
2. Vierte la mezcla en moldes para pasteles mini, usando un poco menos de $\frac{1}{3}$ de taza por molde.
3. Hornea a 175 °C durante 12-14 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
4. Deja enfriar los pasteles a temperatura ambiente durante 25 minutos.

Para la crema batida:

1. Integra en un tazón grande la crema para batir, el azúcar y un chorrito de Vainilla Molina hasta que se formen picos medios.
2. Traslada la crema batida a una manga pastelera con duya de estrella.
3. Refrigera hasta el momento de usar.

Para la mezcla de tres leches:

1. Usa un batidor para mezclar en un tazón mediano la leche evaporada, la leche condensada, el half & half y un chorrito de Vainilla Molina.
2. Vierte aproximadamente $\frac{1}{3}$ de taza de la mezcla sobre cada pastel, dejando que el líquido se absorba.

Arma los pasteles:

1. Decora la superficie de cada pastel con la crema batida.
2. Cubre con una tapa y refrigera toda la noche para que los sabores se integren.
3. Decora con fresas, mango o kiwi en rodajas justo antes de servir para que se mantengan frescos y coloridos.
4. ¡Sirve y disfruta!

**¡Únete a celebrar
Cinco de Mayo
con un chorrito de
Vainilla Molina!**

