

Recetas
PARA CELEBRAR
a mamá





Pizza de frutas

Para la base:

- 1 barra de mantequilla
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 pieza de huevo
- 1 $\frac{1}{2}$ cdas de fécula de maíz
- $\frac{1}{2}$ cdta de bicarbonato de sodio
- 1 cdta de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ cdta de sal

Para la crema:

- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla
- 1 barra de queso crema
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 2 cdas de crema ácida

Toppings:

- $\frac{1}{2}$ taza de fresas rebanadas
- 1 kiwi rebanado
- 1 taza de moras azules
- 3 mitades de durazno en almíbar



25 minutos



8 rebanadas

Procedimiento para la base:

1. Mezcla todos los ingredientes secos y reserva.
2. Aparte, bate la mantequilla hasta acremar y agrega el azúcar.
3. Añade la pieza de huevo y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y bate muy bien.
4. Agrega la mezcla de harina a la de mantequilla e integra a la perfección.
5. Refrigerera la masa por 30 minutos.
6. Forma una bolita, aplánala y extiéndela en forma de círculo.
7. Pínchala con un tenedor para que no se infle.
8. Hornea a 180 °C por 14 minutos.





Procedimiento para la crema:

1. Acrema la mantequilla junto con el queso crema.
2. Añade el Azúcar Glass Postrelucioso y bate.
3. Por último, agrega la crema ácida y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina e incorpora.
4. Vierte la crema sobre la base de pizza y distribuye muy bien.
5. Corta en 8 pedazos iguales y decora con las frutas.





Panqué de fresas



1 hr 15 min



10 rebanadas

Para el panqué:

- 2 ½ tazas de fresas
- 2 ½ tazas de harina
- 2 cdtas de polvo para hornear
- ¼ de cdta de sal
- ½ cdta de bicarbonato de sodio
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 ½ taza de azúcar
- ½ taza de leche de soya
- Colorante rojo en gel

Para el glaseado:

- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cdtas de agua
- Frutos rojos para decorar



Para el panqué:

1. Tritura las fresas en la licuadora o en el procesador de alimentos hasta formar un puré.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y mezcla. Reserva.
3. Mezcla en un bowl los ingredientes secos y reserva.
4. Aparte, mezcla el azúcar junto con el aceite de oliva hasta integrar.
5. Agrega la leche y sigue batiendo.
6. Añade poco a poco los ingredientes secos hasta tener una mezcla homogénea.
7. Termina agregando el puré de fresas.
8. Disuelve un poco de colorante rojo al gusto.
9. Vierte la mezcla en un refractario y hornea a 180 °C por 50 minutos.





Para el glaseado:

- 1. Mezcla el agua junto con el Azúcar Glass Postrelitoso hasta tener la consistencia deseada.**
- 2. Cuando se enfríe el panqué, decora con el glaseado y los frutos rojos.**





Cupcakes de limón

SIN GLÚTEN



35 minutos



12 cupcakes

Para los cupcakes:

- ½ taza de leche
- 3 cdas de jugo de limón
- ¾ de taza de azúcar
- ½ taza de aceite de coco
- 3 piezas de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 ¾ de taza de harina sin gluten
- 1 ½ cdta de polvo para hornear
- ¼ de bicarbonato de sodio
- ½ cdta de sal

Para el jarabe:

- 1 cda de azúcar
- 2 cdas de jugo de limón

Para el frosting:

- Un chorrito de Vainilla Molina
- Una pizca de sal
- 2 cdas de jugo de limón
- 2 cdas de leche
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- Frutos rojos y flores para decorar.

Para los cupcakes:

1. Mezcla el jugo de limón junto con la leche y reserva.
2. Bate hasta integrar el azúcar junto con la mezcla de leche, el aceite de coco, las piezas de huevo y un chorrito de Vainilla Molina.
3. Aparte, revuelve los ingredientes secos.
4. Agrega la mezcla de harina en los ingredientes húmedos hasta integrar perfectamente.
5. Sirve en los capacillos y hornea 20 minutos a 180 °C.
6. Mezcla el azúcar con el jugo de limón para el jarabe y calienta 20 segundos en el microondas.
7. Con los cupcakes aún tibios, huméctalos con el jarabe.





Para el frosting:

- 1. Acrema la mantequilla hasta esponjar.**
- 2. Agrega un chorrito de Vainilla Molina, el jugo de limón y la leche y mezcla.**
- 3. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta incorporar.**
- 4. Decora los cupcakes con el frosting, frutos rojos y flores.**

