



**Recetas para
compartir
con mamá en
su día**



1

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 y 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.
4. Añade la pieza de huevo, un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, el extracto de naranja y la ralladura de naranja y mezcla para incorporarlos.
5. Agrega los ingredientes secos y bate hasta que estén bien integrados, pero 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. Extiéndela y utiliza un cortador de galletas.
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, desinfectalas 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 que las flores se peguen a 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 un plato o en una caja de regalo y sírvelas.



2

Pastel de pistache

Ingredientes:

- 2 tazas de pistaches sin sal y sin cáscara
- 2 $\frac{1}{3}$ tazas de harina de almendras
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente
- 1 $\frac{3}{4}$ de azúcar
- 5 claras de huevo grandes, a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de nata agria, a temperatura ambiente.
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de extracto de almendra
- 1 taza de leche entera o deslactosada, a temperatura ambiente.

Para el frosting:

- 224 g de queso crema en bloque, ablandado a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla sin sal, reblandecida a temperatura ambiente
- 3 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de sal

2

Pastel de pistache

Procedimiento:

Para el pastel:

1. Tritura los pistaches en un procesador de alimentos hasta que se conviertan en migajas muy finas.
2. Vierte las migajas de pistache en un bowl grande y añade la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Reserva.
3. Bate la mantequilla y el azúcar a alta velocidad hasta que estén suaves y cremosos.
4. Añade las claras y bate a velocidad alta hasta que estén mezcladas, incorpora la nata agria, el extracto de almendra y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
5. Con la batidora a velocidad baja, añade los ingredientes secos hasta que se incorporen.
6. Agrega la leche (y el colorante verde, si lo deseas utilizar) y mezcla.
7. Vierte la masa de manera uniforme en los moldes. Hornéalos durante 20-25 minutos o hasta que estén bien cocidos.
8. Deja que los pasteles se enfríen completamente, deben estar completamente fríos antes de glaseado y montaje.
9. Si lo ves necesario, con un cuchillo de sierra grande, corta una capa fina de la parte superior de los pasteles para crear una superficie plana, puedes usarla para decorar junto con el frosting.
10. Coloca una capa de pan y cubre uniformemente la parte superior con glaseado. Coloca encima la segunda capa y agrega más glaseado, repite esta operación en todas las capas.
11. Extiende el glaseado por toda la superficie. Decora con pistaches y frutos rojos, si lo deseas.
12. Refrigerera de 30-45 minutos antes de cortar.

Para el frosting:

13. Bate el queso crema y la mantequilla a velocidad alta hasta que estén suaves y cremosos.
14. Añade las 3 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso, un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la sal.
15. Bate a velocidad baja durante 30 segundos y, a continuación, cambia a velocidad alta y bate así durante 2 minutos.
16. Si deseas que el glaseado quede un poco más espeso, añade 1/4 de taza más de Azúcar Glass Postrelicioso.



3

Berry pocket

Ingredientes:

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
- Extracto Natural de Vainilla Molina

Para el relleno:

- 500 g de crema para batir vegetal
- 150 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Cubos de fresa
- 5 piezas de waffles pequeños

Para la cobertura:

- 200 g de fresas
- 200 g de zarzamoras
- 200 g de Azúcar Glass Postrelicioso

Procedimiento:

1. Licúa las piezas de huevo, el azúcar, el aceite vegetal, la leche, la harina, el colorante alimentario lila y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina hasta tener todo perfectamente integrado.
2. En una sartén caliente, vierte una taza de masa para crepas y mueve suavemente la sartén para que se distribuya uniformemente.
3. 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.
4. Deja enfriar las crepas en una rejilla.
5. Bate la crema batida vegetal y el azúcar hasta que se formen picos firmes. Cuando tengas la consistencia deseada, refrigérala para mantenerla fresca.
6. Coloca la crepa en el plato y agrega un poco de crema batida en el centro, coloca encima un waffle y cúbrelo con crema batida, agrega las fresas picadas y cubre con más crema batida. Forma un saco suelto y átalos con cuerda de papel.
7. Añade fresas y zarzamoras.
8. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.
9. Sirve y disfruta.



Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

Ingredientes:

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 mermelada:

- 120 g de mermelada de fresa

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 los pétalos confitados:

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

Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

Procedimiento:

Para confitar los pétalos:

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.
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!