kiwilimón

Postres para mamá

PRESENTADO POR:

Marias Gamesa

Gamesa CLÁSICAS

índice

3 Cheesecake de Café sin Horno

5 Cheesecake de Dulce de Leche con Galleta

7 Pay de Queso

9 Pastel de Tres Leches

11 Rosca de Capuchino

13 Rollo de Fresas con Crema

15 Tarta de Manzana

17 Flan de Galletas Marias

19 Frappé con Galletas

21 Paletas de Marias

Cheesecake de café sin horno

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

Cheesecake de café sin horno

TIEMPO: **28 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **8**

para la base

- 2 ½ tazas de **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas**
- 1 taza de mantequilla *(derretida)*

para el relleno

- 4 tazas de queso crema
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 cda. de fécula de maíz
- 2 cdas. de café soluble

para decorar

- suficiente crema batida
- suficiente chocolate *(rallado)*

preparación

1. Con ayuda de una licuadora, muele las **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas** hasta formar un polvo.

2. Mezcla las galletas con la mantequilla derretida y coloca dentro de un aro de 25 cm de diámetro, extiende con tus manos o con ayuda de una espátula para hacer la base del cheesecake y refrigera por 15 minutos.

3. Sin ponerla al fuego, vierte dentro de una olla el queso crema, la crema para batir, la azúcar refinada, la fécula de maíz y el café soluble; calienta a temperatura baja y mezcla hasta que todo se disuelva de una forma homogénea, retira del fuego.

4. Vierte la mezcla de cheesecake en la base y enfría por aproximadamente 1 hora en el refrigerador, o hasta que esté completamente sólido.

5. Retira del refrigerador y desmolda, puedes decorar con crema batida en la parte superficial haciendo unas "olitas" con la crema batida, ralla chocolate sobre la crema y sirve.

Cheesecake de dulce de leche con galleta

kiwilimón

Marias Gamesa

Cheesecake de dulce de leche con galleta

TIEMPO: **55 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **15**

para la base

- 2 tazas de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**
- ½ taza de mantequilla *(derretida)*
- 1 cdta. de canela

para el relleno

- 2 tazas de queso crema bajo en grasa
- ¼ taza de dulce de leche
- ½ taza de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 4 sobres de grenetina *(fundida)*

para el espejo

- ¼ taza de dulce de leche
- 2 sobres de grenetina *(fundida)*

para decorar

- suficientes fresas *(opcional)*
- suficientes **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**

preparación

1. Para la base, coloca en un procesador las **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** y tritura por 1 minuto, luego agrega la mantequilla derretida y la canela, y mezcla en el procesador en lapsos pequeños hasta tener una consistencia de masita.

2. Vierte la galleta molida en un molde para pastel, presiona para formar la base y refrigera.

3. Para el relleno, bate el queso crema con el dulce de leche, las **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** y la vainilla, añade la grenetina fundida en forma de hilo.

4. Vierte el relleno sobre la base de galletas y aplana la superficie con una espátula. Refrigera hasta que cuaje.

5. Para el espejo, en una ollita funde la grenetina con el dulce de leche hasta que se mezclen bien. Deja enfriar, vierte sobre el cheesecake y refrigera hasta cuajar.

6. Desmolda, puedes decorar con fresas y **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**.

Pay de queso

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

Pay de queso

TIEMPO: **30 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **4**

para la base

- 1 ½ tazas de **Galletas Marias Gamesa®**
- 2 cdas. de mantequilla *(derretida)*

para el relleno

- 300 g de queso crema
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 sobre de grenetina *(7 g, hidratada)*
- 3 cdas. de jugo de limón
- ¾ tazas de crema batida

para decorar

- 2 paquetes de **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Cajeta**
- 2 paquetes de **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Fresa**
- suficientes fresas *(en rebanadas delgadas)*

preparación

1. En un procesador, tritura las **Galletas Marias Gamesa®** por 5 minutos hasta formar un polvo con ellas, entonces agrega la mantequilla y mezcla hasta formar una masa.

2. Coloca en un molde para pastel previamente barnizado con mantequilla la masa de galleta y con ayuda de tus dedos, extiende hasta cubrir sólo el fondo. Refrigera por 1 hora.

3. Con ayuda de una batidora mezcla el queso crema con el azúcar, la grenetina y el jugo de limón por 10 minutos, hasta tener una mezcla cremosa.

4. Agrega poco a poco la crema batida y mezcla de forma envolvente. Reserva.

5. Coloca al alrededor del molde de pastel una a una las **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Cajeta** y **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Fresa**, alternando los sabores; cubre toda la orilla y entonces vierte la mezcla de pay hasta cubrir el molde. Mete en el congelador por 1 hora y 20 minutos antes de servir, coloca en refrigeración.

6. Puedes decorar con fresas rebanadas, sirve sobre un plato extendido.

Pastel de tres leches

kiwilimón

Marias Gamesa

Pastel de tres leches

TIEMPO: **1 h 25 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **8**

para el bizcocho

- 8 huevos
- 2 yemas
- 180 g de azúcar
- 2 claras
- 240 g de harina
- 30 g de mantequilla

para la tierra de galletas

- 1 taza de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**

para la mezcla de 3 leches

- 1 taza de leche entera
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada

para decorar

- 2 ½ tazas de crema batida baja en grasa
- suficientes **Galletas Mini Marias Gamesa®**

preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. Para el bizcocho, bate los huevos con las yemas y el azúcar por 8 minutos (aproximadamente), hasta doblar el tamaño. Reserva. Bate las claras por 5 minutos hasta doblar su tamaño y junta con la mezcla anterior de forma envolvente, para no bajar el batido. Cierne la harina poco a poco y sigue mezclando de forma envolvente hasta terminar; agrega la mantequilla derretida en forma de hilo e integra suavemente. Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea por 50 minutos a 180 °C. Enfría y desmolda.

3. Tritura en un procesador las **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** hasta tener galletas en trocitos pequeños, pero sin que se haga polvo, lo que buscamos es una especie de tierra de galleta. Reserva.

4. Para la mezcla 3 leches, mezcla la leche entera con la leche evaporada y la leche condensada.

5. Baña el bizcocho con suficiente mezcla de 3 leches hasta que quede húmedo. Cubre con la crema batida y las galletas **Marias Gamesa® Clásicas** por todo el borde del pastel.

6. Puedes decorar con pompones y **Galletas Mini Marias Gamesa®**.

Rosca de capuchino

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

Rosca de capuchino

TIEMPO: **35 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **8**

para el panqué

- 1 ½ tazas de **Galletas Delicias® de Gamesa® Clásicas**
- ½ taza de leche *(tibia)*
- 2 cdas. de café soluble
- 4 huevos
- 2 ½ tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 taza de harina
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de polvo para hornear

para el glaseado

- ½ taza de leche
- ⅛ taza de café espresso
- 1 ½ tazas de azúcar glass

para decorar

- suficientes granos de café

preparación

1. Con ayuda de una licuadora, muele las **Galletas Delicias® de Gamesa® Clásicas** por 1 minuto hasta formar un polvo.

2. Mezcla la leche tibia con el café soluble.

3. Para el panqué, bate el huevo y el azúcar con ayuda de un batidor, vierte la leche y el aceite en forma de hilo mientras continúas batiendo hasta integrar completamente; agrega la harina de trigo y las **Galletas Delicias® de Gamesa® Clásicas** molidas, la sal y el polvo para hornear, bate hasta incorporar por completo y que observes una masa lisa y brillante.

4. Vierte la mezcla dentro de un molde de panqué y hornea a 180 °C por 25 minutos.

5. Para el glaseado, mezcla la leche del paso 2 con el café espresso y el azúcar glass hasta formar una pasta semi espesa.

6. Retira el panqué del molde, puedes decorar con el glaseado y coloca granos de café encima.

Rollo de fresas con crema

kiwilimón

Marias Gamesa

Rollo de fresas con crema

TIEMPO: **60 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **12**

para la crema

- ½ taza de queso crema bajo en grasa
- ½ taza de requesón
- ¾ taza de crema para batir baja en grasa
- ¼ taza de azúcar glass
- 1 cdta. de esencia de vainilla

para el rollo

- 1 paquete de **Galletas Marias Gamesa® Doradas**
- 1 taza de fresas *(lavadas y desinfectadas, finamente picadas)*

para decorar

- suficientes fresas *(lavadas y desinfectadas)*
- suficiente menta

preparación

1. Bate el queso crema por 3 minutos, luego agrega la crema para batir, el azúcar glass y la vainilla y continúa batiendo hasta que la mezcla doble su tamaño y tenga una consistencia firme (aproximadamente 5 minutos). Reserva en el refrigerador.

2. Unta las **Galletas Marias Gamesa® Doradas** con la crema que hicimos previamente, agrega una cucharadita de fresas picadas y coloca otra **Galletas Marias Gamesa® Doradas**. Repite este proceso hasta formar un tubo. Refrigera por 20 minutos. Cubre el rollo con la crema y refrigera por 30 minutos.

3. Puedes decorar con fresas y menta, sirve frío y disfruta.

Tarta de manzana

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

Tarta de manzana

TIEMPO: **35 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **4**

para la base

- 2 paquetes de **Galletas Ricanelas® de Gamesa® Clásicas**
- 1 taza de mantequilla *(en cubos)*

para la mermelada

- 1 ½ kg de manzanas *(peladas y en cubos)*
- 350 g de azúcar blanco
- 150 g de azúcar mascabado
- ¾ taza de agua
- 1 raja de canela
- 2 cdas. de jugo de limón

para la tarta

- 4 manzanas *(en rebanadas delgadas)*
- azúcar
- canela en polvo al gusto
- ½ taza de mantequilla *(en cubos)*

para acompañar

- helado de vainilla

preparación

1. En un procesador tritura las **Galletas Ricanelas® de Gamesa® Clásicas** por 5 minutos hasta que se hagan polvo. Agrega la mantequilla y deja que se forme una masa. Coloca en un bowl, tapa con plástico y reserva.

2. En una olla cocina a fuego medio las manzanas con el azúcar blanco, el azúcar mascabado, el agua, el jugo de limón y la raja de canela por 30 minutos, hasta formar una mermelada y el líquido se reduzca. Deja enfriar y reserva.

3. Forma una capa de un centímetro de grosor, aproximadamente, con la masa de **Galletas Ricanelas® de Gamesa® Clásicas** en un molde previamente barnizado con mantequilla y espolvoreado con harina. Reserva en refrigeración por 1 hora.

4. Saca la base de la tarta de refrigeración y agrega la mermelada ya fría, cubre toda la base con ella. Luego coloca las rebanadas de manzana empezando por la parte de afuera, encimándolas y formando una flor.

5. Espolvorea con azúcar, canela y coloca los cubos de mantequilla encima de toda la tarta.

6. Hornea por 15 minutos a 180 °C, o hasta que la tarta esté dorada. Deja reposar sobre una rejilla.

7. Sirve en un plato extendido, puedes acompañar con helado de vainilla.

Flan de galletas Marias

Flan de galletas Marias

TIEMPO: **1 h 20 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **8**

para el caramelo

- 1 taza de azúcar

para el flan

- 1 taza de leche condensada
- 1 ½ taza del eche evaporada
- 1 taza de queso crema
- 5 huevos
- ½ taza de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**
- 1 cda. de fécula de maíz
- 1 cdta. de esencia de vainilla

para el crumble de galleta

- ¾ taza de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** *(molidas)*
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de mantequilla *(fría y en cubos)*
- 1 cda. de canela molida
- ¼ taza de nuez *(finamente picada)*

preparación

1. Precalienta el horno a 190 °C.

2. Para el caramelo, derrite el azúcar a fuego medio y luego vierte en un molde para flan. Deja enfriar a temperatura ambiente.

3. Para el flan, licúa la leche condensada con la leche evaporada, el queso crema, el huevo, las **Galletas Marias Gamesa® Clásicas**, la fécula de maíz y la vainilla. Después vierte la mezcla sobre el caramelo en el molde, tápalo con aluminio y hornea a baño María por 50 minutos a 190 °C.

4. Deja enfriar y refrigera una hora.

5. Para el crumble de galleta, mezcla en un bowl las **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** molidas con el azúcar, la mantequilla, la canela y la nuez hasta tener una consistencia de migas. Hornea 15 minutos a 180 °C, o hasta que esté doradito. Deja enfriar.

6. Puedes decorar el flan con el crumble de galleta, disfruta.

Frappé con galletas

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

Frappé con galletas

TIEMPO: **15 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **4**

para el frappé

- 6 cdas. de café soluble
- 6 cdas. de agua caliente
- 6 cdas. de azúcar mascabado
- ½ taza de **Galletas Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas**
- 2 oz de espresso preparado
- suficiente hielo
- suficiente leche entera

para decorar

- 1 taza de **Galletas Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas** *(molidas)*
- suficientes **Galletas Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas**

preparación

1. En un bowl diluye el café con el agua caliente.

2. En una licuadora vierte el café y licúa con el azúcar y las **Galletas Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas** por 5 minutos hasta tener una mezcla cremosa. Reserva.

3. En un vaso coloca suficiente hielo, añade la leche hasta llenar ¾ del vaso y vierte una onza de expresso poco a poco, para no mezclar.

4. Agrega una cucharada de la mezcla cremosa de café y galleta.

5. Puedes decorar con las galletas molidas **Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas** y una **Galleta Mini Maravillas® de Gamesa® Clásicas**.

Paletas de Marias

kiwilimón

Marias Gamesa

Paletas de Marias

TIEMPO: **30 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **8**

para el relleno

- 1 taza de queso crema
- ¼ taza de crema para batir
- 3 cdas. de azúcar glass
- 3 cdas. de cocoa
- 1 paquete de **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas**

para cubrir

- 1 taza de chocolate oscuro *(derretido)*
- 1 taza de chocolate blanco *(derretido)*

para decorar

- suficientes chispas de colores
- suficientes **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** *(molidas)*

para acompañar

- suficiente leche

preparación

1. Para el relleno de las paletas, mezcla en una batidora el queso crema con la crema para batir, el azúcar glass y la cocoa, hasta tener una consistencia firme y homogénea.

2. Unta las **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** con el relleno de chocolate del paso anterior, coloca el palito para paleta, tapa con otra **Galleta Marias Gamesa® Azucaradas** y cubre algunas con el chocolate oscuro y otras con el chocolate blanco derretido.

3. Puedes decorar con las chipas de colores y las **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** molidas. Refrigera al menos 15 minutos y disfruta.

4. Disfruta con un rico vaso de leche.