kiwilimón

POSTRES Y BEBIDAS PARA consentir a mamá

PRESENTADO POR:

Marias Gamesa

Gamesa CLÁSICAS

ÍNDICE

3 Caramel Machiatto de Galleta

5 Cold Brew con Galleta de Vainilla

7 Batido de Galleta con Helado de Vainilla

9 Frapuccino de Caramelo

11 Tiramisú Affogato

13 Tarta Flan de Caramelo

15 Pastel de Manzana y Canela

17 Pastel Frío de Galleta y Chocolate

19 Mostachón de Fresa con Mango

21 Carlota de Cajeta Tres Leches

CARAMEL MACHIATTO DE galleta

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

CARAMEL MACHIATTO DE *galleta*

TIEMPO: **40 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **2**

PARA EL MACHIATTO

- ¼ ml de leche baja en grasa
- suficiente hielo
- 30 ml de café espresso

PARA EL CARAMELO

- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- ¼ taza de crema para batir, baja en grasa
- ¼ taza de azúcar morena
- ⅛ cdta. de sal
- ½ cdta. de extracto de vainilla

PARA DECORAR

- suficientes **Galletas Flor de Naranjo Gamesa® Clásicas**

PREPARACIÓN

1. En un vaso largo agrega la leche, los hielos y el café espresso encima.

2. Para el caramelo: En una ollita a fuego medio derrite la mantequilla, agrega la crema para batir, la azúcar morena y la sal. Incorpora perfectamente y cocina 10 minutos o hasta que la mezcla se espese. Posteriormente retira del fuego y agrega el extracto de vainilla. Deja enfriar unos minutos, así espesará más.

3. Agrega dos cucharadas del caramelo después del café espresso.

4. Decora con caramelo y **Galletas Flor de Naranjo Gamesa® Clásicas**.

COLD BREW CON galleta de vainilla

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

COLD BREW CON galleta de vainilla

TIEMPO: **4 h** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **2**

PARA EL COLD BREW

- 100 g de café en grano tostado
- 1 L de agua

PARA LA CREMA

- 20 g de malvaviscos
- ½ taza de leche baja en grasa
- suficiente hielo
- suficiente azúcar

PARA DECORAR

- 3 galletas **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas**
- 1 g de granos de café

PREPARACIÓN

1. Tritura los granos con delicadeza. Ahora vierte el café molido en un recipiente y agrega el agua caliente. Deja reposar en refrigeración aproximadamente 4 horas.

2. Licúa los malvaviscos con la leche hasta alcanzar una consistencia cremosa. Reserva.

3. Agrega hielo en un vaso y enseguida vierte el café colándolo para evitar que se te vaya algún grano. Agrega azúcar al gusto e incorpora. Vierte la crema de malvaviscos por encima.

4. Decora con 2 a 3 galletas **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas** y granos de café.

BATIDO DE GALLETA CON helado de vainilla

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

BATIDO DE GALLETA CON *helado de vainilla*

TIEMPO: **15 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **2**

PARA EL ESCARCHAR

- 2 tazas de **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas**
- 116 g de crema batida baja en grasa

PARA EL BATIDO

- 250 ml de leche baja en grasa
- 200 g de helado de vainilla reducido en grasa y azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla

PARA DECORAR

- ¼ taza de **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas** *(troceadas)*

PREPARACIÓN

1. En una licuadora agrega las **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas** y tritura hasta obtener un polvo fino. Coloca un vaso para malteada sobre la crema batida y escarcha con un poco de galleta. Reserva.

2. Posteriormente licúa la leche, el helado y la esencia de vainilla hasta formar una mezcla homogénea.

3. Agrega el resto de las galletas trituradas a la mezcla y continúa licuando hasta integrar por completo.

4. Vierte la mezcla en un vaso para malteada grande, decora con **Galletas Maravillas® de Gamesa® Clásicas**.

FRAPUCCINO DE *caramelo*

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

FRAPUCCINO DE *caramelo*

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

PARA EL CARAMELO

- ½ taza de azúcar morena
- ¼ taza de crema para batir, baja en grasa
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 1 pizca de sal
- 1 cdta. de extracto de vainilla

PARA EL FRAPUCCINO

- ¾ taza de café espresso
- 1 taza de leche baja en grasa
- suficientes hielos
- 4 cdas. de caramelo

PARA EL ACOMPAÑAR

- 3 **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Cajeta**

PREPARACIÓN

1.En una sartén vierte la azúcar morena, la crema para batir, la mantequilla, la sal y el extracto de vainilla. Cocina a fuego medio durante 5 minutos y mueve de vez en cuando con ayuda de un batidor globo. Obtendrás una consistencia espesa. Retira del fuego y refrigera 15 minutos

2. Licúa el café espresso, la leche, los hielos y el caramelo hasta integrar perfectamente. Asegúrate de que los hielos también se trituren.

3. Vierte la preparación en un vaso para frappe, coloca las **Galletas Gamesa® Clásicas Florentinas® sabor Cajeta** y baña con más caramelo.

TIRAMISÚ affogato

kiwilimón

Gamesa CLÁSICAS

TIRAMISÚ *affogato*

TIEMPO: **4 h** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **3**

PARA EL HELADO DE TIRAMISÚ

- 100 g de crema batida baja en grasa
- 38 g de queso crema reducido en grasa *(a temperatura ambiente)*
- 1 cdta. de extracto de vainilla
- 100 g de leche condensada reducida en azúcar

PARA EL CAFÉ

- 1 cda. de amaretto
- 60 ml de café espresso

PARA DECORAR

- 3 **Galletas Ricanelas® de Gamesa® Clásicas**
- 3 g de chocolate *(rallado)*
- 1 g de cocoa

PREPARACIÓN

1. En una batidora agrega la crema para batir, el queso crema y la vainilla. Bate hasta que obtenga una consistencia espumosa. Vierte la mezcla en un bowl y reserva.

2. Agrega 3 cucharadas de leche condensada a la mezcla, incorpora y con ayuda de una espátula de plástico, añade el resto de la leche condensada. Mezcla en movimientos envolventes.

3. Tapa con plástico adherente y congela durante 4 horas o hasta que tenga consistencia de helado.

4. En un vaso o copa, agrega dos bolas de helado de tiramisú, vierte una cucharada de amaretto y posteriormente añade el café espresso caliente sobre el helado. Añade 3 **Galletas Ricanelas®** de **Gamesa® Clásicas.**

5. Decora espolvoreando chocolate rallado y una pizca de cocoa.

TARTA · FLAN DE *caramelo*

kiwilimón

Marias Gamesa

TARTA FLAN DE caramelo

TIEMPO: **2 h 40 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **12**

PARA LA BASE

- 3 rollos de **Galletas Marías Gamesa® Doradas**
- ¼ taza de crema ácida baja en grasa

PARA EL FLAN

- 4 tazas de leche baja en grasa
- 1 sobre de flan en polvo sabor vainilla listo para usar *(134 g)*
- suficiente ralladura de naranja

PARA EL CARAMELO

- ½ taza de azúcar
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 6 **Galletas Marías Gamesa® Doradas** *(troceadas)*

PREPARACIÓN

1. Coloca las **Galletas Marías Gamesa® Doradas** en un tazón y con ayuda de un vaso, presiona para triturar muy bien. Agrega la crema y con ayuda de una espátula de silicón, integra los ingredientes hasta formar una pastita.

2. En un molde de tarta coloca plástico adherente y vierte la mezcla de galletas. Presiona para que se adhiera lo mejor posible. Congela hasta que la galleta se endurezca.

3. Calienta la leche en una olla a fuego medio y vierte el flan en polvo sabor vainilla con suficiente ralladura de naranja. Mezcla hasta integrar. Retira del fuego y deja enfriar ligeramente.

4. Una vez que la mezcla de flan se haya enfriado, vierte sobre la base de galleta y vuelve a refrigerar hasta que el flan se solidifique.

5. Mientras el flan se refrigera, prepara el caramelo. Coloca el azúcar en una sartén antiadherente o de acero inoxidable y calienta a fuego medio bajo hasta que el azúcar se haga líquido, no es necesario que muevas el azúcar con alguna cuchara. Cuando se derrita, añade la mantequilla y **Galletas Marías Gamesa® Doradas**. Integra con una pala de madera y reserva.

6. Saca el flan del refrigerador, baña con caramelo y sirve de inmediato.

PASTEL DE manzana y canela

kiwilimón

Marias Gamesa

PASTEL DE manzana y canela

TIEMPO: **1 h 50 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **15**

PARA EL PASTEL

- 3 huevos
- 1 taza de leche baja en grasa
- 3 manzanas
- 2 cdas. de canela en polvo
- 100 g de azúcar
- 250 g de harina de avena
- 150 g de **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas**
- 1 cda. de polvo para hornear

PARA EL BETÚN

- 1 taza de claras de huevo *(pasteurizadas)*
- ¼ taza de azúcar glas
- 1 cdta. de canela en polvo

PARA EL RELLENO

- 1 taza de manzanas *(cortadas en cubos pequeños y cocinadas con mantequilla y canela)*

PARA DECORAR

- suficientes **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** *(hechas polvo)*
- suficientes nueces *(picadas finamente)*
- suficientes manzanas *(en láminas delgadas)*

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. Licúa los huevos con la leche, la manzana, la canela y el azúcar. Agrega la harina de trigo, las **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas**, el polvo para hornear y mezcla muy bien hasta integrar todo.

3. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, hornea por 50 minutos a 180 °C, deja enfriar y desmolda. Corta el pastel de forma horizontal en 3 partes iguales y reserva.

4. Bate a velocidad media las claras de huevo y cuando estén semimontadas, agrega el azúcar glas, la canela y continúa batiendo hasta que consigas un punto de turrón.

5. Sobre una tabla, coloca la primera parte del pastel y cúbrela con el betún, coloca las manzanas cocinadas con mantequilla y canela. Agrega otra parte de pastel y repite el procedimiento hasta terminar con los tres pisos. Cubre de manera uniforme todo el pastel con el betún.

6. Decora con las manzanas en forma de rosa sobre el pastel, las **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** trituradas en la parte inferior y arriba, espolvorea nueces.

PASTEL FRÍO DE *galleta y chocolate*

kiwilimón

Marias Gamesa

PASTEL FRÍO DE galleta y chocolate

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

PARA EL PASTEL

- ½ taza de leche baja en grasa
- 300 g de chocolate oscuro *(troceado)*
- ⅔ mantequilla sin sal *(cortada en cubos)*
- ½ leche condensada reducida en grasa y azúcar
- suficiente aceite en aerosol *(para engrasar)*
- 12 **Galletas Marias Gamesa® Doradas**

PARA CUBRIR

- ½ taza de chocolate amargo

PARA DECORAR

- ¼ taza de frambuesas
- ¼ taza de almendras troceadas y tostadas

PREPARACIÓN

1. En una ollita a fuego medio, lleva a baño maría la leche con el chocolate oscuro. Una vez que se derrita, retira del fuego y reserva.

2. En un bowl acrema la mantequilla e incorpora poco a poco la leche condensada. Agrega el chocolate derretido a temperatura ambiente, incorpora en forma envolvente y reserva.

3. En un refractario mediano previamente engrasado coloca una capa de galletas **Galletas Marias Gamesa® Doradas** cubriendo muy bien el fondo. Agrega la mezcla de chocolate, encima coloca otra capa de galletas **Galletas Marias Gamesa® Doradas** y así sucesivamente hasta que termines de rellenar el molde. Procura que la última capa sea de mezcla de chocolate.

4. Refrigera 4 horas. Desmolda, coloca el pastel sobre una rejilla y cubre con chocolate. Vuelve a refrigerar 30 minutos, esto para que el chocolate quede firme.

5. Desmolda en un plato rectangular, decora con almendras y frambuesas.

MOSTACHÓN DE *fresa con mango*

kiwilimón

Marias Gamesa

MOSTACHÓN DE *fresa con mango*

TIEMPO: **2 h 20 min** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **12**

PARA EL PASTEL

- 1 caja de **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** *(450g)*
- 2 tazas de nuez picada

PARA EL MERENGUE

- 8 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- ½ taza de azúcar
- 1 cdta. de esencia de vainilla

PARA DECORAR

- 1 taza yogurt griego reducido en grasa y azúcar
- ½ taza fresas *(rebanadas)*
- ½ taza mango *(rebanado)*

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 160 °C.

2. Coloca las **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** en una bolsa de plástico, cierra perfectamente y con ayuda de un rodillo, tritura. Coloca en un tazón y mezcla con la nuez picada. Reserva.

3. Con ayuda de una batidora eléctrica de mano, mezcla las claras de huevo en un tazón hasta doblar su volumen y obtener picos firmes. Agrega la sal y el azúcar poco a poco en forma de lluvia. Vierte la esencia de vainilla y continúa batiendo alrededor de 5 minutos, hasta obtener un merengue firme y de tono brillante.

4. Incorpora la mezcla de **Galletas Marias Gamesa® Azucaradas** al merengue de manera envolvente. Vierte en un aro de pastelería previamente engrasado y tapizado con papel encerado, tanto en la superficie como en los laterales. Hornea a 160 °C por 1 hora; sabrás que el mostachón está listo cuando se encuentre firme y ligeramente dorado.

5. Deja enfriar y desmolda con cuidado para evitar que se rompa. Decora el mostachón con yogurt griego sólo en la superficie; acomoda las fresas rebanadas y mango. Disfruta con alguna bebida fría.

CARLOTA DE CAJETA tres leches

CARLOTA DE CAJETA tres leches

TIEMPO: **4 h** DIFICULTAD: **Baja** PORCIONES: **12**

PARA EL RELLENO

- 150 g de queso crema bajo en grasa *(en cubos medianos y a temperatura ambiente)*
- 1 taza de leche evaporada baja en grasa
- 1 taza de leche condensada reducida en azúcar y grasa
- ½ taza leche de coco sin azúcar
- 1 cdta. de vainilla
- ¾ taza de cajeta
- 1 sobre de grenetina *(hidratada)*

PARA LA CARLOTA

- 2 paquetes de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** *(170 c/u)*

PARA DECORAR

- 1 taza de cajeta
- suficientes **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** *(170 c/u)*
- suficientes fresas *(cortadas a la mitad)*

PREPARACIÓN

1. Licúa el queso crema con la leche evaporada, la leche condensada, la leche de coco, la vainilla y la cajeta hasta integrar.

2. Agrega un poco de la mezcla licuada a la grenetina hidratada y mezcla con un batidor globo. Coloca en un bowl la mezcla de tres leches con cajeta y vierte ahí la grenetina temperada. Incorpora.

3. Para formar la carlota, en un molde redondo cubierto con plástico antiadherente coloca una capa de **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** y añade un poco de la mezcla de tres leches y cajeta. Cubre con otra capa de galletas y continúa hasta llenar el molde. Cuando termines, cubre la parte superior con cajeta. Refrigera por 3 horas.

4. Retira del refrigerador la carlota y desmolda. Coloca en un plato extendido y decora con **Galletas Marias Gamesa® Clásicas** y fresas cortadas a la mitad.