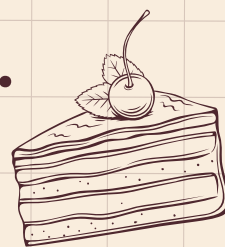


By: Alma Foods



Recetario para compartir

Endulza tus momentos
especiales junto a Alma.





Una cocina llena de cariño

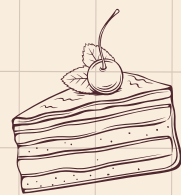
Crea recuerdos inolvidables en la
cocina y comparte con aquellos
que más amas.

Postres para compartir • Dulces para regalar
• Cocina divertida • Brindis de amistad



Postres para compartir

Cocina momentos
inolvidables con
personas especiales.



7 Cheesecake en vaso

1. Con ayuda de una licuadora, tritura las galletas de vainilla. Una vez trituradas, mézclalas con 2 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma. Agrega la mezcla en los vasos como base.
2. En un bowl, bate el queso crema hasta que quede suave. Agrega poco a poco la crema de leche y mezcla suavemente.
3. Sirve la mezcla del queso crema en los vasos, añade mermelada de fresa al gusto. Cubre los vasos con papel film y llévalos a la nevera por 2 horas.
4. Finaliza esta deliciosa receta con fresas y hojas de menta al gusto para decorar. Disfruta esta receta con los que más quieres en cualquier momento.

Ingredientes

18 galletas de vainilla.

Mantequilla Tradicional Alma.

300g de queso crema.

300g de crema de leche.

2 cucharaditas de esencia de vainilla.

3 cucharadas de azúcar.

Mermelada de fresa al gusto.

Fresas al gusto.

Hojas de menta al gusto.



2 *Pastel de tres leches*

1. Precalienta el horno a 180°C, 30 minutos antes de hacer la preparación, luego engrasa con unos sprays de Mantequilla Tradicional Alma y enharina un molde.
2. En un bowl, mezcla el azúcar, los huevos y las yemas hasta que tengas una mezcla bien cremosa. Agrega la harina y las dos cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma sin dejar de batir.
3. Agrega la mezcla en el molde y llévalo al horno por 20 minutos. Mientras, en una olla a fuego alto, agrega la leche, la crema de leche y la leche condensada, cocina por 20 minutos sin dejar de revolver o hasta que la mezcla se reduzca a la mitad.
4. Retira la olla del fuego y deja enfriar muy bien. Baña el bizcocho con la mezcla de leche y pínchalo con un palillo para que la salsa se incorpore. Llévalo al refrigerador por 1 hora, aproximadamente.
5. Pasada la hora, decora al gusto con merengue al gusto y espolvorea un poco de canela o cocoa. Comparte esta receta con tu familia o amigos.

Ingredientes

- ½ taza de azúcar blanca.
- 5 huevos.
- 3 yemas de huevo.
- 140g de harina de trigo.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- 2 tazas de leche.
- 150g de crema de leche.
- 150g de leche condensada.
- Merengue al gusto.
- Canela o cocoa en polvo al gusto.



3 *Brownies de vino tinto*

1. Precalienta el horno a 180°C. Mientras, en un bowl al baño maría, derrite los chips de chocolate junto a las 7 cucharadas de mantequilla, integra muy bien y deja enfriar.
2. En un bowl aparte, mezcla el vino y el azúcar blanca y morena. Agrega los huevos uno a la vez, batiendo bien entre cada uno. Añade la harina, el cacao en polvo, la vainilla y la sal hasta que se integren muy bien.
3. Vierte la mezcla de brownie en un molde preparado y hornea durante 20 a 25 minutos. Deja enfriar por completo. Sirve a temperatura ambiente con una copa de vino tinto o una taza de café.

Ingredientes

180g de chips de chocolate.
Mantequilla Tradicional Alma.
1/4 taza de vino tinto.
110g de azúcar.
60g de azúcar morena.
2 huevos grandes.
170g de harina de trigo.
2 cucharadas de cocoa en polvo.
1 cucharadita de esencia de vainilla.
1/2 cucharadita de sal.



4 Charlotte de limón

1. En un bowl, bate la leche condensada con el queso crema, la crema de leche, el jugo y la ralladura de limón.
2. Monta los bizcochos de soletilla (lengüitas) cortados por la mitad en un aro de emplatar (encima del plato de presentación). Rellenar con la crema y dejar enfriar mínimo 2 horas en la nevera.
3. Desmolda el postre y decóralo con un lazo o una cuerda para decorar y darle estabilidad, termínalo de rellenarlo con fresas y unos cuantos sprays de Queso Original Alma al gusto.
4. Sirve por porciones y disfruta de este diferente postre perfecto para compartir con quienes más quieres en fechas especiales.

Ingredientes

40g de leche condensada.

90g de queso crema.

90g de crema de leche.

Jugo y ralladura de 2 limones.

80g de fresas.

50g de bizcochos de soletilla (lengüitas).

Azúcar glass al gusto.

Queso Crema Original Alma al gusto.



Dulces para regalar

Un detalle especial
para compartir que
llega al Alma.



5 Cupcakes red velvet

1. En un bowl, bate el azúcar con 6 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma, hasta que la mezcla adquiera un tono blanco. Añade el huevo y mezcla para integrar.
2. En otro recipiente, mezcla la leche con el jugo de limón y déjala reposar unos 10 minutos. Luego, añade la mitad de la mezcla al bowl con el azúcar junto con la vainilla.
3. Agrega al bowl la mitad de los ingredientes secos, tamizados y mezcla hasta que todos los ingredientes se integren. Agrega el resto de los ingredientes secos con la leche y el jugo de limón.
4. Añade la cucharadita de colorante rojo y mézclalo también. Finalmente, mezcla el vinagre con el bicarbonato en un recipiente aparte. Inmediatamente, añádelo a la masa.
5. Reparte la masa en los moldes ya preparados, llenándolos hasta la mitad. Hornea los cupcakes a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente.
6. Cuando estén listos, deja que se enfríen y decóralos con crema chantilly al gusto.

Ingredientes

150g de harina de trigo.

2/3 taza de leche.

150g de azúcar.

1 huevo.

Mantequilla Tradicional Alma.

10g de cocoa en polvo.

1 cucharadita de jugo de limón.

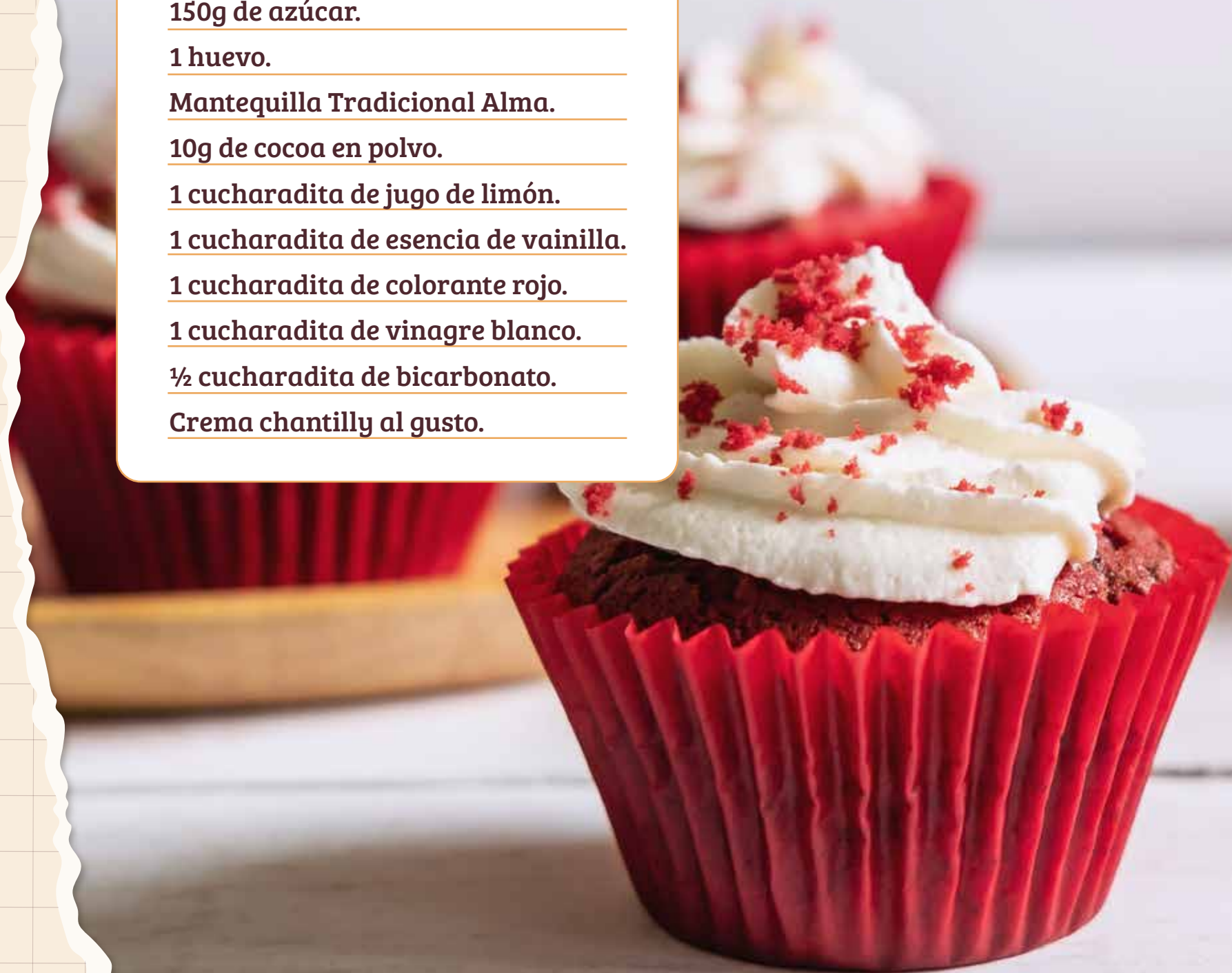
1 cucharadita de esencia de vainilla.

1 cucharadita de colorante rojo.

1 cucharadita de vinagre blanco.

½ cucharadita de bicarbonato.

Crema chantilly al gusto.



6 Galletas rellenas

1. En un bowl bate las 14 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma junto al azúcar durante 5 minutos. En un recipiente aparte, bate el huevo junto con la vainilla y agrégalos al bowl con la mantequilla.
2. Agrega la harina a cucharadas a la mezcla, integrando cada cucharada antes de añadir la siguiente, hasta que se forme una masa para poder agregar la leche.
3. Dale forma redonda a la masa y extiéndela con ayuda de un rodillo, dándole un grosor de 5mm y con un molde en forma de corazón, corta las galletas. A la mitad de las galletas, con un molde más pequeño, corta el centro de cada corazón.
4. Lleva las galletas a la nevera por 15 minutos, mientras precalientas el horno a 180°C. Luego hornea por 15 minutos.
5. Una vez lista, déjalas enfriar para poder decorarlas. Cuando estén frías, agrega la mermelada a las galletas enteras, para luego poner encima las galletas sin el centro. Puedes agregar un poco de azúcar glass para que se vean más deliciosas.

Ingredientes

Mantequilla Tradicional Alma.

175g de azúcar blanca.

1 huevo.

1 cucharada de esencia de vainilla.

400g de harina de trigo.

2 cucharadas de leche.

Mermelada de fresa al gusto.



7 Macarrones franceses

1. En un bowl, bate las claras de huevo por 3 minutos. Pasado ese tiempo, añade poco a poco el azúcar glass y bate 3 minutos más.
2. Una vez estén montadas las claras y el azúcar, añade las gotas de colorante e integra.
3. En otro bowl, tamiza la harina de almendras y 150g de azúcar glass 4 veces hasta que no quede ninguna partícula gruesa. Agrega 1/3 de la mezcla seca al bowl de las claras, integra todo con movimientos envolventes, repite el proceso hasta integrar todos los ingredientes.
4. En papel mantequilla y con ayuda de una manga pastelera, dale forma circular a la masa. Deja secar al aire los macarrones sobre la bandeja hasta que no se pegue a los dedos.
5. Lleva al horno ya precalentado a 150°C, en una bandeja por 15 minutos.
6. Para el relleno, pon en un bowl el queso crema, la Mantequilla Tradicional Alma, 150g de azúcar glass y el jugo de limón. Bate muy bien y con una manga pastelera rellena una de las conchitas de los macarrones una vez fríos y pon otro encima.

Ingredientes

130g de harina de almendras.

350g de azúcar glass.

2 claras de huevo.

Colorante en gel.

190g de queso crema.

Mantequilla Tradicional Alma.

Jugo de un limón.



Cocina divertida

Recetas para
preparar con los
más pequeños.



8 *Palomitas de maíz con chocolate*

1. En una olla, agrega la cucharada de Mantequilla Tradicional Alma y el maíz pira. Llévala a fuego medio hasta que revienten y agrega sal al gusto.
2. En un bowl a baño maría, derrite el chocolate junto a 2 cucharadas de Queso Crema Original Alma. Cuando el chocolate esté fundido, agrégalo a las palomitas y mezcla con ayuda de una espátula para repartir bien el chocolate.
3. Una vez frías las palomitas con chocolate, pásalas a un bowl o al recipiente elegido para servir las y a disfrutar. ¡Buen provecho!

Ingredientes

1 taza de maíz pira.

Mantequilla Tradicional Alma.

200g de chips de chocolate.

Sal al gusto.

Queso Crema Original Alma.



9 Crepe dulce

1. Realiza un corte en la tortilla del centro a la orilla, una de las terceras partes cúbreela con leche condensada y fresas.
2. En otra parte esparce un poco de queso crema y más fresas, y en la última coloca más leche condensada y fresas. Dobla de manera que formes un triángulo con todas las capas; repite con el resto de los ingredientes.
3. Calienta por ambos lados el crepe en una sartén caliente con 6 sprays de Mantequilla Tradicional Alma, hasta que doren ligeramente. Estarán listas para disfrutar.

Ingredientes

- 4 tortillas de harina.
- ½ taza de leche condensada.
- 1 taza de fresas en rebanadas.
- 1 taza de queso crema.
- Mantequilla Tradicional Alma.



10 Paleta de chocolate

1. Licúa 6 barras de chocolate con leche, la leche evaporada, la leche condensada y el agua.
2. Vierte la mezcla en moldes para paleta con un poco de nuez troceada, coloca el palito de madera y congela hasta que estén sólidas.
3. Antes de sacarlas de la nevera, en un bowl al baño maría derrite la barra de chocolate sobrante junto a 6 sprays de Queso Crema Original Alma, esto para la cobertura de las paletas.
4. Una vez sólidas, desmolda las paletas con un poco de agua caliente, decora con el chocolate derretido y las nueces troceadas. Tus niños amarán preparar y disfrutar estas deliciosas paletas.

Ingredientes

6 barras de chocolate con leche.

Queso Crema Original Alma.

1 taza de leche evaporada.

1 taza de leche condensada.

2 tazas de agua.

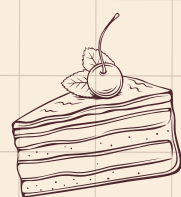
1 taza de nueces trituradas.

6 Palitos de madera para paleta.



Brindis de amistad

Eleva tu copa y celebra
la amistad con estas
bebidas especiales.



77 Batido de fresas

1. En una licuadora agrega la leche de tu preferencia, las dos cucharadas de helado y las fresas rebanadas. Si gustas, puedes agregar un toque de licor con crema de whisky y un poco de vodka.
2. Licua muy bien todo hasta que los ingredientes se mezclen, agrega un poco de miel para endulzar.
3. Decora con rebanadas de fresa y disfruta este batido frío con tus amistades.

Cócteles con alcohol

Ingredientes

- 1 taza de leche de tu preferencia.
- 2 cucharadas de helado de fresa.
- 1 cucharada de miel.
- ½ taza de fresas en rebanadas.
- ½ taza de crema de whisky (opcional).
- 30ml onza de vodka (opcional).



12 Cóctel de chocolate

1. En una taza, agrega el chocolate finamente troceado, vierte encima la leche caliente y deja reposar alrededor de dos minutos o hasta que el chocolate se derrita.
2. Una vez hecho esto agrega el whisky y por último adorna la superficie con malvaviscos.
3. Disfruta de esta delicia con tus amigos.

Cócteles con alcohol

Ingredientes

55g de chocolate finamente picado.

60ml de crema de whisky (opcional).

175ml de leche caliente.

Mini malvaviscos.



13 *Margarita de coco*

1. En una licuadora, agrega la leche de coco, el azúcar, el tequila, el jugo de limón, el jugo de naranja y el hielo al gusto.
2. Licúa muy bien todos los ingredientes. Sirve en vasos o copas micheladas con limón, sal y coco.
3. Disfruta de este refrescante cóctel.

Cócteles con alcohol

Ingredientes

10g de sal.

50g de coco rallado.

2 tazas de leche de coco.

100g de azúcar blanca.

60ml de tequila.

El jugo de un limón.

El jugo de una naranja.

Hielo al gusto.



By: Alma Foods



Recetario para compartir

Celebra el amor con las
personas que más quieres,
con recetas deliciosas.



Comparte estas recetas
con esa persona especial

