

Recetario

Sweets

by lilian marie



Sweets
by lilian marie

Recetario Sweets by lilian marie



Muchas gracias por confiar en las recetas que con mucho cariño he plasmado en este recetario.

He intentado compilar recetas de cremas para decorar cupcakes y más, distintos sabores de masas y dos tipos de galletas que son muy prácticas.

Las masas de pastel se pueden utilizar tanto para hacer cupcakes, como para poner en moldes de diferentes formas y tamaño, los tiempos de horneado dependeran del tipo de moldes que utilices.

Te invito a que cuando hagas tus recetas me lo compartas y etiquetes en redes sociales para así llenar el mundo de cosas deliciosas.

Recuerda que cuentas con la oportunidad de soporte para preguntas

sobre el recetario a mi correo

sweetsbylilianmarie@gmail.com



Estoy siempre a la orden.



Lilían Marie



Contenido



Cremas

Vainilla

Chocolate

Queso Crema

Masas

Pastel Vainilla

Pastel Chocolate

Pastel Zanahorias

Pastel Red Velvet

Pastel Manzana Canela

Pastel Melocotón

Pastel Galletas María

Volteado de Piña

Dulce de Frutas Navidad

Mezcla de Frutas Confitadas

Galletas

Galletas de Azúcar

Galletas de Canela y Pasas



Receta:

Crema de Vainilla



Ingredientes

- ½ libra de mantequilla fría
- 2 libras de azúcar micropulverizada
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharada de leche líquida

Proceso

1. Cernir el azúcar.
2. Poner todos los ingredientes juntos en la batidora.
3. Batir a velocidad baja por 1 minuto.
4. Batir a velocidad media alta por 5 minutos.



Receta:

Crema de Chocolate

Ingredientes

- ½ libra de mantequilla fría
- 1 libra de azúcar micropulverizada
- 60 gramos de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharadas de leche líquida

Proceso

1. Cernir el azúcar junto con el cacao en polvo.
2. Poner todos los ingredientes juntos en la batidora.
3. Batir a velocidad baja por 1 minuto.
4. Batir a velocidad media alta por 5 minutos



Shake!!!



Receta:

Crema de Queso Crema



Ingredientes

- ¼ de libra de mantequilla fría
- 2 libras de azúcar micropulverizada
- 200 gramos de queso crema frío
- ½ cucharadita de esencia de vainilla



Proceso

1. Cernir el azúcar.
2. Poner la mantequilla y queso en la batidora.
3. Batir a velocidad baja por 1 minuto o hasta que se integren.
4. Agregar poco a poco el azúcar y batir a velocidad baja.
5. Añadir la vainilla y batir a velocidad media alta por 3 minutos

Receta:

Pastel de Vainilla

Ingredientes

- 2 barras de margarina o mantequilla
- 3 ½ tazas de harina de todo uso
- 1 ½ taza de azúcar blanca
- 5 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 ½ taza de leche semidescremada
- 3 cucharaditas de vainilla



Proceso

1. Cremar la mantequilla con el azúcar.
2. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
3. Agregar la vainilla a la leche.
4. Agregar los huevos enteros, uno a uno.
5. Agregar los ingredientes secos intercalando con la leche.
6. Llenar los moldes previamente engrasados y hornear a 350°F.



Shake!!!

Receta:

Pastel de Chocolate



Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
- 2 $\frac{2}{3}$ tazas de harina de todo uso
- 2 tazas de azúcar blanca
- 1 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 taza de leche semidescremada
- 1 taza de agua tibia
- 1 $\frac{1}{2}$ de cucharadita de café instantáneo
- 2 cucharaditas de vainilla



Proceso

- 1. Crear la mantequilla con el azúcar.
- 2. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
- 3. Agregar la vainilla a la leche.
- 4. Agregar los huevos uno a uno.
- 5. Agregar los ingredientes secos intercalando con la leche.
- 6. Poco a poco agregar el café a la mezcla.
- 7. Llenar los moldes previamente engrasados y hornear a 350°F.



Shake!!!



Receta:

Pastel de Zanahoria



Ingredientes

- 1 libra de zanahorias frescas peladas y ralladas.
- 2 tazas de azúcar blanca o morena
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 1 ½ taza de aceite vegetal
- 1/3 taza de leche semidescremada
- ½ taza de pasitas
- ½ taza de piña picada en pequeños trozos
- 1 ½ cucharadita de vinagre de manzana
- 1 ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 3 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de gengibre molido
- 1/8 cucharadita de clavo molido



Proceso

1. Añadír el vinagre a la leche y reservar por 10 minutos
2. En un bol grande poner la zanahoria, azúcar, huevos, aceite, pasas, piña, vainilla y la leche (ya con el vinagre) y mezclar todo muy bien.
3. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
4. Agregar los ingredientes secos poco a poco hasta tener una mezcla homogénea. No batir demasiado.
5. Repartir la mezcla en los moldes previamente engrasados.
6. Hornear a 350°F.



Shake!!!



Receta:

Pastel de Red Velvet



Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
- 1 taza de azúcar blanca
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 2 ½ tazas de harina de todo uso
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de leche semidescremada
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de colorante rojo (el más intenso que tengas!!)



Proceso

1. Añadir el vinagre a la leche y reservar por 10 minutos.
2. Tamizar los ingredientes secos y reservar.
3. Mezclar aparte todos los ingredientes líquidos.
4. Crear la margarina con el azúcar.
5. Agregar los huevos uno a uno y batir a velocidad media.
6. Agregar el resto de ingredientes alternando secos y líquidos.
7. Repartir la mezcla en los moldes previamente engrasados.
8. Hornear a 350° F.




Shake!!!



Receta: Pastel de Manzana y Canela



Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
- 220 gramos de harina de todo uso
- 220 gramos de azúcar blanca o morena
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 125 ml de leche semidescremada
- 1 manzana roja grande (pelada y rallada) 



Proceso

1. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
2. Cremar la mantequilla con el azúcar.
3. Agregar los huevos uno a uno.
4. Agregar los ingredientes secos intercalando con la leche.
5. Mezclar suavemente con una espátula la manzana rallada.



Shake!!!



 Pela y ralla la manzana en el momento de mezclarla para que no se oxide





Receta:

Pastel de Melocotón

Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
 - 230 gramos de harina de todo uso
 - 180 gramos de azúcar blanca
 - 2 cucharaditas de polvos de hornear
 - ½ cucharadita de sal
 - 3 huevos a temperatura ambiente
 - 125 ml de leche semidescremada
 - 1 cucharadita de vainilla
 - 2 melocotones en almíbar picaditos
- Para rellenar:
Mermelada de melocotón



Proceso

1. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
2. Agregar la vainilla a la leche.
3. Crear la mantequilla con el azúcar.
4. Agregar los huevos uno a uno.
5. Agregar los ingredientes secos intercalando con la leche.
6. Mezclar suavemente con una espátula los melocotones picados.
7. Llenar los moldes previamente preparados y hornear a 350°F.



Receta:

Pastel de Galletas María

Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
- 1 taza de harina de todo uso
- 1 taza de azúcar blanca
- ½ taza de galletas María molidas
- 1 ½ cucharadita de polvos de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos a temperatura ambiente
- ½ taza de leche semidescremada
- ½ cucharadita de vainilla

Shake!!!

Proceso

1. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
2. Agregar la vainilla a la leche
3. Crear la mantequilla con el azúcar.
4. Agregar los huevos uno a uno.
5. Agregar los ingredientes secos intercalando con la leche.
6. Llenar los moldes y hornear a 350°F.



Receta:

Volteado de Piña



Ingredientes

- 2 barras de margarina o mantequilla
- 3 ½ tazas de harina de todo uso
- 1 ½ taza de azúcar blanca
- 5 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 1 ½ taza de jugo de piña (35% de fruta o más)
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de vainilla



Para decorar:

- ¾ taza de azúcar morena
- ½ barra de mantequilla
- 2 cucharadas de jugo de piña
- Piña en ruedas
- Cerezas en almíbar



Shake!!!

Proceso

1. En un bol pequeño mezclar el azúcar morena, mantequilla y jugo de piña para hacer el caramelo (ingredientes para decorar). Ponlo en el fondo del molde engrasado y deja enfriar.
2. Mezclar y cernir los ingredientes secos.
3. Agregar la vainilla y vinagre al jugo de piña.
4. Crear la mantequilla con el azúcar.
5. Agregar los huevos uno a uno.
6. Agregar los ingredientes secos intercalando con los líquidos.
7. Poner la piña y cerezas al gusto en los moldes.
8. Llenar los moldes y hornear a 350°F.

Desmoldar inmediatamente luego de salir del horno.



Receta:

Dulce de Frutas de Navidad Sweets



Ingredientes

- 1 barra de margarina o mantequilla
- 1 $\frac{3}{4}$ taza de harina de todo uso
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar morena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de gengibre en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita clavo en polvo
- $\frac{1}{4}$ cdita de nuez moscada en polvo
- 2 $\frac{1}{2}$ cditas de polvos de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 huevo jumbo a temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de leche semidescremada
- $\frac{1}{4}$ taza de jugo de naranja
- $\frac{1}{4}$ taza de miel de caña
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza frutas confitadas maceradas
- $\frac{1}{2}$ taza de frutos secos



Proceso

1. Mezclar y cernir los ingredientes secos y reservar.
2. Mezcla todos los líquidos.
3. Cremar la mantequilla con el azúcar.
4. Agregar el huevo entero.
5. Agregar los ingredientes secos intercalando con los líquidos.
6. Mezclar con la masa las frutas maceradas y los frutos secos con movimientos envolventes con una espátula.
7. Poner en el molde y hornear a 350°F.



Mezcla de Frutas Confitadas

(combina todos los ingredientes y déjalo reposar al menos 24 horas)

200 g de pasas

$\frac{1}{2}$ botella de ron

1 taza de amaretto (licor de almendras)

2 cdas de esencia de ron o ron con pasas

1 libra de cerezas rojas

1 libra de frutas confitadas

Shake!!!



Receta:

Galletas de Azúcar

(Para dar forma con el cortador)



Ingredientes

- 3 tazas de harina de todo uso
- 2 barras de mantequilla
- 1 taza de azúcar blanca
- 1 huevo jumbo a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de vainilla



Proceso

1. Cernir la harina y reservar.
2. Crear la mantequilla con el azúcar, hasta que esté mas blanca y esponjosa.
3. Agregar el huevo y la vainilla.
4. Gradualmente, agregar la harina hasta que esté totalmente integrada.
5. Dividir la masa en 3, poner cada parte sobre papel de hornear y cubrirla con otro pedazo de papel. Luego estira cada una de las partes con un rodillo y dejarlas en el refrigerador por 30 minutos mínimo.
6. Luego saca una de las masas, retira el papel de arriba y corta las galletas. Repite con las otras dos masas, una a la vez.
7. Hornear a 350°F por alrededor de 12 minutos.



Shake!!!



Receta: Galletas de Canela y Pasas



Ingredientes

- 1 barra de mantequilla fría
- 100g de azúcar de caña integral (panela)
- 100g de azúcar blanca
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de canela
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 250 g de harina de todo uso
- 80 gramos de pasas o al gusto



Shake!!!

Proceso

1. Tamizar harina, canela y bicarbonato.
2. Batir la mantequilla fría con los 2 tipos de azúcar hasta que la mezcla sea cremosa.
3. Poner el huevo y batir nuevamente
4. Poco a poco incorporar los ingredientes secos a velocidad muy baja hasta que la masa sea homogénea.
5. Agregar las pasas manualmente y refrigerar la masa durante 30 min.
6. Preparar las bandejas con papel de horno o tapete de silicona.
7. Hacer bolitas del tamaño de tu preferencia y ponerlas en la bandeja. Puedes aplastarlas un poco.
8. Hornear a 350°F por 12 min o hasta que se doren.
9. Dejarlas templar en la bandeja y luego pasarlas a una rejilla para que se enfríen completamente.

