



Cocina
Fácil
NETWORK



PASTELES

PARA REGALAR,

COMPARTIR,

O VENDER





Cocina
Fácil
NETWORK

ÍNDICE DE
RECETAS



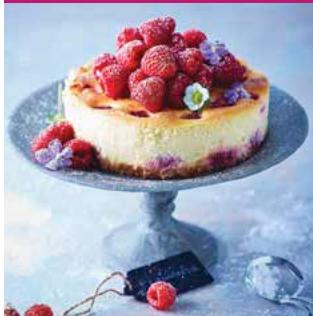
PASTEL DE
CHOCOLATE P.4-5



PASTEL DE
VAINILLA P.6-7



CORAZONES DE
CHOCOLATE P.8-9



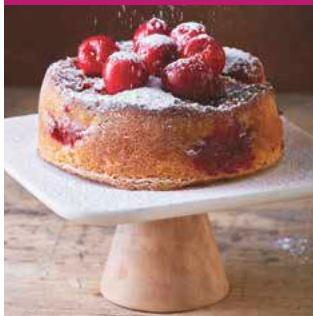
CHEESECAKE CON
FRAMBUESAS P.10-11



PASTEL DE
CHOCOLATE P.12-13



SWEET LOVE
CAKE P.14-15



VOLTEADO DE
GIRUELAS P.16-17



PASTEL
TIRAMISÚ P.18-19



PASTEL DE
DE MANZANA P.20-21



PASTEL DE CHOCOLATE



Tiempo de
PREPARACIÓN:
60 MINUTOS



PORCIONES
4 A 6
PERSONAS

- 1 taza de cocoa
- 2 1/2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cdita. de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 3/4 taza de aceite
- 1/2 taza de yogur
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para el betún

- 2 barras de queso crema
- 1 taza de mantequilla
- 2 tazas de azúcar glas
- 1/2 taza de cocoa
- 1 taza de frambuesa
- 1 taza de nuez
- 1 taza de cajeta

- 1. Engrasa** y enharina dos moldes para pastel.
- 2. Mezcla** la cocoa con 1 1/2 tazas de agua hirviendo. **Mezcla** el resto de los secos en un tazón, después mezcla los huevos con el aceite, vainilla, y yogur.
- 3. Integra** la mezcla de cocoa y después mezcla líquidos y secos hasta integrar.
- 4. Vierte** la mezcla en los moldes y hornea a 180 °C durante 45 minutos. Deja enfriar un poco y desmolda. Corta por la mitad.
- 5. Bate** los ingredientes del betún, excepto la cocoa, nuez, frambuesas y cajeta, en la batidora hasta integrar por completo. Divide en dos partes y agrega la cocoa a una de ellas. Unta el betún blanco entre cada capa de pastel, y coloca una capa delgada de cajeta y nuez después de cada capa.
- 6. Cubre** el pastel con el betún de chocolate y decora con las frambuesas.



PASTEL DE VAINILLA



Tiempo de
PREPARACIÓN:
60 Minutos



PORCIONES
8-10
PERSONAS

- 8 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 ²/₃ tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de azúcar
- ¹/₂ taza de aceite vegetal
- 5 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 taza de leche
- 2 tazas de betún de vainilla
- 30 pétalos de flor blanca cristalizados

- 1. Precalienta** el horno a 180 °C. Engrasa y enharina un molde redondo para pastel.
- 2. En un tazón** mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal.
- 3. Crema** la mantequilla en la batidora, añade el azúcar y el aceite.
- 4. Bate** por cinco minutos, añade los huevos uno por uno hasta integrar; incorpora la vainilla.
- 5. Agrega** alternadamente la harina y la leche. Cuando esté bien integrado, coloca en el molde.
- 6. Hornea** por 40 minutos o, hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Enfría completamente y voltea para retirar del molde. Cubre con el betún y decora con los pétalos.



CORAZONES DE CHOCOLATE



Tiempo de
PREPARACIÓN:
60 Minutos



PORCIONES
6 A 8
PERSONAS

400 g de azúcar
220 g de harina
70 g de cocoa en polvo
1 ½ cucharadita de polvo
para hornear
1 pizca de bicarbonato de sodio
1 pizca de sal
2 huevos
1 taza de leche
½ taza de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto
de vainilla
1 taza de agua hirviendo
1 taza de chocolate amargo
troceado

- 1. Precalienta** el horno a 180 °C. Engrasa y enharina ligeramente moldes en forma de corazón.
- 2. En un tazón** grande mezcla la harina, el azúcar, la cocoa, el polvo para hornear, la sal y el bicarbonato de sodio.
- 3. Forma** un hueco en el centro y agrega los huevos, leche y aceite.
- 4. Bate** hasta tener una consistencia homogénea; luego agrega la vainilla y el agua hirviendo. Continúa mezclando hasta integrar y vierte sobre los moldes.
- 5. Hornea** durante 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Deja enfriar y retira del molde. Derrite el chocolate y cubre los corazones.



CHEESECAKE CON FRAMBUESAS



Tiempo De
PREPARACIÓN:
90 Minutos



PORCIONES
4 A 6
PERSONAS

- 1 taza de galletas de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 $\frac{3}{4}$ de tazas de azúcar
- 1 taza de frambuesas
- 900 g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 4 huevos

1. Tritura las galletas en el procesador de alimentos; después agrega la mantequilla poco a poco hasta formar una pasta arenosa. Cubre la base de un molde con la mezcla y hornéala por ocho minutos a 180 °C.

2. Mientras, a crema el queso con el azúcar; añade la vainilla y el jengibre. Cuando la mezcla esté esponjosa, agrega los huevos uno por uno. Envuelve con las frambuesas y vierte sobre la base.

3. Hornea a baño María durante 65 minutos, deja enfriar y sirve. Decora con más frambuesas, flores comestibles y azúcar glas al gusto.



ROSCA DE RED VELVET



Tiempo de
PREPARACIÓN:
60 Minutos



PORCIONES
6 A 8
PERSONAS

- 2 ½ tazas de harina
- 1 ½ tazas de azúcar
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - ½ cucharadita de sal
 - 1 cucharada de cocoa en polvo
- 1 ½ tazas de aceite vegetal
 - 1 taza de leche
 - 2 huevos
 - 2 cucharadas de colorante vegetal rojo
 - 1 cucharada de vinagre blanco
 - 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 tazas de crema batida
- 1 taza de frambuesas

- 1. Precalienta** el horno a 180 °C. Engrasa y enharina un molde para rosca.
- 2. En un tazón** grande, mezcla la harina con el polvo para hornear, el azúcar, la sal y la cocoa. En otro tazón mezcla el aceite con la leche, el huevo, el colorante, el vinagre y la vainilla.
- 3. Mezcla** ambas preparaciones y vierte en el molde.
- 4. Hornea** durante 40 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
- 5. Cuando** esté frío, retira del molde. Acompaña con un poco de crema batida y algunas frambuesas al servir.



SWEET LOVE CAKE



Tiempo de
PREPARACIÓN:
2 HORAS



PORCIONES
6 A 8
PERSONAS

150 g de mantequilla
150 g de margarina
50 g de azúcar glas
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 limón, la ralladura
500 g de harina

Para el relleno

Betún de nata (lo consigues en las tiendas de repostería)
Colorante rosa
Esencia de grosella

Para decorar

Bombones de colores
Merengues de colores
Macarrones
Flores

1. Con ayuda de la batidora y el aditamento de pala, agrega la mantequilla, margarina y azúcar glas. Bate por 5 minutos o hasta que la mezcla tome una consistencia cremosa. Enseguida agrega el huevo, la vainilla y ralladura de limón. Bate

hasta que se integren. Agrega poco a poco la harina, hasta que se mezcle por completo.

2. Retira la mezcla de la batidora y coloca en un plástico auto adherible. Congela por 30 minutos. Pasado este tiempo retira la masa del refrigerador. Precalienta el horno a 180 °C. Dibuja en una cartulina un corazón de tamaño mediano. Enseguida dibuja otro corazón al interior, conservando la forma, a manera de formar un hueco al centro. Recorta el centro y los extremos. Coloca la mitad de la masa sobre un papel encerado y tapa con otro pedazo de papel encerado. Con ayuda del rodillo estira la masa hasta que quede de 3 mm de grosor. Retira el papel encerado de encima y coloca el molde sobre la masa; con ayuda de un cuchillo recorta en forma del corazón. Pasa el corazón con todo y el papel encerado a una charola para hornear (esto es para que no

se rompa la masa pues es muy frágil). Repite esta operación una vez más para formar 2 corazones.

3. Hornea los corazones por 30 minutos o hasta que luzcan dorados y cocidos. Retira del horno y permite que se enfríen por completo.

4. Mientras tanto, con ayuda de la batidora, bate el betún con el colorante y la esencia. Debe tener consistencia firme y brillante. Coloca esta mezcla en una manga con duya lisa.

PARA EL ARMADO

1. Coloca una base de galleta y con ayuda de la duya, coloca pequeñas porciones de crema en toda la superficie de la galleta hasta cubrir por completo. Coloca encima la otra galleta y repite la operación.

2. Decora con los merengues, bombones, macarrones o lo que hayas elegido para decorar.

3. Conserva en refrigeración hasta el momento de servir.



VOLTEADO DE CIRUELAS



Tiempo de
PREPARACIÓN:
60 Minutos



PORCIONES
4 A 6
PERSONAS

450 g de mantequilla
2 tazas de azúcar
1 cucharada de extracto
de vainilla
9 huevos
1 cucharadita de sal
3 ¼ tazas de harina
1 taza de ciruelas sin piel,
troceadas
1 taza de ciruelas frescas
2 cucharadas de azúcar glas

- 1. Bate** la mantequilla con el azúcar, agrega el extracto de vainilla seguido por los huevos. Después añade la sal y la harina poco a poco.
- 2. Integra** las ciruelas peladas con cuidado. Vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado.
- 3. Hornea** a 175 °C durante 40 minutos o hasta que al insertar un palillo al centro salga limpio.
- 4. Desmolda.** Permite que se enfríe, coloca algunas ciruelas frescas y espolvorea el azúcar glas.



PASTEL TIRAMISÚ



Tiempo de
PREPARACIÓN:
40 minutos



PORCIONES
6 A 8
PERSONAS

500 g de queso mascarpone

1 taza de crema para batir

3 cucharadas de cocoa en polvo

1/2 taza de azúcar

4 cafés exprés fríos

1 cucharada de licor de café

3 yemas de huevo

1 paquete de soletas

1. Bate las yemas con la mitad del azúcar en un tazón de vidrio, colócalo a baño María y cuece cinco minutos o hasta que esponjen y tengan una consistencia un poco más espesa. Deja enfriar.

2. Coloca el queso mascarpone, la crema y el resto del azúcar en la batidora; mueve hasta que monte la crema y agrega la mezcla de yemas.

3. Esparce un tercio de la crema en la base de un refractario de vidrio. Mezcla en un tazón el café con el licor de café, sumerge una por una las soletas en el café rápidamente para que no se deshagan. Acomódalas sobre la cama de crema en el refractario, agrega otro tercio de la crema y espárcelo; repite el paso de las soletas. Coloca la última capa de crema y espolvorea con la cocoa. Enfría mínimo tres horas y sirve.



PASTEL DE MANZANA CON DULCE DE LECHE & NUEZ



Tiempo De
PREPARACIÓN:
40 Minutos



PORCIONES
4 A 6
PERSONAS

- 2 pasteles de vainilla
- 3 barras de queso crema
- 1 barra de mantequilla
- 1 taza de crema para batir
- 2 latas de dulce de leche
- 1 taza de chocolate blanco derretido
- 1 taza de chocolate oscuro derretido
- 1 taza de nuez picada
- 7 manzanas verdes

Para el relleno

- 4 manzanas peladas y en cubos
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar

- 1. Calienta** la mantequilla con el azúcar y los cubos de manzana, cuece hasta que caramelize la mezcla.
- 2. Corta** la tapa de los pasteles para que estén planos. Coloca uno sobre otro relleno con la manzana caramelizada.
- 3. Bate** el queso crema con la mantequilla, integra la crema para batir y remueve hasta que monte, después agrega una lata de dulce de leche, cubre el pastel con la mezcla.
- 4. Baña** el pastel con los dos chocolates, cubre las manzanas con el dulce de leche y vierte el resto sobre el pastel.
- 5. Decora** con las manzanas y la nuez picada.



FACEBOOK

Facebook.com/cocinafacilmx



INSTAGRAM

@cocinafacil



PINTEREST

Pinterest.com/cocinafacilrev/



YOUTUBE

Cocina Fácil Network

Encuentra más recetas en:
cocinafacil.com.mx