

CHRISCAKES PRESENTA
GALLETAS NAVIDEÑAS
RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

Galletas Decoradas

Galletas de Azúcar

Glacé para Decorar

Spritz (Pastisetas)

Craqueladas de Red Velvet

Brownies

Galletas Escocesas

Besitos

Tortuguitas

Twix

Barritas de Fresa

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

Galletas de Azúcar

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Mantequilla o Margarina | 2/3 Taza |
| Azúcar | 3/4 Taza |
| Vainilla | 1 Cucharadita |
| Huevos | 1 Huevo |
| Leche | 4 Cucharaditas |
| Harina | 2 Tazas |
| Polvo de Hornear (Royal) | 1 1/2 Cucharadita |
| Sal | 1/4 Cucharadita |

Procedimiento:

Batir la mantequilla y el azúcar; agregar la vainilla, el huevo y la leche, alternado con los demás ingredientes secos. Refrigerar por 4 horas, luego hornear a 350° F. (175° C.) por 12-15 minutos, o hasta que se doren ligeramente.

Glacé para Galletas de Azúcar

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Agua | 1/2 Taza |
| Miel de Maíz (Miel Karo) | 3 Cucharadas |
| Manteca | 1 Cucharada |
| Azúcar Glass | 1 Kilo |

Procedimiento:

Poner el agua, la miel y la manteca en una cacerola chica y calentar hasta tibia la mezcla. Echar esta mezcla a 1 kilo de azúcar glass y combinar todo en la batidora. Se pueden agregar unas cucharaditas más de agua, si se desea una consistencia más suave.

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

Spritz (Pastisetas)

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Mantequilla de Vaca..... | 1-1/2 Taza |
| Azúcar Granulada..... | 1 Taza |
| Huevo..... | 1 Huevo |
| Vainilla..... | 1 Cucharadita |
| Extracto de Almendra..... | 1/2 Cucharadita |
| Harina..... | 4 Tazas |
| Polvo de Hornear..... | 1 Cucharadita |

Procedimiento:

Batir muy bien los primeros 5 ingredientes hasta obtener una masa cremosa y suave.-
Agregar la harina y el polvo de hornear y mezclar bien, luego se pasa la masa por la prensa para lograr las diferentes figuras.

Brownies

| | |
|------------------------------|---------------|
| Margarina o Mantequilla..... | 1/2 Taza |
| Azúcar Granulada..... | 1 Taza |
| Vainilla..... | 1 Cucharadita |
| Huevos..... | 2 Huevos |
| Cocoa en Polvo..... | 1/3 Taza |
| Harina..... | 1/2 Taza |
| Nuez Picada (Opcional)..... | 1/2 Taza |

Procedimiento:

Acremar el azúcar, la mantequilla y la vainilla; batir junto con los huevos. Agregar la cocoa, luego la harina y las nueces. Hornear en fuente de 8"x8"x2" a 350° F. (170°C.) por 25-30 minutos. Enfriar y rociar de azúcar glass o cubrir con glacé de chocolate.

Glacé de Chocolate

| | |
|---------------------|-----------------|
| Azúcar glass..... | 1/2 Kilo |
| Cocoa en Polvo..... | 1/2 Taza |
| Sal..... | 1/2 Cucharadita |

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

| | |
|------------------------------|---------------|
| Agua Hirviendo..... | 1/3 Taza |
| Mantequilla o Margarina..... | 1/3 Taza |
| Vainilla..... | 1 Cucharadita |

Procedimiento:

Combinar el azúcar, la cocoa y la sal. Agregar el agua hirviendo; mezclar con una cuchara fuerte, de preferencia de madera. Agregar la vainilla y revolver bien. Untarlo inmediatamente.

Galletas Escocesas

| | |
|------------------------|-----------|
| Mantequilla | 1 Taza |
| Azúcar granulada | ½ Taza |
| Harina | 2 ½ Tazas |

Procedimiento:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté ligerita; añadir la harina y combinar todo. Esta masa se puede extender y cortar, o se puede formar con las manos las galletas en las charolas de hornear. Se hornean a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos.

Besitos

| | |
|----------------------------------|----------|
| Masa de Galletas Escocesas | 1 Receta |
| Hershey's Kisses | 30 |

Procedimiento:

Con la masa, formar bolitas de 1" y colocarlas en las charolas de hornear. Aplanarlas con el fondo de un vaso para que se extiendan, y hornearlas a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos, o hasta que se empiecen a dorar por las orillas. Tener ya desenvueltos los chocolates, y en cuanto salga cada charola del horno, incrustar uno en cada galleta.

Tortuguitas

| | |
|------------------------------------|----------|
| Masa de Galletas Escocesas..... | 1 Receta |
| Nuez Picada..... | 1 Taza |
| Chocolate Derretido o Ganache..... | 1 Taza |

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

Tortuguitas Procedimiento:

Con la misma masa escocesa, haz bolitas y pásalas por nuez picada. Hornéalas a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos, o hasta que se empiecen a dorar por las orillas.

Enfrías, y colócalas sobre un papel encerado, a distancia de 1" aprox. Cúbrelas con el chocolate o el ganache, ya sea completamente o con rejitas, pasando el chorrito de chocolate sobre cada bolita, formando así un enrejado, dejando ver la nuez.

Enfrías de nuevo, y acomódalas en la presentación que tu escojas.

Twix

Para la Pasta

- Harina.....1 Taza
- Azúcar Mascabado.....1/4 Taza
- Fecula de Maiz (Maizana).....2 Cucharaditas
- Sal.....1/4 Cucharadita
- Mantequilla de Vaca, fria y cortada en trocitos.....1/2 Taza
- Agua Fria.....1 Cucharada (15ml.)
- Yema de Huevo.....1 Yema Grande

Procedimiento:

1. Pre-calienta el horno a 350° F. Cubre con papel de aluminio un molde cuadrado de 9x9 pulgadas, conformando el papel de aluminio en las esquinas y subiéndolo por las paredes. Usa dos hojas si es necesario, aunque se traslapen. Unta este papel aluminio con mantequilla o con Pam
2. En el bol de la procesadora de alimentos, con la cuchilla de acero, combina la harina, azúcar mascabado, fécula de maíz y sal; procesa hasta que esté bien combinada, y ya no le queden grumos. Agrega la mantequilla y pulsa hasta que se haga arenosita gruesa. Agrega al final el agua helada y la yema del huevo, y pulsa

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

hasta que quede una masa en bolitas húmedas. Pon la masa en el recipiente preparado, y con las manos acomódala en una capa gruesa.

3. Con un tenedor haz hoyitos en la masa.
4. Hornea por unos 20 minutos, hasta que dore. Marca con el cuchillo donde quieres que se parte. Ponlo aparte para que se enfríe.

Para el Caramelo

- La Lechera.....1 Lata grande (14-oz)
- Azúcar Mascabado.....1/2 Taza
- Mantequilla sin Sal.....6 Cucharadas (de 15 ml.)
- Miel de Maíz Oscura.....2 Cucharadas (de 15 ml.)
- Extracto de Vainilla.....1 Cucharadita
- Sal.....1 Pizca generosa

Procedimiento:

Junta la Lechera, azúcar mascabado, mantequilla, miel, vainilla y sal en una cacerola y revuelve a fuego mediano hasta que se disuelva el azúcar, se derrita la mantequilla y llegue a hervir. Ponle un termómetro para dulce y sigue revolviendo hasta que llegue a 225° F, unos 6 minutos. Vierte el caramelo caliente sobre la pasta horneada; Enfría por 15 minutos, o hasta que espese el caramelo.

Para el Ganache de Chocolate

- Chocolate semi-amargo, como los choco chispas.....1 Taza (180 gm.)
- Crema para Batir.....3 Cucharadas (de 15 ml.)

Procedimiento:

1. Derrite el chocolate junto con la crema en el micro o a baño maría. Vierte sobre el caramelo ya durito y extiéndelo sobre toda la superficie. Refrigéralo por una hora, hasta que endurezca un poco el chocolate, luego córtalo en cuadritos.
2. Nota: La costra de abajo se quebrará un poco al partirla; esto es normal.

CHRISCAKES PRESENTA

GALLETAS NAVIDEÑAS

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.com

www.chriscakes.com.mx

Craqueladas de Red Velvet

Ingredientes:

Mantequilla de vaca.....3/4 Taza
 Azucar granulada.....1-1/3 Taza
 Huevos..... 3 grandes
 Vainilla..... 2 cucharaditas
 Color vegetal rojo..... 3 Cucharaditas
 Sal.....3/4 cucharadita
 Leche agria (leche con 1 cucharadita de jugo de limón)...3 cucharaditas

Harina..... 3 Tazas
 Polvo de Hornear (espaura o Royal)..... 2 cucharaditas
 Bicarbonato1/4 cucharadita
 Cocoa en polvo.....1/4 Taza
 Choco chispas3/4 Taza
 Nuez picada (opcional).....1/2 Taza

Azucar glass para enrobar las galletas (1 taza más o menos)

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar, luego echa los huevos, la sal, la vainilla y el colorante.
2. Aparte junta los ingredientes secos, para revolverlos antes de agregarlos a la masa.
3. Bate todo junto, lo menos que se pueda, pero que quede bien mezclada.
4. Refrigera esta masa por unas horas antes de hornear.
5. Ya fría, forma bolitas y pásalas por el azúcar glass, luego colócalas sobre hojas para hornear (papel pergamino o manteles de silicon), porque tienden a pegarse mucho.
6. Hornealas a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos, o hasta que se empiecen a dorar por las orillas.

CHRISCAKES PRESENTA**GALLETAS NAVIDEÑAS**

RECETAS

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

E-mail: civ@vidalint.comwww.chriscakes.com.mx**Barritas de Fresa****Streusel de Avena**

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Harina..... | 1 ½ Taza |
| Polvo de Hornear..... | 1 Cucharadita |
| Sal..... | 1/2 Cucharadita |
| Avena en hojuelas (sin cocer)..... | 1 ½ Taza |
| Azúcar mascabado..... | 1 Taza |
| Mantequilla o Margarina..... | ¾ Taza |
| Mermelada de Fresa o Chabacano..... | ¾ Taza |

Procedimiento:

Combinar todos los ingredientes menos la mermelada, mezclando hasta que se formen grumitos como del tamaño de un chícharo; aplanar 2/3 de la masa dentro de una charola previamente engrasada, de 11" x 7". Untar y extender la mermelada sobre la masa, y luego esparcir las migajas restantes sobre la mermelada. Hornear a 375° F. (180° C.) por unos 30 minutos. Enfriar y cortar en barras para servir.