¡Disfruta!

Dulces vacaciones
De invierno

Estas vacaciones de invierno te invitamos a disfrutar de maravillosas recetas para una rica once en familia o con tus amigos.

¡Pasemos el frío con un dulce momento!

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Con sabrosas recetas en estas vacaciones de invierno puedes acompañar una actividad social diferente, cocinar juntos, jugando y entretenidamente,

¡Pasemos el frío con un dulce momento!

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Receta de galletas

INGREDIENTES

2 1/3 de taza harina + 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio y Esencia de Vainilla

1 taza de mantequilla sin sal

1 taza de azúcar rubia

2/3 taza de azúcar blanca granulada

2 huevos y Chips de Chocolate

P R E P A R A C I Ó N

- Tener todos los ingredientes a mano (mientras calentar a 180 °C)
- Poner el papel mantequilla encima de 1 bandeja de horno
- Batir la mantequilla junto con las dos azúcares, hasta tenerla bien mezclada
- Agregar de a uno los huevos a la mezcla y batir. (Reservar)
- En un bowl agregar la harina con el Bicarbonato y la mezcla de mantequilla hasta tener una masa homogénea. Luego agregar la Esencia de Vainilla y los Chips de Chocolate. Revolver
- Poner bolitas del tamaño de una cuchara sobre la bandeja, dejando un espacio entre ellas
- Hornear las galletas hasta que estén levemente doradas, aproximadamente 13 minutos
- Dejar enfriar 5 minutos y despegar con mucho cuidado; una vez que estén frías disfrutar

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Dulces vacaciones De invierno

Receta de Panqueques

INGREDIENTES

3 tazas de leche líquida

2 tazas de harina

1 cucharada de aceite vegetal

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de Sal

3 huevo

P R E P A R A C I Ó N

1. Mezclar en un bol o en la juguera mezclar la leche, el aceite, el azúcar, con la harina, sal y los huevos
2. Pincelar un sartén con aceite y calentar a fuego medio
3. Verter ½ taza de la mezcla y cocinar 1 minuto, dar vuelta y cocinar 30segundos
4. Rellenar la mitad de los panqueques con manjar y dóblelos
5. Decorar con salsa de chocolate y con frutillas
6. Puedes decorar con Crema Chantilly, frutas confitadas, Chips de Chocolate u otra semillas de tu gusto y a disfrutar.

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Dulces vacaciones De invierno

INGREDIENTES

- 80 gr Cacao Amargo en Polvo
- 80gm de cobertura de Chocolate
- Una taza de harina
- 125 gr de mantequilla derretida
- 200 gr de azúcar
- 1 Cdta de Esencia de Vainilla
- 3 huevos

P R E P A R A C I Ó N

1. En un bowl, mezclar la mantequilla derretida con la cobertura de chocolate, (a baño maría) luego incorporar el azúcar, la vainilla y el cacao en polvo, hasta que esté bien homogéneo, (dejar enfriar un poco)
2. Agregar lo huevos y mezclar nuevamente
3. Agregar la harina, la sal y mezclar
4. Preparar un molde apto para horno microondas, untarlo con mantequilla y ponerle papel para hornear para luego poder desmoldarlo
5. Cocinar por 7 min en el microondas en potencia alta
6. Dejar enfriar y luego ponerlo al refrigerador unas horas
7. Cortar con cuchillo húmedo en cada corte, limpiarlo y volver a cortar
8. Decorar a gusto con frutas, chips de chocolate o semillas confitadas

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Dulces vacaciones De invierno

INGREDIENTES

200 gr de galletas de limón (galletas María) Un pte de galletas y una taza de leche para rellenar· 125gm de mantequilla y 250 queso crema (tipo filadelfia) 200 ml de crema de leche 300 de leche condensada· ½ taza de jugo de limón

P R E P A R A C I Ó N

1· Triturar las galletas en una minipimer

2· Mientras preparar el molde para que se pueda desmontar

3· Para hacer la crema de limón: en una batidora, mezclar la mantequilla con el queso crema, agregar la crema de leche, la leche condensada y por último ½ taza de jugo de limón, esta conseguir una mezcla homogénea

4· Poner las galletas trituradas en la base del molde, luego poner la crema de limón en tres porciones e ir añadiendo en cada porción las galletas remojadas en leche, así hasta realizar las tres capas completas

5· Poner la preparación en el refrigerados por un mínimo de 4 horas

6· Desmotar y decorar con ralladura y rodelas de limón y hojas de menta y servir·

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana

Esperamos que disfrutes con las recetas

¡Pasemos el frío con un dulce momento!

TeCyA

@tecyacenit

Comparsa
Centro de artes

Centro de Estudios Tecya

www.tecyaeducativa.cl

Contacto: direccion@tecya.cl

+56 9 4148 1943

Santiago, Región Metropolitana