

# Postres Navideños



Cocina  
**Divertida**  
PatriciaVélez.com

AMBIENTE  
GOURMET



# Bombones de navidad

## INGREDIENTES:

1 y 1/2 cucharada de mantequilla  
1 paquete de masmelos de 5 onzas  
3 tazas de ricekrispies  
Coco deshidratado  
Grageas de colores  
Chips de chocolate

## PREPARACIÓN:

PRECALIENTA una sartén a fuego bajo y pon la mantequilla a derretir.

AGREGA los masmelos y revuelve constantemente hasta que se disuelvan.

APAGA el fuego, agrega los ricekrispies e integra. Cuando la mezcla empiece a estirar, añade los chips de chocolate y revuelve.

ARMA los bombones con la ayuda de dos cucharas y pásalos por el coco deshidratado. Dales una mejor forma con tus manos, cúbrelos con las grageas de colores.

UBÍCALOS en unos moldes y antes de que se enfrién, inserta el palo al bombón.



# Chococerezas

## INGREDIENTES:

Cerezas marrasquino con su tallo

Cobertura de chocolate blanco derretida

Cobertura de chocolate de leche derretida

## PREPARACIÓN:

LAVA muy bien las cerezas hasta que queden sin almíbar, pues así el chocolate puede adherirse con facilidad.

DERRITE el chocolate llevándolo al microondas por tres minutos.

SUMERGE las cerezas en las coberturas, deja reposar y ponlas en un recipiente para que se sequen.



# Tip

Útiliza recipientes de cristal para exhibir tus recetas y dulces navideños.



Combina dulces con los colores de la temporada: rojo, verde y blanco.



# Chocomelos

## INGREDIENTES:

Masmelos

Cobertura de chocolate de leche derretida

Grageas de Navidad

## PREPARACIÓN:

DERRITE el chocolate en el microondas durante tres minutos.

PINCHA los masmelos con palitos para poder cogerlos.

CUBRE los masmelos en el chocolate derretido, deja que caiga el exceso y pásalo por las grageas navideñas

DEJA secar.



# Dulces manzanas navideñas

## INGREDIENTES:

Manzanas verdes

Arequipe

Grageas navideñas

Palitos de madera

## PREPARACIÓN:

INSERTA en la manzana el palito de madera.

SUMÉRGE la manzana en arequipe hasta donde deseas decorarla.

PASA la manzana por un tazón con grageas.



# Tip

Haz de tu tazón para picadas un bosque navideño.

Pon en el centro un pequeño postre decorado, alrededor sirve galletas en forma de árboles y renos sobre una base de azúcar teñida con anilina comestible roja o verde.



# Galletas navideñas

## INGREDIENTES:

3 cucharadas de mantequilla  
2 paquetes de masmelos de 5 onzas  
6 tazas de ricekrispies o chocokrispies

## Para decorar:

Dulces navideños  
Grageas  
Confites de chocolate recubiertos

## PREPARACIÓN:

DERRITE la mantequilla a fuego bajo y agrega los masmelos. Revuelve constantemente hasta que se disuelvan.

APAGA el fuego y adiciona los ricekrispies.

MEZCLA hasta que queden bien incorporados.

VIERTA el contenido en una lata con papel encerado haciendo presión para que las galletas queden bien compactas. Antes de que la masa se endurezca.

CORTA con moldes navideños.

DECORA con las grageas, los confites de chocolate y los dulces.



# Charlotte de fresas

## INGREDIENTES:

500 gr de fresas  
300 gr de queso crema  
400 ml de crema de leche  
175 gr de azúcar  
2 sobres de gelatina sin sabor  
Dedos de galleta  
Leche  
Crema batida

## PREPARACIÓN:

RECUBRE un molde en papel parafinado. Humedece por un lado los dedos de galleta en leche y coloca una capa estos en un molde redondo, procurando cubrir toda la superficie y paredes con su lado seco hacia afuera. Reserva.

BATE la crema de leche con azúcar hasta que tome consistencia, añade el queso crema y bate un poco más para que se integren los ingredientes. Agrega las fresas previamente licuadas.

DISUELVE la gelatina sin sabor e intégrala a la preparación ante de que se endurezca.

VIERTE la preparación en el molde, reserva en la nevera por cinco horas, mínimo.

DESMOLDA y decora con fresas y crema batida.



# Tip

Agrega frutas dulces y galletas de la temporada a tus helados, vinos y cocteles.

Decora el borde de la copa con masmelos derretido y grageas. Sirve el helado y agrega salsa de fresa, pon encima una galleta.



Agrega al vino espumante un puñado de cerezas



Decora la copa con gomas alargadas, luego sirve tu coctel.

# Cupcakes de ricekrispies

## INGREDIENTES:

1 y 1/2 cucharada de mantequilla  
1 paquete de masmelos de 5 onzas  
1 cucharada de esencia de vainilla  
Extracto de fresa  
3 tazas de ricekrispies  
Crema batida  
Grageas de colores navideños

## PREPARACIÓN:

PRECALIENTA una sartén a fuego bajo y pon la mantequilla a derretir. AGREGA los masmelos y revuelve constantemente hasta que se disuelvan. ADICIONA el extracto de fresa y la esencia de vainilla. Apaga el fuego, agrega los ricekrispies e incorpora el resto de los ingredientes. ARMA bolitas de la mezcla con las manos húmedas y ubícalas en capacillos para cupcakes. DECORA con crema chantilly y grageas de colores navideños.



# Muñecos de nieve y árboles de navidad

## INGREDIENTES:

Gomitas verdes, rojas y amarillas.

Grageas de colores navideños

Salsa de chocolate

Masmelos

## PREPARACIÓN:

### Árboles de navidad:

INSERTA en los palitos de madera las gomitas verdes.

CORTA las gomitas amarillas en forma de estrella e inserta en la parte superior y en la parte inferior pon una gomita amarilla.

DECORA con grageas rojas para simular las luces del árbol.

### Muñecos de nieve:

INSERTA en los palitos de madera los masmelos y en la parte superior una gomita roja para simular el sombrero.

CORTA las gomitas en bastones por la mitad e inserta en un masmelo dos de ellas para hacer los brazos del muñeco de nieve.

HAZ los ojos y la boca con salsa de chocolate, pon grageas para simular los botones.



# Tip

Decora el borde de las copas y vasos.

Pinchos de cerezas



Recubre con masmelo derretido y pásalo por chips de chocolate



Pon el borde del vaso sobre masmelo derretido y luego sobre confites triturados



# Galletas Oreo de navidad

## INGREDIENTES:

Galletas de chocolate

Cobertura de chocolate blanco

Coco deshidratado

Grageas de colores

## PREPARACIÓN:

DERRITE el chocolate en el microondas por tres minutos, revolviendo cada 30 segundos.

SUMERGE cada galleta en el chocolate hasta la mitad.

DECORA las galletas con las grageas de colores y el coco.



# Muñeco de nieve

## INGREDIENTES:

2 bolas de helado de vainilla  
250 grs de coco rallado  
Chips de chocolate al gusto  
1 masmelo  
1 galleta de chocolate

## PREPARACIÓN:

ARMA dos bolas de helado y llévalas al congelador hasta que estén bien duras.  
PÁSALAS por el coco rallado y dispón una encima de la otra.  
DECORA usando la galleta de chocolate y el masmelo como un sombrero y los chips de chocolate como los ojos y la nariz.  
También puedes ponerle botones.



# Tip

Ofrece galletas en una bandeja con velas.



Utiliza velas  
que se consuman  
hacia dentro

# Sánduche de Oreo y helado

## INGREDIENTES:

Galletas Oreo

Helado de frutos rojos

Helado de vainilla

Crema chantilly

Cerezas para decorar

## PREPARACIÓN:

DEJA ablandar el helado y ponlo en un recipiente de unos 2 cms de profundidad.

APLANA y lleva al congelador por dos horas.

HAZ en el helado un corte del tamaño de la galleta con la ayuda de un molde circular. REPITE el proceso con el helado de vainilla.

ARMA el sánduche retirando primero la crema de la Oreo.

PON una galleta, una capa del helado de frutos rojos y una galleta. Luego una capa del helado de vainilla y por último otra galleta.

LLEVA por tres horas al congelador.

DECORA con crema chantilly y cerezas.



# Gelatina tres colores

## INGREDIENTES:

2 sobres de gelatina de fresa  
2 sobres de gelatina de limón  
2 sobres de gelatina sin sabor  
Crema de leche al gusto

## PREPARACIÓN:

DISUELVE en recipientes separados los sobres de gelatina de fresa y de limón, cada uno en la mitad de la cantidad de agua sugerida en el empaque.

DILUYE la gelatina sin sabor en la mitad de agua sugerida en el empaque y agrega la crema de leche, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.

ENGRASA el molde para gelatina con aceite insaboro, para facilitar el desmoldado.

VIERTA la gelatina de limón en un molde hasta su tercera parte, reserva en la nevera hasta que tome consistencia, retira y repite este procedimiento con la mezcla de la gelatina sin sabor y la de fresa.



# Tip

Decora tus helados con dulces navideños y frutos rojos.

Cubre el borde de las copas con chocolate derretido, luego pásalo por grageas o confites triturados. Decora el helado con salsa de fresa o con crema pastelera, adiciona frutos rojos y bastones dulces.



# Muñecos de nieve de masmelos

## INGREDIENTES:

Masmelos  
Arequipe  
Salsa de chocolate y fresa  
Galletas Oreo  
Mini masmelos  
Pitillos rojos  
Cinta roja

## PREPARACIÓN:

INSERTA en cada pitillo de a dos masmelos.

PASA el extremo superior por arequipe y coloca una galleta Oreo.

HAZ los ojos y la boca con la salsa de chocolate y la nariz con la salsa de fresa.

AMARRA la cinta roja para simular las bufandas.

VACIA los mini masmelos en un recipiente y coloca los muñecos de nieve entre ellos.



# Bombones cubiertos de chocolate

## INGREDIENTES:

Bombones Bon bon bum

Cobertura de chocolate

Cobertura de chocolate de leche

Grageas de colores

## PREPARACIÓN:

DERRITE cada cobertura de chocolate en el microondas durante tres minutos, revolviendo cada 30 segundos.

SUMERGE los bombones en chocolate, decóralos con las grageas de colores y déjalos reposar hasta que sequen.



# Renos de masmelos cubiertos de chocolate

## INGREDIENTES:

Masmelos  
Cobertura de chocolate de leche  
Grageas blancas y rojas  
Mini pretzels  
Azúcar  
Anilina vegetal roja  
Pitillos rojos  
Cinta roja

## PREPARACIÓN:

INSERTA un pitillo en cada masmelo y sumergelos en el chocolate.

PARTE los mini pretzels por la mitad e insertalos en los masmelos.

PON las grageas para simular los ojos y la nariz.

TIÑE el azúcar con la anilina y vierte en el recipiente.

COLOCA los renos en el recipiente con azúcar teñida con anilina comestible roja, amárrales cinta roja para simular las bufandas.



¡Te deseo unas felices fiestas y  
un maravilloso año nuevo!

Patricia Vélez

Cocina  
**Divertida**  
PatriciaVélez.com

A M B I E N T E  
GOURMET

