

Pastelitos de Arándulas con Crema de Chocolate Blanco y Amaretto

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Crema; 1 taza de crema de leche heavy; 2 Cdas. Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™

Pastelitos

2 1/3 tazas de harina preparada; ½ taza de leche; 3 Cdas. de mantequilla, derretida; 1/3 taza de grageas de chocolate blanco; ½ cda. de extracto de almendra

Arándulas

4 tazas de arándulas (fresas, frambuesas, arándanos azules y moras), lavadas, sin tallos y en rebanadas; 4 Cdas. de azúcar (al gusto, dependiendo de lo dulces que estén las arándulas)

Para Preparar la Crema: En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina la crema y la Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón hasta que la mezcla esté bien disuelta. Bate la mezcla con un batidor eléctrico a velocidad mediana hasta que se formen picos suaves. Cubre y enfría hasta que armes el postre. **Para preparar la masa del pastel:** Calienta el horno a 400°F. En el Tazón That'sa® y con la Espátula para Salsas de Silicón, revuelve la mezcla para hornear, leche, mantequilla, grageas de chocolate blanco y extracto de almendra hasta formar una masa suave. Sirve 8 cucharadas en una lamina para hornear. Hornea 8-10 minutos o hasta dorar. Transfiere a una rejilla de enfriar hasta que estés lista para armar el postre. **Para preparar las arándulas:** Lávalas en el Colador FlatOut!®. Con la Espátula para Salsas de Silicón, mezcla suavemente en el Tazón That'sa® las arándulas con el azúcar. Cubre y enfría hasta que estés lista para armar el postre.

Para Armar: Con el Cuchillo Chef Series™ para Pan, corta los pastelitos por la mitad y coloca cada mitad en un Mini Tazón Radiance de Tupperware. Con la Espátula para Salsas de Silicón, divide en partes iguales la mezcla de arándulas y la crema, sobre los ocho tazones, reservando un poquito para adornar. Cubre con la otra parte del pastelito; añade una cucharada de crema y unas cuantas frutillas sobre cada uno. Sirve de inmediato.

Pastelitos de Arándulas con Crema de Chocolate Blanco y Amaretto

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Crema; 1 taza de crema de leche heavy; 2 Cdas. Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™

Pastelitos

2 1/3 tazas de harina preparada; ½ taza de leche; 3 Cdas. de mantequilla, derretida; 1/3 taza de grageas de chocolate blanco; ½ cda. de extracto de almendra

Arándulas

4 tazas de arándulas (fresas, frambuesas, arándanos azules y moras), lavadas, sin tallos y en rebanadas; 4 Cdas. de azúcar (al gusto, dependiendo de lo dulces que estén las arándulas)

Para Preparar la Crema: En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina la crema y la Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón hasta que la mezcla esté bien disuelta. Bate la mezcla con un batidor eléctrico a velocidad mediana hasta que se formen picos suaves. Cubre y enfría hasta que armes el postre. **Para preparar la masa del pastel:** Calienta el horno a 400°F. En el Tazón That'sa® y con la Espátula para Salsas de Silicón, revuelve la mezcla para hornear, leche, mantequilla, grageas de chocolate blanco y extracto de almendra hasta formar una masa suave. Sirve 8 cucharadas en una lamina para hornear. Hornea 8-10 minutos o hasta dorar. Transfiere a una rejilla de enfriar hasta que estés lista para armar el postre. **Para preparar las arándulas:** Lávalas en el Colador FlatOut!®. Con la Espátula para Salsas de Silicón, mezcla suavemente en el Tazón That'sa® las arándulas con el azúcar. Cubre y enfría hasta que estés lista para armar el postre.

Para Armar: Con el Cuchillo Chef Series™ para Pan, corta los pastelitos por la mitad y coloca cada mitad en un Mini Tazón Radiance de Tupperware. Con la Espátula para Salsas de Silicón, divide en partes iguales la mezcla de arándulas y la crema, sobre los ocho tazones, reservando un poquito para adornar. Cubre con la otra parte del pastelito; añade una cucharada de crema y unas cuantas frutillas sobre cada uno. Sirve de inmediato.

Pastelitos de Arándulas con Crema de Chocolate Blanco y Amaretto

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Crema; 1 taza de crema de leche heavy; 2 Cdas. Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™

Pastelitos

2 1/3 tazas de harina preparada; ½ taza de leche; 3 Cdas. de mantequilla, derretida; 1/3 taza de grageas de chocolate blanco; ½ cda. de extracto de almendra

Arándulas

4 tazas de arándulas (fresas, frambuesas, arándanos azules y moras), lavadas, sin tallos y en rebanadas; 4 Cdas. de azúcar (al gusto, dependiendo de lo dulces que estén las arándulas)

Para Preparar la Crema: En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina la crema y la Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón hasta que la mezcla esté bien disuelta. Bate la mezcla con un batidor eléctrico a velocidad mediana hasta que se formen picos suaves. Cubre y enfría hasta que armes el postre. **Para preparar la masa del pastel:** Calienta el horno a 400°F. En el Tazón That'sa® y con la Espátula para Salsas de Silicón, revuelve la mezcla para hornear, leche, mantequilla, grageas de chocolate blanco y extracto de almendra hasta formar una masa suave. Sirve 8 cucharadas en una lamina para hornear. Hornea 8-10 minutos o hasta dorar. Transfiere a una rejilla de enfriar hasta que estés lista para armar el postre. **Para preparar las arándulas:** Lávalas en el Colador FlatOut!®. Con la Espátula para Salsas de Silicón, mezcla suavemente en el Tazón That'sa® las arándulas con el azúcar. Cubre y enfría hasta que estés lista para armar el postre.

Para Armar: Con el Cuchillo Chef Series™ para Pan, corta los pastelitos por la mitad y coloca cada mitad en un Mini Tazón Radiance de Tupperware. Con la Espátula para Salsas de Silicón, divide en partes iguales la mezcla de arándulas y la crema, sobre los ocho tazones, reservando un poquito para adornar. Cubre con la otra parte del pastelito; añade una cucharada de crema y unas cuantas frutillas sobre cada uno. Sirve de inmediato.

Pastelitos de Arándulas con Crema de Chocolate Blanco y Amaretto

Tupperware®

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Crema; 1 taza de crema de leche heavy; 2 Cdas. Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™

Pastelitos

2 1/3 tazas de harina preparada; ½ taza de leche; 3 Cdas. de mantequilla, derretida; 1/3 taza de grageas de chocolate blanco; ½ cda. de extracto de almendra

Arándulas

4 tazas de arándulas (fresas, frambuesas, arándanos azules y moras), lavadas, sin tallos y en rebanadas; 4 Cdas. de azúcar (al gusto, dependiendo de lo dulces que estén las arándulas)

Para Preparar la Crema: En el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas, combina la crema y la Mezcla Simple Indulgence para Postre de Chocolate Blanco y Amaretto™. Revuelve con la Espátula para Salsas de Silicón hasta que la mezcla esté bien disuelta. Bate la mezcla con un batidor eléctrico a velocidad mediana hasta que se formen picos suaves. Cubre y enfría hasta que armes el postre. **Para preparar la masa del pastel:** Calienta el horno a 400°F. En el Tazón That'sa® y con la Espátula para Salsas de Silicón, revuelve la mezcla para hornear, leche, mantequilla, grageas de chocolate blanco y extracto de almendra hasta formar una masa suave. Sirve 8 cucharadas en una lamina para hornear. Hornea 8-10 minutos o hasta dorar. Transfiere a una rejilla de enfriar hasta que estés lista para armar el postre. **Para preparar las arándulas:** Lávalas en el Colador FlatOut!®. Con la Espátula para Salsas de Silicón, mezcla suavemente en el Tazón That'sa® las arándulas con el azúcar. Cubre y enfría hasta que estés lista para armar el postre.

Para Armar: Con el Cuchillo Chef Series™ para Pan, corta los pastelitos por la mitad y coloca cada mitad en un Mini Tazón Radiance de Tupperware. Con la Espátula para Salsas de Silicón, divide en partes iguales la mezcla de arándulas y la crema, sobre los ocho tazones, reservando un poquito para adornar. Cubre con la otra parte del pastelito; añade una cucharada de crema y unas cuantas frutillas sobre cada uno. Sirve de inmediato.