



RECETARIO

BEBIDAS, POSTRES Y SALSAS





RECETAS DE CAFFÉ

STARBUCKS FRAPPUCCINO

- ❖ ½ taza de caffè Express fresco
- ❖ 2 1/2 tazas de leche descremada
- ❖ ¼ de taza de azúcar granulada
- ❖ 1 cucharada de pectina seca

Combinar todos los ingredientes en una jarra. Mezclar hasta que el azúcar se disuelva. Enfriar y servir.

Para hacer la variedad de mocca, agregar una pizca de cocoa en polvo a la mezcla.

Para hacer el caffè Express usar 1/3 de taza de caffè molido por 1 taza de agua.

STARBUCK'S CHAI TÉ

- ❖ 3 tazas de agua
- ❖ 3 tazas de leche
- ❖ 6-8 bolsitas de té negro
- ❖ ½ taza de miel
- ❖ 1 cucharadita de canela en polvo
- ❖ 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- ❖ ½ cucharadita de nuez moscada
- ❖ ¼ de cucharadita de clavo en polvo
- ❖ ½ cucharadita de jengibre

Hervir juntos el agua y la leche. Añadir el resto de los ingredientes, y llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar reposar de 3-5 minutos. Remover las bolsitas de té y colar.

Se puede servir frío o caliente.



STARBUCK'S JAVA FLOAT

- ❖ 4 cucharadas de jarabe de chocolate
- ❖ 2 tazas de agua mineral
- ❖ 2 bolas de helado de caffè

Mezclar el jarabe de chocolate y el agua mineral. Servir en 2 vasos altos y añadir una bola de helado en cada uno. Servir inmediatamente.

FRAPUCHINO MOCCA DE COCO

- ❖ ½ taza de coco rallado y tostado
- ❖ ¾ taza de caffè doble fuerte
- ❖ 1 taza de leche descremada
- ❖ 1/3 de taza de jarabe de chocolate Hershey's
- ❖ 3 cucharadas de azúcar granulada
- ❖ 2 tazas de hielo
- ❖ para decorar: crema batida

Hacer el caffè doble fuerte poniendo el doble de caffè que use tu cafetera. (2 cucharadas de caffè por taza). Enfriar, combinar el caffè frío, la leche 1/3 de taza del coco tostado, 1/3 de taza del jarabe de chocolate y azúcar en la licuadora. Licuar de 15 – 20 segundos para disolver el azúcar. Agregar el hielo y volver a licuar. Servir y decorar los vasos con crema batida, una pizca de chocolate y una pizca del coco tostado.

Poner un popote en cada vaso.

VARIACION DEL FRAPPUCCINO DE MOCCA

- ❖ 2 tazas de leche fría,
- ❖ 2 tazas de helado de vainilla,
- ❖ 1/3 de taza de caffè GENERAL FOODS INTERNATIONAL COFFEES
- ❖ 1 cucharada de caffè expreso,
- ❖ SUISSE MOCCA FLAVOR.

Licuar a alta velocidad por un minuto, colocar en el congelador por ¼ de hora y servir.



STARBUCK'S FRAPPUCCINO HELADO

El Frappuccino es la combinación de café fuerte, azúcar un producto lácteo y hielo. El café doble fuerte se hace con 2 cucharadas de café molido por taza de agua, en la cafetera. La copia será más auténtica si usas el café de grano de STARBUCKS y tú lo mueles.

De café

- ❖ ¾ de taza de café doble fuerte
- ❖ 1 taza de leche descremada
- ❖ 3 cucharadas de azúcar granulada
- ❖ 2 tazas de hielo

Preparar café doble fuerte (2 cucharas de café por taza).

Licuar todos los ingredientes a velocidad alta, hasta que el hielo está triturado y la bebida está uniforme. Servir en un vaso de 16 oz. Con un popote

De caramelo

Añadir 3 cucharadas de cubierta de caramelo a la receta anterior y prepararla de igual forma. Adornar cada vaso con crema batida y un chorrito de caramelo.

De mocca

Preparar la receta base añadiendo 3 cucharadas de jarabe de chocolate Hershey's. Se puede adornar con crema batida.



STARBUCKS'S FRAPPUCCINO II

- ❖ ½ taza de leche
- ❖ ½ taza de leche condensada
- ❖ 2 tazas de hielo
- ❖ 1 cucharada de azúcar
- ❖ 1 cucharadita de cocoa
- ❖ 1 cucharada de vainilla
- ❖ ¼ de taza de café fuerte o dos tantos de café expés

Llenar el vaso con hielo. Aparte combinar la leche con la leche condensada, vaciar en el vaso con hielo aproximadamente $\frac{3}{4}$ partes del vaso. Añadir los demás ingredientes en el vaso. Licuar todo. Es una porción.

STARBUCK'S DE MOCCA CON MENTA

Uno de los mejores sabores de la estación. Para 12 oz.

- ❖ 3 cucharadas de mocca en polvo de STARBUCKS
- ❖ 1 ½ cucharadas de jarabe de menta de STARBUCKS
- ❖ 1 oz. de expés de STARBUCKS o ¼ de taza de café oscuro tostado doble fuerte
- ❖ 12 oz. de leche caliente
- ❖ crema batida fresca
- ❖ azúcar roja

Para preparar este irresistible mocca de menta de STARBUCK'S combinar partes iguales de mocca en polvo de STARBUCKS y agua caliente para crear un maravillosamente rico jarabe de chocolate.

Vacíe el jarabe de mocca en un tarro de 12 oz de capacidad, my agregue una medida de café expés de STARBUCKS o el café doble fuerte y el jarabe de menta de STARBUCKS.

Llene el resto del tarro con leche caliente. Adornar con crema batida y chispas de azúcar roja.



STARBUCK'S LATTE DE JENGIBRE PARA DOS

Una sabrosura para las fiestas, que tú puedes preparar en casa.

- ❖ 3 tazas de leche
- ❖ 3 cucharadas de jarabe de jengibre de STARBUCKS
- ❖ 2 medidas de café expés PODS DE STARBUCKS
- ❖ Una pizca de nuez moscada

Mezclar todos los ingredientes.

VANILLA LATTE

- ❖ 4 chorros de jarabe de vainilla
- ❖ 2 shots de café expresso
- ❖ 8 sacudidas de leche en el vaporizador

Agregar todos los ingredientes en ese orden. Las ocho sacudidas de leche en el vaporizador son hasta los 68° para crear espuma.

STARBUCK'S CAFFÉ HELADO CONSTANTINO

- ❖ 2/3 de taza de café tostado oscuro molido
- ❖ 4 palito de canela en trocitos
- ❖ 6 tazas de agua
- ❖ ½ cucharadita de cardamomo en polvo
- ❖ 2/3 de taza de miel
- ❖ Cubos de hielo
- ❖ Leche

Preparar el café con el agua, el café y la canela. Agregar el cardamomo y la miel al café caliente, mezclar hasta que la miel se disuelva. Tapar y enfriar.



Para servir llenar el vaso con los cubos de hielo Llenar 2/3 de la taza con el café frío y leche.

STARBUCK'S CAFFÉ HELADO DE VAINILLA

- ❖ 7 oz. de café doble fuerte, helado
- ❖ 1 ½ cucharadas de jarabe Fontana de vainilla (se puede comprar en STARBUCKS)
- ❖ Leche o crema

Vaciar el café sobre hielo en un vaso de 12 oz. Agregar el jarabe de vainilla y la leche o crema.

STARBUCK'S FRAPPUCCINO CREMOSO CON DOBLE CHIPS DE CHOCOLATE

- ❖ 4 cucharadas de jarabe de chocolate
- ❖ 4 cucharadas de chips de chocolate
- ❖ 4 tazas de café doble fuerte recién preparado
- ❖ Hielo picado
- ❖ Crema batida
- ❖ Jarabe de chocolate. opcional

Llenar hasta la ½ del vaso de la licuadora con el hielo. Agregar los ingredientes menos la crema batida, y licuar sin que el hielo se deshaga.

Servir y adornar con crema batida y un poco de jarabe de chocolate.

STARBUCK'S MACCHIATO DE CAMELO

Por lo general un tarro de café es equivalente a un vaso alto de 12 oz. 355ml.

- ❖ Leche
- ❖ exprés
- ❖ Jarabe de vainilla
- ❖ Su salsa favorita de caramelo



En un tarro normal de caffè, agregar el jarabe de vainilla y la leche muy caliente.

Poner espuma de la leche y añadir caffè exprés a través de la espuma.

Poner un chorrito de caramelo.

MACCHIATO HELADO DE CAMELO

Por lo general un tarro de caffè es equivalente a un vaso alto de 12 oz. 355ml. En un tarro de caffè de 16 oz. Poner 1 cucharada de vainilla, llenar 3/5 partes con leche fría. Llenar con hielo y agregar 2 tacitas de caffè Express.

No mezclar pues el caffè se irá hasta la ½ del vaso. Adornar con crema batida y un poco de caramelo.

STARBUCK'S MOCCA DE CHOCOLATE BLANCO

- ❖ 2/3 de taza de leche entera
- ❖ 6 cucharadas de chips de chocolate blanco
- ❖ Caffé
- ❖ Crema batida

Calentar la leche con los chips de chocolate hasta que estos se disuelvan. Llenar la ½ de un tarro con esta mezcla y el resto con caffè. Adornar con crema batida.

STARBUCK'S SIDRA DE MANZANA CON CAMELO

- ❖ 1 cucharadita de jarabe de canela
- ❖ 1 taza de jugo de manzana
- ❖ 1 cucharada de crema batida
- ❖ 1 cucharada de caramelo

Mezclar el jugo de manzana con la canela y calentar. Servir adornando con crema batida y jarabe de caramelo.



UNA SIMPLE TAZA DE CHAI

- ❖ Un tarro o una taza de agua para hervir
- ❖ Agregar $\frac{3}{4}$ de pulgada de jengibre

Machacar el jengibre y ponerlo a hervir en el agua un par de minutos (para obtener la esencia del jengibre) vaciar esta agua sobre hojas de te de Darjeeling dejarlo reposar por dos minutos.

Ponerlo en el tarro, agregar azúcar y....a disfrutarlo.

STARBUCK'S MOCCA SLUSH

- ❖ 6 tazas de café tostado oscuro recién hecho
- ❖ $\frac{2}{3}$ de taza de cocoa sin azúcar
- ❖ 2 tazas de leche descremada

Llenar charolas de hielo con el café y poner en el congelador. Combinar el café sobrante, la cocoa y la leche y mezclar hasta disolver la cocoa, tapar y enfriar.

Cuando los cubos de hielo estén hechos, envolverlos en una toallita de cocina y machacarlos. Llenar vasos con este hielo y dividir la mezcla de café con cocoa en los vasos. Poner cocoa en polvo encima y servir.

STARBUCK'S PONCHE DE HUEVO Y LECHE

Es perfecto para una mañana fría de invierno o para una celebración con los amigos y la familia. Necesitarás una maquina de exprés con vapor para crear esta bebida.

Para 12 oz.

- ❖ $\frac{1}{2}$ taza de ponche
- ❖ $\frac{1}{4}$ de taza de leche entera
- ❖ Café exprés molido de STARBUCKS



- ❖ Una pizca de nuez moscada

Combinar el ponche frío con la leche fría. Usando la varilla de vapor de la maquina de exprés vaporizar la mezcla del ponche con la leche hasta que alcance una temperatura de 145°F. Poner a un lado.

Apisone el caffè en el filtro. Haga el caffè exprés y sívalo en un tarro. Llène el tarro con la mezcla del ponche. Espolvoree nuez moscada.

STARBUCK'S CAFFÉ CON ESPECIES

- ❖ 2/3 de taza de la mezcla Navideña de STARBUCKS o de otro caffè tostado obscuro
- ❖ 4 palitos de canela cortado en pedacitos
- ❖ 6 tazas de agua
- ❖ 1/2 cucharada de cardamomo en polvo
- ❖ 2/3 taza de miel
- ❖ Leche

Mezclar juntos el caffè y la canela. Con ésta mezcla y el agua preparar el caffè. Añadir el cardamomo y la miel al caffè caliente y mezclar hasta que la miel se disuelva. Poner 2/3 del caffè en un vaso y llenarlo con la leche.

MOCCA CALIENTE CON MENTA

- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ ¼ de taza de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 taza de agua
- ❖ 2 cucharadas de caffè instantáneo
- ❖ 4 ¾ tazas de leche descremada
- ❖ ½ cucharadita de extracto de menta

En una cacerola mezclar el azúcar con la cocoa. Añadir el agua y hervir moviendo constantemente. Añadir el caffè y gradualmente agregar la leche, mezclando bien.



Bajar la lumbre y dejar por lo menos 5 minutos más moviendo constantemente. Retirar del fuego y agregar la menta, batir hasta que este espumoso y servir caliente.

CAFFÉ CON CIDRA

- ❖ ¼ de cucharadita de canela en polvo
- ❖ ¼ de taza de azúcar morena
- ❖ 1 taza de jugo de manzana
- ❖ 3 tazas de agua fría
- ❖ ¼ de taza de cualquier café MAXWELL HOUSE

Poner el café en el filtro de la cafetera rociándolo con la canela. Colocar el azúcar y el jugo de manzana en la jarra de la cafetera. Agregar el agua a la cafetera. Mezclar y servir.

Capuchino helado # 1

Poner 1/3 de taza de café obscuro tostado y molido en un filtro de café y colocarlo encima de un tarro. Agregarle una taza de agua caliente al filtro y dejarla gotear. Enfriar por 20 min.

Licuar el café, ¾ de taza de yogur de vainilla frío, ½ taza de cubos de hielo y 1 ½ cucharadas de azúcar. Servir.

Capuchino helado # 2

- ❖ 1/3 de taza de café frío
- ❖ ¼ de leche evaporada
- ❖ 2 cucharadas de azúcar granulada
- ❖ 2 cucharadas de jarabe de café
- ❖ 1/8 de cucharadita de canela en polvo

Licuar el café frío, la leche evaporada, el azúcar, el jarabe y la canela. Servir.



CAFFÉ CON PLATANO

Riquísimo para el desayuno

- ❖ 2 plátanos chicos pelados, cortados en cubos y helados
- ❖ 1 1/2 tazas de leche descremada
- ❖ 18 onzas de yogur de caffè
- ❖ ¼ de cucharadita de canela en polvo
- ❖ una pizca de nuez moscada

Licuar los plátanos, la leche, el yogur, la canela y la nuez moscada. Servir.

MOCCA JAVA

- ❖ 1 taza de caffè fuerte
- ❖ 2 cucharadas de pedacitos de chocolate semidulce
- ❖ 1 cucharada de azúcar
- ❖ ¼ de taza de crema ligera

En una cacerola poner el caffè, el chocolate y el azúcar. Cocinar a fuego medio hasta que el chocolate y el azúcar se disuelvan.

En otra cacerola calentar la crema moviéndola ocasionalmente. Poner la mezcla del caffè en un tarro, agregar la crema. Si se requiere se puede añadir azúcar.

CAFFÉ HELADO

Sirva esta refrescante, baja en grasa bebida después de un brunch, lunch o comida en lugar de postre.

- ❖ ½ taza de caffè exprés o caffè Francés tostado
- ❖ 1 cucharada de cáscara de naranja finamente rallada
- ❖ 4 tazas de agua
- ❖ 1 ½ tazas de leche descremada
- ❖ 3 cucharadas de azúcar
- ❖ Cubos de hielo
- ❖ 1 cucharada de chocolate semidulce rallado



Tiempo de preparación: 15 min.

Preparar café con la cáscara de la naranja y agua en una cafetera de goteo o percolador. Vaciar el café en una jarra a prueba de calor, agregar el azúcar y la leche. Enfriar.

Para servir, llenar 6 vasos con cubos de hielo. Verter el café. Decorar con tiritas de cáscara de naranja y chocolate rallado si desea. 6 porciones.

MOCCA MUDSLIDE

Enriquecida con cremoso plátano y leche. Para un licuado con sabor a chocolate usar leche sabor a chocolate descremado y reducir el azúcar a 1 cucharada.

- ❖ 1 taza de leche descremada
- ❖ 2/3 taza de plátano rebanado
- ❖ 2 cucharadas de azúcar
- ❖ 1 cucharadita de café instantáneo
- ❖ ¼ de taza de yogur de plátano bajo en grasa
- ❖ Rebanadas de plátano

Poner los primeros 4 ingredientes en la licuadora, licuar hasta que estén suaves. Colocar el licuado en el congelador y dejarlo 1 hora o hasta que este ligeramente congelado. Después añadir el yogur y volverlo a licuar. Servir inmediatamente.

Se puede decorar con rebanadas de plátano.

Para dos personas.



ESPRES FRAPPE CAMELIZADO

- ❖ 2 cucharadas de azúcar
- ❖ 2 cucharadas de cocoa en polvo sin endulzar
- ❖ 2 cucharadas de cristales de café instantáneo
- ❖ 2 tazas de leche descremada
- ❖ ½ cucharadita de vainilla

Tiempo de preparación: 5 min.

Tiempo de cocinar: 6 min.

En una cacerola poner azúcar, cocoa y café. Gradualmente ir añadiendo la leche hasta que todo quede mezclado. Ponerlo en la lumbre y tibiario.

Retirarlo del fuego y añadir la vainilla.



RECETAS DE PASTELERIA Y POSTRES DE CAFE

BIZCOCHO DE ALMENDRAS

- ❖ 2 tazas de harina
- ❖ 1 taza de azúcar granulada
- ❖ 1 cucharadita de polvos para hornear
- ❖ 1 taza de almendras tostadas y picadas. Tostarlas a 350° en el horno por 7 o 10 min.
- ❖ 3 huevos enteros a temperatura ambiente
- ❖ 1 cucharadita de vainilla y una de extracto de almendras
- ❖ Una pizca de sal

Precalentar el horno a 350°. Mezclar el harina, azúcar, nueces, polvo de hornear y la pizca de sal. Por otro lado batir los huevos y los extractos. Añadir esta mezcla a la mezcla de harina y batir hasta que estén bien mezcladas.

La masa estará pegajosa y gruesa. Dividir la masa en dos partes, y con las manos enharinadas formar dos rectángulos si se quiere se pueden espolvorear con azúcar. Ponerlos sobre una lámina para galletas engrasada. Hornear por 20 o 25 min. Hasta que estén ligeramente doradas y el centro firme al tacto. Enfriar.

Cortar en rebanadas diagonales gruesas de 12 pulgadas. Arreglar las galletas en la hoja de galletas con la cara hacia abajo y hornear otros 12 a 18 min., hasta que estén doradas pero suaves. Dejarlas enfriar

. Almacenar en frascos herméticos. Rinden sobre 2 docenas.



STARBUCK'S CUADROS DE FUDGE DE CHOCOLATE CON GLASEADO DE MOCCA

- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ❖ 1 taza de azúcar granulada
- ❖ 1 huevo
- ❖ 1 taza de harina
- ❖ ¼ de cucharadita de polvo de hornear
- ❖ 2 oz. de chocolate amargo derretido
- ❖ ½ taza de leche
- ❖ 1 cucharadita de vainilla
- ❖ ½ taza de nueces picadas

Glaseado

- ❖ 1 taza generosa de azúcar glas
- ❖ 1 cucharada de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ❖ 1 oz. de chocolate amargo, derretido
- ❖ 1 cucharadita de vainilla
- ❖ ¼ de taza de café doble fuerte, de preferencia hecho de café tostado oscuro

Precalentar el horno a 350°. Engrasar un molde cuadrado de 8 pulgadas.

Acremar la mantequilla, azúcar y el huevo.

Aparte mezclar la harina y polvo de hornear. Añadir la mezcla de la mantequilla. Después añadir el chocolate derretido. Teniendo cuidado de no sobre batir. Añadir la leche, vainilla y nueces, solo revolviendo.

Vaciar la mezcla en el molde engrasado. Hornear hasta que las orillas se separen del molde y al presionar el pan este vuelva a levantarse, mas o menos 30 min. Dejar que enfríe.

Glaseado

Combinar el azúcar glas, mantequilla, chocolate y vainilla. Agregar el café y mezclar todo hasta que este suave. Refrigerarlo hasta que enfríe, después cubrir la parte de arriba del pastel, cortar el pastel en cuadros.



STARBUCK'S SCONES DE DATIL

- ❖ 1 ½ tazas de harina
- ❖ ½ taza de harina integral
- ❖ ¼ de taza de salvado
- ❖ 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ❖ ½ cucharadita de bicarbonato
- ❖ 1 cucharadita de sal
- ❖ 2 cucharaditas de canela
- ❖ ¼ de taza de azúcar morena
- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal, fría
- ❖ 1 huevo
- ❖ 2/3 de taza de suero de mantequilla
- ❖ 2/3 de taza de dátiles picados.

Combinar las dos harinas, el salvado, el polvo de hornear, el bicarbonato, sal. Canela y azúcar morena. Mezclar la mantequilla en esto con los dedos hasta que se haga como migas.

Añadir el huevo, el suero y los dátiles, no batir mucho. (Si la masa está muy pegajosa para manejarla se pueden añadir un par de cucharadas de harina).

Darle forma a la masa de rectángulo de 1 pulgada de alto. (Hacer esto en una superficie enharinada). Cortar en 12 triángulos.

Hornear en una hoja para galletas sin engrasar, a 350°F por 25 min. Enfriar en una rejilla.



STARBUCK'S DELICIOSAS BARRAS DE ARÁNDANOS

- ❖ 16 oz. de queso crema
 - ❖ 12 oz. De chocolate blanco
 - ❖ 1 caja de pastel y galletas de jengibre
 - ❖ 2 cucharadas de harina
 - ❖ ¼ de taza de agua caliente
1. arándanos sin azúcar

Seguir las instrucciones para hacer las galletas de jengibre que vienen en la caja, añadir el agua. Ahora tienes una especie de masa. Poner esta masa en un molde de 8 x 12 pulgadas de profundidad y hornear a 375° por 10 o 12 min. Picar el chocolate y ponerlos en una cacerola en la lumbre, moverlo hasta que se derrita. Agregar la crema envolviendo.

Picar los arándanos muy menuditos, NO use un procesador de alimentos.

Cuando el pastel de jengibre esté frío, unte la mezcla de queso y chocolate y rocíe los arándanos.

Refrigere y sirva.

STARBUCK'S SCONES PLANOS DE NARANJA Y AVENA

- ❖ 2 1/1 tazas de harina
- ❖ 2 tazas de avena
- ❖ 1 taza de azúcar
- ❖ 1 cucharadita de sal
- ❖ 1 cucharada de polvo de hornear
- ❖ ½ cucharadita de bicarbonato
- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal muy fría, cortada en pedacitos
- ❖ 1 huevo
- ❖ ½ taza de jugo de naranja
- ❖ ¼ de cucharadita de aceite o extracto de boyajian o tangerina
- ❖ 1 taza de pasas secas

Glaseado

- ❖ Leche
- ❖ Azúcar



❖ Ralladura de naranja

Forrar una lámina para galletas con papel pergamino .Precalentar el horno a 425° F. Mezclar la harina, avena, azúcar, sal, polvo de hornear y bicarbonato.

Desmenuzar la mantequilla, batirla con el huevo, naranja y extracto o aceite de naranja. Mezclar con la harina para formar una masa suave. Ponerla en una superficie enharinada y amasarla por unos minutos. Formar un rollo de ½ pulgada y cortar en discos. Barnizarlos con leche, espolvorearlos con azúcar

Y la ralladura de naranja. Hornearlos hasta que estén ligeramente dorados, mas o menos 14 min.

STARBUCK'S SCONES ESCOCESOS DE AVENA

- ❖ 2/3 de taza de mantequilla derretida
- ❖ 1/3 de taza de leche
- ❖ 1 huevo
- ❖ 1 ½ tazas de harina
- ❖ 1 ¼ tazas de avena Quick Quaker, sin cocinar
- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ 1 cucharada de polvo de hornear
- ❖ 1 cucharadita de cremor tártaro
- ❖ ½ cucharadita de sal
- ❖ ½ taza de pasas o pasas de Corinto
- ❖ Precalentar el horno a 425° F

Mezclar los ingredientes secos.

Añadir la mantequilla, leche y huevo. Mezclar hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Añadir las pasas. Formar una bola con la masa.

Pasarla a una superficie enharinada y formar un círculo de 8 pulgadas.

Cortar en 8 –12 rebanas. Hornear en una hoja para galletas engrasada de 12 a 15 minutos o hasta que tengan un color dorado. Servir tibias en el desayuno o brunch con mantequilla, conservas o miel.



STARBUCK'S HUELLAS ITALIANAS DE DÁTIL

- ❖ 1 taza más una cucharada de harina
- ❖ 3 ½ cucharadas de harina de papa
- ❖ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ❖ 1/8 de cucharadita de sal
- ❖ ½ taza de dátiles picados
- ❖ ½ taza de la mezcla de Starbucks Christmas doble fuerte caliente o cualquier otro café tostado oscuro
- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ❖ ¼ de taza más 2 cucharadas de azúcar
- ❖ 1 huevo
- ❖ 1 cucharada de leche
- ❖ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ❖ ½ taza de mermelada de naranja

Estas versátiles y suaves galletas son tan divertidas para hacer como para comerlas. También pueden hacerse de chocolate substituyendo 2 cucharadas de harina por 2 de cocoa. Para una presentación más adornada, añadir una cucharada de café Turco finamente molido, formando bolas, rodarlas en azúcar siguiendo las instrucciones de los pasteles miniatura de boda italianos.

Aproximadamente 36 galletas

Precalear el horno a 375° F. Forrar hojas para galletas con papel pergamino o engrasarlas ligeramente.

Mezclar la harina, harina de papa, polvo de hornear y sal. Remojar los dátiles en café caliente por 30 min. Sacar los dátiles del café pero reservar 1 cucharadita del líquido. Acremar la mantequilla y azúcar hasta que esté ligera y esponjada. Agregar el huevo, la leche, la cucharadita que reservamos de café y la vainilla, mezclar perfectamente.

Añadir los dátiles a la mezcla de harina y revolverlos solo para que queden ligeramente cubiertos de harina. Mezclar esto con la mantequilla y mezclar hasta que esté suave. Con 2 cucharadas de la masa formar una bolita y hundir el centro colocándolas en la hoja para galletas separadas 3 pulgadas una de otra. Colocar en el centro de cada galleta 1/2 cucharadita de mermelada de naranja.



Hornearlas de 12 a 15 min. O hasta que estén ligeramente doradas. Dejarlas enfriar sobre una reja antes de servir las.

Adornarlas con ralladura de naranja o un palito de canela. 8 porciones.

STARBUCK'S POUND CAKE MARMOLEADO

- ❖ 16 porciones
- ❖ 4 ¼ tazas de harina cernida
- ❖ 2 cucharaditas de polvos de hornear
- ❖ 1/8 de cucharadita de sal
- ❖ 6 oz. de chocolate de buena calidad amargo o semi amargo finamente picado
- ❖ 2 tazas de mantequilla sin sal suavizada
- ❖ 3 tazas de azúcar granulada
- ❖ 1 cucharadita de vainilla
- ❖ 10 huevos grandes
- ❖ 2 cucharadas de licor de naranja o leche
- ❖ Ralladura de 2 limones

Ajustar la rejilla del horno a una altura de 1/3 de distancia de la base del horno, precalentarlo a 325°F. Engrasar un molde en forma de tubo de 10 X 4 pulgadas. Poner en uno de los extremos del tubo un círculo de papel encerado, encerar el papel enharinar el molde por dentro, sacudir el exceso de harina.

Mezclar el harina, polvo de hornear y sal en un tazón. Poner el chocolate a baño maría hasta que se derrita.

Usando la batidora, batir a velocidad media la mantequilla hasta suavizarla.

Agregar el azúcar y la vainilla, batir a velocidad baja hasta incorporarlas, e despegando los lados de la masa con una espátula de goma. Seguir batiendo hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Aumentar la velocidad a media y batir por 3 min. Más. A velocidad baja, agregar los huevos de 2 en dos, cuando todos los huevos se hayan añadido aumentar la velocidad a media una vez más y batir por un minuto. La masa debe verse cuajada, espesa.



A velocidad baja agregar la $\frac{1}{2}$ de los ingredientes secos cernidos, solo hasta que se mezclen. Agregar el licor de naranja. Agregar el resto de los ingredientes secos y mezclar. Será necesario aumentar la velocidad de la batidora para mezclar todo. Después a mano con una espátula larga mezclar la ralladura de limón. Esta es una gran cantidad de una masa espesa y pesada.

Medir 4 generosas tazas de la masa y poner aparte. Poner la masa restante otra vez en la batidora añadiendo el chocolate derretido (que debe estar tibio) todo a la vez.

Poner cucharas alternadas de masa oscura y masa clara en el molde. Para nivelar la masa tomar el molde con ambas manos por las orillas y agitarlo hacia delante y hacia atrás. Para marmolear la masa pasar un cuchillo con movimientos circulares (en círculos concéntricos) desde arriba hasta abajo del molde.

Hornear por 1 hora y 15 min. O 1 hora y 25 min. Voltear el molde lo de atrás hacia delante una vez a la mitad de tiempo de horneado. Si la costra del paste se pone muy dorada, hay que tajarla con papel aluminio. El pastel está hecho cuando al insertar un palillo en la grieta que se forma sale con unas migas húmedas.

Ponerlo sobre una rejilla y dejar que se enfríe más o menos de 15 a 20 min. Cuidadosamente desmolde el pastel. Déjelo enfriar toda la noche antes de servirlo.

Córtelo con un cuchillo lardo de sierra.



STARBUCK'S GALLETAS DE MANTEQUILLA DE CACAHUATE

- ❖ ½ taza de mantequilla
- ❖ ½ taza de mantequilla de cacahuete
- ❖ ½ taza de azúcar obscura
- ❖ ½ taza de azúcar blanca
- ❖ 1 huevo
- ❖ 1 ½ tazas de harina
- ❖ 1 cucharadita de bicarbonato
- ❖ ¼ cucharadita de sal
- ❖ ½ cucharadita de vainilla

Hornear a 375° por 12-15 min. En una hoja para galletas engrasada.

STARBUCK'S ANTIGUO PASTEL DE CAFFÉ

Para el Streusel

- ❖ 1 ½ tazas de galletas graham hechas migas
- ❖ ¾ taza de nueces finamente picadas
- ❖ ¾ taza de azúcar morena
- ❖ 1 cucharadita de canela en polvo
- ❖ ¼ de cucharadita de cardamomo en polvo
- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal , derretida
- ❖ para el pastel
- ❖ 2 tazas de harina
- ❖ 1 taza de azúcar granulada
- ❖ 2 ½ cucharaditas de polvos de hornear
- ❖ ½ cucharadita de sal
- ❖ ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ❖ 2 huevos
- ❖ 1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
- ❖ 1 taza de leche

Precalentar el horno a 350°. Engrasar y enharinar un molde de tubo de 10 pulgadas o un molde cuadrado de 8 pulgadas.

Para hacer el Streusel, combinar las migas de galletas, las nueces, el azúcar, la canela, el cardamomo y la mantequilla. Mezclar bien.



Para hacer el pastel

Cernir la harina, azúcar, polvo de hornear y sal. Agregar mantequilla, huevos, vainilla y leche, batir vigorosamente hasta que este suave y espesa, más o menos 1 minuto.

Extender la $\frac{1}{2}$ de la masa en el molde y espolvorear la mitad de la preparación de streusel. Poner la masa restante y cubrir con el streusel.

Hornear el pastel por 50 min. Más o menos. Probar con un palillo. Enfriar por 20 min. Y desmoldarlo.

10 – 12 porciones.

PASTEL CON COSTRA DE MOCCA

- ❖ 1 $\frac{1}{4}$ tazas de harina
- ❖ $\frac{2}{3}$ taza de azúcar
- ❖ 3 cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 cucharada de café instantáneo granulado
- ❖ $\frac{1}{9}$ cucharadita de sal
- ❖ $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla muy fría cortada muy fina
- ❖ $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvos de hornear
- ❖ $\frac{1}{4}$ de cucharadita de bicarbonato
- ❖ $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvos de hornear
- ❖ $\frac{1}{3}$ taza de leche semidescremada
- ❖ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ❖ 1 huevo grande
- ❖ spray para cocinar (pam)
- ❖ 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de agua

Tiempo estimado: 50 min.

Precalentar el horno a 350°

Mida el harina pasando un cuchillo para que quede a ras de la orilla de la taza medidora. Combine el harina, azúcar, cocoa, café y sal, agregue la mantequilla y mezcle con dos cuchillos hasta que la mezcla se vea como migas. Reserve $\frac{1}{2}$ taza de la mezcla para cubrir el pastel.



Combine la mezcla de harina sobrante (No la ½ taza) el polvo de hornear, y el bicarbonato, agregar la leche, vainilla y huevo. Batir a velocidad media hasta que esté completamente mezclada. Vaciar a un molde redondo de 8 pulgadas engrasado con pam. Combinar la ½ taza de harina reservada con el agua y mezclar con un tenedor. Esparcir esta mezcla en la masa. Hornear por 30 min. O hasta que en centro del pastel vuelva a su nivel al presionarlo ligeramente. Enfriar en sobre una rejilla.

8 porciones.

POSTRE DE FRESAS CON CHOCOLATE BLANCO

- ❖ 26 oz de chocolate blanco cortado en trocitos
- ❖ 1 ½ tazas de crema batida
- ❖ 1 taza de café exprés preparada o café fuerte
- ❖ 2 cucharadas de brandy (opcional)
- ❖ 13 oz. de queso crema suavizado
- ❖ 2 ½ paquetes de 3 oz. de dedos de dama, (soletas) separados
- ❖ 3 tazas de fresas rebanadas
- ❖ 2 tazas de fresas cortadas en mitades

Enfriar un tazón y las aspas de la batidora eléctrica. Colocar el chocolate y la crema en una cacerola al fuego hasta que el chocolate se derrita. Enfriarlo ligeramente. Mezclar el café y el brandy y dejarlo a un lado.

Para el relleno en el tazón frío batir la crema restante con la batidora eléctrica a velocidad media hasta que se formen picos, dejar a un lado. En un tazón grande batir el queso crema hasta que esponje. Agregarle el chocolate, batir a velocidad media. Envolver la crema batida con el queso crema. Dejar a un lado.

Forrar los lados y el fondo de un molde de 9 pulgadas con las soletas. Mojar con la 1/2 de la mezcla de café, vaciar 1/3 del relleno. Cubrir con las fresas rebanadas. Poner otra capa de soletas, mojarlas con la mezcla de café, extender el relleno sobrante, tapar y enfriar en el refrigerador por 3 o 4 horas. Antes de servir adornar con las ½ de fresas. Cortar en rebanadas en triángulos.

10 a 12 porciones.



HELADO ITALIANO DE CAFE

Helados italianos como este son típicamente servidos con un montículo de crema.

- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ 2 cucharadas de café exprés instantáneo
- ❖ ½ taza de agua caliente
- ❖ s1 taza de agua fría
- ❖ 5 fresas (opcional)

En un tazón chico combinar el azúcar y el café en polvo. Añadir el agua caliente y mover hasta que el azúcar de disuelva. Agregar el agua fría.

Poner la mezcla en una charola para hielo y congelar por 2 horas o hasta que esté firme. Romper la mezcla congelada en pedazos, colocarlos en un tazón y batirlos con la mezcladora eléctrica a baja velocidad hasta que esponje.

Congelar por 2 horas o hasta que esté firme.

Servir una bola de helado en un plato para postre. Puede decorarse con fresas. 5 porciones de ½ taza.

Direcciones: se puede guardar en un contenedor hermético para congelador, se le pone una etiqueta, y se congela por un mes.



PASTEL DE QUESO DE CAFFÉ

- ❖ 1 $\frac{3}{4}$ tazas de galletas wafers de chocolate trituradas
- ❖ 1/3 de taza de mantequilla derretida
- ❖ 2 oz. de chocolate semiamargo, picado
- ❖ 2 cucharadas de agua
- ❖ 1 cucharada de caffè exprés instantáneo o cristales de caffè regular
- ❖ 2 cucharadas de licor de caffè o agua
- ❖ 38 oz. de queso crema suavizado
- ❖ 1 taza de azúcar
- ❖ 2 cucharadas de harina
- ❖ 1 cucharadita de vainilla
- ❖ 4 huevos ligeramente batidos
- ❖ tiempo de preparación: 25 min.
- ❖ tiempo de cocción: 50 min.

Para la costra, en un tazón combinar las galletas y la mantequilla. Presionar la mezcla en el fondo de un molde y 2 pulgadas a lo alto de un molde sin engrasar de 8 pulgadas. Colocar el molde encima de una hoja para galletas. Enfriar.

En un tazón pequeño combinar el chocolate, el agua y el caffè. Cocinar sin dejar de mover hasta que el chocolate empiece a derretirse. Quitar del fuego, y seguir mezclando. Agregar el licor o el agua; enfriar. En otro tazón grande batir el queso crema, el azúcar, el harina y la vainilla a velocidad media hasta que este suave. Agregar los huevos de una vez y seguir batiendo a velocidad baja solo para mezclar todo. No hay que sobre batir. Reservar dos tazas de la mezcla del queso crema; tapar y enfriar. Revolver la mezcla de chocolate frío con el resto de la mezcla de queso, sin batir, vaciarlo en la costra.

Hornear a 350° F por 30 min. Sacar la mezcla reservada en el refrigerador, 10 min. Antes de usarla. Suavemente jalar la rejilla del horno para alcanzar el pastel. Cuidadosamente vaciar la reserva de queso crema alrededor del pastel y con suavidad extenderla por toda la superficie.

Hornear otros 20 o 25 min. Enfriar por 10 min. Sobre una rejilla. Pasar un cuchillo alrededor para soltar las orillas. Enfriar otros 30 min. Sacar del molde y dejar enfriar. Meterlo al refrigerador de 4 a 24 horas antes de



servirlo. Se puede guardar cualquier sobrante, cubriéndolo y poniéndolo en el refrigerador.

Durará 3 días.
12 porciones.

Tips:

Enfriar el pastel de queso tapado 4 o 24 horas antes. O ponerlo destapado en el congelador por 1 hora o hasta que esté firme. Al sacar el pastel del molde ponerlo en una bolsa o contenedor para congelador, sellarlo, etiquetarlo y congelarlo por 1 mes. Para servirlo, poner el pastel en un platón ligeramente cubierto. Deshelarlo por 24 horas en el refrigerador.

SCONES DE GALLETITAS DE JENGIBRE CON GLASEADO DE EXPRES

Hablamos de un doble hit: café en tu taza y café en tus scones. Es una buena alternativa en vez de una rosquilla cargada de grasa.

- ❖ 1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina
- ❖ $\frac{1}{4}$ de taza de galletitas de jengibre trituradas
- ❖ $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- ❖ 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo de hornear
- ❖ $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato
- ❖ $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- ❖ $\frac{1}{4}$ de taza de margarina fría cortada en pedacitos
- ❖ $\frac{1}{2}$ taza de suero de mantequilla bajo en grasa
- ❖ 1 huevo grande ligeramente batido
- ❖ spray para cocinar (pam)
- ❖ 1 cucharada de agua caliente
- ❖ 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de café instantáneo granulado
- ❖ $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar glas
- ❖ 10 mitades de nuez

Preparación: 20 min.

Tiempo de cocción 15 min.

Precalentar el horno a 400°



Combinar los primeros 6 ingredientes en un tazón; agregar la margarina mezclándola con 2 cuchillos hasta que la mezcla parezca migas. Agregar el suero y el huevo, moviendo solo para humedecer (la masa debe estar pegajosa).

Vaciar la masa a una superficie enharinada; con las manos enharinadas amasar la pasta 4 veces. Darle forma de círculo de 10 pulgadas y colocarla en una hoja para galletas rociada con pam. Marcar no cortar la pasta en 10 triángulos, hornear por 15 min. O hasta que esté dorada.

Combinar el agua caliente y el caffè. Agregar el azúcar glas, mezclar bien. Rocarlo sobre los scones. Cortar en 10 triángulos, poner ½ nuez en cada uno.

10 porciones

Contenido por ración: 220 calorías, 34.7 g de carbohidratos, 24 mg de colesterol, 7.4 g de grasa, 194 mg de sodio, 4 g de proteínas, 73mg de calcio, 1.4 mg de hierro y 0.7 g de fibra.

16 porciones (tamaño de la porción: 1 brownie y dos cucharadas de arándanos).

PASTEL DE CAFFÉ PARA EL CAFE

Un giro final. Este postre de caffè le da un toque de fantasía.

- ❖ 1/3 de taza de azúcar
- ❖ 4 ½ cucharadas de exprés instantáneo o 3 cucharadas de caffè instantáneo granulado
- ❖ 1 ½ cucharaditas de canela molida
- ❖ 1 ½ tazas de harina
- ❖ ½ taza de azúcar
- ❖ 1 cucharadita de polvos para hornear
- ❖ ½ cucharadita de bicarbonato
- ❖ 1/8 de cucharadita de sal
- ❖ 1 taza de yogur bajo en grasa
- ❖ 2 ½ cucharadas de margarina o mantequilla derretida
- ❖ 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ❖ 1 huevo grande
- ❖ spray para cocinar (pam)
- ❖ 2 cucharadas de nuez picada



- ❖ 2 cucharadas 1% leche baja en grasa
- ❖ 1 cucharadita de café exprés granulado
- ❖ instantáneo
- ❖ 1/3 de taza de azúcar glas cernida

Tiempo total estimado 1 hora.

Precalentar el horno a 350°

Combinar los primeros tres ingredientes. Dejar a un lado.

Poner el harina en tazas medidoras y pasarles un cuchillo para que queden a nivel.

Combinar el harina, ½ taza de azúcar, polvo de hornear, bicarbonato, y sal en un tazón.

Combinar el yogur, margarina, vainilla y huevo, agregar la mezcla de harina, revolver hasta que todo esté húmedo.

Vaciar la ½ de la mezcla en un molde cuadrado de 8 pulgadas cubierto con pam, y rociar con la ½ de la mezcla de café. Encima poner el resto de la masa y rociarlo con la otra mitad del café. Girar la masa usando un cuchillo, y esparcir las nueces. Hornear por 35 min. O cuando al presionar ligeramente el centro este vuelva a levantarse... enfriar sobre una rejilla.

Combinar la leche y una cucharadita de exprés, moviendo hasta que el café granulado se disuelva y entonces agregar el azúcar glas. Extender el glaseado de café sobre el pastel.

9 porciones.



MOUSE CAPPUCINO DE CHOCOLATE

Este simple mouse de chocolate usa crema batida como base. Hay que envolver la crema poco a poco y suavemente en el chocolate y mezclar bien antes de continuar.

- ❖ 1 libra de chocolate amargo
- ❖ ¼ de taza de jarabe de café
- ❖ 1 ½ taza de crema batida
- ❖ 1 cucharadita de extracto de vainilla

Vamos a derretir el chocolate y jarabe de café a baño maría a temperatura media, combinamos la crema y la vainilla, batir hasta que se formen picos suaves. Ponemos el mouse en vasos para postre y lo dejamos enfriar.

Si desea puede adornar el mouse con crema batida y raspadura de chocolate y servir.

TRIFLE DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

- ❖ 2/3 de taza de azúcar
- ❖ 2/3 de leche evaporada descremada
- ❖ 3 cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 cucharada de maicena
- ❖ ¼ de taza de kahlua (licor con sabor a café)
- ❖ 1 pastel "comida de ángel" de 16 oz. cortado en cubos de 1 pulgada
- ❖ 1.4 oz. de barras de dulce english toffee, picadas (tales como Skor o Heath barras)
- ❖ 3 tazas de leche descremada
- ❖ 3.4 oz de mezcla de budín instantáneo de vainilla
- ❖ 2 tazas de plátanos rebanados
- ❖ 12 oz. de whipped topping congelado, de calorías reducidas.

Descongelado y dividido.

Combinar los primeros 4 ingredientes en una cacerola y ponerlos al fuego hasta que hiervan, el azúcar se disuelva y la mezcla esté espesa (aproximadamente 3 min.) moviendo constantemente. Quitar del fuego y agregar el kahlua. Enfriar.



Combinar la mezcla de chocolate y pastel en un tazón grande, agregar las barras de dulce picadas, reservando 1 cucharada para adornar. Dejar a un lado.

Batir 3 tazas de leche y la mezcla de pudding a velocidad media hasta que esté bien mezclada. Añadir la mezcla de pastel. Cubrir, enfriar 15 min.

Poner la $\frac{1}{2}$ de la mezcla en un platón o tazón. Cubrir la superficie con las rebanadas de plátano y cubrir con el whipped topping. Repetir las capas terminar con whipped topping. Rociar con la reserva de la barra de dulce.

Enfriar por una hora.

CREMA IRLANDESA MAS EXPRES ITALIANO RICA COSTRA FRANCESA

- ❖ 1/3 de taza de azúcar
- ❖ 3 cucharadas de agua
- ❖ spray para cocinar (pam)
- ❖ 2 huevos grandes
- ❖ 1 clara de un huevo grande
- ❖ $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- ❖ 3 cucharadas de Irish cream (Bailey's)
- ❖ 1 cucharada de exprés instantáneo granulado
- ❖ 1/8 de cucharadita de sal
- ❖ 1 lata de leche evaporada
- ❖ Granos de caffè cubiertos de chocolate picados (opcional)

Tiempo de preparación 1 hora 20 min.

Tiempo de cocción 60 min.

Precalentar el horno a 325°

Combinar 1/3 de taza de azúcar y tres cucharadas de agua en una pequeña pero pesada cacerola y poner sobre el fuego a calor medio-alto cocinar hasta que el azúcar se disuelva, moviendo constantemente. Continuar cocinando hasta que esté dorada, (4min. aproximadamente).



Inmediatamente vaciar en 4 moldes para flan rociados con pam moviéndolos para que el caramelo cubra el fondo y los lados de los moldes. Dejar a un lado.

Batir los huevos y la clara con un batidor. Añadir $\frac{1}{2}$ taza de azúcar, el licor, el exprés, la sal y la leche. Dividir la mezcla en los moldes de flan. Colocar estos en una charola para horno agregando a esta agua caliente (1 pulgada de alto). Hornear a 325° por 55 min. O hasta que al insertar un cuchillo en el Centro del molde este salga limpio. Sacar los moldes de la charola. Cubrir y enfriar 4 horas.

Separar las orillas de los flanes con un cuchillo. Colocar el flan en un plato para postre. Bañar con el caramelo del molde. Rociar con los granos de café picados.

4 porciones

PUDDING EXPRES DE CHOCOLATE

- ❖ $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena
- ❖ $\frac{1}{4}$ de taza de maicena
- ❖ 3 cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ d1 cucharada de café instantáneo granulado
- ❖ $\frac{1}{8}$ de cucharadita de sal
- ❖ 2 tazas de leche descremada de soya
- ❖ 2 oz. de chocolate amargo, picado
- ❖ 1 cucharadita de extracto de vainilla

Combinar los primeros 5 ingredientes en una cacerola mediana pesada, y mezclar bien con un batidos de alambre. Gradualmente añadir la leche, y poner a hervir a calor medio. Reducir el calor y dejarlo en el fuego hasta que espese.

Quitar del fuego y añadir el chocolate moviendo hasta que se disuelva, añadir la vainilla. Retirar del fuego.

Poner $\frac{1}{2}$ taza de este pudding en cada plato para postre (platos) cubrir la superficie con envoltura de plástico.

Enfriar por lo menos 4 horas.

Quitar el plástico y servir.



PASTEL DE CAFFÉ CAPPUCCINO

- ❖ 1/3 de taza de hojuelas de coco
- ❖ ¼ de taza de nueces picadas
- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ 1 cucharada de mantequilla o margarina derretida
- ❖ 2 tazas de Original Bishkek R
- ❖ 2/3 de taza de leche o agua
- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ 2 cucharadas de mantequilla o margarina, derretida
- ❖ 1 huevo
- ❖ 1/3 de taza de chips de chocolate semidulce, derretido
- ❖ 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, (seco)

Debemos calentar el horno a 400°. Engrasar un molde cuadrado de 8 x 8 x 2 pulgadas. Mezclar el coco, nueces ¼ de taza de azúcar y una cucharada de mantequilla. Dejar a un lado.

Batmosr los ingredientes restantes en un tazón grande, excepto el chocolate y café, la baja velocidad por 30 segundos, raspando el tazón constantemente. Batir a velocidad media por 4 min., raspando el tazón constantemente.

Vaciar en un molde mezclar juntos el café y el chocolate, vaciar sobre la masa.

Ligeramente mezclar el chocolate con un cuchillo para hacer un diseño marmoleado. Rociar la superficie con coco.

Finalmente se hornea de 20 a 25 min. O hasta que esté ligeramente dorado. Servir tibio.

9 porciones.



SANDWICHES HELADOS DE MUD PIE

Esta versión de este sándwich de crema helada para el verano tiene su propia salsa de fudge.

Si el café no es tu sabor favorito, siéntete libre de usar chocolate o cualquier otro sabor de helado de crema. Estos sándwiches pueden almacenarse en el congelador por 4 días.

- ❖ 2 cucharadas de azúcar
- ❖ 2 cucharadas de jarabe de maíz ligeramente coloreado
- ❖ 1 ½ cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 cucharada de 1 % leche descremada
- ❖ 1 cucharada de margarina
- ❖ ¼ de cucharadita de extracto de vainilla
- ❖ 1 ¼ tazas de yogur helado de café bajo en grasa, suavizado
- ❖ 20 galletas wafer de chocolate

Tiempo de preparación 1 hora 20 min.

Tiempo de cocción 2 min.

Combinar los primeros 4 ingredientes en una pequeña pero pesada cacerola, y hervir a fuego medio, moviendo constantemente con un batidor.

Cocinar por 2 min. O hasta que espese, moviendo constantemente. Retirar del fuego, añadir la margarina y la vainilla.

Cubrir y enfriar completamente. Poner 2 cucharadas de yogur en cada una de las 10 galletas. Cubrir con el jarabe toffee y cubrir con las otras 10 galletas presionando suavemente.

Congelar por 1 hora.



GALLETAS EN FORMA DE ARBOL DE MOCCA Y CAMELO

Puedes delinear estas galletas en forma de árbol con guías, puntos o líneas de chocolate derretido. Después rociadas con caramelo derretido.

- ❖ 1 taza de mantequilla suavizada
- ❖ 1/3 de taza de azúcar glas cernida
- ❖ 3 cucharadas de azúcar granulada
- ❖ 1 cucharadita de café exprés instantáneo en polvo 2 cucharadas de café cristal instantáneo
- ❖ 1 cucharada de vainilla
- ❖ 3 cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 2/3 tazas de harina
- ❖ ½ taza de chocolate semidulce en pedazos
- ❖ 1 cucharada de manteca o mantequilla
- ❖ ½ de un paquete de 14 Oz. De caramelos de vainilla (más o menos 24)
- ❖ 2 cucharadas de leche
- ❖ ¼ de taza de mantequilla

Tiempo de preparación: 120 min.

Tiempo de cocción: 12 min.

En un tazón grande batir los primeros 3 ingredientes con una batidora a velocidad media hasta que esponje. Disolver el café en la vainilla, agregar la mezcla de mantequilla. Añadir la cocoa y batir. Ir agregando el harina y seguir batiendo mientras se pueda, si no batir a mano. Dividir la masa en dos partes. Cubrir y enfriar por 1 hora o hasta que esté firme.

En una superficie enharinada . Con un rodillo extender la ½ de la masa hasta un grosor de ¼ hasta 3/8 de pulgada. Cortar galletas en forma de árbol, de renos o cualquier otra forma. Colocar las galletas a una distancia de 1 ½ pulgadas una de otra en una hoja engrasada para galletas.

Hornear a 325° por 12 o 15 min. Enfriar 1 minuto en la misma hoja y después pasarlas a una rejilla y esperar a que estén completamente frías. Calentar y mover los pedazos de chocolate y la mantequilla o grasa a calor bajo hasta que el chocolate se empiece a derretir, quitar del fuego y mover hasta que esté suave. Rociarlo sobre las galletas, esperar a que seque. Calentar y sin dejar de mover mezclar los caramelos, ¼ de mantequilla y la



leche a muy bajo calor hasta que todo se mezcle y esté suave. Enfriar un poco y rociar sobre las galletas. Salen 30 galletas.

SALSAS

SALSA DE KAHLUA-FUDGE

No lo vas a creer pero esta salsa apenas tiene grasa para lo rico que está.

- ❖ 1 lata de leche condensada baja en grasa
- ❖ ½ taza de agua hirviendo
- ❖ 6 cucharadas de cocoa sin azúcar
- ❖ 1 cucharadita de exprés instantáneo o 2 cucharadas de caffè instantáneo granulado
- ❖ 3 cucharadas de kahlua

Tiempo de preparación : 3 min.

Tiempo de cocción : 10 min.

Colocar la leche en una cacerola pequeña, calentar 5 min. con calor bajo. Combinar agua, cocoa y exprés en un tazón y mezclar hasta que los granulados se disuelvan. Agregar la mezcla de cocoa en la leche; cocinar por 5 min. Moviendo constantemente. Añadir el licor y cocinar por 1 min. Más. Retirar del fuego. Servir tibia o fría.

28 porciones de una cucharada.



SALSA DE MOCCA Y VAINILLA

Esta es una variación de “las salsas de mamá” de salsas para postres. Salsa de vainilla o salsa Anglaise, es un flan ligero que puede ser condimentado en diferentes formas para complementar cualquier postre.

- ❖ 2 tazas de leche entera
- ❖ 2 tazas de crema espesa
- ❖ 1 vaina de vainilla
- ❖ 1 taza de azúcar granulada
- ❖ 1 taza + 2 cucharadas de yemas de huevo grandes
- ❖ 2 cucharadas de extracto de café

Calentar la leche, la crema, la vaina de vainilla y la $\frac{1}{2}$ de l azúcar hasta que hierva. Retirar del fuego.

CUBIERTA DE CHOCOMOCCA TOFU

Yo uso tofu de alta-proteína en lugar de mantequilla en la cubierta de chocolate. Esta es tan suave, fresca y cremosa que me gusta comerlo como pudding.

- ❖ 1 paquete de 6 oz. 1 taza de chips de chocolate semiamargo
- ❖ 1 caja 12.3 oz. de tofu no refrigerado, extra firme, bajo en grasa
- ❖ 2 cucharadas de licor de café, kahlua
- ❖ 1 cucharada de vainilla

Se pone el chocolate en el horno de microondas calentar a $\frac{1}{2}$ poder 50% hasta que el chocolate esté suave, 2 a 2 $\frac{1}{2}$ min.

Mientras tanto en una batidora, combinar el tofu, kahlua y vainilla. Batir hasta que todo se mezcle y este suave.

Se añadir el chocolate a la mezcla de tofu. Batir hasta que se una bien a la mezcla. Ponerlo en un tazón sobre agua fría. Moverlo hasta que esté frío De 10 a 12 min.. Usarla o guardarla en un frasco hermético y congelar por 2 días; revuelva antes de extenderla.

Porción 24.



FONDUE DE FRUTA CON MOCCA (DE 6 A 8 PORCIONES)

Modernice el fondue de chocolate con un poco de café y sirva con galleta de merengue para saborearlo.

- ❖ 14 oz. de chocolate dulce para repostería, en pedazos
- ❖ 4 oz. de chocolate semiamargo, picado
- ❖ 2/3 de taza de crema ligera o leche
- ❖ ½ taza de azúcar glas cernida
- ❖ 1 cucharadita de cristales de café instantáneo
- ❖ 2 cucharadas de licor de café
- ❖ diferentes frutas como: piña, kiwi, fresas, pera, plátano.
- ❖ Galletas de merengue

En una cacerola gruesa combinar los chocolates, crema, azúcar y cristales de café. Calentar a fuego bajo y mover hasta que los chocolates y el azúcar se derritan y suavicen. Retirar del fuego y agregar el licor. Vaciar en una cacerola para fondue, conservar tibio a calor suave. Servir con la fruta y galletas.

PLATANOS EN SALSA DE RON

- ❖ ¼ de taza de jugo de manzana
- ❖ 4 cucharaditas de azúcar oscura
- ❖ 1 cucharadita de margarina
- ❖ nuez moscada molida
- ❖ 2 plátanos grandes pelados y rebanados (1 3/4 taza)
- ❖ 1 taza de helado de café

Tiempo de preparación: 10 min.

Tiempo de cocción : 2 min.

En una cacerola para horno de microondas combinar el jugo de manzana, azúcar, margarina y nuez moscada. Cocinar destapada en poder alto 100% por 1 minuto. Agregar el plátano, revolviendo para cubrirlo bien. Cocinar en poder alto 100% 1 o 2 minutos.

Bañar el plátano con la salsa una vez.



Verter el ron sobre los plátanos en la cacerola. Prenderlos con un cerillo largo.

Servir la mezcla de plátanos sobre crema ligera.

Porciones 4.



Starbucks Coffee Company Mexico

© 2009 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.

Impreso en los EE.UU. en papel 30% reciclado posconsumidor.

Estándares Internacionales de Conducta de Negocios BOOK_ESLAv1.1_07-07