



dōTERRA® | Libro electrónico

Hogar dulce hogar:
Un libro de postres con la
Mezcla Navideña para Hornear



Recetas de este libro

03 Rosquillas especiadas con
relleno de crema

04 Pastel de caramelo
de pera

05 Galette de caramelo de
manzana con especias

06 Mousse de chocolate blanco con
compota de cereza especiada

07 Galletas de mantequilla morena
bañadas en chocolate blanco

08 Galletas de chocolate oscuro,
naranja y avellana

09 Galletas cremosas
de miel

10 Sándwiches de galletas
con especias

ROSQUILLAS ESPECIADAS CON RELLENO DE CREMA

Rendimiento: 16 porciones

Ingredientes:

2¼ cucharaditas de levadura
¼ de taza de azúcar, más 1 taza para enrollar
1½ tazas (12 onzas líquidas) de leche evaporada
3½ tazas de harina para todo uso
1 cucharada de sal kosher
1 huevo grande, más 1 yema de huevo grande
5 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
½ taza de mantequilla sin sal, ablandada
2 cuartos de aceite para freír: aceite de mani, vegetal o de coco

Relleno de crema:

1 taza fría de crema batida espesa
3 cucharadas de azúcar en polvo

Instrucciones:

1. Calienta la leche evaporada hasta que alcance los 110-115 ° F. Vierte en un tazón mediano.
2. Agrega ligeramente la levadura y ¼ de taza de azúcar. Deja reposar hasta que la mezcla se vuelva espumosa, aproximadamente 10 minutos.
3. Con una batidora de pie con un gancho para masa, combina la mezcla de levadura, harina, sal, huevos y la Mezcla Navideña para Hornear. Mezcla a velocidad baja hasta que se combinen.
4. Divide la mantequilla ablandada en 5 trozos y agrega cada pieza a la masa mientras la batidora se agita. Mezclar a velocidad baja durante 8 minutos.
5. Mueve la masa a una superficie ligeramente enharinada y amasa suavemente hasta que quede suave.
6. Transfiere la masa a un tazón grande engrasado y cúbrelo. Deja crecer la masa a temperatura ambiente hasta que duplique su tamaño, alrededor de 1 a 2 horas.
7. Aproximadamente 10 minutos antes de que la masa termine de crecer, agrega el aceite para freír en una olla grande o en una olla y calienta a fuego medio hasta que alcance los 350 ° F.

8. Cubre 2 bandejas para hornear con toallas de papel y ponlo a un costado.
9. En un tazón mediano, agrega 1 taza de azúcar y 1 gota de la Mezcla Navideña para Hornear. Revuelve hasta que se incorpore. Dejar a un lado.
10. Voltea la masa cocida sobre una superficie ligeramente enharinada y extiéndela hasta que tenga un grosor de ¼ a ½ pulgada.
11. Usando un cortador de galletas redondo y enharinado o un vaso para beber, corta las rosquillas. Amasar los restos con cuidado y repetir el proceso.
12. Coloca con cuidado unas rosquillas a la vez en el aceite. Cocina hasta que se doren, aproximadamente 1 minuto por cada lado.

Nota: A veces, las rosquillas tienen bolsas de aire, lo que puede dificultar su volteo. Si esto sucede, cocina cada rosquilla durante 30 segundos en un lado y luego voltéalo, cocinando durante 30 segundos en el otro lado. Repite el proceso una vez más.

13. Con una espumadera, retira cada rosquilla y saca ligeramente el exceso de aceite en una de las bandejas preparadas.
14. Mientras que las rosquillas están recién sacadas del aceite, cúbreelas con el azúcar preparada por todos lados.
15. Coloca con cuidado cada rosquilla en la segunda bandeja reparada para que se enfríe. Repite el proceso con cada rosquilla restante. Ajusta el fuego si es necesario para mantener el aceite a 350 ° F.
16. Mientras se enfrían las rosquillas, agrega la crema batida y el azúcar en polvo en un tazón grande. Con una batidora de mano, bate la crema y el azúcar a fuego alto, hasta que estén firmes.
17. Llena una manga pastelera, provista de una punta redonda mediana, con crema batida y llene cada rosquilla.
18. Sirve inmediatamente.



PASTEL DE CARAMELO DE PERA

Rendimiento: pastel de 9 pulgadas

Ingredientes:

Pastel:

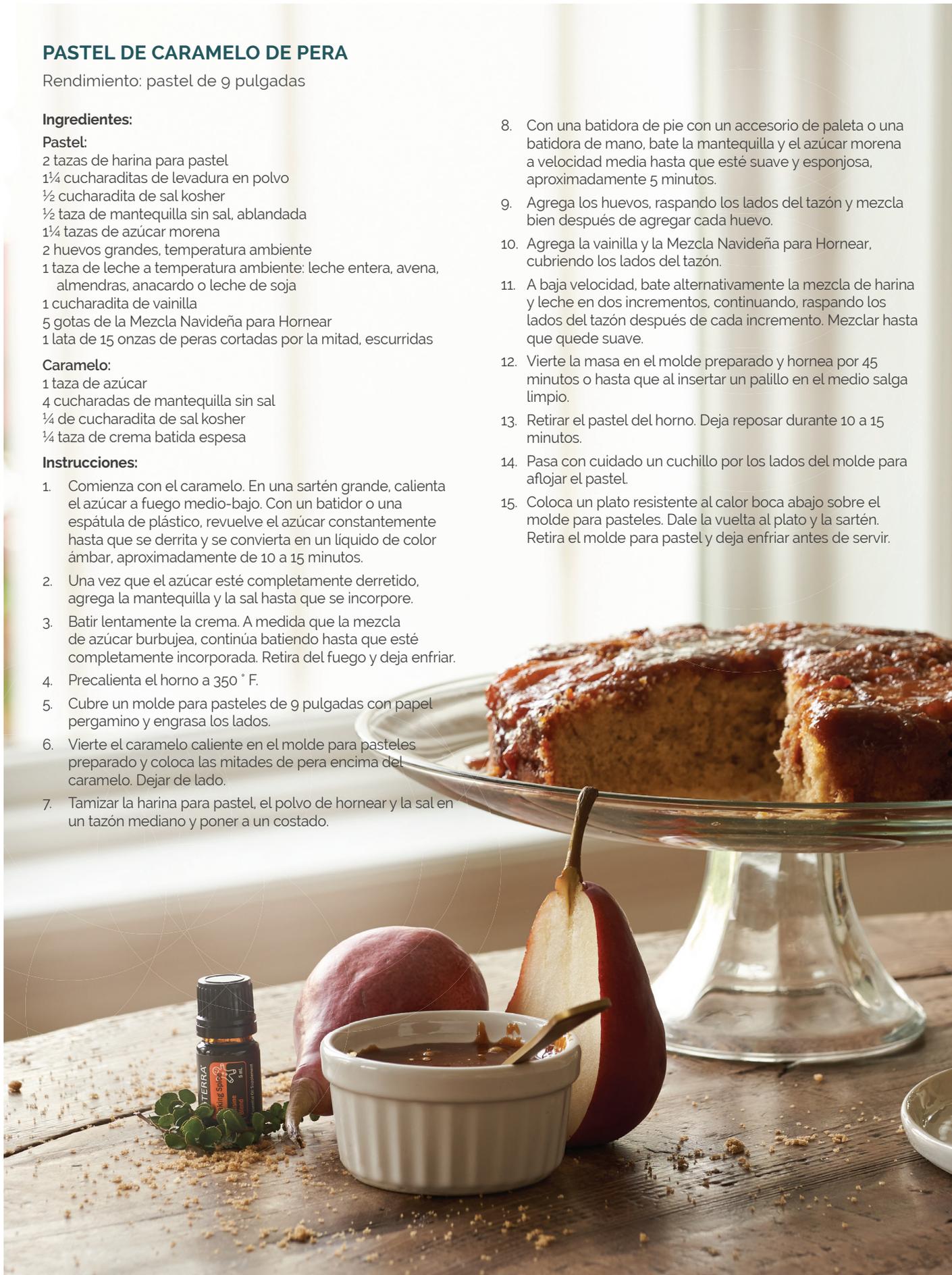
2 tazas de harina para pastel
1¼ cucharaditas de levadura en polvo
½ cucharadita de sal kosher
½ taza de mantequilla sin sal, ablandada
1¼ tazas de azúcar morena
2 huevos grandes, temperatura ambiente
1 taza de leche a temperatura ambiente: leche entera, avena, almendras, anacardo o leche de soja
1 cucharadita de vainilla
5 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
1 lata de 15 onzas de peras cortadas por la mitad, escurridas

Caramelo:

1 taza de azúcar
4 cucharadas de mantequilla sin sal
¼ de cucharadita de sal kosher
¼ taza de crema batida espesa

Instrucciones:

1. Comienza con el caramelo. En una sartén grande, calienta el azúcar a fuego medio-bajo. Con un batidor o una espátula de plástico, revuelve el azúcar constantemente hasta que se derrita y se convierta en un líquido de color ámbar, aproximadamente de 10 a 15 minutos.
2. Una vez que el azúcar esté completamente derretido, agrega la mantequilla y la sal hasta que se incorpore.
3. Batir lentamente la crema. A medida que la mezcla de azúcar burbujea, continúa batiendo hasta que esté completamente incorporada. Retira del fuego y deja enfriar.
4. Precalienta el horno a 350 ° F.
5. Cubre un molde para pasteles de 9 pulgadas con papel pergamino y engrasa los lados.
6. Vierte el caramelo caliente en el molde para pasteles preparado y coloca las mitades de pera encima del caramelo. Dejar de lado.
7. Tamizar la harina para pastel, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano y poner a un costado.
8. Con una batidora de pie con un accesorio de paleta o una batidora de mano, bate la mantequilla y el azúcar morena a velocidad media hasta que esté suave y esponjosa, aproximadamente 5 minutos.
9. Agrega los huevos, raspando los lados del tazón y mezcla bien después de agregar cada huevo.
10. Agrega la vainilla y la Mezcla Navideña para Hornear, cubriendo los lados del tazón.
11. A baja velocidad, bate alternativamente la mezcla de harina y leche en dos incrementos, continuando, raspando los lados del tazón después de cada incremento. Mezclar hasta que quede suave.
12. Vierte la masa en el molde preparado y hornea por 45 minutos o hasta que al insertar un palillo en el medio salga limpio.
13. Retirar el pastel del horno. Deja reposar durante 10 a 15 minutos.
14. Pasa con cuidado un cuchillo por los lados del molde para aflojar el pastel.
15. Coloca un plato resistente al calor boca abajo sobre el molde para pasteles. Dale la vuelta al plato y la sartén. Retira el molde para pastel y deja enfriar antes de servir.



GALETTE DE CARAMELO DE MANZANA CON ESPECIAS

Rendimiento: 8 a 10 porciones | Tiempo activo: 30 minutos | Tiempo total: 3 horas

Ingredientes:

Corteza:

- 1½ tazas de harina para todo uso
- ¾ taza de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos medianos
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza de agua fría
- 3 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
- 1 huevo grande, para lavar

Caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ de cucharadita de sal kosher
- ¼ taza de crema batida espesa

Relleno:

- 3 manzanas (cualquier variedad)
- ¼ de taza de azúcar, y más para espolvorear
- 2 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
- 1 cucharada de jugo de limón

Instrucciones:

1. Para la base, combina la harina, la Mezcla Navideña para Hornear, la mantequilla y la sal en un tazón grande.
2. Con las manos o un cortador de masa, corta la mantequilla hasta que se asemeje a trozos del tamaño de un garbanzo.
3. Una cucharada a la vez, agrega agua fría y mezcla hasta que se convierta en una bola.
4. Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y extiéndela formando un disco. Cubre con una envoltura de plástico y enfría durante 1 hora.
5. Cuando la masa se haya enfriado, hacer la salsa de caramelo. En una sartén grande, calienta el azúcar a fuego medio-bajo. Con un batidor o una espátula de plástico, revuelve el azúcar constantemente hasta que se derrita y se convierta en un líquido de color ámbar, aproximadamente de 10 a 15 minutos.

6. Una vez que el azúcar esté completamente derretido, agrega la mantequilla y la sal hasta que se incorpore.
7. Batir lentamente la crema. A medida que la mezcla de azúcar burbujee, continúa batiendo hasta que esté completamente incorporado. Retira del fuego y deja enfriar.
8. Mientras se enfría el caramelo, haz el relleno. Precalienta el horno a 400 ° F.
9. Quita el corazón y corta las manzanas en rodajas finas.
10. Coloca las manzanas, el azúcar, el jugo de limón y la Mezcla Navideña para Hornear en un tazón mediano y revuelve hasta que las manzanas estén cubiertas.
11. En una bandeja para hornear forrada con papel pergamino, coloca un disco de masa sin envolver. Vierte el caramelo tibio en el centro y cubre con la mezcla de manzana, dejando al menos un borde de 2 pulgadas.
12. Dobla suavemente el borde de la masa sobre las manzanas y repite hasta que todos los lados estén doblados hacia las manzanas.
13. En un tazón pequeño, bate el huevo y 1 cucharada de agua fría hasta que se incorpore para hacer un lavado. Cepillar la masa generosamente con el lavado y espolvorear con azúcar.
14. Hornea durante 35 a 45 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar un mínimo de 25 minutos antes de servir.

Consejo: Esta galette se puede servir sola o con helado de vainilla.



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON COMPOTA DE CEREZA ESPECIADA

Rendimiento: 8 porciones | Tiempo activo: 25 minutos | Tiempo total: 4 horas y 30 minutos

Ingredientes:

Mousse:

2 tazas de chispas de chocolate blanco
3 tazas de crema batida espesa, fría

Compota de cereza:

1½ tazas (12 onzas) de cerezas oscuras, congeladas
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de jugo de limón
3 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear

Instrucciones:

1. En un tazón apto para microondas, agrega $\frac{3}{4}$ de taza de crema batida y cocina en el microondas hasta que esté caliente, aproximadamente 90 segundos.
2. Agrega las chispas de chocolate blanco y deja reposar durante 3 minutos. Batir hasta que quede suave. Dejar enfriar un poco.
3. Con una batidora de pie con un accesorio para batir o una batidora de mano, bate la crema restante hasta que se formen picos rígidos.
4. Agrega $\frac{1}{2}$ de la crema batida al chocolate blanco y la mezcla de crema y dóblala suavemente. Repite dos veces más hasta que toda la crema se incorpore al chocolate.
5. Coloca la mezcla de chocolate de manera uniforme en moldes y enfría durante 4 horas o hasta que cuaje.
6. En una sartén mediana, combina las cerezas, azúcar y jugo de limón. Cocina a fuego medio.
7. Una vez que esté hirviendo, usa un vaso para triturar la fruta suavemente.
8. Continúa cocinando durante 10 a 15 minutos o hasta que espese, revolviendo ocasionalmente con una espátula de plástico.
9. Apaga el fuego y agrega la Mezcla Navideña para Hornear. Transfiere a un recipiente limpio y cubre. Dejar enfriar.
10. Cuando el mousse se haya enfriado y cuajado, cubre con compota de cereza especiada fría. Servir frío.





GALLETAS DE MANTEQUILLA MORENA BAÑADAS EN CHOCOLATE BLANCO

Rendimiento: 26 galletas | Tiempo activo: 45 minutos | Tiempo total: 1 hora y 20 minutos

Ingredientes:

- ½ tazas de mantequilla sin sal
- 2 tazas de azúcar morena
- ½ taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3½ tazas de harina para todo uso
- 2 tazas de chispas de chocolate blanco
- ¾ taza de nueces, picadas

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 ° F.
2. En una sartén mediana, agrega la mantequilla y cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente para que no se queme. Cocina la mantequilla hasta que se desarrolle un color marrón oscuro. Retirar del fuego y dejar enfriar.
3. Con una batidora de pie con un accesorio de paleta o una batidora de mano, bate la mantequilla dorada, el azúcar y el azúcar morena a velocidad media hasta que esté suave y esponjosa (aproximadamente 5 minutos).
4. Agrega los huevos, raspando los lados del tazón y mezcla bien después de agregar cada huevo.
5. Agrega la vainilla y la Mezcla Navideña para Hornear, raspando los lados del tazón.
6. A baja velocidad, agrega la harina, la sal y el polvo de hornear hasta que se incorporen. No mezcles demasiado.
7. Con una cuchara para galletas, coloca la masa en una bandeja para hornear ligeramente hervida o forrada con pergamino, dejando 2 pulgadas entre cada cucharada.
8. Hornea durante 8 a 10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.
9. Una vez que las galletas se hayan enfriado, derrite el chocolate blanco en un recipiente apto para microondas en incrementos de 20 segundos, revolviendo después de cada incremento. Repite hasta que quede suave. No sobrecalentar.
10. Sumerge la mitad de la galleta en el chocolate derretido y raspa el exceso de los lados del tazón. Inmediatamente espolvorea nueces sobre el chocolate.
11. Coloca la galleta en un trozo de papel pergamino y déjala reposar a temperatura ambiente.

GALLETAS DE CHOCOLATE OSCURO, NARANJA Y AVELLANA

Rendimiento: 18 galletas | Tiempo activo: 40 minutos | Tiempo total: 1 hora y 20 minutos

Ingredientes:

1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
1 taza de azúcar
1 cucharada de ralladura de naranja
2 cucharadas de jugo de naranja
5 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
¼ de cucharadita de sal kosher
2¼ tazas de harina para todo uso
½ taza de avellanas picadas
2 cucharadas de agua fría
2 tazas de chocolate agridulce o semidulce

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 ° F.
2. Cubre 2 bandejas para hornear con papel pergamino y poner a un lado.
3. Con una batidora de pie con un accesorio de paleta o una batidora de mano, bate la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta que esté suave y esponjosa, aproximadamente 5 minutos. Raspa los lados del tazón.

4. A velocidad baja, agrega la ralladura de naranja, el jugo de naranja, la Mezcla Navideña para Hornear, la sal y la harina hasta que se incorporen.
5. Agrega las avellanas y el agua hasta que se incorporen. No mezclar demasiado.
6. En una superficie ligeramente enharinada, extiende la masa hasta que tenga un grosor de ¼ o ½ pulgada.
7. Con un cortador de galletas redondo enharinado o un vaso, corta las galletas. Mezcla los restos con cuidado y repite el proceso.
8. Coloca las galletas en bandejas para hornear preparadas y hornea por 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.
9. Después de que las galletas se hayan enfriado, derrite el chocolate agridulce o semidulce en un recipiente apto para microondas en incrementos de 20 segundos, revolviendo después de cada incremento. Repite hasta que quede suave. No sobrecalentar.
10. Con un cuchillo o una cuchara, cubre la parte superior de la galleta con chocolate. Colocar en un trozo de papel pergamino y dejar reposar a temperatura ambiente.





GALLETAS CREMOSAS DE MIEL

Rendimiento: 24 galletas | Tiempo activo: 30 minutos |

Tiempo total: 1 hora

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de miel
- 2 huevos
- 5 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 4 tazas de harina para todo uso
- 1 taza de miel cremosa
- 1 cucharadita de vainilla

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 ° F.
2. Usando una batidora de pie con un accesorio de paleta o una batidora de mano, bate la mantequilla, el azúcar y la miel a velocidad media hasta que esté suave y esponjosa, aproximadamente 5 minutos.
3. Agrega los huevos, raspando los lados del tazón y mezclar bien después de agregar cada huevo.
4. Agrega la vainilla y la Mezcla Navideña para Hornear, raspando los lados del tazón.
5. A baja velocidad, agrega la harina, la sal, el bicarbonato de sodio, y polvo de hornear hasta que se incorpore. No mezclar demasiado.
6. Con una cuchara para galletas, coloca la masa en una bandeja para hornear ligeramente engrasada o forrada con pergamino, dejando 2 pulgadas entre cada cucharada.
7. Hornea durante 10 a 15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado, y luego sacar del horno.
8. Mientras las galletas aún estén calientes, usa la parte posterior de una cucharadita para presionar suavemente la parte superior de cada galleta, dejándolo un poco hundido. Deja que las galletas se enfrien completamente.
9. Una vez que las galletas se hayan enfriado, completa cada hundido con miel cremosa.

SÁNDWICHES DE GALLETAS CON ESPECIAS

Rendimiento: 19 sándwiches de galleta | Tiempo activo: 40 minutos | Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Ingredientes:

Galleta:

1 taza de mantequilla sin sal, ablandada
1 taza de azúcar morena
½ taza de melaza
2 huevos
5 gotas de la Mezcla Navideña para Hornear
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
3½ tazas de harina para todo uso

Relleno:

½ taza de crema batida espesa, fría
½ taza de queso mascarpone o crema, ablandado
2 cucharadas de azúcar en polvo

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 ° F.
2. Con una batidora de pie con un accesorio de paleta o una batidora de mano, bate la mantequilla, el azúcar y la melaza a velocidad media hasta que esté suave y esponjosa, aproximadamente 5 minutos.
3. Agrega los huevos, raspando los lados del tazón y mezclar bien después de agregar cada huevo y la Mezcla Navideña para Hornear. Raspa los lados del tazón.

4. A baja velocidad, agrega la harina, la sal y el bicarbonato de sodio hasta que se incorporen. No mezclar demasiado.
5. Con una cuchara para galletas, coloca la masa en una bandeja para hornear ligeramente engrasada o forrada con pergamino, dejando 2 pulgadas entre cada cucharada.
6. Hornea durante 8 a 10 minutos. Retirar del horno y enfriar completamente.
7. Mientras las galletas se enfrían, usando una batidora de pie con un accesorio para batir o una batidora de mano, bate la crema espesa y el azúcar en polvo hasta obtener picos rígidos, y luego agrega el mascarpone o el queso crema hasta que se incorporen.
8. Transfiere a una manga pastelera provista de una gran punta redonda, coloca más de la mitad de las galletas y coloca una segunda galleta encima.

