



*Para un mes
super dulce*

Como dulce es el amor, dulces son estos bocados maravillosos que vienen de la mano de Diana Romero. Nada como estos postres para demostrar cuanto ama a su pareja o cuanto quiere a sus amigos. Anímese, entre a la cocina y haga todo un despliegue de amor...



TARLETAS DE FRESAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 1 libra de fresas enteras frescas
- ¼ de taza de agua fría
- ¾ de taza de azúcar
- ½ cucharada de fécula de maíz
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de jugo de limón

PREPARACIÓN

Ocupe la mitad de ellas para hacer un puré. Si desea, ciera esta preparación. Las otras fresas manténgalas enteras y si son muy grandes, córtelas a la mitad. Revuelva el azúcar, el almidón y la sal, y agréguelos al puré de fresas. Asegúrese de que no queden grumos en este preparado y póngalo a hervir. Debe revolver constantemente hasta que espese. Luego, saque del fuego y añádale el jugo del limón para, finalmente, dejarlo enfriar a temperatura ambiente. Nuevamente, revuelva la preparación para eliminar los grumos y, finalmente, incorpore las fresas enteras. Rellene las tarletas con esta mezcla y lleve al refrigerador.



CHEESE CAKE

INGREDIENTES

- 6 tazas de queso crema
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharada de sal
- 6 huevos, 5 yemas de huevo
- 1 taza de crema de leche espesa
- ½ taza de leche
- 1 cucharada de jugo de limón

PREPARACIÓN

Ponga el queso crema en la batidora y mezcle a baja velocidad hasta que esté terso. Agregue el azúcar, la maicena, la cáscara de limón, la vainilla y la sal. Revuelva, sin batir, hasta que la mezcla esté tersa y uniforme. Incorpore los huevos y las yemas poco a poco, mezclando bien después de cada adición. Trabaje con la batidora a baja velocidad y añada, poco a poco, la crema, la leche y el jugo de limón. Ponga la preparación en un molde enmantecado y métalo en un horno precalentado a 200 grados centígrados. Después de 10 minutos, baje el calor a 105 grados y siga horneando hasta que la mezcla esté firme. Deje enfriar completamente antes de sacar el pastel del molde.

BAVARESA DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

- 2 tazas de maracuyá
- 1 cucharada de gelatina en polvo
- 1 taza de crema de leche espesa
- 1 ½ cucharadas de azúcar impalpable
- 1 huevo
- 1 ½ cucharadas de azúcar blanca

PREPARACIÓN

Corte el maracuyá, saque la pulpa y licúela por 10 segundos. Enseguida cierna el preparado para obtener solo el jugo. Hierva el jugo de maracuyá y después agregue la gelatina en polvo junto con $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar. Deje enfriar esta preparación. Aparte, bata la crema de leche con el azúcar impalpable hasta que espese y forme picos suaves. Tenga cuidado de no batir demasiado porque la crema se separa. Bata 1 clara de huevo, agregue una y media cucharadas de azúcar y continúe batiendo hasta punto de merengue. Incorpore al jugo de maracuyá, la crema de leche batida y el merengue, envolviendo cuidadosamente con una cuchara. Vacíe la mezcla en un molde previamente humedecido con agua. Refrigere hasta que cuaje. Finalmente desmolde y decore con chocolate rallado.



BROWNIES

INGREDIENTES

- ½ libra de chocolate sin azúcar
- 1 ½ tazas de mantequilla
- 6 huevos
- 3 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vainilla
- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 taza de nueces picadas

PREPARACIÓN

Derrita el chocolate junto con la mantequilla en baño María. Después deje que esta preparación se enfríe a temperatura ambiente. Aparte, bata los huevos junto con el azúcar y la sal hasta que la mezcla esté muy espesa y pálida. Luego, agregue la vainilla. Incorpore la mezcla fría de chocolate. En otro recipiente, cierna la harina con el bicarbonato y ya puede añadirlos a la mezcla anterior en forma envolvente. Por último, agregue las nueces. Engrase y enharíne un recipiente y coloque la mezcla que deberá llevar al horno por una hora, a 190 grados centígrados. Una vez listo, saque del horno y corte en cuadrados del tamaño de su gusto. Si desea puede espolvorear nueces picadas antes de servir.