

A decorative border on the left side of the page features various Christmas-themed cookies and candy canes. The cookies are shaped like stars, Christmas trees, and bells, with some decorated with green icing and red sprinkles, and others with white icing and red sprinkles. The candy canes are red and white striped. The background is a solid red color with a subtle pattern of white and red dots.

Betty
Crocker™

A decorative separator consisting of two white spoons facing each other, positioned horizontally between the brand name and the subtitle.

Recetario
navideño

Índice

recetario

- 3 Cupcakes de luces navideñas
- 5 Árboles navideños de brownies
- 7 Galletas navideñas con chispas de chocolate
- 9 Brownies de chocolate caliente
- 11 Pastel de Santa Claus
- 13 Torre de pancakes





Cupcakes de luces navideñas

Ingredientes:

- ✔ 1 caja de de harina para pastel Devil's Food Super Moist® de Betty Crocker®.
- ✔ Agua, aceite vegetal y huevos como se indica en la caja.
- ✔ 1 envase de frosting de vainilla Rich & Creamy de Betty Crocker®.
- ✔ Glaseado para decorar galletas color verde y rojo.
- ✔ Gel decorativo en colores variados.



*Tiempo
preparación*
55 min



*Tiempo
total*
1 hr 55 min



*Cantidad a
preparar*
24 unidades

Preparación:

- 1 Calienta el horno a 190°C / 374°F (175°C / 347°F para moldes oscuros o antiadherentes). Coloca un capacillo en cada uno de los 24 orificios para muffins de tamaño regular. Elabora la masa del pastel como se indica en la caja para los 24 cupcakes. Divide la masa equitativamente entre los capacillos (alrededor de dos terceras partes).
- 2 Hornéalos de 14 a 19 minutos o hasta que, al insertar un palillo, éste salga limpio. Déjalos enfriar en el molde por 10 minutos y luego retíralos del molde para dejarlos enfriar completamente sobre una rejilla, alrededor de 30 minutos.
- 3 Esparce el frosting sobre los cupcakes de manera uniforme. Usando una foto como guía, coloca el glaseado formando hilos de luz y con el gel elabora las luces. Guárdalos tapados en el refrigerador.





Árboles navideños de brownie

Ingredientes:

- ✓ 1 caja de Fudge Brownie de Betty Crocker®.
- ✓ Agua, aceite vegetal y huevos como lo indica en la caja.
- ✓ 2 barras de galletas pretzel.
- ✓ 1 envase de frosting de vainilla Rich & Creamy de Betty Crocker®.
- ✓ Colorante para alimentos color verde.

Decorado como deseos

- ✓ Glaseado para decorar, chispas y azúcar decorativa.



Tiempo
preparación

35 min



Tiempo
total

2 hr 40 min



Cantidad a
preparar

16 unidades

Preparación:

- 1 Calienta el horno a 175°C / 347°F (162°C / 324°F para moldes oscuros o antiadherentes). Cubre el fondo y los lados de un molde cuadrado de 22 cm. / 9 in. por lado con papel aluminio y luego rocíalo con spray para cocinar. Elabora la masa del brownie como se indica en la caja. Esparce la masa en el molde y hornéalo de 28 a 33 minutos o hasta que al insertar un palillo a 5 cm. / 2 in. de la orilla, éste salga casi limpio. Déjalo enfriar completamente, alrededor de 1 hora y 30 minutos.
- 2 Usa el papel aluminio para levantarlo y retirarlo del molde. Quítale bien todo el papel aluminio y colócalo sobre una superficie de trabajo. Con un cuchillo bien afilado, corta el brownie en forma de árbol, como se muestra en la fotografía.
- 3 Acomoda los trozos restantes de brownie para formar un segundo árbol, como se muestra en la foto y coloca ambos árboles sobre una tabla. Inserta la barra de galleta pretzel en la parte de debajo de cada árbol para formar el tronco.
- 4 En un tazón mediano, combina bien el frosting con el colorante para alimentos y colócalo con una duya sobre los brownies. Usando el glaseado, chispas y azúcar decorativa decóralos como tú quieras. Puedes usar la fotografía como guía. Corta en trozos para servir. Guárdalo ligeramente tapado a temperatura ambiente.





*Galletas navideñas con
chispas de chocolate*

Ingredientes:

- ✔ 1 bolsa de harina para galletas de chispas de chocolate de Betty Crocker®.
- ✔ 1 ½ tazas chocolates confitados verdes y rojos.
- ✔ 2 cucharadas de chispas de dulce rojas, verdes y blancas.



*Tiempo
preparación*

15 min



*Tiempo
total*

1 hr 20 min



*Cantidad a
preparar*

30 unidades

Preparación:

- 1 Calienta el horno a 190°C / 374°F. En un tazón grande mezcla con cuchara la harina de las galletas, mantequilla suavizada y huevo, hasta formar una masa suave. Vierte los chocolates confitados y 1 cucharada de chispas de dulce.
- 2 Usando las manos, forma 30 bolas de 3 cm/1 in. Colócalas sobre una charola de horno, separándolas 5 cm. unas de otras.
- 3 Presiónalas un poco y esparce las chispas de dulce restantes.
- 4 Hornéalas de 8 a 10 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Déjalas enfriar por 2 minutos sobre la charola de horno y después transfíerelas a una rejilla. Déjalas enfriar completamente, alrededor de 30 minutos. Guárdalas tapadas en un contenedor hermético a temperatura ambiente.





Brownies de chocolate caliente

Ingredientes:

- ✓ 1 caja de harina para brownies Delights Supreme Chocolate Chunk de Betty Crocker®.
- ✓ Agua, aceite vegetal y huevo como se indica en la caja.
- ✓ 1 sobre de 1.38 oz / 39 gr de mezcla para chocolate caliente (alrededor de $\frac{1}{4}$ taza).
- ✓ 2 cucharaditas de agua caliente.
- ✓ 1 taza de frosting de vainilla Rich & Creamy de Betty Crocker®.
- ✓ 2 cucharadas de malvaviscos pequeños.
- ✓ 1 cucharada de chispas miniatura de chocolate semi dulce.



*Tiempo
preparación*

15 min



*Tiempo
total*

2 hr 20 min



*Cantidad a
preparar*

12 unidades

Preparación:

- 1 Calienta el horno a 175°C / 350°F (162°C / 325°F para moldes oscuros o antiadherentes). Rocía con spray de cocina el fondo de un molde cuadrado de 22 cm. / 9 in. por lado. Elabora la masa de los brownies como se indica en la caja y viértela al molde.
- 2 Hornea de 28 a 33 minutos o hasta que al insertar un palillo a 5 cm. / 2 in. de las orillas, este salga casi limpio. Déjalo enfriar completamente, alrededor de 1 hora y 30 minutos.
- 3 En un tazón pequeño, vierte la mezcla de chocolate caliente y el agua caliente hasta que la chocolate caliente se disuelva. Agrega el frosting y mueve hasta integrar todo muy bien.
- 4 Esparce uniformemente el frosting sobre el brownie en el molde. Cubre con los mini malvaviscos y las chispas de chocolate. Corta en rectángulos y guárdalo tapado en el refrigerador.





Pastel de Santa Claus

Ingredientes:

- ✔ 1 caja de harina para pastel blanco Super Moist® de Betty Crocker®.
- ✔ Agua, aceite vegetal y huevos como se indica en la caja.
- ✔ $\frac{3}{4}$ de cucharadita de colorante para alimentos rojo.
- ✔ 3 tazas de frosting de vainilla Rich & Creamy de Betty Crocker®.
- ✔ 2 chocolates redondos.
- ✔ 1 gomita pequeña color rojo.
- ✔ 1 malvavisco grande.
- ✔ 1 cucharada de chispas de dulce blancas.
- ✔ Chispas de colores.



Tiempo
preparación
45 min



Tiempo
total
3 hrs



Cantidad a
preparar
12 unidades

Preparación:

- 1 Calienta el horno a 175°C / 350°F (162°C / 325°F para moldes oscuros o antiadherentes). Rocía con spray de cocina el fondo y los lados de dos moldes redondos de 20 cm. / 8 in. de diámetro.
- 2 En un tazón grande, bate la harina del pastel con agua, aceite y huevos, con batidora eléctrica a velocidad media por 2 minutos, limpiando el tazón ocasionalmente. En un tazón pequeño, coloca la mitad de la mezcla y agrega $\frac{1}{2}$ cucharadita del colorante. Divide la pasta restante entre los dos moldes. Deja caer aleatoriamente en cada molde dos cucharadas bien llenas de la mezcla coloreada. Corta en zigzag a través de la mezcla con un cuchillo de cocina para formar un patrón marmoleado.
- 3 Hornéalos de 29 a 34 minutos o hasta que, al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Déjalos enfriar por 10 minutos y luego pasa una espátula de metal por los bordes para despegarlos del molde y poder pasarlos a una rejilla. Déjalos enfriar completamente, alrededor de 1 hora. Quita la parte superior abombada de cada pastel, si es necesario.
- 4 Coloca en un plato uno de los pasteles boca abajo. Esparce encima $\frac{2}{3}$ taza del frosting y cubre con el otro pastel. Coloca una delgada capa de frosting sobre el pastel y también a los lados. Refrigeralo por 30 minutos.
- 5 En un tazón pequeño, coloca 3 cucharadas del frosting, agrega el cuarto de cucharadita restante de colorante rojo y mueve hasta combinar bien. Coloca en la duya una punta con forma de estrella y rellénala con $\frac{2}{3}$ de taza del frosting sin entintar. Reserva a un lado el frosting entintado.
- 6 Retira el pastel del refrigerador. Usando $\frac{2}{3}$ de taza de frosting sin entintar, espárcelo por los lados y por las dos terceras partes de la parte superior (usa la foto como guía). Para decorar la cara de Santa: para el sombrero, esparce betún color rojo sobre la tercera parte superior del pastel. Coloca las dos mentas cubiertas con chocolate como si fueran ojos. Apachurra ligeramente la gomita para formar la nariz y colócala en el centro del pastel. Usando la duya, decora la orilla del sombrero, el bigote y forma remolinos decorativos en la barba. Adelgaza ligeramente el malvavisco presionándolo y colócalo a un lado del sombrero como si fuera el pompón (usa la foto como guía).
- 7 Esparce 1 cucharada de chispas blancas de dulce sobre la barba. Esparce $\frac{1}{3}$ de cucharadita de la fusión de chispas navideñas sobre la orilla del sombrero. Coloca el resto de las chispas en la orilla del pastel, presionando un poco. Guárdalo ligeramente tapado a temperatura ambiente.





Torre de pancakes

Ingredientes:

- ✓ 2 tazas de mezcla Betty Crocker™ Complete Pancake Mix.
- ✓ 1½ tazas de agua.
- ✓ Colorante para comida verde.
- ✓ Azúcar glass para decorar.
- ✓ Anicillos para decorar.



*Tiempo
preparación*
10 min



*Tiempo
total*
30 min



*Cantidad a
preparar*
6 unidades

Preparación:

- 1 Calienta tu sartén o plancha a fuego medio-alto. Úntalo con aceite vegetal o mantequilla.
- 2 En un tazón incorpora la mezcla y agrega agua. Bate hasta que la mezcla esté suave.
- 3 Agrega el colorante verde hasta que consigas el tono que quieres.
- 4 Cada arbolito es una torre de 8 panqueques de tamaños distintos. Cocina solo un arbolito a la vez.
 1. Coloca primero $\frac{1}{4}$ de taza de mezcla, luego 3 cucharadas, después 2 cucharadas y por último una cucharada de la mezcla en la parrilla o sartén.
 2. Voltea los panqueques cuando veas burbujas y los bordes empiecen a dorarse.
 3. Cocina los siguientes 4 panqueques: 2 cucharadas, 1 cucharada, $\frac{1}{2}$ cucharada y $\frac{1}{4}$ de cucharada en tu sartén o parrilla.
- 5 Para ensamblar los arbolitos coloca los panqueques en tu plato, del más grande al más pequeño. Cierne un poco de azúcar glass y decora con los anicillos.



Betty Crocker



**EL gusto de crear
celebraciones**



BettyCrockerLA



BettyCrockerLA