

PUEBLA

cocina de 
Maravilla[®]
Aceite comestible puro de canola

RECETARIO DÍA
DE MUERTOS





ÍNDICE

PAN DE MUERTO	03
CALAVERAS DE AZÚCAR	04
GLORIAS DE NUEZ	05
GALLETAS DE CALAVERA	06
PAY DE CALABAZA	07
CREMA DE CALABAZA NARANJA	08



PAN DE MUERTO

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 50 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Rayadura de 2 naranjas
- 2 huevos
- 120 mL de leche
- 25 gr de levadura
- 1 cucharadita de vainilla
- 100gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 210 gr de azúcar blanca
- 560 gr de harina de trigo

ELABORACIÓN:



- En un bowl grande, coloca, aproximadamente, 50 mL de leche calentita y la levadura. Agrega 2 cucharadas de harina y azúcar y mezcla muy bien. Deja reposar por 30 min.
- En otro bowl, coloca la harina y los huevos. Mezcla muy bien y poco a poco agrega la mantequilla y amasa muy bien para que ésta se derrita e integre a la masa.
- Mientras se amasa, agregamos la vainilla, rayadura de naranja y el resto del azúcar.
- Una vez que quede la masa, agrega, poco a poco, la leche y mezclamos bien hasta que quede una masa homogénea, la masa irá quedando menos pegajosa, agrega la masa que se hizo con la levadura y amasa bien.
- Engrasa un bowl con Aceite Maravilla y dejamos la masa reposando con un trapo húmedo encima. Deja reposar por 1 hora y media en un lugar templado y en cuando la masa tenga el doble de su tamaño, colócala en una superficie enharinada y precalienta el horno a 180°C.
- Toma un poco de la masa y sepárala en bolitas para hacer la base del pan de muerto, que no se olvide formar los "hucitos" del pan, arma cada pan de muerto y colócalo en una charola previamente engrasada con Aceite Maravilla e inserta la charola en el horno y espera a que el pan esté bien horneado.
- Retira la charola y deja enfriar. Con ayuda de mantequilla derretida, toma una brocha y pincelea el pan para luego espolvorear azúcar sobre ellos.
- ¡Es momento de disfrutar un delicioso pan de muerto!





CALAVERITAS DE AZÚCAR

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

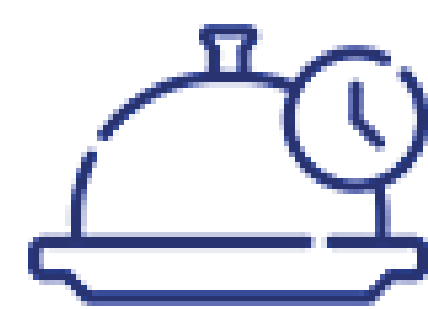
🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 1 clara de huevo
- Colorantes vegetales
- 1 cucharada de miel (recomendamos de maíz)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de azúcar glass

ELABORACIÓN:



- En un plato hondo, mezcla muy bien la clara de huevo, vainilla y miel.
- Ve integrando el azúcar glass poco a poco hasta que quede una mezcla homogénea.
- Amasa muy bien la mezcla (forma una bola).
- Con ayuda de un molde con forma de cráneo, engrásalo con un poco de Aceite Maravilla y coloca la masa para rellenar el molde.
- Deja secar por 3 horas, aproximadamente.
- Toma pinceles y los colorantes y decora los cráneos.
- Las calaveritas de azúcar están listas para el altar y disfrutarlas.





GLORIA DE NUEZ

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

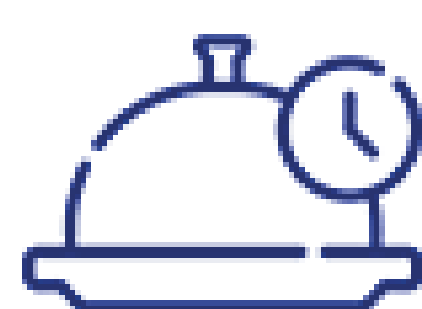
🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 4 tazas de leche
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 ½ taza de nuez picada (finamente)
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 3 ½ cucharadas de jarabe de maíz
- 2 ½ tazas de azúcar

ELABORACIÓN:



- En una olla con flama media, coloca la vainilla, leche, jarabe y azúcar.
- Revuelve muy bien. Una vez que hierva, coloca el bicarbonato de sodio.
- Mueve muy bien la mezcla por 45 min, aproximadamente, o hasta que la mezcla tenga un color café oscuro, retira del fuego y deja reposar por 30 min y agrega las nueces.
- Vuelve a mezclar con cuidado.
- Deja enfriar y una vez que esté lo suficientemente frío, engrasa con un poquito de Aceite Maravilla tus manos y toma un poco de la masa.
- Forma las bolitas de glorias y ¡a disfrutar!





GALLETITAS DE CALAVERA

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- | | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| • Aceite Maravilla | • 130 gr de azúcar | Para el glaseado de decoración: |
| • 400gr de harina | • Una pizca de sal | • 1 clara de huevo |
| • 200 gr de mantequilla
(a temperatura ambiente) | • Jugo de 1 limón | • 300 gr de azúcar glass |
| | • 1 clara de huevo | • Colorantes vegetales |

ELABORACIÓN:

Galletas:

- En un bowl, coloca la mantequilla, harina, azúcar, jugo de limón, la clara de huevo y mezcla bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- Cubre la masa con un trapo húmedo y deja reposar por 1 hora y precalienta el horno 180°C.
- Toma una charola para hornear y engrásala con Aceite Maravilla.
- Toma la masa y con ayuda de un rodillo, estira la masa (que tenga un grosor de 3-4 mm).
- Recorta la masa con ayuda de un cartón con la forma y un chuchillo afilado, coloca las galletas con una separación de 1 cm e inserta la charola al horno por, aproximadamente, 15 min.
- Retira la bandeja y deja que las galletas se enfríen.

Glaseado para decoración:

- Bate la clara de huevo con el azúcar y mezcla muy bien.
- Separa en pequeños platos hondos la mezcla y agrega el colorante que desees.
- Mezcla bien los colores y luego inserta cada uno en una manga.
- ¡Decora las galletas con forma de cráneo y disfruta!





PAY DE CALABAZA

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 76 gr de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 250 gr de harina
- 1 huevo
- Sal
- Agua fría

Relleno del Pay:

- 2 tazas de puré de calabaza
- 1/3 taza de azúcar mascabada
- 2 huevos
- 1 yema
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de clavo de olor (polvo)
- Esencia de vainilla
- Canela en polvo
- Nuez en trozos

ELABORACIÓN:



- Precalienta el horno a 180°C.
- Mezcla la harina con la mantequilla suave, añade el huevo, una pizca de sal y algo de agua.
- Amasa y luego envuélvelo en plástico, deja enfriar en el refrigerador por 30 min.
- Saca la masa y extiéndela en una base de pay engrasada con Aceite Maravilla.
TIP: pica con un tenedor la base, para que no se infle.
- Hornear por 26 min y después retíralo y deja enfriar.
- Mientras, mezcla el azúcar, los huevos, la yema, las especias, la vainilla y bate. Añade a la mezcla el puré de calabaza.
- Vierte la mezcla sobre la base del pay fría y hornea por 40 a 50 min o hasta que esté firme.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar de un delicioso pay de calabaza típico de otoño.





CREMA DE CALABAZA NARANJA

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

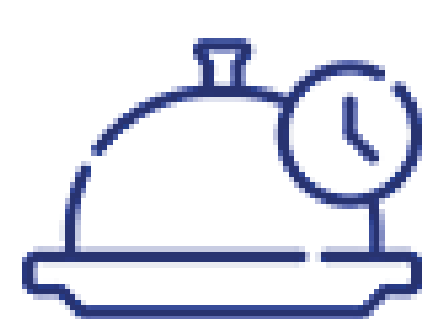
🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- 600 gr de calabaza naranja cortada en cubos pequeños
- 2 zanahorias
- ½ L de caldo de pollo
- ½ cebolla blanca bien picada
- ½ queso crema

ELABORACIÓN:



- En un sartén grande, coloca Aceite Maravilla y sofríe la cebolla. Una vez que quede, agrega las zanahorias picadas y la calabaza.
- Cocina bien y sazona con sal, pimienta y nuez moscada (hasta que queden suaves). Deja reposar con una tapa para que se hagan más suaves.
- Una vez que pasen unos minutos, en la licuadora agrega las verduras del sartén, el caldo y el queso crema.
- Licúa muy bien, hasta que quede una mezcla homogénea.
- Sazona según tu gusto.
- La crema está casi lista, en una olla agrega un chorrito de Aceite Maravilla y, una vez caliente, agrega la crema y deja calentar.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar una deliciosa crema de calabaza naranja.



***¡GRACIAS POR DEJARNOS FORMAR
PARTE DE TUS PLATILLOS!***

PUEBLA

cocina de
Maravilla[®]
Aceite comestible puro de canola



Aceite Maravilla



aceitemaravilla



Aceite Maravilla

