

# EMPACHO

*recetas fáciles*

Autora Pilar Fazio  
Buenos Aires, Argentina

---

# INDICE



## COOKIES

- 10. COOKIES DOBLE CHOCOLATE
- 12. BROWNIE COOKIES
- 14. LEVAIN COOKIES
- 16. AVENA CON CHIPS
- 18. CRINKLE DE CHOCOLATE
- 20. QUINOA POP COOKIES



## ALFAJORES

- 24. ALFAJOR DE BANANA Y COCO
- 26. ALFAJOR DE COCO
- 28. ALFAJOR DE BROWNIE
- 30. ALFAJOR DE MAICENA
- 32. ALFAJOR DE ALMENDRAS



## BUDINES

- 36. BUDÍN DE CACAO
- 38. BUDÍN DE LIMÓN
- 40. BUDÍN DE ARÁNDANOS
- 42. BUDÍN DE BANANA



## HELADOS

- 46. HELADO DE FRUTILLA
- 48. HELADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ
- 50. HELADO DE DULCE DE LECHE,  
MANTEQUILLA DE MANÍ Y CHOCOLATE

---

# COOKIES



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
2 HS 30"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
2 HS



COCCIÓN  
20"

## DOBLE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 200 gr de manteca fría
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar morena
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar blanca
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 y  $\frac{1}{2}$  taza de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 2 tazas de nueces tostadas (picadas)
- 2 tazas de chips de chocolate negro
- 1 taza de chocolate blanco (derretido)

### PREPARACIÓN

En un bowl colocar la manteca junto con la azúcar, mezclar con batidora hasta obtener una crema. Luego agregarle los huevos junto con la esencia de vainilla. Una vez que se encuentra todo bien incorporado, tamizar todos los secos y agregarlos a la preparación. Por último añadir los chips y las nueces. Formar bolitas con las manos de 170 gr cada una, mantenerlas al frío por 2 horas y pasado el tiempo hornearlas, en un horno pre calentado fuerte a 220 grados. Sacar cuando estén doradas. Una vez listas, esperar que se enfríen y colocarles el chocolate blanco por arriba.

# BROWNIE COOKIES

## INGREDIENTES

- 225 gr chocolate negro
- 60 gr de manteca
- 50 gr de azúcar blanca
- 100 gr de azúcar rubia
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 40 gr de harina 0000
- ¼ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharadita de café instantáneo

## PREPARACIÓN

Derretir a baño María el chocolate con la manteca, una vez derretido reservarlo hasta que se enfríe a temperatura ambiente por 10 min. En otro bowl mezclar el azúcar con los huevos y vainilla. Luego agregar el chocolate y revolver. Agregar los secos tamizados y mezclar bien toda la mezcla. Reservar la mezcla en la heladera por 30 min. Pre calentar el horno 180 grados. Con cucharas hacer una especie de "bolitas" y colocarlas sobre un papel en mantecado bien separadas, para luego llevarlas a horno por 10 min.

## IMPORTANTE

*Mantener el horno en 180 no subir ni bajar la temperatura. Las cookies salen blandas del horno, por eso hay que dejarlas enfriar con el papel unos 10 min y después llevarlas a rejilla.*



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
1hs 20"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
10"



COCCIÓN  
10"



## LEVAIN COOKIES

*Esta receta es una sorpresa de sabores, súper rica y fácil de hacer, para ambientar tu hogar con un poco de New York !*

### INGREDIENTES

- 200 gr de manteca fría
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar rubia
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar blanca
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2  $\frac{1}{2}$  tazas de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 2 tazas de nueces tostadas (picadas)
- 2  $\frac{1}{2}$  tazas de chips de chocolate

### PREPARACIÓN

En un bowl o batidora, colocar la manteca junto con el azúcar, mezclar hasta obtener una crema. Luego añadir los huevos junto con la esencia de vainilla. Una vez que se encuentra todo bien incorporado tamizar todos los secos y se agregarlos a la preparación.

Por último agregar los chips y las nueces. Formar bolitas con las manos de 170 gr cada una, y llevarlas al frío por 2 horas. Pasado el tiempo llevarlas al horno pre calentado anteriormente a 220 grados. Hornear hasta que estén doradas.

*A disfrutar!*



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
2 HS 30"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
2 HS



COCCIÓN  
15"



## AVENA CON CHIPS

*rico y saludable*

### INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 cucharada de endulzante liquidó
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 cucharada de leche
- 2 tazas de avena
- 1 taza de avena molida
- Chips de chocolate

### PREPARACIÓN

En un bowl mezclar el huevo, el endulzante, la esencia de vainilla y la leche, formar una pasta. Una vez que esta bien integrado agregar la avena y los chips. Mezclar todos los ingredientes muy bien. Luego formar bolitas con las manos y llevarlas a una placa para horno con papel manteca. Hacer presión para darles forma de cookie. Hornear las cookies a 180 grados con el horno pre calentado por 15 min y listo!

### IMPORTANTE

*La masa es un poco pegajosa pero quedan muy crocantes en el horno. Receta sin manteca, sin aceite y sin azúcar, fácil y rica!*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
30"



RINDE  
20 UNIDADES



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
15"

# CRINKLE DE CHOCOLATE

*imperdibles*

## INGREDIENTE

- 75 gr de manteca
- 2 huevos
- Pizca de sal
- 150 gr de azúcar
- 225 gr de chocolate semi amargo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 90 gr de harina 0000
- Azúcar impalpable

## PREPARACIÓN

En un bowl derretir  $\frac{3}{4}$  parte del chocolate con la manteca. Luego agregar el azúcar común y los huevos. Sumarle el extracto de vainilla, sal, harina y el resto del chocolate picado. Llevar la masa al frío por 3 horas. Luego formar con la masa bolitas del mismo tamaño, pasarlas por azúcar impalpable, hasta que sean de color blanco. Hornearlas sobre una placa con papel manteca a 180 grados, pre calentado, durante 15 min.



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
3 HS 30"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
3 HS



COCCIÓN  
15"





DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
30"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
5"



COCCIÓN  
10"

## QUINOA POP COOKIES

*Fácil y saludable, esa combinación perfecta está en esta receta dulce y crocante! Con solo 2 ingredientes, tenemos unas cookies saludables para cuando quieran algo dulce.*

### INGREDIENTE

- 40 gr de quinoa pop
- 80 gr de chocolate negro

### PREPARACIÓN

Derretir el chocolate a baño María, una vez derretido lo dejamos enfriar un poco y le agregamos la quinoa pop. Revolvemos muy bien hasta que este todo integrado. Colocamos la preparación en la base de un molde para muffins o el que tengan! Dejamos enfriar en la heladera por 15 min

*Rápido y fácil!*

---

ALFAJORES



## BANANA Y COCO

*Receta facilísima con pocos ingredientes, ricos y saludables.  
Animáte a hacerla en casa!*

### INGREDIENTES

- 1 ½ taza de coco rallado
- 2 bananas grandes
- 2 cucharas de azúcar
- Dulce de leche a gusto

### PREPARACIÓN

Procesar todos los ingredientes en un bowl, menos el dulce de leche, hasta formar una masa uniforme. Luego formar bolitas con la masa y colocarlas en una placa para horno con papel manteca bien separadas. Presionarlas con los dedos para darles la forma.

Hornear por 25 min a 180 grados. Por ultimo, dejar que se enfríen a temperatura ambiente y una vez que se hayan enfriado armar los alfajorcitos con el dulce de leche.

*Empachate!*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
40"



RINDE  
12 UNIDADES



REPOSO  
15"



COCCIÓN  
25"

# ALFAJORICTOS DE COCO

*Receta sin harinas, que te va a encantar!  
Fácil, Rápido y Saludable!*

## INGREDIENTES

- Dulce de leche
- 100 gr de coco rallado
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 sobres de endulzante
- 2 huevos

## PREPARACIÓN

En un bowl mezclar el coco con el huevo, endulzante y el extracto de vainilla. Estirar la masa suavemente y con un cortante formar las tapitas. Hornear las tapitas sobre una placa enmantada o con papel anti adherente, por 15 min a temperatura media (no hace falta que queden súper dorados). Formar los alfajorcitos con dulce de leche a gusto!

*A disfrutar!*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
30"



RINDE  
4 UNIDADES



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
15"



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
50"



RINDE  
20 UNIDADES



REPOSO  
30"



COCCIÓN  
10"

## ALFAJORES DE BROWNIE

### INGREDIENTES

- 225 gr chocolate negro
- 60g de manteca
- 50 gr de azúcar blanca
- 100 gr de azúcar rubia
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 40 gr de harina 0000
- ¼ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharadita de café instantáneo

### PREPARACIÓN

Derretir a baño María el chocolate con la manteca, una vez derretido reservarlo hasta que se enfríe a temperatura ambiente. En otro bowl, mezclar el azúcar con los huevos y vainilla. Luego agregar el chocolate y revolver. Agregar los secos tamizados y mezclar todo bien. Reservar la mezcla en la heladera por 30 min. Pre calentar el horno 180 grados. Con cucharas hacer una especie de "bolitas" y colocarlas sobre un papel en mantecado bien separadas y llevarlas a horno por 10 min. Una vez que las cookies se enfriaron, rellenarlas con dulce de leche y armar los alfajores a gusto!

### IMPORTANTE

*Hay que mantener el horno en 180 no subir ni bajar la temperatura. Las cookies salen blandas del horno, por eso hay que dejarlas enfriar con el papel unos 5 min 10 min y después llevarlas a rejilla o como prefieran.*

# ALFAJORCITOS DE MAICENA

*los mas ricos!*

## INGREDIENTES

- 80 gr manteca
- 80 gr de azúcar
- 160 gr de maicena
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 110 gr de harina 0000
- 3 cucharadas de leche
- 2 yemas
- Ralladura de limón
- Esencia de vainilla
- Dulce de leche

## PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar, luego agregarle las yemas con la esencia, la ralladura y la leche. Agregar el polvo de hornear, la harina y maicena, todo bien tamizado. Una vez formada la masa, dejarla reposar unos 45 min en frío. Sacar la masa del frío y estirla. Cortar los circulitos con un cortante y hornear sobre un papel anti adherente por unos 10 minutos. Una vez frías las tapitas, rellenarlas con dulce de leche y listo!



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
1 HS 20"



RINDE  
12 UNIDADES



REPOSO  
45"



COCCIÓN  
10"





## ALFAJORES DE ALMENDRAS

### INGREDIENTES

- 150 gr de manteca
- 135 gr de azúcar
- 150 gr harina 0000
- 150 gr de almendras procesadas
- 450 gr de dulce de leche repostero

### PREPARACIÓN

Primero batir la manteca pomada con el azúcar, hasta formar una crema. Por otro lado en un bowl mezclar la harina con las almendras. Sumar el harina con las almendras a la crema que formamos con la manteca. Una vez que esta todo bien integrado como una masa, estirar muy bien y formar las tapitas.

Llevar las tapitas a la heladera por 30 min y hornear en un horno pre calentado a 180 grados por 7 min hasta que estén levemente doradas. Dejar enfriar las tapitas y formar alfajorcitos con el dulce de leche.

*A disfrutar!*



DIFICULTAD  
MEDIA



TIEMPO  
50"



RINDE  
10 UNIDADES



REPOSO  
30"



COCCIÓN  
7"

---

# BUDINES



## BUDÍN DE LIMÓN

*Esta receta es un clásico que no puede faltar. Es súper húmedo y con un sabor increíble!*

### INGREDIENTE

- 200 gr de harina 0000
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 100 gr de manteca pomada
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 125 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 62 ml de jugo de limón

### PREPARACIÓN

Pre calentar el horno a 180 grados. Aceitar y enharinar una budinera. Colocar en un bowl la harina, el polvo de hornear y la sal. Por otro lado, en un recipiente mezclar la manteca y el azúcar hasta lograr una mezcla blanca. Agregarle los huevos de a uno y luego la ralladura de limón. Incorporar los secos alternando en dos tandas con la leche. Verter en el molde la preparación y hornear por 40 minutos.

Para el almíbar, poner los dos ingredientes en una olla y mantener en punto de ebullición por un minuto. Pinchar varias veces el budín y bañarlo (aún en el molde) con el almíbar. Enfriar completamente antes de desmoldar, pasando un cuchillo por los lados. Por ultimo, opcionalmente, cubrir con glasé y listo!



DIFICULTAD  
DIFÍCIL



TIEMPO  
2 HS 30"



RINDE  
1 UNIDAD



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
40"

# BUDÍN DE CACAO

*Receta con ingredientes que tenes en casa y con mucho chocolate.  
Anímate a probarla!*

## INGREDIENTES

- ½ taza de azúcar
- ½ taza de leche
- 3 huevos
- ⅔ taza de aceite vegetal
- 1 ¾ taza de harina leudante
- 1 ⅓ taza de cacao
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

Pre calentar el horno a 180 grados.

En el bowl batir a punto letra los huevos con el azúcar, luego sumarle el extracto de vainilla, el aceite y la leche hasta que este todo bien integrado. Por ultimo sumar los secos tamizados.

Llevar la preparación a un molde enmantecado y enharinado. Hornear a 180° hasta que al introducir un palito y salga limpio!

*Empachate!*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
40"



RINDE  
1 UNIDAD



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
40"



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
40"



RINDE  
1 UNIDAD



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
30"

## BUDÍN DE ARÁNDANOS

*imperdible*

### INGREDIENTES

- 2 huevos
- 150 gr de azúcar
- Ralladura de limón
- 50cc de aceite
- 50cc de leche
- 250 gr de harina leudante
- 150 gr de arándanos congelados

### PREPARACIÓN

En un bowl batir los huevos, junto con azúcar y la ralladura. Luego agregar el aceite y la leche, mezclando todo muy bien. Agregar la harina y los arándanos congelados y llevar la preparación a un molde para budín en mantecado y enharinado.

Hornear por 30 min a 180 grados y dejar enfriar.

# BUDÍN DE BANANA

*un clásico súper fácil!*

## INGREDIENTES

- 3 bananas
- 2 huevos
- 3 cucharadas de dulce de leche
- 100 ml de aceite
- 300 gr de azúcar
- 300 gr de harina leudante
- Chocolate

## PREPARACIÓN

Colocar todo los ingredientes en la licuadora, menos la harina y el chocolate. Una vez que estén todos bien licuados, llevar la preparación a un bowl y luego sumarle la harina con los chips de chocolate. Mezclar todo muy bien hasta que este integrado. Llevar la mezcla a una budinera. Hornear por 35 min a 180 grados.

## IMPORTANTE

*Para que salga perfecto es importante que los chips estén cubiertos por un poco de harina.*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
50"



RINDE  
1 UNIDAD



SIN  
REPOSO



COCCIÓN  
35"



---

# HELADOS



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
4HS 10"



RINDE  
5 UNIDADES



REPOSO  
4 HS



SIN  
COCCIÓN

## HELADOS DE FRUTILLA

*dulce y saludable*

### INGREDIENTES

- 15 frutillas
- ½ taza de agua
- 2 o 3 cucharadas de miel
- Dulce de Leche

### PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en la licuadora y mixear 2 minutos. Una vez que este bien mixeado colocar la preparación en moldes para helado y llevar al frío por 4 horas.

## HELADOS DE MANTEQUILLA DE MANÍ

*Si te gusta ese sabor marroc inigualable estos heladitos con mantequilla de maní*

### INGREDIENTES

- 400 ml de leche
- 70 gr de mantequilla de maní
- 3 sobres de edulcorante stevia

### PREPARACIÓN

En la licuadora colocar la leche, el edulcorante en polvo y la mantequilla de maní. Mezclar hasta que esté suave. Llevar la preparación al molde. Agregar los palitos y llevar al congelador por 4 horas o hasta que estén listos.



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
4 HS 10"



RINDE  
5 UNIDADES



REPOSO  
4 HS



SIN  
COCCIÓN



## HELADOS DE DULCE DE LECHE, MANTEQUILLA DE MANÍ Y CHOCOLATE

*Una receta súper fácil y dulce para disfrutar el verano!*

### INGREDIENTES

- 400 ml de leche
- 70 gr de mantequilla de maní
- 30 gr de edulcorante en polvo
- Dulce de leche cantidad necesaria
- 50 gr de chocolate derretido

### PREPARACIÓN

En la licuadora colocar la leche, el edulcorante en polvo y la mantequilla de maní. Mixear hasta que esté suave. Llevar la preparación al molde. Llenar los helados hasta la mitad, colocar una cucharada de dulce de leche en cada molde y cubrir el resto del molde con la preparación. Agregar los palitos y llevar al frío fuerte por 4 horas o hasta que estén listos. Colocar por encima chocolate derretido para decorar!

*Empachate!*



DIFICULTAD  
FÁCIL



TIEMPO  
4 HS 30"



RINDE  
1 UNIDAD



REPOSO  
4 HS



SIN  
COCCIÓN

