

Club Viva Cocina

DESAYUNOS + POSTRES + MOCKTAILS

DÍA DE LA MADRE



VIDA | security

CLUB VIVA COCINA

Día de la Madre

*Cada detalle de este recetario
está pensado para que
disfrutes el Día de la Mamá
con sabores especiales, para
que sea un momento
sorprendente e inolvidable
junto a tus personas favoritas.*

DESAYUNO

Café dalgona	03
Smoothie	04
Galletas no bake	05
Macarrones	06

POSTRES

Napoleón	07
Espuma de limón	08

MOCKTAILS

Mojito	09
Arizona sunset	10

Café

DALGONA

2 PERSONAS



INGREDIENTES



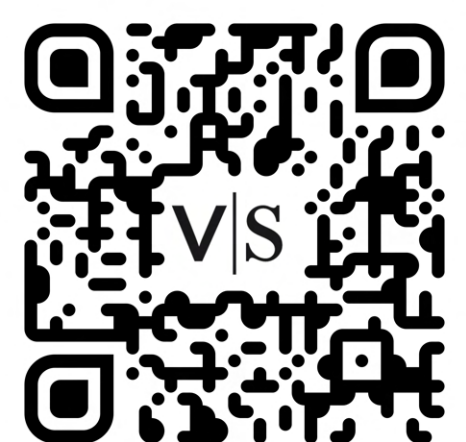
- 2 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharadas de café.
- 2 cucharadas de agua caliente.
- 3 cubos de hielo.
- 1/2 taza de leche fría.
- 1 cucharadita de chocolate triturado.

*La cremosidad ideal
para bañar el aroma y la
intensidad del café.*

PREPARACIÓN

1. En un bol poner dos cucharadas de azúcar, café y agua.
2. Batir por 4 minutos hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.
3. Poner el hielo en una taza, agregar la leche y llenar con la mezcla preparada.
4. Decorar con un toque de chocolate triturado y a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Smoothies

3 VERSIONES

3 PERSONAS



INGREDIENTES



Base a elección:

1. 1 plátano congelado.
2. 1 taza de frutillas.
3. 2 cucharadas de chocolate en polvo.

- 2 cucharadas de avena.
- 1 cucharada de café descafeinado.
- 1 cuchara de esencia de vainilla.
- 2 tazas de leche vegetal.
- 1 cucharada de canela.

Hay uno para cada gusto. Solo debes cerrar los ojos y disfrutar tu favorito.

PREPARACIÓN

1. Elegir la base para tu smoothie (plátano, frutilla o chocolate).
2. Poner en una licuadora personal, agregar la avena, la esencia de vainilla, la leche. Si la base es de chocolate añadir canela.
3. Licuar por unos segundos todos los ingredientes hasta que la mezcla quede homogénea y suave.
4. Vaciar el contenido en una taza de vidrio y a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Galletas

NO BAKE

4 PERSONAS



INGREDIENTES



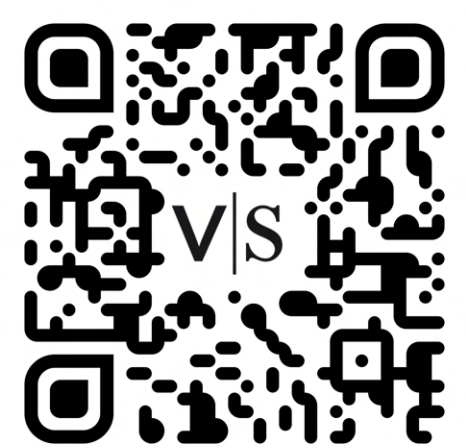
- 125 gramos de margarina.
- 1 taza de alulosa.
- 1/2 taza de leche vegetal.
- 4 cucharadas de cacao amargo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 3 tazas de avena tradicional.
- 1/2 taza de maní.

*Sorprendente es sentir
el chocolate humectado
y crujiente a la vez.*

PREPARACIÓN

1. En una olla poner la margarina, alusosa y leche vegetal. Agregar el cacao y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio bajo revolviendo hasta que hierva.
3. Incorporar a la mezcla la avena y el maní y cocinar por 2 minutos. Cortar la cocción.
4. Luego, en una bandeja poner papel mantequilla, con una cuchara redondeada sacar la mezcla y ubicarla en la bandeja para ir formando las galletas con una separación de 2 cm una de otra.
5. Refrigerar por 4 horas y listo, a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



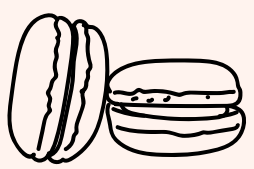
Macarrones

CREMA DE AVELLANAS

24 UNIDADES



INGREDIENTES



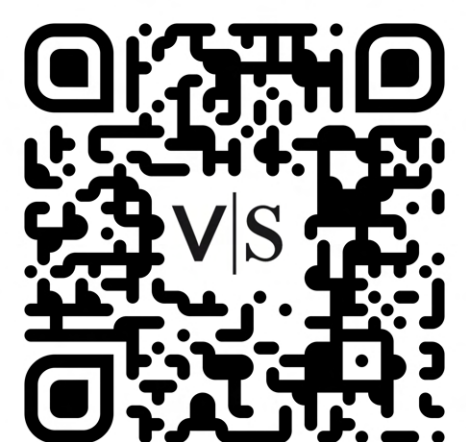
- 2 claras de huevo.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 12 gotitas de colorante.
- 1/2 taza de harina de almendras.
- 1 taza de azúcar glass.
- Crema de avellanas.

*Dulces, humectados y crujientes,
una pequeña fórmula de sabor
para grandes momentos.*

PREPARACIÓN

1. Poner las claras de huevo en un bol y batir por 1 minuto.
2. Agregar al bol las cucharadas de azúcar y batir por 2 minutos más.
3. Añadir el colorante y batir por 1 minuto.
4. Con un colador espolvorear al bol la harina de avellana y el azúcar glass. Revolver con un mezquino o similar hasta dejar la mezcla bien uniforme.
5. Echar la mezcla en una manga y formar círculos de 4 cm de diámetro en una bandeja.
6. Dejar secar por 1 hora y luego rellenar las caras con crema de avellana, juntar, y a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Napoléon

CREMOSO

6 PERSONAS



INGREDIENTES



- 4 tazas de leche entera.
- 1/2 taza de maicena.
- 2 tazas de crema.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 2 paquetes de galletas de vino.
- Crema batida.
- Chocolate rallado.
- Maní tostado.

*Un postre compacto,
con una suavidad
única, y un equilibrio
inolvidable.*

PREPARACIÓN

1. En un bol agregar la leche entera, la maicena y batir manualmente.
2. Echar la mezcla en un sartén y seguir batiendo, agregar la leche condensada y continuar batiendo manualmente.
3. Sacar un poco de la mezcla y echar en una fuente de vidrio rectangular.
4. En un bol pequeño humectar las galletas de vino con leche condensada y esencia de vainilla y comenzar a poner por capa en la fuente de vidrio.
5. Seguir completando, una capa de galletas y otra de mezcla, hasta completar el recipiente.
6. Refrigerar por 6 horas.
7. Decorar con crema batida, chocolate rallado y maní tostado. A disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



ESPUMA de limón

4 PERSONAS



INGREDIENTES



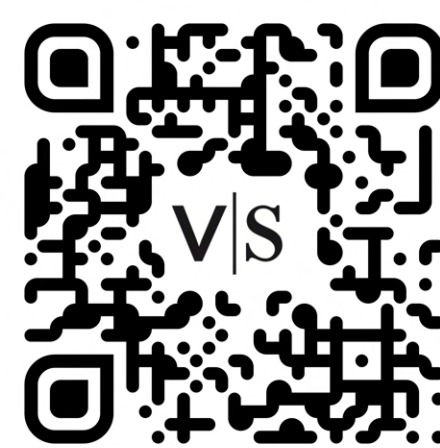
- 1 lata de leche evaporada (refrigerada 6 horas).
- 1 lata de leche condensada.
- Ralladura de limón.
- 1/2 taza de jugo de limón.
- Rodajas de limón.

Su cítrico placentero hace un match idóneo con las tonalidades de las leches presentes.

PREPARACIÓN

1. Echar en un bol la leche evaporada (refrigerada 6 horas previamente) y batir hasta generar consistencia.
2. En un pocillo con leche condensada agregar ralladura de limón. Batir manualmente y añadir el jugo de limón (siempre batiendo).
3. Agregar esta última mezcla al bol e incorporar revolviendo.
4. Echar la mezcla resultante en copas.
5. Decorar con ralladura y rodajas de limón, y a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Mojito

SIN ALCOHOL

2 PERSONAS



INGREDIENTES



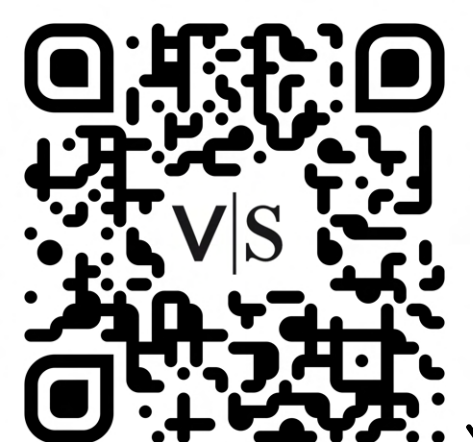
- 8 hojas de hierbabuena.
- 6 limones de pica.
- 2 cucharadas de azúcar flor.
- 2 tazas de hielo.
- 1 vaso de soda.

El mojito es perfecto para sentir frescura y dulzura con un toque cítrico envolvente.

PREPARACIÓN

1. Moler el hielo y cortar en cuatro los limones de pica.
2. Añadir al vaso una cucharada grande de azúcar flor, también hojas de hierbabuena y limones.
3. Macerar el contenido que está en el vaso y agregar el hielo molido
4. Añadir la gaseosa hasta llenar el recipiente.
5. Revolver suavemente y listo.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Arizona

SUNSET

2 PERSONAS

MOCKTAILS



INGREDIENTES



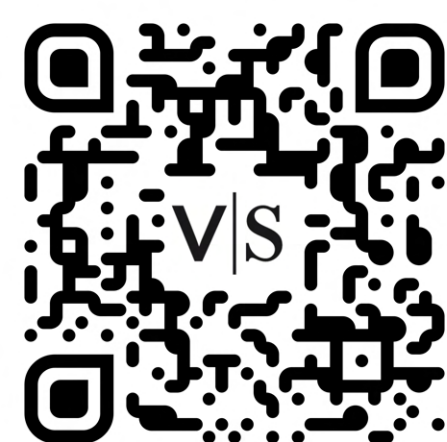
- 1 vaso de jugo de naranja.
- 1 vaso de gaseosa de limón.
- 4 cucharadas de granadina.
- 1 taza de hielos.
- Cerezas marrasquino.

*Una fusión entretenida
que no pasa inadvertida.*

PREPARACIÓN

1. Mezclar el jugo de naranja y la gaseosa en un jarro.
2. Poner abundante hielo en dos vasos.
3. Agregar 2 cucharadas de granadina.
4. Luego llenar con la mezcla de jugo y gaseosa.
5. Decorar con un marrasquino dentro del vaso.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Club Viva Cocina

*Porque sabemos que es un día único,
celebralo con estas preparaciones distintas.*

VIDA | security



vidasecurity



vidasecurityoficial



vida_security



vida-security



vida_security