



¡AFRODISÍACAS FIESTAS!

Cualquier ocasión es buena para disfrutar de unos dulces que, además de exquisitos, despierten la libido hasta límites insospechados. Aquí te presentamos algunas ideas, creadas por Anaïs González. Puedes encontrar estas recetas y muchas más en su blog www.bakeordie.com. ¡Felices fiestas!

TEXTO www.bakeordie.com | FOTOS 123RF y Anaïs González

CUPCAKES DE SUCHARD

Una de las adicciones navideñas más tradicionales es el turrón Suchard. ¿A quién no le gusta disfrutar de su sabor y del suave crujir de sus onzas de chocolate? Para deleitar a tu pareja con este exquisito manjar, probad con esta receta de Cupcakes de Suchard. Además de una bonita imagen de presentación, conseguiréis que acabe chupándose los dedos. Y, si os animáis, podéis jugar a impregnar vuestros cuerpos con la masa resultante y... ¡Que los lametones despierten vuestras libidos!

Ingredientes:

2 Huevos
250gr. de Azúcar
150gr. Leche
100gr. Aceite girasol
225gr. Harina
1 Sobre de levadura
Una pizca de sal
140gr. Turrón Suchard

Preparación:

Fundir el turrón y reservar. Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y doblen el volumen. Añadir la leche y el aceite y batir suavemente hasta que se integren. Mezclar en un bol a parte la harina, la levadura y la pizca de sal, mezclar e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior mientras vamos batiendo. Agregar el turrón fundido y acabar de mezclar. Llenar las cápsulas un tercio de su capacidad y hornear a 190 grados unos 15 minutos. Poner sobre una rejilla a enfriar.

Ingredientes Buttercream:

300gr. Mantequilla a temperatura ambiente
300gr. Azúcar Glass
160gr. Turrón Suchard
35gr. Chocolate Fondant

Preparación:

Fundimos el turrón junto con el chocolate y reservamos.



Mezclamos la mantequilla junto con el azúcar glass hasta que se forme una crema. Añadimos la mezcla de turrón y chocolate una vez estén templados. Colocar el buttercream en la manga y decorar.

Para decorar los cupcakes, se puede picar un poco de turrón y espolvorearlo por encima, tal y como se observa en las imágenes.

Así, sin más, con estos dulces podréis entonar la famosa canción "En estas Navidades, turrón de Suchard" y continuar la frase con las fantasías que os inspire disfrutar de ellos. ¡A por los ingredientes!

CUPCAKES DE CAVA ROSADO, FRESAS Y CHOCOLATE

Con el objetivo de fusionar celebraciones y sexo, la cocina permite dar rienda suelta a la imaginación y combinar variados ingredientes que ayuden a potenciar las sensaciones. En este caso, para realizar estos cupcakes se han utilizado ingredientes afrodisíacos, idóneos para la noche de Fin de Año o para alguna ocasión especial. Las fresas se han combinado con el cava y el chocolate para ofrecerle a su imagen final un punto sexy. La decoración ya depende de vuestros sentidos y gusto personal, porque no hay límites para nada.

Ingredientes Bizcocho:

1/2 Cup de Mantequilla a temperatura ambiente
 1 Cup de Azúcar
 2 Huevos
 1 Teaspoon de Aroma de Vainilla
 1 y 3/4 de Cup de Harina
 1/2 Teaspoon de Baking Soda (bicarbonato)
 1/4 Teaspoon de Baking Powder (levadura química)
 1/4 Teaspoon de Sal
 1 Yogurt Natural
 1/2 Cup de Cava Rosado

Preparación:

Precalentar el horno a 170 grados. Poner en el bol de la batidora, con el accesorio de la pala -si disponéis de él-, la mantequilla junto con el azúcar y batir hasta que se forme una crema suave. Añadir los huevos uno a uno hasta que estén bien integrados. Añadir la vainilla y batir. En un bol diferente, mezclar la harina junto con la baking soda, el baking powder y la sal. Reservar. En otro bol a parte mezclar el yogurt con el cava rosado hasta que formen una crema ligera sin grumos. Seguir batiendo e ir añadiendo de forma intercalada la mezcla de harina y de yogurt con cava hasta que se acaben. Llenar las capsulas hasta un cuarto de su capacidad y hornear a 170 grados durante unos 20 minutos. Una vez horneados dejar enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes Buttercream:

1 Cup + 1 Tablespoon de Cava Rosado
 226 gr. de Mantequilla a temperatura ambiente
 2 y 1/2 de Cups de Azúcar Glass

Preparación:

Poner el Cup de Cava en un cazo a fuego medio y dejar reducir hasta que se convierta en una medida de 2 Tablespoons. Se tarda unos 20 minutos aproximadamente. Poner en la batidora la mantequilla junto con el azúcar glass y batir hasta que quede una crema uniforme. Añadir la reducción del Cava y la tablespoon adicional de Cava y acabar de integrar. Reservar.

Ingredientes Relleno y Decoración:

75 gr. de Chocolate Fondant
 25 gr. de Mantequilla
 25 gr. de Agua
 Mini Tabletas de Chocolate
 Fresas



Preparación:

Ponemos el chocolate junto con la mantequilla en el micro y lo fundimos. Una vez fundido añadimos el agua y mezclamos hasta que quede una cobertura brillante. Para las tabletas de chocolate se puede utilizar un molde de mini chocolatinas y hacerlas con una mezcla de chocolate negro y con leche.

Montaje de los Cupcakes:

Para montar los cupcakes, primero se tiene que sacar un trozo del bizcocho (una vez horneado) con un decorazonador de manzanas. En el hueco que quede echáis una chucharada de la cobertura de chocolate. Después simplemente tenéis que poner el buttercream encima. Se puede hacer con la manga pastelera y la boquilla rizada. Para la decoración basta con colocar la fresa y la mini chocolatina encima del buttercream. A la vista está el resultado: una imagen delicada, a la vez que sugerente. Aunque pueda parecer una receta muy larga es muy sencilla de preparar y quedan unos cupcakes deliciosos, además de afrodisíacos.

GALLETAS DE MANTEQUILLA NAVIDEÑAS

¿Qué mejor que comer unas galletas con el emblema más característico de la navidad y la noche de Fin de Año? Divertidas, a la vez que deliciosas, aquí se presentan estas galletas que muestran las típicas braguitas y calzoncillos rojos. Resultan sencillas de preparar y, además de con la pareja, pueden disfrutarse en compañía de amigos y familiares y marcarse un punto de originalidad culinaria. Además, la ocasión puede aprovecharse para pedir tantos deseos como se desee conseguir, con la entrada del año nuevo.



Ingredientes:

150 gr. de Mantequilla
150 gr. de Azúcar
50 ml de Leche
1 Huevo
Esencia de Vainilla
325 gr. de Harina
Una pizca de Sal

Preparación:

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema suave. Añadimos el huevo y mezclamos hasta que esté completamente integrado. Añadimos la esencia de vainilla. En un bol a parte tamizamos la harina junto con la sal. Añadimos la mezcla de sal y harina y vamos añadiendo la leche hasta conseguir una masa sin grumos. Estiramos la masa con un rodillo hasta dejarla como casi de un centímetro. Cortamos con los cortadores y horneamos a 170 grados unos 12 o 15 minutos. No se deben tostar.

Una vez fuera del horno dejamos que reposen unos minutos antes de pasarlas a la rejilla. Decoramos con glass. En este caso se han utilizado bolis de glasa Wilton porque eran muy pocas decoraciones, pero también se pueden ornamentar directamente con chocolate. Lo cierto es que, una vez conocida la receta, podéis dar rienda suelta a vuestras ideas y crear todas aque-

llas formas que se os ocurran. Pueden ser de motivos navideños, deseos de inicio de año o, por qué no, probar con partes del cuerpo, con objetos eróticos o con pequeños detalles que siempre habéis querido regalar a vuestras parejas. Además de buenas, seduciréis a la persona que las disfrute y ganaréis puntos para acabar los días de celebraciones con mucho placer. ¡Probad a degustarlas en la cama!