

### Mascarilla de limpieza facial

Mezcle 1 cda. de JARABE DE AGAVE con 2 cdas. de almendras finamente ralladas y ½ cdita. de jugo de limón. Póngalo en la piel de su rostro. Y enjuague con agua tibia

### Acondicionador para el cabello

Mezcle ½ taza de JARABE DE AGAVE y ¼ taza de aceite de oliva (2 cdas. de aceite para cabello normal) póngalo sobre su cabello poco a poco hasta cubrirlo todo, cúbrase con un gorro para bañera y déjelo 30 minutos. Retire el gorro y lave con shampoo, enjuague y seque normalmente.

### Mascarilla de belleza

Mezcle 2 cdas. de JARABE DE AGAVE con dos cditas. de leche. Póngalo en su rostro y frote suavemente, déjelo 10 minutos y enjuague con agua tibia.

### Baño suavizante de piel

agregue 1/4 de taza de JARABE DE AGAVE en su tina de baño para un suave, confortable y aromatizante baño.

### Mascarilla de firmeza

mezcle 1 cda. de JARABE DE AGAVE con un huevo, 1 cdita. de glicerina y suficiente harina para formar la pasta (1/4 de taza aprox.) Colóquelo sobre su piel en su rostro y déjelo por 10 minutos, enjuague con agua tibia.

### Tonificador facial

En la licuadora, mezcle una manzana descorazonada y una cda. de JARABE DE AGAVE, póngalo sobre su rostro y déjelo 15 minutos, después enjuague con agua fría

### Loción para suavizar la piel

Mezcle una cdita. de JARABE DE AGAVE con 1 de aceite vegetal y 1/4 de cda. de jugo de limón. Úntelo en sus manos, piernas y en cualquier parte de su cuerpo que sienta resequedad, déjelo por 10 minutos y enjuague para quitarlo con agua tibia.

### Brillo para el cabello

ponga una cdita. de JARABE DE AGAVE en 4 tazas de agua tibia, (para cabello rubio, agregue un limón exprimido) después de lavar con shampoo utilizándolo como enjuague y deje secar su cabello.

# Recetas

## Bebidas



Paletas de fresa  
para 12 porciones

¾ taza de JARABE DE AGAVE  
2 tazas de fresas  
6 kiwis pelados y rebanados  
2 tazas de duraznos rebanados  
12 moldes desechables  
12 palitos de madera

En una licuadora bata las fresas con ¼ de JARABE DE AGAVE, divida la mezcla en los 12 moldes y congele 30 minutos, mientras tanto, bata el kiwi con ¼ de JARABE DE AGAVE. Cuando las fresas estén listas, agregue la mezcla de kiwi en el molde, inserte el palito y congele otros 30 minutos, repita el proceso con los duraznos y agregue la mezcla después de congelado la parte del kiwi. Cuando esté listo (30 minutos después) puede comerse o mantenerse en congelador.

Licuada de fresa  
para 4 porciones

¼ taza de JARABE DE AGAVE  
1 ½ taza de leche  
1 ½ taza de fresas rebanadas  
1 taza de yogurt de vainilla  
5 cubos de hielo

Combine todos los ingredientes excepto los cubos de hielo en una licuadora y bata hasta que este espeso y cremoso. Agregue los hielos uno a la vez hasta que esté lista.

# Recetas

## Salsas y aderezos



### Salsa agridulce

2 cdas. JARABE DE AGAVE  
3 cdas. vinagre blanco  
3 cdas. agua  
3 cdas. catsup  
1/3 cda. sal

Revuelve todos los ingredientes y está listo para servirse.

### Aderezo JARABE DE AGAVE de mostaza

1/4 taza JARABE DE AGAVE  
3/4 taza de mayonesa  
1 cda. mostaza preparada  
1/3 taza aceite vegetal  
1 cda. pimienta  
1/2 cda. cebolla picada  
1/4 taza jugo de limones  
1 cda. perejil picado

Mezcle todos los ingredientes en un tazón hasta en una mezcla lisa y cremosa. Tape y refrigere hasta servir

### Leche condensada

3/4 taza de JARABE DE AGAVE  
1/3 taza de mantequilla o margarina  
1/2 taza de agua  
1 1/2 taza de leche en polvo

Se revuelve todo menos la leche, se mete al micro por 3 1/2 minutos se saca y se licua con la leche en polvo. Se mete al refrigerador para que enfríe.

### Mantequilla de JARABE DE AGAVE

1/4 taza de JARABE DE AGAVE  
1/2 taza de mantequilla o margarina (suave)

Combine JARABE DE AGAVE y mantequilla, mezcle bien. Sírvese en bisquets o pan. Manténgala en refrigeración

### Ensalada de frutas

para 6 porciones

- 3 cdas. JARABE DE AGAVE
- 2 manzanas descorazonadas y picadas
- 2 plátanos en rebanadas gruesas
- 12 albaricoques secos en cuartos
- 4 ciruelas pasa sin semilla
- ½ taza de pasas doradas
- ¼ taza de yogurt, o crema agria
- 2 cdas. de nuez moscada molida
- 1 ½ cdas. de jugo de naranja o licor de naranja

Combine las frutas en un tazón. Mezcle el yogurt con JARABE DE AGAVE, la nuez moscada, el jugo y utilícelo como aderezo para las frutas. Puede refrigerarse.

### Ensalada de pepino

- 1 cda. de JARABE DE AGAVE
- 1 pepino rebanado (rodajas)
- 1 cda. de agua
- 4 cdas. de vinagre de vino blanco
- sal al gusto

En un tazón vierta las rebanadas de pepino y sazone bien con sal. Déjelo que drene. Tome una jarra con tapa removible y ponga el jarabe DE AGAVE, agua y vinagre. Agítese bien y déjela reposar. Seque el pepino correctamente drenando fuera de todo el exceso de agua y arregle las rebanadas que se traslapan en un plato de la ensalada y vierta la preparación encima.

### Ensalada fresca de papas dulces para 8 porciones

- 2½ cdas. de JARABE DE AGAVE
- 3 papas frescas medianas
- 1 manzana descorazonada y picada
- ½ taza de nueces molidas
- ½ taza de crema agria
- ½ taza de mayonesa
- 1 cda. de ralladura de limón
- 2 cdas. de jugo de limones
- ½ cda. de sal
- 1/8 cda. de pimienta negra
- 1/4 cda. de estragón

En un tazón mediano, muela las papas dulces con la manzana y las nueces. En un tazón chico combine los ingredientes restantes y utilícelo como aderezo para la ensalada. Nota: puede sustituir la papa dulce por jícama.



### Chiles en nogada

- 1 cdita. de JARABE DE AGAVE
- 17 chiles poblanos
- 3 cdas. de aceite o manteca
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas. de cebolla picada
- 500 gr de lomo de cerdo molido con 50 gr de jamón
- 500 gr de jitomate asado, pelado, sin semilla y picado
- 2 tazas de caldo
- 2 pizcas de azafrán
- 1 pizca de clavo molido
- 1/8 cdita. de canela molida
- 1 manzana
- 1 pera
- 2 duraznos
- 30 pasitas remojadas
- 30 almendras
- 3 cdas. de acitrón picado
- 1 vaso de jerez seco
- 100 gr de nueces de castilla frescas
- 250 gr de queso fresco
- 1 ½ pieza de pan remojado en leche
- 2 granadas rojas
- 1 taza de leche
- Canela y JARABE DE AGAVE al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Asar los chiles hasta que queden negros y envuélvalos en una servilleta húmeda para después quitarles la piel. Ábralos y quíteles las semillas y las venas (si no los quiere picantes póngalos a remojar en agua caliente con sal)

Calentando el aceite o la manteca, fría el ajo y la cebolla, después la carne y por último los jitomates. Añada el caldo y deje secar hasta que la carne este tierna.

Cuando todo esté bien frito, integre las especias, las frutas cortadas en trozos pequeños, las pasas y el acitrón.

Agregue JARABE DE AGAVE y sal al gusto y medio vaso de jerez seco. Deje espesar, retire del fuego y deje entibiar. Luego rellene los chiles.

### Salsa nogada

Limpie un día antes las nueces, remójelas y quíteles el pellejito y déjelas reposar en leche.

Una hora antes de servir los chiles muele las nueces con el queso y pan remojado, agregándoles el JARABE DE AGAVE, la canela y medio vaso de jerez seco. Si está muy espesa la salsa puede rebajarla con un poco de leche o crema.

Para servir los chiles rellenos hay que cubrir con la salsa nogada y adornar con granada.

### Camarones al mango y aguacate

- 1 cda. de JARABE DE AGAVE
- 12 camarones limpios y pelados
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/3 taza de aceite de maíz
- ½ cda. pimienta gorda
- ½ cda. pimienta negra
- 1 cdita. sal
- 4 dientes de ajo
- 1 mango
- 1 aguacate
- ¼ taza de vinagre

Mezcla todos los ingredientes excepto los camarones, el aguacate, el mango y la pimienta gorda. Poner 2 minutos en agua hirviendo los camarones. Partir el aguacate y el mango en tiras y sacar con una cuchara la pulpa. Ponlos en un plato al igual que los camarones. Rociar con el aderezo y espolvorear un poco de la pimienta negra..



### Mole poblano

2 cdas. JARABE DE AGAVE  
250 gr. de chile pasilla  
250 gr. de chile mulato  
200 gr. de chile ancho  
200 gr. de ajonjolí  
100 gr. de almendras peladas  
8 pimientas  
4 dientes de ajo  
2 clavos  
1 pollo grande  
1 tablilla de chocolate  
1 tortilla dorada en aceite  
1 rajita de canela  
1 cdita. de semillas de chile mulato  
1 cebolla  
manteca o aceite el necesario  
sal al gusto

Se limpia y parte en piezas el pollo y se pone a cocer en suficiente agua con sal, ajo y cebolla. Se desvenan los chiles y se fríen en manteca o aceite bien caliente, sin dejar que se quemen, se sacan y se ponen a remojar en caldo de pollo por espacio de hora y media y después se muelen perfectamente. Se tuesta el ajonjolí en el comal sin que se queme. Por separado se fríen las almendras, pepitas, ajos, canela, clavos, pimienta y una cebolla; se escurren y se muelen junto con el ajonjolí, la tortilla y el chocolate, mezclando bien la pasta con la ayuda de un poco de caldo. Se pone al fuego una cazuela grande con suficiente manteca o mantequilla entre 150 o 200 gr. Cuando esté bien caliente se le agrega la pasta de chiles molidos para freírlos perfectamente y añadirle poco a poco la pasta de los demás ingredientes. Con cuchara o pala de madera se mueve para que se fríen bien a medida que se reseca la mezcla se agrega poco a poco caldo de pollo sin dejar de mover hasta que tenga la consistencia deseada. Se sazona con sal y se agrega JARABE DE AGAVE y las piezas de pollo que deberán hervir en el mole por 15 min. Se quita del fuego y tapado se deja reposar 15 min. antes de servir.



Galletas de choco-chip  
para 16 galletas

½ taza de JARABE DE AGAVE  
½ taza de mantequilla de maní  
½ taza de mantequilla o margarina  
¼ taza de azúcar morena  
1 huevo  
1½ cditas. de vainilla  
2 tazas de harina  
½ cdita. de levadura y sal  
1 taza de chips de chocolate  
½ taza de cacahuates tostados machacados

Combine JARABE DE AGAVE, mantequilla de maní, mantequilla y azúcar morena en un tazón grande, bata hasta que esté bien mezclado, combine la harina, levadura y sal y mézclelos bien. Vacíe en la mezcla del JARABE DE AGAVE. Agregue los cacahuates, chocolates y vainilla. Use ¼ de taza para cada galleta, vacíe en un molde engrasado y hornee a 350°F durante 8 o 10 minutos, o hasta que estén doradas. Retírelos del horno y deje enfriar durante 35 min.

Pastel de JARABE DE AGAVE, nuez y café  
para 8 porciones

1 ¼ tazas de JARABE DE AGAVE  
1 taza de nuez picada  
½ taza de cerezas deshidratadas  
½ taza de chips de chocolate semidulce  
2 cdas. de polvo de cocoa  
6 huevos separados  
¾ taza de harina para hotcakes  
6 cdas. de almidón de papas  
½ cda. de sal

En un tazón mediano, mezcle juntos ½ taza de JARABE DE AGAVE, las nueces, las cerezas, los chips de chocolate y el polvo de cocoa. En tazón diferente, combine ¾ taza de JARABE DE AGAVE, las yemas de huevo, la harina de hotcake, el almidón de patata y la sal restantes. En un tazón pequeño, bata las claras de huevo hasta que haga picos. Ponga a la mezcla las yemas de huevo. Extienda 1/3 de mantequilla en un molde antiadherente. Agregue la mitad de la mezcla de nueces. Repita con la mezcla restante. Con la cuchara, revuelva suavemente y cueza al horno en 325°F por 45 minutos, o hasta que el pastel empiece a derramarse del molde y al centro salga un palillo seco. Enfríe 10 minutos; quite el pastel del molde y enfríe en una rejilla. Sirva caliente o a temperatura ambiente.

Club sandwich waffle  
4 porciones

¾ taza de JARABE DE AGAVE  
¼ taza de jugo de manzana  
2 cdas. de mantequilla o margarina  
2 manzanas frescas descorazonadas y rebanadas  
8 waffles congelados (para tostar)  
8 rebanadas delgadas de jamon

Ponga ½ taza de JARABE DE AGAVE y el jugo de manzana en una olla pequeña a fuego lento, una vez caliente apártela del fuego y manténgala tibia. Derrita la mantequilla restante con ¼ de JARABE DE AGAVE y agregue las manzanas, cocine hasta 4 minutos o hasta que las manzanas se vean caramelizadas y crujientes. Para cada porción, sirva 2 waffles encimados, cada uno con una rebanada de jamón, ¼ de la mezcla de manzana y ¼ de la mezcla de JARABE DE AGAVE.

Crepas de JARABE DE AGAVE (light)  
para 12 crepas

2 tazas de leche descremada  
1 taza de harina  
2 huevos blancos  
1 cda. de JARABE DE AGAVE  
1 cda. de aceite vegetal  
1/8 de cda. de sal

Combinar todos los ingredientes en la licuadora o batidora hasta una mezcla suave. Sirva sobre una sartén plana de 8" con papel encerado o con aceite antiadherente. Póngala a fuego medio y sirva 3 a 4 cdas sobre esta sartén, esparciendo hasta lograr una cama plana. Cocine hasta que las orilla estén doradas o de un color café. Voltee la crepa y cocine hasta que este ligeramente dorada. Quite la crepa y colóquela en un plato frío. Repita el proceso hasta terminar el batido. Las crepas pueden durar 3 días en refrigerador o 1 mes en recipiente cerrado en el congelador



Pan de JARABE DE AGAVE  
para 12 porciones

2 tazas de harina de trigo integral  
1 cda. de sal  
1 cda. de soda  
2 cdas. de JARABE DE AGAVE  
1 taza de mantequilla batida  
1 huevo ligeramente batido

en un tazón grande, combine la harina, sal y soda, agregue el JARABE DE AGAVE, mantequilla y el huevo, bata hasta que haga una mezcla espumosa (suavemente) coloque esta mezcla sobre un molde o recipiente engrasado. Hornee a 375 grados f durante 20 a 25 minutos y espere a que se enfrie para cortar y servir.

Pan de platano con JARABE DE AGAVE

4 tazas de harina  
1 taza de aceite vegetal  
4 cdas. De polvo para hornear  
1 taza de JARABE DE AGAVE  
1 cda. de sal  
2 huevos batidos ligeramente  
1 taza de nuez de la india o datil  
6 cdas. De leche condensada  
2 tazas de platano molido

combine todos los ingredientes y mezcle bien. Viertalos en un molde para hornear. Horneé por 70 minutos a 350 grados f

Trenza de JARABE DE AGAVE  
para 12 porciones

1-1/2 cditas. De tomillo seco  
1/2 taza de jitomates hervidos en agua  
1 paquete de hot roll mix  
1 taza de cebolla picada  
1 diente de ajo molido  
1 cda. de aceite de oliva  
1/2 taza de nuez moscada  
4 cdas. De JARABE DE AGAVE  
1 cda. de vinagre  
1 cda. de harina  
1/2 cda. de sal, pimienta al gusto  
1 cda. de agua

agregue una cda. de tomillo al hot roll mix, prepare la pasta según direcciones del paquete. Cubra la pasta amasada con el tazón de fuente y deje el resto 5 mins. Ponga los jitomates a escurrir en un colador de 10 a 15 minutos y drene. Corte en cubitos. Ponga la cebolla y el ajo en aceite hasta que la cebolla se ablande. Agregue los tomates cortados en cubitos, las nueces, 2 cucharas de JARABE DE AGAVE, el vinagre, la harina, el tomillo restante, la sal y la pimienta; mezcle completamente. Ponga la pasta sobre un recipiente engrasado y pongalo al horno hasta que este cocido. Haga los cortes los cortes de 2-1/2 pulgadas en intervalos de 1-1/2 pulgadas a lo largo de ambos lados de la pasta. Separe el centro de la pasta. Entrecruce las tiras de cada lado. Cueza al horno en 350°f 25 a 30 minutos o hasta que este bronceado (color cafe). Combine el jarabe DE AGAVE y el agua restantes. Rocie la trenza con la mezcla de el jarabe DE AGAVE antes de enfriarse.

JARABE DE AGAVE shortbread

1 taza de mantequilla  
2½ tazas de harina  
1/3 taza de JARABE DE AGAVE  
¾ taza de nueces picadas  
1 cda. de vainilla

mezcle la mantequilla, el JARABE DE AGAVE y la vainilla en un tazón grande con la batidora, hasta que la mezcla sea ligera y bien batida. Agregue la harina 1 taza a la vez batiendo bien después de cada adición. Si la pasta llega a ser demasiado tiesa para revolver, amase la harina restante a mano. Ponga la masa en un molde de metal. Corte la superficie con un cuchillo en 24 divisiones y perforo con un tenedor cada una de ellas. Horneé la pasta de 35 a 40 minutos a 300 grados f. Y enfrie por lo menos 10 minutos antes de servir. Sirvase cuando este listo para comer.

### JARABE DE AGAVE de chocolate

para 1-1/4 tazas

1/4 taza de JARABE DE AGAVE

1 taza de chips de chocolate semidulces

2 cda. de mantequilla o margarina

1 cda. de vainilla

en un tazón mediano, combine todos los ingredientes y mezcle bien, cubra el tazón con papel encerado y metalo al horno de microondas por 1 minuto, saquelo y viértalo en un molde que pueda taparlo. Mantengalo en refrigeración.

### Besitos de colores de almendras

300 gr. JARABE DE AGAVE

300 gr almendras peladas y molidas finamente

2 tazas leche evaporada

2 yemas de huevo

1 cda. vainilla

Canela en polvo

Papel de china de colores

Bata las yemas a punto de turrón.

Ponga en un cazo de cobre la leche con el JARABE DE AGAVE y deje a fuego lento hasta que espese. Agregue las yemas moviendo constantemente. Cuando se vea el fondo del cazo agregue las almendras molidas y hierva sin dejar de mover durante 5 minutos más. Retire del fuego, agregue la vainilla y siga batiendo hasta que enfríe. Forme bolitas y espolvoree con la canela, déjelas secar. Envuélvalas en papel de china cortado en cuadros pequeños y enróllelas..

### Buñuelos

12 tortillas de harina

200 gr. JARABE DE AGAVE

Canela en polvo

Aceite

Ponga el aceite en una cacerola. Fría las tortillas por ambos lados. Escurra y báñelas en una mezcla de JARABE DE AGAVE y canela.

### Dulce de leche

2 tazas de JARABE DE AGAVE

8 yemas de huevo

2 tazas leche

1 cda. vainilla

2 cdas. Nueces

1 taza agua

Forme una miel espesa hirviendo el JARABE DE AGAVE en el agua a fuego lento. Bata las yemas vigorosamente, agregue la leche y la vainilla y mezcle. Añada esto a el JARABE DE AGAVE y hierva a fuego lento moviendo hasta que se vea el fondo del cazo. Retire del fuego. Siga batiendo hasta que la mezcla se entibie y quede manejable como plastilina. Coloque la mezcla sobre un trapo húmedo y forme un rollo o la forma que usted desee.

Haga dos incisiones con el cuchillo y adorne con las nueces.

### Alegría

2 tazas de JARABE DE AGAVE

4 tazas de semillas de amaranto

1 taza agua

Hierva el JARABE DE AGAVE hasta que se forme una miel espesa y retire del fuego.

Deje enfriar ligeramente, vierta el amaranto y revuelva.

Vacíe la mezcla sobre un molde forrado con papel encerado, deje secar unas horas. Desmolde y corte al tamaño que guste

### Polvorón tricolor

1/2 taza JARABE DE AGAVE

1 taza cacahuate molido

2 tazas harina

1 taza manteca

1/2 cda. carbonato

Papel de china de colores

Queme la manteca y déjela enfriar.

Cierna la harina, agregue el bicarbonato y forme una fuente.

Ponga en el centro el JARABE DE AGAVE, el cacahuate y la manteca. Con un tenedor mezcle bien sin apretar.

Forme rollitos sobre una tabla enharinada y córtelos al sesgo para formar los polvorones.

Colóquelos en una charola para hornear, engrasada y enharinada.

Hornee durante 15 o 20 minutos a temperatura regular de 120° c.

Deje enfriar, envuelva cada rollito en cuadritos de papel de china de colores, tuerza los extremos y corte los flecos.



### Galletas de avena

60 gr	JARABE DE AGAVE
100 gr	mantequilla
1	huevo
75 gr	harina
½ cdita.	polvo de hornear
1 taza	avena
50 gr	chocolate amargo rallado

La mantequilla y JARABE DE AGAVE se bate y después se agrega el huevo. Los demás ingredientes se revuelven en la masa. Debe quedar una masa pegajosa y grumosa. Con una cuchara chica o formando bolitas aproximadamente de 1 cm.

Se ponen en una charola engrasada y enharinada. Se extienden bastante

Se hornean de 9 a 10 minutos a 200° c.

### Mousse de menta

#### Ingredientes:

150 gr	JARABE DE AGAVE
1 lata	crema lyncott (espesa)
150 gr	azúcar glass
1 ½ taza	licor de menta (verde)
5	huevos
5 sobres	grenetina
¾ taza	agua
Salsa de chocolate	
2 ½ paquetes	chocolate turín semi-amargo
2 tazas	crema lyncott

#### Preparación:

Poner la crema a baño maría.

Batir las yemas y el JARABE DE AGAVE con una batidora de globo.

Agregar un poco de la crema caliente a las yemas y mezclar.

Regresar al fuego en baño maría con el resto de la crema y mezclarla bien sin dejar de mover hasta que empiece a espesar.

Poner a esponjar la grenetina en agua fría, después ponerla a baño maría para que se licue y añadirla a la crema caliente.

Sacar del fuego y poner el licor de menta.

Pasar la mezcla a un recipiente frío y ponerlo en el refrigerador hasta que tome una consistencia como de clara de huevo.

Batir las claras a punto de turrón, agregar por cdas. El JARABE DE AGAVE hasta terminar y que quede bien incorporado todo.

Mezclar las claras batidas envolviendo la mezcla de menta aparte en la batidora a la más baja velocidad hasta que no haya grumos.

En un molde de rosca engrasado con aceite de almendras y bien frío poner la crema de almendra.

Refrigerar hasta cuajar y bañar con la salsa de chocolate.

Salsa de chocolate

Poner en baño maría hasta que derrita el chocolate y se incorpore la crema.

Sacar del fuego y enfriar.

### Natilla almendrada

#### Ingredientes:

½ taza	JARABE DE AGAVE
6 tazas	leche evaporada
5	yemas de huevo
2 cdas.	Fécula de maíz disuelta en un poco de agua
10	soletas
½ taza	almendras
1 vasito	jerez dulce
1 cda.	vainilla

#### Preparación:

Remoje las almendras en agua caliente, pélelas y píquelas finamente.

Hierva la leche con el JARABE DE AGAVE, la vainilla, la fécula de maíz y la almendra.

Revuelva hasta que espese ligeramente y retire del fuego.

Bata las yemas y añádalas a la leche, mezcle rápidamente y vacíe en un platón.

Refrigere hasta servir.

Remoje las soletas en el jerez y acomódelas sobre las natillas o las soletas como decoración alrededor de la natilla.

### Mousse de fresa

#### Ingredientes:

1 lata	leche evaporada
¾ taza	azúcar glass
1 ½ cdas.	Grenetina
10 cdas.	Cdas. De agua
1 ½ tazas	fresas limpias y licuadas
Salsa de fresa	
2 tazas	fresas picadas
½ taza	JARABE DE AGAVE
	color vegetal rojo

#### Preparación:

Mezcle la grenetina con el agua en baño maría.

Congele la lata de leche evaporada durante hora y media.

Bata a velocidad máxima hasta que triplique su volúmen.

Retire de la batidora y mezcle de manera envolvente con la grenetina

Agregue las fresas mezclando suavemente.

Vacíe a un molde y refrigere hasta que cuaje.

Desmante y bañe con la salsa.

Salsa de fresas:

Ponga todo a fuego lento durante 10 minutos sin dejar de mover.

Deje enfriar y bañe el mousse.

Sirva de inmediato.



### Pastel esponjado

#### Ingredientes:

- ¾ taza JARABE DE AGAVE
- 1 taza harina para hotcakes
- 1 taza leche
- 1 taza aceite
- 4 huevos
- 1 cda. polvos de hornear

#### Preparación:

Calentar el horno a 200° c.

Poner todos los ingredientes en la licuadora y revuelve.

Engrasar y harinar un molde de 25 cms. De diámetro.

Vacía el contenido de la licuadora en el molde y hornéalo por 15 minutos.

Baja la temperatura a 175° y déjalo otros 15 min.

Sácalo, déjalo enfriar antes de desmoldar.

Adorna con azúcar glass o betún.

### Brownies de lujo (8 porciones)

#### Ingredientes:

- ¾ taza JARABE DE AGAVE
- 380 gr chocolate semiamargo picado
- 140 gr mantequilla
- 2 cditas vainilla
- 6 huevos
- 1/2 cdita sal
- 175 gr harina cernida

#### Para la cubierta

- 1/2 taza crema para batir
- 1 taza chocolate semiamargo picado

#### Preparación:

Calienta a baño maría el chocolate y resérvalo.

En la batidora eléctrica, mezcla la mantequilla y el JARABE DE AGAVE hasta suavizarlas. Agrega la vainilla, los huevos uno a uno y la sal.

A velocidad baja, añade el chocolate derretido, hasta formar una pasta homogénea. Aumenta la harina poco a poco y bate solamente lo necesario.

Forra con papel encerado y engrasa ligeramente un refractario. Vierte la mezcla y hornea a 180° c durante 50 minutos o hasta que, al introducir un palillo salga limpio. Evita cocer demasiado. Después enfría y refrigera toda la noche.

#### Cubierta:

Hierve la crema, mézclala con el chocolate y mueve constantemente. Si quedan trocitos de chocolate colócalo a baño maría hasta que se derrita por completo.

Con una espátula, cubre con chocolate los brownies fríos.

Refrigera una hora mas y corta al tamaño deseado.

### Pie de pan de hojaldre

#### Ingredientes:

- 2/3 taza JARABE DE AGAVE
- 4 orejas
- 190 gr queso crema
- 1 cda. Vainilla
- ½ barra mantequilla suavizada con tenedor
- 1 sobre grenetina natural disuelta en ½ taza de agua fría
- 1 taza moras o fruta de temporada
- ½ taza mermelada de su preferencia

#### Preparación:

Machaque las orejas dentro de una bolsa de plástico con pequeños golpecitos.

En un recipiente ponga las orejas agregue la tercera parte del JARABE DE AGAVE y la mantequilla.

Mezcle todo y póngalo en un recipiente, apretando para que se compacte un poco.

Licue el queso crema, la vainilla, el resto del JARABE DE AGAVE y la grenetina.

Vacía esta mezcla sobre las orejas y refrigere un par de horas.

Lave y rebane la fruta y entibie la mermelada.

Saque el pie del refrigerador, báñelo con la mermelada y adorne con la fruta.

### Pay de chocolate (4 porciones)

#### Ingredientes:

- ¾ taza JARABE DE AGAVE
- ½ taza café en polvo
- ½ taza cocoa en polvo
- 1 taza crema chantilly
- 1 cda. gelatina sin sabor
- 1 cda. vainilla
- 1 cda. chocolate rallado
- 4 yemas de huevo
- 4 claras a punto de turrón
- 1 pasta para pay ya cocida
- ¼ taza agua hirviendo

#### Preparación:

Pon en baño maría el café, la cocoa y la mitad del JARABE DE AGAVE, disuelva y retira del fuego.

Bate las yemas hasta que esponjen y ve añadiendo la mezcla del café sin dejar de mover.

En el agua hirviendo disuelve la gelatina y agrega la vainilla.

Mezcla el JARABE DE AGAVE con las claras e integra los demás ingredientes.

Ya que esta todo incorporado perfectamente, vacía sobre la pasta de pay cocida y fría.

Mete el pay al refrigerador para que se acabe de enfriar.

Adórnalo con la ralladura de chocolate y la crema chantilly