

# LAS 100 RECETAS

## FAVORITAS

CON

Saltín  
noel

Y

Chocolate  
CORONA



Te presentamos una colección de recetas favoritas con Chocolate Corona y Galletas Saltín Noel, ideales para cualquier momento del día. No importa si te gusta lo salado o lo dulce, **encontrarás preparaciones deliciosas para todos los gustos.**



# PARFAIT DE FRESAS, GALLETAS Y CHIPS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES:

- 1 taza de crema chantilly Corona
- 2 cucharadas de Chocolate Corona Instantáneo
- 1 cucharada de agua
- 3 galletas Saltín Noel Tradicional
- 3 cucharadas de Chips de Chocolate Corona
- ½ taza de fresas o fruta de preferencia
- Salsa de Chocolate Corona al gusto



## INSTRUCCIONES:

- Mezcla el Chocolate Corona Instantáneo con el agua.
- Prepara la crema chantilly Corona según las instrucciones del empaque y mezcla 1 taza con el Chocolate Corona Instantáneo.
- Parte las galletas Saltín Noel Tradicional en trozos.
- En un vaso de vidrio, agrega una capa de crema de chocolate, seguida de una de galletas y un poco de salsa de chocolate y por último, fresas.
- Repite el proceso anterior y finaliza con una capa de crema. Decora con fresas y más salsa de chocolate.

# GALLETAS SALTÍN NOEL SABORIZADAS CON MIEL Y MANTEQUILLA



## INGREDIENTES:

- 4 cucharadas de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 2 cucharadas de miel
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada de Chocolate Corona Instantáneo Clavos y Canela
- Hielos al gusto
- Galletas Saltín Noel Integral



## INSTRUCCIONES:

- Mezcla la miel y la mantequilla.
- Agrega un poco de la mantequilla preparada a tus galletas Saltín Noel Integral.
- Lleva las galletas al horno (previamente precalentado a 180°C) por 5 minutos. Déjalas enfriar.
- Prepara un Chocolate Corona Instantáneo frío y disfruta de esta deliciosa mezcla de Saltín Noel y Chocolate Corona.

# SALTÍN NOEL SABORIZADO CON CANELA Y CHOCOLATE CALIENTE



## INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de azúcar morena
- 3 cucharadas de agua
- 3 astillas de canela
- 1 taza de leche
- 1 pastilla de Chocolate Corona Delicatto
- Galletas Saltín Noel Tradicional



## INSTRUCCIONES:

- En una olla, calienta el agua, el azúcar y la canela. Deja hervir por unos 5 minutos hasta lograr un sirope.
- Esparce sirope de canela sobre tus galletas y llévalas al horno (previamente precalentado) a 180°C por 4 minutos.
- Prepara un Chocolate Corona Delicatto según las instrucciones del empaque.
- Remoja las galletas en el chocolate y disfruta.



# TABLA DE GALLETAS CON DIP DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES:

- 5 pastillas de Chocolate Corona Tradicional
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- Galletas Saltín Noel de diferentes variedades
- Fresas, banana y las frutas de tu preferencia
- Crema chantilly Corona y chips de chocolate



## INSTRUCCIONES:

- Agrega en una olla, las pastillas de Chocolate Corona Tradicional con la crema de leche, calienta y mezcla hasta que se funda por completo.
- Agrega la mantequilla, mezcla y apaga el fuego. Refrigera y mezcla ocasionalmente hasta que se forme una textura cremosa.
- Arma tu tabla con diferentes frutas, galletas Saltín Noel, el dip de chocolate, la crema chantilly, los chips de chocolate y mermeladas.
- Acompaña con tu Chocolate Corona favorito.





## AFFOGATO DE CHOCOGALLETA



### INGREDIENTES:

- 3 galletas Saltín Noel Tradicional
- 1-2 bolas de helado de vainilla
- 1 cucharada de Cocoa Corona
- 1 taza de leche caliente
- 2 gotas de extracto de vainilla
- 3 cucharadas de cobertura de Chocolate Corona



### INSTRUCCIONES:

- Derrite la cobertura de Chocolate Corona y espárcela alrededor de una taza.
- Decora con galletas Saltín Noel en trozos alrededor de la taza.
- Acomoda el helado en la mitad de la taza y agrega trozos de galleta. Lleva al congelador.
- Prepara una taza de cocoa Corona (según las instrucciones del empaque) y agrega el extracto de vainilla.
- Vierte la cocoa caliente en la taza del helado y disfruta.

# MOCCA CON GALLETAS SALTÍN NOEL



## INGREDIENTES:

- 2 galletas Saltín Noel Tradicional en trozos
- ½ cucharadita de café liofilizado
- 1 pastilla de Chocolate Corona Vainilla
- 1 taza de leche
- Crema chantilly Corona
- 1 cucharadita de Chocolate Corona Instantáneo
- Corona Instantáneo para decorar



## INSTRUCCIONES:

- Prepara un Chocolate Corona Vainilla según las instrucciones del empaque.
- En una taza, agrega una galleta Saltín Noel en trozos.
- Agrega un el café liofilizado y vierte el chocolate.
- Decora con crema chantilly Corona, Chocolate Corona Instantáneo y más galletas Saltín Noel.





## MOCCA TIRAMISÚ



### INGREDIENTES:

- 1 taco de galletas Saltín Noel Tradicional
- ½ taza de queso crema
- ¼ de taza de leche condensada
- 1 cucharadita de Cocola Corona
- 1 cucharadita de café liofilizado
- ½ taza de agua caliente
- Cobertura Corona de chocolate de leche (picada en trozos pequeños)



### INSTRUCCIONES:

- Mezcla el queso crema y la leche condensada.
- Mezcla el agua caliente con la cocola Corona y el café.
- Arma el postre: remoja ligeramente las galletas con el líquido mocca y pon una capa de crema sobre cada galleta, armando torres de 4 a 5 galletas.
- Finaliza con una capa de crema y decora con cobertura Corona en trocitos.

# DESAYUNO CHOCO DELICIOSO



## INGREDIENTES:

- 1 taza de crema chantilly Corona
- 2 cucharadas de Chocolate Corona Instantáneo
- 1 cucharada de agua
- 3 galletas Saltín Noel Tradicional
- 3 cucharadas de Chips de Chocolate Corona
- ½ taza de fresas o fruta de preferencia
- Salsa de chocolate Corona al gusto



## INSTRUCCIONES:

- Mezcla el Chocolate Corona Instantáneo con el agua.
- Prepara la crema chantilly Corona según las instrucciones del empaque y mezcla 1 taza con el Chocolate Corona Instantáneo.
- Parte las galletas Saltín Noel Tradicional en trozos.
- En un vaso de vidrio, agrega una capa de crema de chocolate, seguida de una de galletas y un poco de salsa de chocolate y por último, fresas.
- Repite el proceso anterior y finaliza con una capa de crema. Decora con fresas y más salsa de chocolate.



# MONTADITOS DE MOZZARELLA, TOMATE CHERRY Y VINAGRETA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES:

- Galletas Saltín Noel Queso Mantequilla
- 1 taza de tomates cherry
- 5 tajadas de queso mozzarella tajado
- 3 hojas de albahaca
- 3 cucharadas de reducción de balsámico
- 1 cucharada de Corona Instantáneo
- 1 cucharada de agua caliente



## INSTRUCCIONES:

- Saltea los tomates con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Mezcla el agua con el Chocolate Corona Instantáneo.
- Mezcla el chocolate con la reducción de vinagre balsámico.
- Arma los montaditos, agregando los ingredientes en el siguiente orden: 1 tajada de queso, tomates, tiritas de albahaca y por último, la vinagreta de chocolate.



## CHOCO ALFAJORES



### INGREDIENTES:

- Galletas Saltín Noel partidas en mitades
- 1/2 taza de arequipe
- 4 cucharadas de Corona Instantáneo
- 1 taza de leche
- 1 ½ cucharada de Corona Instantáneo



### INSTRUCCIONES:

- Esparce arequipe sobre las galletas Saltín Noel y tápalos con otra galleta.
- Decora los bordes con Chocolate Corona Instantáneo.
- Prepara un Chocolate Corona Instantáneo y disfruta.



## CHOCOLATE CON GALLETAS DE CARAMELO SALADO



### INGREDIENTES:

- ¼ de taza de azúcar blanca
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ de taza de crema de leche
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ cucharada de Chocolate Corona Instantáneo
- 1 taza de leche
- ½ taza de Crema chantilly Corona



### INSTRUCCIONES:

- En una olla, a fuego medio, calienta el azúcar hasta que tome un color dorado y se derrita por completo.
- Retira del fuego y añade la mantequilla, revolviendo hasta que se incorpore.
- Vierte lentamente la crema de leche y mezcla hasta que logres una salsa uniforme.
- Agrega la sal y mezcla bien. Revuelve ocasionalmente por unos minutos más hasta que se enfríe un poco.
- Agrega caramelo sobre tus galletas Saltín Noel.
- Prepara un Chocolate Corona Instantáneo y decora con chantilly.
- Remoja tus galletas en el chocolate y disfruta.

# SÁNDWICH DE GALLETA CON BANANO Y CREMA CHOCO-MANÍ



## INGREDIENTES:

- 2 pastillas de Chocolate Corona Tradicional
- 5 cucharadas de crema de leche
- 3 cucharadas de crema de maní
- 4 galletas Saltín Noel Tradicional
- 1 banano tajado



## INSTRUCCIONES:

- En una olla, calienta el chocolate con la crema de leche, hasta que se funda por completo y se logre una mezcla homogénea. Refrigera y mezcla ocasionalmente hasta que espese.
- Mezcla levemente 4 cucharadas de la crema de chocolate con la crema de maní, que puedan diferenciarse vetas de cada una.
- Arma sándwiches con el banano tajado y la crema.

**Nota:** Guarda la salsa de chocolate que te sobre, en un frasco en la nevera y utilízala para darle un toque a tus próximas recetas.



# SALTÍN NOEL DE CANELA CON CHOCOLATE CALIENTE



## INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de azúcar morena
- 3 cucharadas de agua
- 3 astillas de canela
- 1 taza de leche
- 1 pastilla de Chocolate Corona Delicatto
- Galletas Saltín Noel Tradicional



## INSTRUCCIONES:

- En una olla, calienta el agua, el azúcar y la canela. Deja hervir por unos 5 minutos hasta lograr un sirope.
- Esparce sirope de canela sobre tus galletas y llévalas al horno (previamente precalentado) a 180°C por 4 minutos.
- Prepara un Chocolate Corona Delicatto según las instrucciones del empaque.
- Remoja las galletas en el chocolate y disfruta.



# GALLETAS DECORADAS CON CHOCOLATE Y TOPPINGS



## INGREDIENTES:

- 8 galletas Saltín Noel Tradicional
- ½ taza de cobertura tipo leche Corona
- ¼ de taza de cobertura blanca Corona
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 2 bolas de helado de vainilla
- 2 cucharadas de Chocolate Corona Instantáneo
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema Chantilly Corona



## INSTRUCCIONES:

- Derrite las coberturas Corona y agrega 1 cucharada de aceite vegetal a la cobertura blanca y 3 cucharadas a la de chocolate de leche, para lograr una textura más ligera.
- Decora las galletas al gusto.
- Prepara la malteada licuando el helado, la leche y el Chocolate Corona Instantáneo.
- Decora con la crema chantilly Corona y las galletas decoradas y disfruta.

# TOSTADAS DE POLLO CON MOLE MEXICANO



## INGREDIENTES:

- 2 tazas de pollo desmechado
- 2 cucharadas de ají dulce picado
- 1 tomate chonto mediano, picado
- 1/4 cebolla cabezona, picada
- 1 diente de ajo pequeño, picado
- 2 cucharadas de crema de maní
- 1 pastilla de Chocolate Corona Tradicional
- 1/4 de cucharadita de comino molido
- 1/4 de cucharadita de laurel molido
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 3 cucharadas de cebolla morada en julianas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Queso blanco rallado
- Cilantro picado
- Crema agria
- Galletas Saltín Noel Queso Mantequilla



## INSTRUCCIONES:

- Mezcla las cebolla morada con el limón y la sal. Deja reposar mientras preparas el resto de la receta.
- En un sartén, saltea la cebolla, los chiles, el tomate y el ajo.
- Agrega la crema de maní y las especias.
- Agrega el caldo de pollo y la pastilla de chocolate y mezcla por completo.
- Licua y regresa a la olla a fuego lento por 5 minutos.
- Mezcla el pollo con la salsa.
- Sirve pollo sobre las galletas. Decora con cebollas, cilantro, queso y crema agria.



**Saltín** ★  
**noel**

Chocolate

**CORONA**