

Mini Panqués de Fresa con Centro Suave



Ingredientes

- Ingredientes (12 unidades):
- 2 tazas de harina
- ½ taza de azúcar
- 1 cdita de polvo para hornear
- 2 huevos
- ¾ taza de leche
- ½ taza de mantequilla derretida
- Sunny Filler de Fresa (1 cucharadita por panqué)

Instrucciones

- Mezcla los ingredientes secos. Aparte, bate huevos, leche y mantequilla.
- Une todo hasta obtener una masa homogénea.
- Llena moldes a la mitad, agrega 1 cdita de filler en el centro y cubre con más masa.
- Hornea a 180°C por 20-25 min.



Pay frío de Guayaba sin horno



Ingredientes

- 1 base de galleta (trituradas con mantequilla)
- 1 barra de queso crema (190 g)
- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de leche condensada
- 1 taza de Sunny Filler de Guayaba

Instrucciones

- Mezcla queso, crema y condensada hasta obtener una textura suave.
- Añade el filler y bate ligeramente.
- Vierte sobre la base y refrigera por 3 horas.
- Decora con más filler y fruta fresca.



Tamales dulces de Piña con canela



Ingredientes

- (20 tamales):
- 500 g de masa para tamal
- 250 g de manteca vegetal
- 1 cdita de polvo para hornear
- ½ taza de azúcar
- 1 cdita de canela en polvo
- ½ taza de Sunny Filler de Piña
- Hojas de maíz hidratadas

Instrucciones

- Bate manteca con azúcar, añada masa, polvo y canela.
- Incorpora el filler y mezcla bien.
- Arma los tamales y cuece al vapor por 50 min.



Pastel de tres leches con Red Berries



Ingredientes

- Bizcocho clásico de vainilla (puede ser de caja)
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de Sunny Filler de Red Berries (para el centro o topping)

Instrucciones

- Hornea el bizcocho y deja enfriar.
- Mezcla las leches y baña el pan.
- Refrigerera por 3 horas.
- Cubre con crema batida y decora con filler y frutos frescos.



Gelatina de Guanábana y coco



Ingredientes

- 1 litro de leche de coco
- 4 sobres de galletina hidratados
- 1 taza de Sunny Filler de Guanábana
- Azúcar al gusto

Instrucciones

- Calienta la leche de coco y disuelve el azúcar.
- Agrega el filler y la galletina hidratada.
- Vierte en moldes y enfría hasta cuajar.
- Desmolda y decora con más filler encima.

