

# RECETARIO PASTELERÍA *Austriaca*



*fácil y sencillo*

ESTO ES  
**AZÚCAR**



ESTO ES  
**AZÚCAR**

© Creación y contenido Lic. Arantxa Ávalos.

Todos los derechos reservados.

Año 2025.

Esto Es Azúcar



*Érase una vez en Austria, la tierra de los dulces encantados...*

En un reino donde las montañas vestían de blanco y el aroma del café flotaba en el aire, nació una pastelería digna de reyes y artistas. Cuentan las leyendas que en los grandes salones dorados de Viena, los chefs de la corte de los Habsburgo competían por crear los postres más exquisitos, buscando impresionar a emperadores y nobles. Así nació la Sachertorte, un pastel de chocolate tan sedoso que conquistó a príncipes, y el Apfelstrudel, un delicado abrazo de manzana y canela envuelto en finas capas de masa.

Pero la magia de estos postres no quedó solo en los palacios. Poco a poco, se escaparon de las cocinas reales y llegaron a las calles, a los cafés vieneses y a los hogares de quienes buscaban un bocado de felicidad. Hoy, la pastelería austríaca es un tesoro compartido, donde cada dulce cuenta una historia de tradición, ingenio y sabor.

EN ESTE RECETARIO, TRAEMOS UNA VERSIÓN ENCANTADA DE ESTOS CLÁSICOS: RECETAS SIMPLES, CON POCOS INGREDIENTES Y EL MISMO ESPÍRITU DE ANTAÑO, LISTAS PARA TRANSPORTARTE A UN MUNDO DONDE CADA BOCADO ES UN CUENTO HECHO REALIDAD. ¡BIENVENIDO A ESTE VIAJE DULCE POR AUSTRIA!



# MINI SACHERTORTE EXPRESS



## Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos
- 80 g de azúcar
- 2 cdas. de mermelada de damasco

## Preparación:

1. Derretir el chocolate con la mantequilla.
2. Batir los huevos con el azúcar y mezclar con el chocolate.
3. Verter en moldes individuales y hornear a 180°C por 12-15 minutos.
4. Cubrir con mermelada y servir.

# STRUDEL DE MANZANA



## Ingredientes:

- 1 masa de hojaldre
- 2 manzanas en rodajas finas
- 2 cdas de azúcar
- 1 cdita. de canela
- 1 huevo (para pincelar)

## Preparación:

1. Extender la masa y colocar las manzanas mezcladas con azúcar y canela.
2. Enrollar, cerrar los bordes y pincelar con huevo.
3. Hornear a 180°C por 20 minutos.
4. Espolvorear con azúcar glas y servir.

# KIPFERL DE ALMENDRA



## Ingredientes:

- 200 g de harina de almendra
- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar glas
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

## Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa.
2. Formar medialunas y colocarlas en una bandeja.
3. Hornear a 160°C por 12 minutos.
4. Espolvorear con azúcar glas.

# MOZART BITES



## Ingredientes:

- 200 g de mazapán
- 100 g de chocolate negro
- 50 g de pistachos picados
- 1 cdita. de licor de cereza (opcional)

## Preparación:

1. Formar bolitas con mazapán y pistachos.
2. Bañarlas en chocolate derretido.
3. Dejar enfriar hasta que endurezca.
4. Servir en cápsulas de papel.

# ASTERHAZY COOKIES



## Ingredientes:

- 200 g de harina de avellanas
- 100 g de azúcar
- 2 claras de huevo
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 100 g de chocolate blanco para decorar

## Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes y formar galletas.
2. Hornear a 160°C por 15 minutos.
3. Decorar con hilos de chocolate blanco.
4. Dejar enfriar y servir.

# TARTA LINZER



## Ingredientes:

- 200 g de harina de almendras
- 100 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 1 huevo
- 200 g de mermela

## Preparación:

1. Mezclar harina, mantequilla, azúcar y huevo hasta formar masa.
2. Extender en un molde y cubrir con mermelada.
3. Hornear a 180°C por 20 minutos.
4. Dejar enfriar y servir.

# TOPFENKNÖDEL BOCADITOS DE QUESO Y COCO



## Ingredientes:

- 200 g de queso crema
- 100 g de coco rallado
- 50 g de azúcar
- 1 huevo
- 2 cdas. de harina

## Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa.
2. Hacer bolitas y refrigerar 30 minutos.
3. Hornear a 170°C por 15 minutos.
4. Servir con miel o frutas.

# BIZCOCHITOS DE AMAPOLA



## Ingredientes:

- 200 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 ml de leche
- 50 g de semillas de amapola
- 1 cdita. de polvo de hornear

## Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa.
2. Formar bolitas pequeñas.
3. Hornear a 180°C por 15 minutos.
4. Servir con azúcar glas.

# PALITOS DE NUEZ Y CANELA



## Ingredientes:

- 200 g de nueces molidas
- 100 g de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 cdita. de canela
- 1 pizca de sal

## Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa.
2. Cortar en tiras y hornear a 170°C por 12 minutos.
3. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas.
4. Servir con café o té.

# TARTELETAS DE REQUESÓN Y MIEL



## Ingredientes:

- 200 g de requesón (ricotta)
- 100 g de harina
- 50 g de miel
- 1 huevo
- 1 pizca de sal

## Preparación:

1. Mezclar la harina, el huevo y la sal hasta formar una masa.
2. Batir el requesón con la miel y colocar en las tarteletas.
3. Hornear a 180°C por 15 minutos.
4. Servir con más miel.



ESTO ES  
**AZÚCAR**

© Creación y contenido Lic. Arantxa Ávalos.

Todos los derechos reservados.

Año 2025.

Esto Es Azúcar