



5 Postres Fáciles que Te Harán Ganar Dinero

Descubre las recetas más rentables para emprender desde casa

¿Sueñas con generar ingresos desde casa?

Muchas personas como tú sienten la frustración de depender económicamente de otros o de trabajos que no les permiten estar con la familia. El deseo de libertad financiera y flexibilidad horaria es real, pero parece inalcanzable.

La repostería casera es tu oportunidad dorada. Con inversión mínima y desde tu propia cocina, puedes crear un negocio próspero que genere ingresos mensuales.

Este PDF contiene **5 recetas probadas y rentables** como muestra gratuita. Al final encontrarás la invitación a nuestro recetario completo con 200 recetas dulces para maximizar tus ganancias.

Trufas de Coco

Ingredientes

- 200g de coco rallado
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de mantequilla
- Coco rallado extra para rebozar
- Papel de bombón

Preparación

1. Mezcla el coco rallado con la leche condensada en una sartén
2. Cocina a fuego medio removiendo constantemente durante 8-10 minutos
3. Añade la mantequilla y mezcla hasta obtener consistencia firme
4. Deja enfriar completamente en la nevera (2 horas)
5. Forma bolitas con las manos y reboza en coco rallado
6. Coloca en papeles de bombón



Brownie Clásico



Ingredientes

- 200g de chocolate negro
- 100g de mantequilla
- 150g de azúcar
- 2 huevos
- 80g de harina
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Derrite chocolate y mantequilla al baño maría
3. Bate huevos con azúcar hasta blanquear
4. Mezcla el chocolate derretido con los huevos
5. Incorpora harina tamizada y sal suavemente
6. Vierte en molde engrasado y hornea 25 minutos

Cheesecake de Limón

Ingredientes

- 200g de galletas digestive
- 80g de mantequilla derretida
- 400g de queso crema
- 300ml de nata para montar
- 100g de azúcar
- Zumo y ralladura de 2 limones
- 12g de gelatina neutra

Preparación

1. Tritura las galletas y mézclalas con mantequilla derretida
2. Presiona la mezcla en el fondo de un molde desmontable
3. Hidrata la gelatina en agua fría
4. Bate queso crema, azúcar, zumo y ralladura de limón
5. Monta la nata e incorpórala suavemente
6. Añade gelatina disuelta y vierte sobre la base
7. Refrigera 4 horas mínimo



Galletas Navideñas



Ingredientes

- 300g de harina
- 150g de mantequilla
- 100g de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Glasé real para decorar
- Colorante alimentario

Preparación

1. Bate mantequilla con azúcar hasta cremosa
2. Añade huevo y vainilla, mezcla bien
3. Incorpora harina gradualmente hasta formar masa
4. Refrigera la masa 30 minutos
5. Extiende y corta con moldes navideños
6. Hornea a 180°C durante 12-15 minutos
7. Decora con glasé una vez frías

Gelatina Mosaico

Ingredientes

- 3 sobres de gelatina de sabores diferentes
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 200ml de agua caliente

Preparación

1. Prepara las gelatinas de colores según instrucciones
2. Deja cuajar en moldes pequeños y corta en cubitos
3. Disuelve gelatina sin sabor en agua caliente
4. Mezcla con leche condensada y evaporada
5. En molde grande, distribuye cubitos de colores
6. Vierte la mezcla blanca por encima
7. Refrigera 4 horas hasta que cuaje completamente



Lo que dicen nuestras emprendedoras

"¡Increíbles resultados!"

"Las recetas son súper fáciles y deliciosas. En solo 2 meses generé 800€ vendiendo estos postres en mi barrio. Mis vecinas se vuelven locas por mis trufas de coco."

- María, 34 años, Madrid

"Mi independencia económica"

"Comenzé haciendo brownies para cumpleaños y ahora tengo 15 pedidos semanales fijos. Estas recetas me dieron la confianza para emprender desde casa."

- Carmen, 28 años, Valencia

"Fácil y rentable"

"Nunca pensé que cocinar pudiera ser tan rentable. El cheesecake de limón se ha vuelto mi especialidad más solicitada. ¡Gano 400€ extra cada mes!"

- Ana, 31 años, Sevilla

¿Te gustaron estas 5 recetas?

¡Imagina tener 200 más!

Si estas 5 recetas te han inspirado, imagina tener **200 recetas dulces probadas y rentables** para endulzar tu vida y multiplicar tus ingresos.

 **Accede ahora al Recetario Completo de 200 Recetas Dulces** 

Tu negocio de repostería casera te está esperando