

Galletas que encantan

4 recetas irresistibles listas para hornear, regalar y vender (más un bonus de empaque bonito y barato)



Haz clic en los íconos, síguenos en redes.
Descarga + aprende + emprende repostería conmigo.



@elclubrepostero



Introducción

¡Bienvenida al Club Repostero! 🍰

Este e-book ha sido creado especialmente para personas que desean convertir su amor por la repostería en un negocio real, rentable y profesional.

Aquí descubrirás 4 recetas premium de galletas ideales para vender desde casa, con ingredientes simples pasos fáciles y detalles técnicos que marcan la diferencia en tus resultados.

Cada receta incluye tips de venta, empaque y presentación, para que puedas comenzar a monetizar desde tu cocina.

Y si quieres aprender a dominar más de 50 recetas, desde galletas, tortas, postres en vaso y hasta la construcción de tu marca personal, conoce nuestro programa completo:

POSTRES EN VASO - EMPRENDE DESDE CASA.



Índice de recetas deliciosas

| | |
|---|----|
| 1. Galletas de mantequilla | 4 |
| 2. Cookies Premium con Chispas de Chocolate y nuez..... | 6 |
| 3. Galletas Red Velvet con Chips de chocolate blanco..... | 9 |
| 4. Alfajor Exprés Relleno de Dulce de Leche..... | 12 |
| | |
| Bonus: Tips de emprendimiento..... | 15 |



Galletas de mantequilla



Perfectas para decorar,
regalar o vender por
unidad o en combos
dulces.

Ingredientes

- 250 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 150 g de azúcar glas (tamizada)
- 1 huevo grande
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 400 g de harina de trigo común (tamizada)
- 1 pizca de sal



Preparación

- En un bowl grande, bate la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.
- Agrega el huevo y la vainilla, y mezcla hasta integrar.
- Incorpora la harina y la sal poco a poco, hasta formar una masa suave y homogénea (no sobrebatir).
- Envuelve la masa en papel film y refrigera por 30 minutos.
- Precalienta el horno a 180°C. Estira la masa con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, hasta 0.5 cm de grosor.
- Corta con moldes a tu gusto (formas básicas o temáticas) y coloca las galletas en una bandeja con papel para hornear.
- Hornea por 10–12 minutos, o hasta que los bordes se vean ligeramente dorados.
- Deja enfriar en rejilla antes de decorar o empacar.



Tip de venta

Estas galletas son ideales para ventas en combos personalizados, como "Pack 6 decoradas + tarjeta", perfectas para celebraciones. Puedes usar glasé, chocolate derretido o azúcar glas para decorarlas.



Cookies Premium con Chispas de Chocolate y Nuez



Estilo bakery americano, ideales para vender por unidad o en cajas personalizadas.



Ingredientes

- 200 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 150 g de azúcar morena
- 100 g de azúcar blanca
- 2 huevos grandes
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 350 g de harina de trigo común (tamizada)
- 1 cdita de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 200 g de chispas de chocolate semiamargo
- 80 g de nueces picadas (opcional, pero recomendado)



Tip de venta

Estas cookies lucen espectaculares empacadas individualmente en bolsas con sello o en cajas tipo "bakery box" de 6 o 12 unidades. Agrega una tarjetita con tu marca y una frase dulce para aumentar el valor percibido.



Preparación

- En un bowl, bate la mantequilla con los azúcares hasta lograr una crema ligera.
- Añade los huevos uno por uno, mezclando bien después de cada adición. Agrega la vainilla.
- Incorpora la harina, la sal y el bicarbonato, mezclando solo hasta integrar (no sobrebatir).
- Agrega las chispas de chocolate y las nueces, con movimientos envolventes.
- Refrigerera la masa por 30 minutos para que las galletas mantengan su forma al hornear.
- Precalienta el horno a 180°C. Forma bolitas con una cuchara o pesa cada una (30–40 g aprox) para mayor precisión.
- Coloca separadas en una bandeja con papel vegetal y hornea por 12–15 minutos, o hasta que los bordes estén dorados pero el centro aún se vea suave.
- Deja enfriar sobre rejilla: al enfriar quedan más firmes pero suaves por dentro.



Galletas Red Velvet con Chips de chocolate blanco



Elegantes, llamativas y perfectas para ventas en fechas especiales o pedidos personalizados.



Ingredientes

- 100 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 120 g de azúcar blanca
- 50 g de azúcar morena
- 1 huevo grande
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1 cdita de vinagre blanco
- 1 cdita de colorante rojo en gel
- 200 g de harina de trigo
- 1 cda de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cdita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 100 g de chips de chocolate blanco (más algunos reservados para decorar)



Tip de venta

Estas galletas son ideales para ventas por temporada (San Valentín, Navidad, Día de la Madre) o como parte de combos personalizados. Su color impacta y su sabor encanta. Usa cajas temáticas o frascos transparentes para destacar el color.



Preparación

- Bate la mantequilla con los azúcares hasta obtener una mezcla cremosa.
- Agrega el huevo, la vainilla, el vinagre y el colorante rojo. Mezcla hasta integrar.
- Añade la harina, el polvo de hornear, el cacao y la sal tamizados. Mezcla con espátula hasta obtener una masa homogénea.
- Incorpora los chips de chocolate blanco, reservando algunos para la decoración.
- Refrigera la masa por 20–30 minutos para que las galletas mantengan la forma al hornear.
- Precalienta el horno a 180°C. Forma bolitas con la masa (approx. 30g c/u) y distribuye en bandeja con papel vegetal.
- Aplana ligeramente con la mano y agrega chips extra por encima.
- Hornea por 10–12 minutos, o hasta que estén firmes por los bordes y suaves en el centro.
- Deja enfriar sobre rejilla para que tomen firmeza.



Alfajor Exprés Relleno de Dulce de Leche



Suaves, delicados e irresistibles. Perfectos para vender por unidad o en cajas premium.



Ingredientes

- 200 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 150 g de azúcar glas (tamizada)
- 2 yemas de huevo
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 300 g de harina de trigo común
- 100 g de fécula de maíz (maicena)
- 1 pizca de sal
- Dulce de leche repostero (cantidad necesaria para el relleno)
- Coco rallado o azúcar glas para decorar (opcional)



Tip de venta

Los alfajores son perfectos para vender en dúos, en empaques con ventana o como detalles personalizados. Agregar una tarjetita con tu logo + frase dulce eleva su valor percibido al instante.



Preparación

- Derretir el chocolate y la mantequilla juntos (microondas o baño maría).
- Agregar el azúcar y mezclar.
- Incorporar los huevos uno a uno, mezclando suave.
- Añadir vainilla y sal.
- Tamizar harina + cacao. Integrar con movimientos envolventes.
- Verter en molde cuadrado (20×20 cm) forrado con papel mantequilla.
- Hornear a 180 °C durante 25-30 minutos.
- Retirar del horno y dejar reposar 15 minutos.
- Con una manga pastelera o pipeta, inyectar Nutella líquida en el centro de cada porción, sin romper demasiado la estructura.
- Decorar con trozos de Kinder Bueno encima y, si deseas, chorros de chocolate derretido.
- Refrigerar 30 minutos para fijar el centro cremoso. Cortar y servir.



BONUS EXCLUSIVO


Tips de empaque dulce y económico

Porque una buena presentación eleva el valor percibido de tus galletas y enamora antes del primer bocado... y lo mejor: ¡sin gastar de más!

- **Bolsas de celofán con stickers:** Usa bolsas transparentes tipo "self-seal" y ciérralas con un sticker personalizado con tu marca o frase dulce.
Ejemplo de frase: "Hechas con amor... ¡y un toque de azúcar!"
- **Cajas tipo "bakery":** Las encuentras económicas en tiendas de repostería o manualidades.
- **Frascos reutilizables:** Ideal para galletas tipo cookies mini. Compra frascos al por mayor, decora con etiquetas hechas en Canva y agrega una tarjetita con instrucciones o nota de agradecimiento.
- **Empaque sin plástico:** Si quieres ir por una línea "eco chique", prueba bolsitas de papel kraft con sello, que puedes personalizar con un sello de goma o logo impreso.



¡Llegaste al final!

Ya tienes en tus manos 4 recetas irresistibles de galletas que pueden ser el punto de partida perfecto para tu emprendimiento repostero. Pero esto es solo el comienzo... 

¿Quieres aprender a crear una marca repostera real, con +50 postres irresistibles, técnicas profesionales y clases de emprendimiento dulce?

Entonces estás lista para... **EL CURSO ONLINE DE POSTRES EN VASO – EMPRENDE DESDE CASA.**

Un curso hecho para emprender con tus postres y vivir de lo que amas donde aprenderás:

- ✓ Técnicas de repostería paso a paso
- ✓ Obtendrás certificado de finalización
- ✓ Tendrás acceso de por vida
- ✓ y además es perfecto para lanzar tu negocio en casa



✉ Inscríbete hoy y haz de la repostería tu forma de ganar dinero desde casa.

👉 Haz clic en el botón dorado para ver el programa completo y acceder ahora mismo

**Quiero Aprender
y emprender**

👩‍🍳 Miles de alumnas ya están emprendiendo con este programa.

Con cariño,

Naty

Club Repostero

🧁 ¡Te veo en el curso!

Porque hacer postres es hermoso.
Pero vender lo que haces es empoderador. ❤️

