

Recetas que se venden solas

5 brownies premium para iniciar tu negocio
repostero en 2026



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 5 recetas premium de brownies 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:

FULL REPOSTERÍA 2026.



Índice de recetas deliciosas

1. Brownie Clásico	4
2. Brownie de Café y Nueces.....	6
3. Brownie Red Velvet.....	9
4. Brownie kinder con centro de nutella.....	12
5. Blondie	15
Bonus: Tips de emprendimiento.....	18



Brownie clásico



La receta base perfecta:
suave, húmedo,
con costra crujiente.
Ideal para vender
en porciones.

Ingredientes

- 200 gramos chocolate semiamargo (70%)
- 120 gramos mantequilla sin sal
- 180 gramos azúcar blanca
- 3 huevos grandes
- 100 gramos harina de trigo
- 30 gramos de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cdta extracto de vainilla
- 1 pizca de sal







Preparación

- Derretir el chocolate con la mantequilla a baño maría o en microondas.
- Agregar el azúcar y mezclar hasta integrar.
- Añadir los huevos uno a uno, batiendo suavemente.
- Agregar vainilla y sal.
- Tamizar la harina y el cacao; incorporar con movimientos suaves.
- Verter la mezcla en un molde cuadrado (20x20 cm) forrado con papel.
- Hornear a 180°C por 25 minutos. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

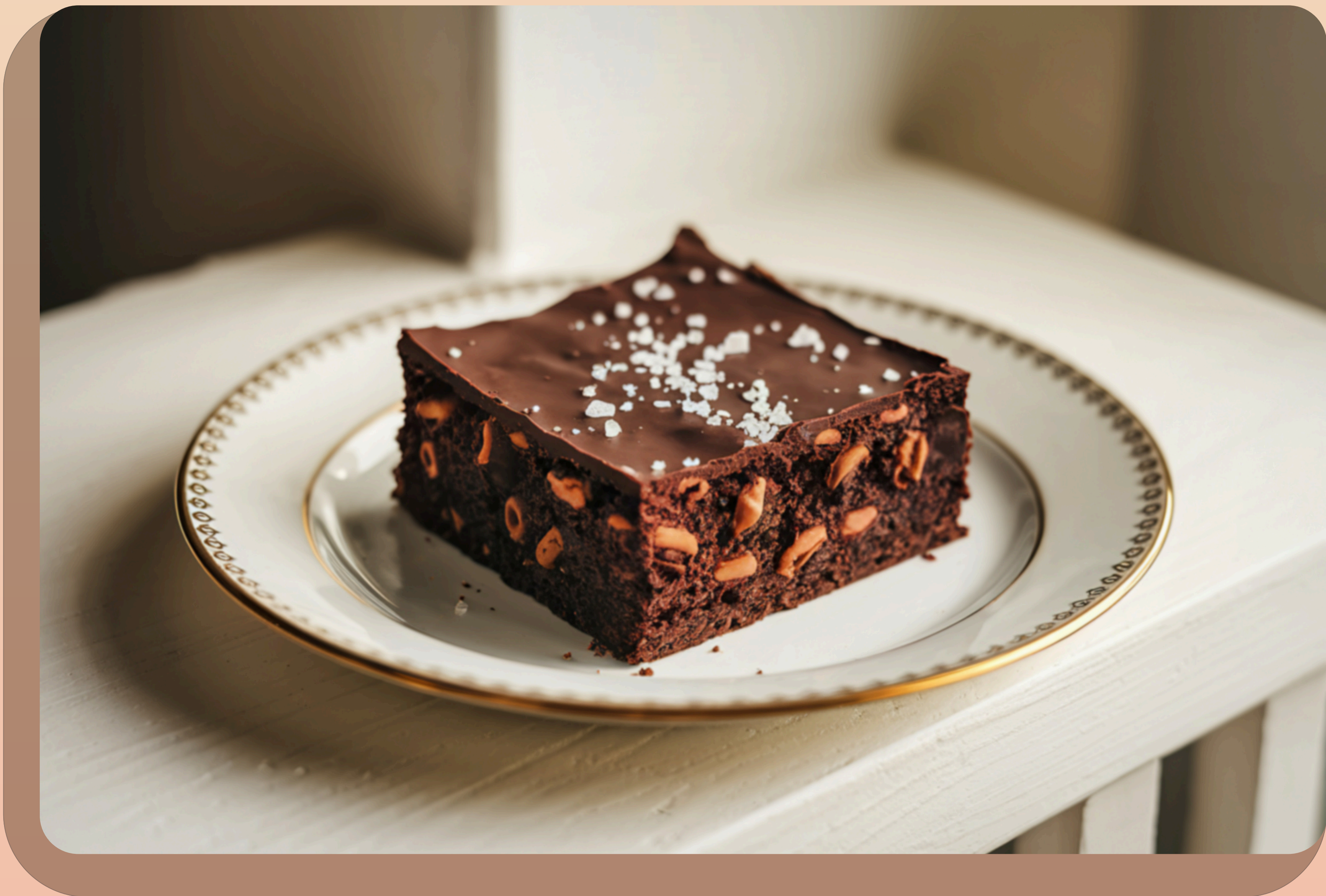


Tip de venta

-  Vende en cajas personalizadas de 2, 4 o 6 unidades.
-  Decora con azúcar glass para darle un toque gourmet.
-  Precio sugerido por unidad: \$1.50 – \$2.00 USD.
-  Costo de producción aprox.: \$0.60 por brownie.



Brownie de Café y Nueces



Un brownie intenso, con el aroma del café y el crunch de las nueces. Perfecto para cafeterías, brunch o venta gourmet.

El equilibrio ideal entre suave, húmedo y crocante.



Ingredientes

- 180 gramos chocolate semiamargo (mín. 55% cacao)
- 100 gramos mantequilla sin sal
- 150 gramos azúcar morena o panela pulverizada
- 3 huevos grandes
- 90 gramos harina de trigo
- 20 gramos cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharadas café instantáneo disuelto en 2 cucharadas de agua caliente
- 100 gramos nueces troceadas (pueden ser pecanas o normales)
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1 pizca de sal




Preparación


- Derretir el chocolate con la mantequilla a baño maría o en microondas.
- Agregar el azúcar morena y mezclar hasta integrar.
- Incorporar los huevos uno a uno, mezclando suavemente.
- Añadir la vainilla y el café ya disuelto.
- Tamizar harina, cacao y sal. Integrar con movimientos envolventes.
- Agregar las nueces troceadas y mezclar.
- Verter la mezcla en un molde cuadrado (20x20 cm) con papel mantequilla.
- Hornear a 180 °C por 25–30 min.
- Dejar enfriar totalmente antes de cortar en cubos.



Tip de venta

 Vende en cajas tipo "Brownie Coffee Box" con 4 unidades

 Precio sugerido por unidad: \$1.70 – \$2.20 USD (según empaque).

 Ideal para ofrecer como "brownie para acompañar café" en alianzas con cafeterías.



Brownie Red Velvet con Crema de Queso



Un brownie aterciopelado con el icónico color rojo intenso, textura húmeda y una capa cremosa de cheesecake que lo convierte en un postre elegante, perfecto para ventas premium, mesas dulces o regalos especiales.



Ingredientes

Para el brownie:

- 110 gramos mantequilla sin sal (derretida)
- 200 gramos azúcar blanca
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1 cucharada colorante rojo en gel (no líquido)
- 100 gramos harina de trigo
- 15 gramos cacao en polvo sin azúcar
- 1 pizca de sal

Para la crema de queso (topping):

- 200 gramos queso crema (a temperatura ambiente)
- 50 gramos mantequilla sin sal (blanda)
- 200 gramos azúcar glass
- 1 cucharadita extracto de vainilla



Preparación

Brownie:

- Mezclar la mantequilla derretida con el azúcar hasta integrar.
- Agregar los huevos uno a uno y batir suavemente.
- Añadir la vainilla y el colorante rojo. Mezclar.
- Tamizar harina, cacao y sal. Integrar con movimientos envolventes.
- Verter la mezcla en un molde cuadrado (20×20 cm) con papel mantequilla.
- Hornear 25 minutos a 180 °C. Dejar enfriar completamente.

Crema de queso:

- Batir queso crema y mantequilla hasta obtener una textura suave.
- Agregar azúcar glass y vainilla. Mezclar hasta lograr una crema lisa.
- Extender la crema sobre el brownie frío.
- Refrigerar 1 hora antes de cortar y servir.



Brownie Kinder con Centro de Nutella



Un brownie intenso y húmedo, con centro cremoso de Nutella inyectado después de hornear, y coronado con trozos de Kinder Bueno. Ideal para vender en cafeterías, como box premium o porciones individuales gourmet. Un éxito probado en redes sociales ¡fotos de este brownie venden solas!



Ingredientes

Para el brownie:

- 200 gramos chocolate semiamargo (mín. 55% cacao)
- 120 gramos mantequilla sin sal
- 150 gramos azúcar morena (o mezcla morena + blanca)
- 3 huevos grandes
- 90 gramos harina de trigo
- 30 gramos cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

Para el centro cremoso:

- 150 gramos Nutella (o crema de avellanas similar)

Para el topping:

- 2 barritas Kinder Bueno troceadas
- 30 gramos chocolate para derretir (opcional para hacer chorros decorativos)



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.



Blondie



La versión sin cacao del clásico brownie: suave, dulce, con un toque de vainilla y trocitos de chocolate blanco que se derriten al hornear. Un aliado perfecto para crear boxes combinados o para quienes prefieren postres sin tanto chocolate oscuro.



Ingredientes




- 150 gramos mantequilla sin sal (derretida)
- 200 gramos azúcar rubia o panela pulverizada
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 200 gramos harina de trigo
- 150 gramos chocolate blanco en trozos o chips
- 1 pizca de sal
- (Opcional) 30 gramos nueces o almendras picadas



Preparación

- Batir la mantequilla derretida con el azúcar hasta mezclar bien.
- Añadir los huevos uno a uno y la vainilla. Mezclar suavemente.
- Tamizar la harina con la sal e incorporar con movimientos envolventes.
- Agregar los trozos de chocolate blanco (y nueces si usas).
- Verter la mezcla en un molde de 20×20 cm con papel mantequilla.
- Hornear a 180 °C por 25–30 minutos o hasta que el centro esté ligeramente firme.
- Dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.

Tip de venta

-  Vende como parte del combo "Duo Brownie + Blondie" ¡2 sabores, 1 precio!
-  Ideal para clientes que prefieren sabores más suaves o sin cacao.
-  Arma cajas con 4 brownies y 4 blondies para eventos o regalos.






BONUS EXCLUSIVO

6 Tips de emprendimiento listos para usar (formato breve y accionable)

- **No regales tu trabajo:** Lo que vendes no es solo postre: es tu tiempo, tu talento y tus insumos. Cobra con dignidad repostera.
- **Elige 3 recetas base y conviértelas en negocio:** No necesitas "saber de todo", necesitas vender lo que mejor dominas.
- **Vende emociones, no productos:** No digas "brownies de chocolate", di "brownies para sorprender sin cocinar".
- **El empaque también vende:** Una caja linda puede duplicar el valor percibido del postre.
- **Tu primera clienta es tu familia... pero no tu público final:** Ellos te apoyan, pero no siempre representan al cliente real.
- **No esperes a estar lista para empezar:** Emprender en repostería no se hace con miedo cero, se hace con acción dulce y imperfecta.









¡Llegaste al final!

Ya tienes en tus manos 5 recetas irresistibles de brownies premium 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...  **FULL REPOSTERÍA 2026**

El curso online para emprender con tus postres y vivir de lo que amas

-  +50 recetas de postres profesionales
-  Técnicas de repostería paso a paso
-  Clases sobre empaque, precios, marca y ventas
-  Certificado de finalización
-  Acceso de por vida + actualizaciones
-  Perfecto para lanzar tu negocio en casa



✉️ Inscríbete hoy y haz de la repostería tu forma de ganar dinero en 2026

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

**Quiero aprender
y emprender**

👩🍳 +2.500 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. ❤️

