

5 DULCES GRATIS

UN REGALO DE DOÑA CARMEN

LA LATA NAVIDEÑA

5 dulces de 2 o 3 ingredientes, gratis, más mi plan del 16 de noviembre a Reyes

LASRECETASDECASA.COM

✦

La Lata Navideña de Doña Carmen

Cinco dulces de dos o tres ingredientes para regalar, más mi plan del 16 de noviembre a Reyes

DOÑA CARMEN HORNEA

CONTENIDO

Bienvenida

RECETA	Polvorones de tres ingredientes
RECETA	Fudge de dos ingredientes
RECETA	Cocadas de horno
RECETA	Galletas de crema de cacahuate
RECETA	Mazapán casero

Le esperan 65 recetas más



Hola, mija

Gracias por pedirme mi latita de dulces. Aquí adentro van cinco de mis dulces favoritos de diciembre, sacados de mi Recetario de Diciembre.

Cada uno lleva dos o tres ingredientes que encuentra en cualquier súper o en la tienda de la esquina, y los cinco se pueden hacer con tiempo. Cada receta trae una foto, pasos cortos y numerados, los errores que todas cometemos y cómo arreglarlos, y un cuadrito con lo que cuesta hacerla.

Al final le dejo mi plan del 16 de noviembre a Reyes. Si empieza en noviembre y usa el congelador, diciembre se le pasa en calma, con la casa oliendo a mantequilla y sin estar de pie media tarde.

Así que sírvase un cafecito, póngase el mandil, y vamos a hacer algo rico juntas.

Con cariño, Doña Carmen

En esta lata

RECETA	RINDE	POR PIEZA
Polvorones de tres ingredientes	24	unos $4
Fudge de dos ingredientes	36	unos $3
Cocadas de horno	30	unos $3
Galletas de crema de cacahuate	24	unos $2
Mazapán casero	12	unos $4

10%

Un regalito de mi parte: en la siguiente página está su código para 10% de descuento en mis dos recetarios.

UN DETALLE DE AGRADECIMIENTO

Un regalito de mi parte

Gracias por dejarme entrar a su cocina, mija. Si estos cinco dulces le dan ganas de más, me encantaría que tuviera mis dos recetarios, y quiero ponérselo un poquito más fácil.

10%

De descuento en mis dos recetarios: el Recetario de Diciembre y el Recetario de Todos los Días.
Su código: **DONACARMEN10**
Vale hasta el 6 de enero, Día de Reyes.

Usar mi código: quiero los dos recetarios

El descuento se aplica solo al pagar · descarga al instante · si no le gusta, le devuelvo su dinero en 7 días

Con cariño, Doña Carmen



POLVORONES DE TRES INGREDIENTES

Polvorones de tres ingredientes

Mantequilla, azúcar glass y harina. Nada más. Quedan suavecitos, se deshacen en la boca, y en mi casa no hay diciembre sin ellos.

> DE LA COCINA DE DOÑA CARMEN
>
> *Un año nos quedamos sin luz tres días por las lluvias y la despensa estaba casi vacía. Tenía mantequilla, azúcar y harina, y poco más. Esa semana mi comadre Chayo me dijo que eran los mejores polvorones que había probado.*

Rinde: 24 polvorones · **Prep:** 15 min · **Horno:** 18 a 20 min a 170 °C · **Molde:** 2 charolas · **Nivel:** Fácil · **Se congela:** Sí

Necesita

- 1 taza de mantequilla con sal, suave (226 g, dos barras y media de 90 g)
- 1/2 taza de azúcar glass (70 g), y un poco más para espolvorear
- 2 tazas de harina de trigo (250 g)

Pasos

1. Prenda el horno a 170 °C con la rejilla en medio. Forre dos charolas con papel encerado.
2. En un tazón grande, bata la mantequilla con el azúcar glass con una cuchara de madera o con la batidora a velocidad media, unos 2 minutos. Tiene que verse más clara y cremosa, no brillosa ni derretida.
3. Agregue la harina de una vez. Mezcle con la cuchara solo hasta que la masa se junte en grumos. Debe verse como arena húmeda que se queda apretada cuando la aprieta con la mano.
4. Junte la masa con las manos, sin amasar. Tome porciones como de una cucharada copeteada y haga bolitas del tamaño de una nuez. Salen 24.
5. Acomódelas en las charolas, separadas dos dedos. Aplánelas un poquito con la palma de la mano, para que queden como una moneda gruesa.
6. Hornee 18 a 20 minutos, una charola a la vez. Están listos cuando la orilla de abajo apenas se dora y la parte de arriba sigue pálida, sin brillo. No espere a que se doren por encima: así quedan duros.

7. Déjelos enfriar 10 minutos en la charola. Calientes se rompen con solo mirarlos.
8. Ya fríos, espolvoréelos con azúcar glass con un colador chico.

NOTA DE DOÑA CARMEN

Mida la harina con la cuchara: llene la taza a cucharadas y nivele con un cuchillo. Si mete la taza directo a la bolsa, entra harina de más y los polvorones salen secos y resquebrajados.

Paso a paso en fotos



Mantequilla y azúcar bien batidas
Más clara y cremosa. Si se ve brillosa, está demasiado caliente.



Masa como arena húmeda
Deje de mezclar en cuanto se junte. Mezclar de más los hace duros.

Errores comunes y cómo arreglarlos

Error: los polvorones salieron duros. La masa se mezcló mucho después de agregar la harina, o entró harina de más. Mezcle solo hasta que se junte, y mida la harina a cucharadas.

Error: salieron grasosos, con la mantequilla escurrida en la orilla. La mantequilla estaba muy caliente o medio derretida. Úsela suave pero todavía fría. Si su cocina está caliente, meta las bolitas al refri 15 minutos antes de hornear.



Polvorones aplanados, con charquitos de mantequilla en la orilla

Variaciones

- **De naranja:** frote la ralladura de una naranja con el azúcar glass antes de batirla con la mantequilla.
- **De canela:** agregue una cucharadita de canela molida a la harina, y revuélquelos en azúcar con canela en vez de azúcar glass.

Para adelantar y guardar

Se guardan dos semanas en una lata bien cerrada. Al segundo día saben mejor. Las bolitas crudas se congelan hasta tres meses en una bolsa; se hornean congeladas, con 2 o 3 minutos más.

LO QUE CUESTA

Mantequilla, 226 g	$88
Azúcar glass, 70 g	$7
Harina, 250 g	$7
Total	$102
Por polvorón	**unos $4**

Precios aproximados de supermercado en Guadalajara, noviembre de 2026.

DE MI RECETARIO DE DICIEMBRE

¿Le gustaron los polvorones? Haga estas después

Si le gustó lo sencillo que fue, estas dos son igual de mantequillosas y se ven preciosas en una lata.



Bolitas de nuez

Las de las bodas de antes, suavecitas por dentro y con su abrigo de azúcar glass. Se congelan muy bien.

En mi Recetario de Diciembre



Mantecados de naranja

Más gruesos que el polvorón, con ralladura de naranja y un toque de canela. Los de la kermés de la parroquia.

En mi Recetario de Diciembre

10%

Las dos recetas están en mi Recetario de Diciembre. Use su código **DONACARMEN10** para 10% de descuento en mis dos recetarios, vale hasta el Día de Reyes.



FUDGE DE DOS INGREDIENTES

Fudge de dos ingredientes

Una lata de La Lechera y una bolsa de chispas de chocolate. Cinco minutos de trabajo, sin termómetro, sin batir, y queda liso y cremoso como el de la dulcería.

> DE LA COCINA DE DOÑA CARMEN
>
> *Mi mamá hacía el fudge a la antigua, hirviendo azúcar y vigilando el termómetro como un halcón, y la mitad de las veces no cuajaba. Cuando le llevé este, se comió tres pedazos y me dijo: "Bueno, pero no se lo cuentes a las señoras del rosario".*

Rinde: 36 cuadritos · **Prep:** 5 min · **Refri:** 2 horas · **Molde:** cuadrado de 20 cm · **Nivel:** Muy fácil · **Se congela:** Sí

Necesita

- 1 lata de leche condensada La Lechera (387 g)

- 1 bolsa de chispas de chocolate semiamargo (340 g, unas dos tazas)
- Si tiene: media cucharadita de vainilla, una pizca de sal, y 1 taza de nuez picada (100 g)

Pasos

1. Forre el molde con papel encerado, dejando dos orejas que salgan por los lados. Hágalo antes de empezar, porque después no hay tiempo de buscar el papel.
2. Ponga la leche condensada y las chispas en una olla de fondo grueso, a fuego bajo. Y bajo quiere decir bajo. Revuelva sin parar con una espátula.
3. Cuando queden pocos pedacitos de chocolate, retire la olla del fuego y siga revolviendo hasta que se derritan con el calor que queda. Está listo cuando levanta la espátula y el chocolate cae en una cinta gruesa y lenta.
4. En microondas: en un tazón grande, 30 segundos, revuelva, otros 30, y luego de 15 en 15. Las chispas conservan su forma aunque ya estén blandas por dentro: revuelva antes de decidir que le falta tiempo.
5. Fuera del fuego, agregue la vainilla, la sal y la nuez, si las usa. Mezcle rápido.
6. Vacíe al molde y extienda con la espátula. Ponga otro papel encerado encima y alise con la palma de la mano hasta las esquinas.
7. Refri por lo menos 2 horas, hasta que esté firme al tocarlo.
8. Saque el bloque jalando las orejas del papel. Corte con un cuchillo largo, pasándolo por agua caliente y secándolo entre

corte y corte. Seis cortes por lado: 36 cuadritos.

NOTA DE DOÑA CARMEN

La sal no lo hace salado. Solo hace que el chocolate sepa más a chocolate. Si no tiene nuez, con una cucharada de cacahuate tostado picado queda muy bien, y sale más barato.

Paso a paso en fotos



Chocolate casi derretido, fuera del fuego

Quedan pedacitos. Siga revolviendo: se derriten solos.



La cinta gruesa que cae de la espátula

Así se ve cuando está en su punto.

Errores comunes y cómo arreglarlos

Error: nunca cuajó, quedó como una masa pegajosa. Casi siempre es la lata. La Lechera está en el mismo estante que la leche Clavel, la evaporada, y las latas se parecen. La evaporada no tiene azúcar y es aguada. Agite la lata antes de echarla al carrito: la condensada casi no se mueve, la evaporada chapotea. La otra causa son las chispas de chocolate con leche: traen poco cacao y no endurecen. Use semiamargo.

Error: quedó arenoso y aceitoso. Se calentó de más. Retire del fuego un poquito antes de lo que cree, no un poquito después. Si duda, apague y revuelva un minuto entero fuera de la lumbre.



Fudge arenoso y aceitoso por calentar de más, junto a uno liso

Variaciones

- **Rocky road:** agregue una taza de bombones chicos y media taza de cacahuate salado cuando ya esté tibio, no caliente, o los bombones se derriten.
- **De menta:** media cucharadita de esencia de menta y, encima, bastones de caramelo triturados.

Para adelantar y guardar

Una semana fuera del refri en una lata, dos o tres semanas en el refri, tres meses en el congelador. Yo lo hago a principios de diciembre, lo congelo, y voy sacando una lata a la vez.

LO QUE CUESTA

La Lechera, 1 lata	$42
Chispas semiamargo, 340 g	$70
Total	$112
Por cuadrito	**unos $3**

Precios aproximados de supermercado en Guadalajara, noviembre de 2026. Con nuez, sume unos $50.

DE MI RECETARIO DE DICIEMBRE

¿Le gustó el fudge? Haga estas después

Si le gustó que no hubiera que batir ni medir, estas dos son de la misma familia: una lata, una olla, y listo.



Trufas de galleta María

Galleta molida, La Lechera y cocoa, hechas bolita y revolcadas en coco o en chispas. Sin horno.

En mi Recetario de Diciembre



Fudge de rompope

El mismo fudge, pero con chocolate blanco y un chorrito de rompope. El que más me piden en las posadas.

En mi Recetario de Diciembre

10%

Las dos recetas están en mi Recetario de Diciembre. Use su código **DONACARMEN10** para 10% de descuento en mis dos recetarios, vale hasta el Día de Reyes.



COCADAS DE HORNO

Cocadas de horno

Coco rallado, La Lechera y una cucharadita de vainilla. Doraditas por fuera, suaves y húmedas por dentro, sin ponerse de pie frente a la estufa a revolver.

> DE LA COCINA DE DOÑA CARMEN
>
> *Mi nieta Valentina tiene el puesto de hacer las bolitas desde que tenía cinco años. Su regla es una para la charola y una para ella. Nunca sé cuántas cocadas tenía la charola en realidad.*

Rinde: 30 cocadas · **Prep:** 15 min · **Horno:** 12 a 15 min a 170 °C · **Molde:** 2 charolas con papel encerado · **Nivel:** Fácil · **Se congela:** Sí

Necesita

- 3 tazas de coco rallado seco, sin azúcar (300 g)
- 1 lata de leche condensada La Lechera (387 g)

- 1 cucharadita de vainilla (5 ml)

Pasos

1. Prenda el horno a 170 °C. Forre dos charolas con papel encerado. No se salte el papel: la leche condensada se pega como pegamento.
2. En un tazón grande, mezcle el coco, la leche condensada y la vainilla con una cuchara hasta que no quede coco seco. Queda una mezcla espesa y pegajosa. Así debe ser.
3. Con las manos húmedas, tome porciones de una cucharada copeteada y apriételas en bolitas o montoncitos. Mójese las manos cada tres o cuatro cocadas.
4. Acomódelas en las charolas, separadas dos dedos. No se extienden.
5. Hornee 12 a 15 minutos, una charola a la vez. Están listas cuando las puntitas del coco están doradas y la base apenas café clarito. Por dentro siguen suaves.
6. Déjelas enfriar 10 minutos en la charola antes de moverlas. Calientes se desarman.

NOTA DE DOÑA CARMEN

Si le gusta el coco más tostado, antes de mezclar extienda la mitad del coco en una charola y métalo al horno 5 minutos, moviéndolo una vez. Déjelo enfriar y mezcle con el resto.

Paso a paso en fotos



La mezcla espesa y pegajosa
Si queda coco seco en el fondo, siga mezclando.



Montoncitos apretados con las manos húmedas
Apriete bien. Flojas se desmoronan al hornear.

Errores comunes y cómo arreglarlos

Error: se desmoronan al tomarlas. O les faltó apretar, o se movieron calientes. Apriete fuerte al formarlas y espere 10 minutos fuera del horno.

Error: se quemaron por abajo antes de dorarse por arriba. El horno estaba muy caliente o la charola muy abajo. Use la rejilla de en medio y, si su horno calienta mucho por abajo, ponga una charola vacía en la rejilla de abajo.



Cocadas con la base quemada y la parte de arriba pálida

Variaciones

- **Con chocolate:** ya frías, bañe la base en chocolate semiamargo derretido y déjelas secar sobre papel encerado.
- **De limón:** la ralladura de un limón en la mezcla. Quedan frescas y van muy bien después de una cena pesada.

Para adelantar y guardar

Una semana en una lata cerrada, a temperatura ambiente. Se congelan ya horneadas hasta dos meses; se descongelan en la lata, sin abrirla, para que no suden.

LO QUE CUESTA

Coco rallado, 300 g	$45
La Lechera, 1 lata	$42
Vainilla, 1 cucharadita	$3
Total	$90
Por cocada	**unos $3**

Precios aproximados de supermercado en Guadalajara, noviembre de 2026.

DE MI RECETARIO DE DICIEMBRE

¿Le gustaron las cocadas? Haga estas después

Si en su casa el coco gusta tanto como en la mía, estas dos se van de la lata en una tarde.



Besos de coco con cajeta

Dos cocadas chiquitas pegadas con cajeta. Se ven de dulcería y las hace en media hora.

En mi Recetario de Diciembre



Garapiñados de cacahuate

Cacahuate con su costra de azúcar roja, como en la feria. Una olla, 15 minutos, y la casa huele a diciembre.

En mi Recetario de Diciembre

10%

Las dos recetas están en mi Recetario de Diciembre. Use su código **DONACARMEN10** para 10% de descuento en mis dos recetarios, vale hasta el Día de Reyes.



GALLETAS DE CREMA DE CACAHUATE

Galletas de crema de cacahuate

Crema de cacahuate, azúcar y un huevo. Sin harina, sin mantequilla, sin batidora. Suaves por dentro, con su rayadito de tenedor por encima, y a los niños les encantan.

> DE LA COCINA DE DOÑA CARMEN
>
> *Mi hijo se las robaba de la rejilla calientes y le echaba la culpa al perro. El perro nunca aprendió a subirse a la mesa, pero él nunca aceptó nada.*

Rinde: 24 galletas · **Prep:** 10 min · **Horno:** 10 a 12 min a 180 °C · **Molde:** 2 charolas con papel encerado · **Nivel:** Muy fácil · **Se congela:** Sí

Necesita

- 1 taza de crema de cacahuate cremosa, de la normal (260 g)

- 1 taza de azúcar (200 g)
- 1 huevo grande

Pasos

1. Prenda el horno a 180 °C con la rejilla en medio. Forre dos charolas con papel encerado.
2. En un tazón, mezcle la crema de cacahuate, el azúcar y el huevo con una cuchara hasta que quede una masa lisa y brillante, como un minuto. Use crema de cacahuate normal, no la "natural" que se separa, porque con esa las galletas se desmoronan.
3. Tome porciones de una cucharada y haga bolitas. Si se le pegan en las manos, meta el tazón al refri 10 minutos.
4. Acomódelas separadas tres dedos. Se extienden un poco.
5. Aplane cada bolita con un tenedor, primero en una dirección y luego en la otra, para que quede el rayadito en cruz. Si el tenedor se pega, mójelo en azúcar.
6. Hornee 10 a 12 minutos, una charola a la vez. Están listas cuando la orilla está firme y el centro todavía se ve suave y un poco pálido. Van a parecer crudas. No lo están.
7. Déjelas 5 minutos en la charola, sin tocarlas. Ahí terminan de cocerse y se ponen firmes. Luego páselas a una rejilla.

NOTA DE DOÑA CARMEN

Si quiere ponerles un beso de chocolate, apriete uno en el centro de cada galleta apenas salga del horno, mientras está caliente y suave. Vuelve a ser una galleta de cuatro ingredientes, pero yo no digo nada si usted no dice nada.

Paso a paso en fotos



Masa lisa y brillante
Si se ve grumosa, mezcle medio minuto más.



El rayadito en cruz con el tenedor
Moje el tenedor en azúcar para que no se pegue.

Errores comunes y cómo arreglarlos

Error: se desmoronan al tomarlas. Se hornearon de más, o se movieron calientes. Sáquelas con el centro suave y déjelas 5 minutos en la charola.

Error: quedaron planas y aceitosas. Crema de cacahuate "natural", de la que trae el aceite separado. Use la cremosa de siempre.



Galletas planas y aceitosas por usar crema de cacahuate natural

Variaciones

- **Con chispas:** media taza de chispas de chocolate en la masa.

- **Con azúcar por fuera:** revuelque las bolitas en azúcar antes de aplanarlas. Quedan con brillo.

Para adelantar y guardar

Cinco días en una lata cerrada. Las bolitas crudas se congelan hasta tres meses; se dejan 15 minutos fuera, se aplanan y se hornean con 1 o 2 minutos más.

LO QUE CUESTA

Crema de cacahuate, 260 g	$42
Azúcar, 200 g	$6
Huevo, 1 pieza	$4
Total	$52
Por galleta	**unos $2**

Precios aproximados de supermercado en Guadalajara, noviembre de 2026.

DE MI RECETARIO DE DICIEMBRE

¿Le gustaron las galletas? Haga estas después

Si el cacahuate con chocolate es su pareja favorita, estas dos le van a gustar.



Palanquetas de cacahuate

Cacahuate y piloncillo, en una olla, sin termómetro. Las de la tiendita de la escuela.

En mi Recetario de Diciembre



Bolitas de cacahuate con chocolate

Crema de cacahuate y galleta María, bañadas en chocolate. Sin horno, y se congelan.

En mi Recetario de Diciembre

10%

Las dos recetas están en mi Recetario de Diciembre. Use su código **DONACARMEN10** para 10% de descuento en mis dos recetarios, vale hasta el Día de Reyes.



MAZAPÁN CASERO

Mazapán casero

Cacahuate y azúcar glass. Solo eso. Diez minutos, una licuadora, y le sale el mazapán de la tiendita, pero fresco y con más cacahuate.

> DE LA COCINA DE DOÑA CARMEN
>
> *Cuando mi comadre Chayo se enteró de que el mazapán era nada más cacahuate y azúcar, se quedó callada un rato y luego me dijo: "Toda la vida comprándolo". Desde entonces lo hace para regalar en las posadas, en bolsitas con listón.*

Rinde: 12 mazapanes · **Prep:** 10 min · **Horno:** no lleva · **Molde:** un aro o una tapa chica · **Nivel:** Fácil · **Se congela:** No hace falta

Necesita

- 2 tazas de cacahuate tostado, sin sal y sin cáscara (280 g)
- 1 taza de azúcar glass (120 g)

Pasos

1. Si solo encuentra cacahuate con sal, enjuáguelo con agua, séquelo bien con un trapo y déjelo secar 10 minutos.
2. Ponga el cacahuate en la licuadora o en el procesador y muela por pulsos cortos. Primero queda como arena gruesa, luego como harina. Pare y baje lo de las paredes con una cuchara.
3. Agregue el azúcar glass y siga moliendo por pulsos. Al principio parece polvo seco. Siga. En un momento el aceite del cacahuate sale y la mezcla empieza a hacerse pelotas. Ahí pare: está lista cuando aprieta un puñado y se queda compacto.
4. Ponga un aro o una tapa de frasco sobre papel encerado. Llene con la mezcla y apriete fuerte con el dedo o con el fondo de un vaso. Entre más apriete, menos se desmorona.
5. Saque el mazapán con cuidado, empujando desde abajo. Repita hasta terminar.
6. Déjelos secar una hora al aire antes de envolverlos.

NOTA DE DOÑA CARMEN

No muela de corrido. La licuadora se calienta, el cacahuate suelta demasiado aceite y le queda crema de cacahuate en vez de mazapán. Pulsos cortos y paciencia.

Paso a paso en fotos



Cacahuate molido como harina
Antes del azúcar. Baje lo que se pega a las paredes.



La mezcla se junta al apretarla
Ese es el punto. Si se desmorona, muela unos pulsos más.

Errores comunes y cómo arreglarlos

Error: se desmorona al sacarlo del molde. Le faltó molido o le faltó apretar. Muela unos pulsos más hasta que suelte aceite, y apriete con el fondo de un vaso.

Error: quedó una pasta aceitosa. Se molió de más, de corrido. Agregue dos cucharadas de azúcar glass y mezcle con la cuchara, sin licuadora, hasta que recupere la textura.



Mazapán desmoronado por falta de molido, junto a uno bien compacto

Variaciones

- **Con chocolate:** bañe la mitad de cada mazapán en chocolate semiamargo derretido y deje secar en papel encerado.
- **De pepita:** cambie la mitad del cacahuate por pepita de calabaza tostada. Queda verdecito y más fino.

Para adelantar y guardar

Dos semanas envueltos en papel encerado o en bolsitas, en un lugar fresco. No necesitan refri. No los congele: se humedecen.

LO QUE CUESTA

Cacahuate tostado, 280 g	$40
Azúcar glass, 120 g	$12
Total	$52
Por mazapán	**unos $4**

Precios aproximados de supermercado en Guadalajara, noviembre de 2026.

DE MI RECETARIO DE DICIEMBRE

¿Le gustó el mazapán? Haga estas después

Los dos dulces que más regalo en diciembre, y ninguno lleva horno.



Alegrías de amaranto

Amaranto y miel de piloncillo, en una olla. Las de la calle, pero sin que se le peguen en los dientes.

En mi Recetario de Diciembre



Glorias de nuez

Cajeta y nuez en una bolita, como las de Linares. Una olla y paciencia.

En mi Recetario de Diciembre

10%

Las dos recetas están en mi Recetario de Diciembre. Use su código **DONACARMEN10** para 10% de descuento en mis dos recetarios, vale hasta el Día de Reyes.

MI PLAN

Del 16 de noviembre a Reyes

El secreto de un diciembre en calma es empezar en noviembre y usar el congelador. Casi todas las galletas y masas se congelan bien hasta tres meses. Los dulces como el fudge, el mazapán y las palanquetas aguantan una o dos semanas en un lugar fresco. Siempre revise la parte de "Para adelantar y guardar" de cada receta.

CUÁNDO	QUÉ HACER	QUÉ HACER CON ELLO
Semana 1 (del 16 de noviembre)	**Polvorones** (masa), **Mazapán**	Las bolitas de polvorón al congelador, en bolsa con nombre y fecha. El mazapán, envuelto, en un lugar fresco.
Semana 2 (del 23 de noviembre)	**Galletas de cacahuate** (masa), Bolitas de nuez, Mantecados de naranja	Congele las bolitas crudas. Hornee la semana que las vaya a regalar.
Semana 3 (del 30 de noviembre)	**Cocadas**, Garapiñados, Palanquetas	Las cocadas, horneadas y congeladas en lata. Garapiñados y palanquetas en frasco cerrado.
Semana 4 (del 7 de diciembre)	**Fudge**, Fudge de rompope, Trufas de galleta María	Al refri o al congelador en latas forradas. Empiece a armar las latas de regalo.
Semana 5 (del 14 de diciembre, empiezan las posadas el 16)	Buñuelos de rodilla, Ponche, Gelatina de mosaico	Los buñuelos se fríen el mismo día. El ponche y la gelatina, la noche anterior.

CUÁNDO	QUÉ HACER	QUÉ HACER CON ELLO
Semana 6 (del 21 de diciembre, Nochebuena)	Pastel de tres leches, Flan napolitano, Arroz con leche	Los tres se hacen el 23 y saben mejor al día siguiente. Saque las galletas del congelador el 22, sin abrir la lata.
Semana 7 (del 28 de diciembre, Año Nuevo)	Pay de queso con Lechera, Churros caseros	El pay, el 30. Los churros, al momento, con el chocolate caliente.
Reyes (del 2 de enero)	Rosca de Reyes de cuatro ingredientes	Se arma el 5 por la tarde y se hornea el 6 temprano.
Candelaria (2 de febrero)	Tamales de dulce	Para la tamalada que le toca a quien sacó el muñeco.

Las recetas en **negritas** están en esta lata. Todas las demás están en mi Recetario de Diciembre.

Cuatro cosas que no se me olvidan

- **Haga espacio en el congelador primero.** Vacíe un cajón a principios de noviembre. Ese cajón es de los dulces hasta Reyes.
- **Congele sencillo, termine fresco.** El azúcar glass, el chocolate y el relleno se ponen después de descongelar.
- **Descongele en la lata, sin abrir.** Así el agua se queda afuera y no en sus galletas.
- **Hay cosas que son del día.** Buñuelos, churros y cualquier cosa con crema se hacen cerca de la hora de servir.

MIS RECETARIOS

Le esperan 65 recetas más

Estos cinco dulces salieron de mi Recetario de Diciembre. Entre los dos recetarios hay 70 recetas, todas de dos, tres o cuatro ingredientes, con foto, pasos cortos y lo que cuesta cada una.





- Una foto de cada postre y los errores que todas cometemos
- Lo que cuesta cada receta, en pesos, renglón por renglón
- Letra grande, para leer en la tableta o imprimir las hojas que quiera

RECETARIO	PRECIO
Recetario de Diciembre, 40 recetas	$199 MXN
Recetario de Todos los Días, 30 recetas y 25 trucos	$149 MXN
Los dos juntos	$249 MXN
Su código DONACARMEN10	10% de descuento

Quiero los dos recetarios con mi código

El descuento se aplica al pagar · vale hasta el Día de Reyes · si no le gusta, le devuelvo su dinero en 7 días · ¿Dudas? Escríbame a hola@lasrecetasdecasa.com, contesto todas las cartas

✦

La Lata Navideña de Doña Carmen

Doña Carmen Hornea

Copyright © 2026 Doña Carmen Hornea. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este libro puede reproducirse ni compartirse sin permiso escrito, salvo las hojas de trabajo, que el comprador puede imprimir para uso personal.

Las recetas de este libro se probaron en una cocina casera. Los tiempos de horno cambian de un horno a otro: guíese por las señales que doy en cada paso, no solo por el reloj. Los precios son aproximados y pueden cambiar.

Doña Carmen es un personaje creado con inteligencia artificial para contar estas recetas con cariño. Las recetas son reales y están escritas para que le salgan a la primera.