**Regala dulzura y bienestar a mamá en su día**

* *Demuestra a mamá cuánto te importa su bienestar con un gesto hecho en casa, con sabor dulce y delicioso, sin azúcar.*

**Ciudad de México, 09 de mayo de 2025**.- Cada 10 de mayo honramos a esa mujer que ha estado ahí desde nuestro primer paso como bebés. Mamá es la que nos cuida cuando nos enfermamos, la que aplaudió nuestras pequeñas o grandes victorias y nos dio un abrazo en las derrotas. Aunque nada en el mundo compensa todo lo que ha hecho por nosotros, intentamos encontrar ese detalle que la sorprenda.

Hoy en día, muchas mamás buscan un equilibrio en su vida que las ayude a cuidar lo que comen, moverse más y disfrutar sin excesos. Pero eso no significa que tengan que dejar de lado lo que aman. Por eso, este Día de las Madres es la ocasión ideal para sorprenderla con un detalle que se alinee con su estilo de vida, y al mismo tiempo, tenga un toque hogareño.

**Una receta dulce, sin azúcar y con mucho amor**

Imagina su cara cuando te vea llegar con un postre que se ve delicioso y está hecho por ti, con dedicación y una intención clara: consentirla sin comprometer su bienestar. Puedes preparar un postre con ingredientes que cuidan el balance de mamá, como Splenda®, marca que cuenta con un amplio portafolio de edulcorantes sin calorías, ideales para preparar desde el café matutino, hasta postres más elaborados. Te recomendamos realizar unos mini Cheesecakes con frutos rojos endulzados con Splenda®, que aportan el dulzor que tanto nos gusta, pero sin azúcar añadida:

#### **Mini Cheesecakes con Frutos Rojos (6 porciones)**

Ingredientes:

* 1 taza de galletas integrales sin azúcar trituradas
* 2 cucharadas de mantequilla derretida
* 225 g de queso crema bajo en grasa
* ½ taza de yogur griego natural
* 2 huevos
* ½ taza de Splenda® Endulzante Granulado
* 1 cucharadita de extracto de vainilla
* ½ taza de frutos rojos frescos (fresas, arándanos, frambuesas)

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Mezcla las galletas con la mantequilla y presiona la mezcla en moldes individuales.
3. En otro tazón, bate el queso crema con el yogur, los huevos, Splenda® y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierte sobre la base de galletas y hornea por 20-25 minutos o hasta que cuaje.
5. Deja enfriar y decora con frutos rojos.

¿El resultado? Un postre que se ve riquísimo sabe delicioso y refleja exactamente lo que quieres decir: “Me importa tu felicidad y lo que te hace bien”

**Más ideas, más duzura, más bienestar**

Hay muchas formas de llevar sabor dulce a la mesa sin azúcar. Splenda® ofrece muchas opciones para disfrutar de un estilo de vida en balance, complementando con todo tipo de recetas que van desde postres, hasta bebidas y platillos completos con los que puedes consentir a mamá y a toda la familia durante todo el año. Descúbrelas en <https://www.splendaenespanol.com/recipes>

**Sobre Splenda®**

Splenda tiene distintos productos para ayudar a las personas a disminuir su consumo de azúcar

Splenda® Original. – Delicioso sabor, el original que todo el mundo conoce

Splenda® Stevia. – Hecho con stevia de alta pureza, para los amantes de la Stevia

Splenda® Fruta del Monje- Hecho con fruta del monje, para los amantes de los sabores frutales.

Splenda® Azúcar y Splenda® Mascabado. – Rinden el doble que el azúcar

Splenda® Original y Splenda® Stevia líquidos. – El delicioso sabor que ya conoces, ideal para llevarlo contigo a donde quieras.

Splenda ® Balance- Bebidas altas en proteína, cero azúcares, con vitaminas y minerales, sabor chocolate o vanilla.

Splenda® concentrados de polvo de diferentes sabores para disfrutar de un agua refrescante al instante.

**Contacto de prensa:**

**Laura Merino**

PR Executive

5561247602

[laura.merino@another.co](mailto:laura.merino@another.co)