**Festeja el Día del Chocolate con estas 3 recetas para compartir**

* *Día Mundial del Chocolate: una excusa perfecta para rendir homenaje al cacao con recetas que despiertan la memoria y el paladar.*

**Ciudad de México, 20 de agosto de 2025.-** Cada 13 de septiembre, el mundo rinde homenaje a uno de los ingredientes más queridos de la cocina: el chocolate. Versátil, reconfortante y profundamente cultural, este ingrediente ha conquistado corazones y paladares durante siglos. Y si hablamos de postres mexicanos, el chocolate encuentra una deliciosa combinación con las galletas Marias Gamesa®.

Clásicas, crujientes y con un sabor inconfundible, las galletas Marias Gamesa® han estado presentes en la repostería del hogar mexicano por generaciones. Hoy, las convertimos en tres recetas que celebran al chocolate en todo su esplendor.

**1.** [**Amores de Almendra con Galletas María Gamesa®**](https://mariasgamesa.com/recetas/amores-de-almendra-con-galletas-marias-gamesa)

Un postre sin horno que combina chocolate semiamargo, especias y la textura perfecta de las galletas María.

**Ingredientes**:

* 1 paquete de galletas Marias Gamesa® Doradas
* 1 barra de Mantequilla sin sal
* 3 cdas de Azúcar
* 1 barra de Chocolate semiamargo
* 1 cdita de Jengibre en polvo
* 1 cda de Canela en polvo
* 1/2 taza de Almendras
* 1 barra de Chocolate blanco (decoración)

**Preparación**:

1. Licuar las galletas hasta que se hagan polvo.
2. Derretir la mantequilla junto con el chocolate semi amargo a baño maría o en el microondas en intervalos de 20 segundos.
3. Agregar la mezcla de chocolate y mantequilla junto con el jengibre, la canela y azúcar a las galletas en polvo hasta formar una masa.
4. Cubrir por completo 3-4 almendras con la masa de galletas hasta formar pelotitas y congelar.
5. Decorar con el chocolate blanco

**2.** [**Paletas Heladas de Chocolate con Galletas Mini María Gamesa®**](https://mariasgamesa.com/recetas/paletas-heladas-de-chocolate-con-galletas-marias-gamesa)

Ideales para un día caluroso, estas paletas son un snack divertido y chocolatoso.

**Ingredientes**:

* 1 bolsa de galletas Mini Marias Gamesa® Sabor a Chocolate.
* 1 taza de leche evaporada
* Crema de avellanas
* 1⁄2 taza de media crema
* 1⁄2 taza de leche condensada
* 1⁄2 cucharada de vainilla líquida
* 1⁄2 taza de leche evaporada

**Preparación**:

1. Vierte en el vaso de la licuadora y mezcla la crema de avellanas, leche evaporada y galletas Mini Marias Gamesa® Sabor a Chocolate.
2. Coloca en un molde la mezcla y complementa con galletas Mini Marias Gamesa® Sabor a Chocolate para darle mejor textura.
3. Añade más sabor y color a tus paletas licuando leche evaporada, leche condensada, media crema y vainilla. 4. ¡Vierte en el molde, congela y disfruta!

**3.** [**Cremoso Monstruoso con Galletas María Gamesa®**](https://mariasgamesa.com/recetas/cremoso-monstruoso-con-galletas-marias-gamesa)

Un postre en capas con sabor: ideal para toda la familia o eventos temáticos.

**Ingredientes**:

* ½ rollo galletas Marias Gamesa®
* 50 g chocolate blanco
* 30 g chocolate amargo
* 1 queso crema
* ¼ taza puré de calabaza
* 50 g chocolate con leche
* 8 bombones blancos

**Preparación**:

1. Derrite el chocolate blanco y el amargo y colócalos en bolsitas de plástico. Sobre una charola con papel encerado hacer la forma de los ojos. Mete al congelador para enfriar por completo.
2. Muele en la licuadora las galletas Marias Gamesa® con el chocolate con leche hasta obtener un polvo y reservarlo en un tazón.
3. Coloca en un tazón el queso crema, leche condensada, puré de calabaza y bate hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Colocar una gotita de chocolate derretido en el centro de la base de cada bombón y pegar un ojito de chocolate, repetir con todos los bombones y enfriar hasta que se peguen por completo.
5. Servir en 4 vasitos un poco de la mezcla de calabaza, luego servir un poco del polvo de galletas Marias Gamesa® y chocolate, termina con más mezcla de calabaza.
6. Coloca dos bombones en cada vasito y los monstruos quedarán listos.

En este Día del Chocolate, celebra el sabor que une generaciones con recetas que elevan lo clásico. Con su textura crujiente y sabor versátil, las galletas Marias Gamesa® son el complemento ideal para los postres chocolatosos que conectan y enamoran al paladar.

Ya sea en una cocina casera o en una carta de repostería fina, estas tres recetas combinan técnica y tradición para rendir homenaje a un ingrediente que lo merece todo: el chocolate.
Porque cuando el cacao se encuentra con las galletas Marias Gamesa®, la dulzura se convierte en arte.

COME BIEN

SUGERENCIA DE CONSUMO

**Acerca de PepsiCo Alimentos México**

PepsiCo México es una de las compañías de productos de consumo más grandes del país. Es líder mundial en el sector de alimentos y bebidas, con una cartera de productos que incluye 22 de las marcas más emblemáticas en el mundo. Tenemos más de 116 años en los hogares mexicanos, con productos deliciosos y cada vez más saludables, como Sabritas, Gamesa, Quaker, Pepsi, Gatorade y Sonric’s, con presencia en todo el territorio nacional. Junto con nuestro socio embotellador, somos fuente de más de 80 mil empleos directos e influimos de manera significativa en el sector de fabricación, agricultura y servicios profesionales.

PepsiCo Positive (pep+) es nuestra filosofía para posicionarnos hacia el crecimiento a largo plazo. Esta transformación estratégica coloca a las personas y la sustentabilidad en el centro de cómo crearemos valor y crecimiento, a la vez que promueve un cambio positivo para el planeta y las personas. Para obtener más información, visite [www.pepsico.com.mx](https://www.pepsico.com.mx/) y síganos en [Twitter](https://twitter.com/pepsicomex), [Instagram](https://www.instagram.com/pepsicomex/), [Facebook](https://www.facebook.com/PepsiCoMex), [YouTube](https://www.youtube.com/%40PepsiCoMexico) y [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/pepsico/life/1b6cb8d3-24a9-4687-be3e-947edc1f575a/).

**Contacto de prensa:**

Gabriela Lara

PR Executive Sr. | Another Company

E-mail: gabriela.lara@another.co

Laura Merino

PR Executive | Another Company

E-mail: laura.merino@another.co