



Sé Spléndido contigo reduciendo el consumo de azúcar con estas recetas de postres

- *Prepara un delicioso smoothie matcha-cúrcuma y un fondante de chocolate con Splenda para darle un toque de felicidad a tus días*

Ciudad de México, 08 de agosto del 2024.- Entre el *rush* de la vida diaria, ¿a quién no se le antoja apapacharse de vez en cuando con un delicioso postre hecho en casa? Gracias a los avances tecnológicos en ingredientes, estos platillos que acarician el paladar son ideales para disfrutar de lo dulce que tanto nos gusta, con menos calorías que si estuvieran endulzados con azúcar. En lo que respecta al azúcar, ahora hay alternativas para preparar estos deliciosos platillos, reduciendo el consumo de este ingrediente para disfrutar de merecidos placeres en todo su esplendor sin arriesgar el sabor dulce característico de estas ricas experiencias.

Como parte de la nueva campaña #SéSpléndidoContigo, Splenda® nos invita a poner manos a la obra con dos deliciosas recetas de postres, empleando su versión para Repostería, ideal para este tipo de preparaciones que te ayuda a disfrutar la experiencia de cocinar y hornear sin las calorías del azúcar.

Smoothie de energía Matcha-Cúrcuma:

Ingredientes:

- 1½ tazas de leche de almendras sin endulzar
- 1 taza de espinacas baby
- 1 plátano mediano
- 1 tazas de trozos de mango congelado
- 5 cubos de hielo
- 2 sobrecitos de SPLENDA® Stevia
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de matcha en polvo
- ½ cucharadita de cúrcuma en suelo
- 1 pizca de canela
- 2 cucharaditas de semillas de chía hidratada

Preparación:

- En una licuadora, combinar todos los ingredientes (excepto las semillas de chía) y mezclar hasta que estén lisos.
- Vierta en dos vasos y espolvoree con semillas de chía.

Fondante de chocolate con Splenda



Ingredientes:

- 50 g de Ghee
- 125 g de chocolate
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de cocoa
- 3 huevos
- 2 yemas
- ½ taza de SPLENDA® Granulado
- 1 pizca de sal
- Salsa de frutos rojos rostizados
- 2 tazas de frutos rojos
- 2 sobres de SPLENDA® endulzante con
- Stevia

Preparación:

- Engrasar y enharinar los moldes.
- Calentar el horno a 180°C.
- Fundir la mantequilla y el chocolate a baño María. Dejarlo entibiar.
- Batir los huevos y yemas con el SPLENDA® hasta blanquear.
- Cernir sobre el huevo la harina, el polvo para hornear, la cocoa y sal. Envolverlos
- Envolver la mezcla de huevos con la de mantequilla y chocolate.
- Vaciar en los moldes y hornear durante 11 minutos o hasta que estén cocidos con el centro suave.

Salsa de frutos rojos rostizados

- Colocar los frutos descongelados en una charola, espolvoreados con splenda
- Rostizar durante 5 minutos en el horno a 180°C
- Mover y regresar al horno 5 minutos más.

Como ves, usando las distintas soluciones de la marca que durante 25 años ha ayudado a las personas a reducir el consumo de azúcar y calorías. Además, es posible desarrollar [muchas otras recetas más](#), creadas para consentirnos sin temor con pequeños apapachos de indulgencia al obtener los mismos resultados de textura y sabor característicos del azúcar, pero sin esa carga energética que muchos evitan en el contexto de una dieta equilibrada y actividad física.



Los edulcorantes no calóricos no sólo sirven para endulzar el café de la mañana al gusto o las aguas frescas de la comida. Sé Spléndido Contigo, enriquece tu vida y date una pizca extra de felicidad preparando estas deliciosas recetas sin salir de casa ni prohibiéndote placeres.

Sobre Splenda

Splenda ofrece la siguiente línea de productos que te ayudan a reducir el consumo de azúcar diaria:

Splenda® Original. – El mejor sabor con menos calorías para que puedas disfrutar la dulzura que te gusta.

Splenda® Stevia. – Hecho con stevia de alta pureza de origen 100% natural.

Splenda® Azúcar y Splenda® Mascabado. – Rinden el doble que el azúcar y consumes 50% menos calorías.

Splenda® Original y Splenda® Stevia líquidos. – Mejor sabor con cero azúcares y cero calorías. Ideal para llevarlo contigo a donde quieras. Splenda® Balance- nutritivos complementos con proteínas y Splenda® concentrados de polvo de diferentes sabores para disfrutar de un agua refrescante.

Contacto de prensa:

Laura Merino

PR Executive

5561247602

laura.merino@another.co