**Dulce Navidad: 3 bebidas festivas pensadas para tu bienestar**

* *Disfruta del sabor y dulzura de tus bebidas navideñas favoritas, sin recurrir al azúcar.*

**Ciudad de México, 19 de diciembre del 2024**.- Casi todos esperamos la temporada navideña para saber qué platillos nos servirán en la mesa, y las bebidas festivas son parte de esa magia. Y aunque muchos no lo sepan, es posible disfrutar de estas delicias sin dejar de lado tu bienestar y celebrar con sabor y balance.

Somos tu Santa Claus, pero en lugar de juguetes, te traemos t**res recetas de bebidas navideñas** con un toque consciente y el ingrediente secreto: **Splenda®**, ya que un solo sobre es equivalente dos cucharaditas de azúcar (muy común en preparaciones de este tipo) para que goces de cada sorbo sin perder dulzura. Te contamos más a continuación:

**Batido de leche de almendras y blueberry**

La Navidad nos invita a generar momentos de paz y esta alternativa es como irse de viaje a un silencioso paisaje nevado:

Ingredientes:

* ½ taza de leche de almendra sin azúcar.
* 30 gramos de blueberries.
* 1 cucharadita de canela molida.
* 1 taza de hielo.
* 2 cucharadas de yogur griego sin azúcar.
* 2 sobres de **Splenda® Stevia**.
* 5 gramos de hojas de menta.

**Instrucciones:**

1. Licúa la leche de almendra, blueberries, canela, hielo, yogur griego y **Splenda® Stevia** hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Sirve en un vaso alto y decora con hojas de menta como si fuera un pino navideño.

[**Chocolate dulce caliente**](https://www.splendaenespanol.com/recipe/sweet-hot-chocolate/)

Con el frío de la temporada se antoja algo calientito. Prueba con esta fórmula clásica:

Ingredientes:

* 8 sobres de **Splenda® Original**.
* 3 cucharaditas de cacao en polvo.
* 2 tazas de leche 2% grasa reducida.

Instrucciones:

1. En una cacerola pequeña, mezcla los sobrecitos de Splenda® y el cacao.
2. Agrega gradualmente la leche y bate hasta obtener una mezcla suave.
3. Cocina a fuego medio-bajo hasta que se caliente bien, pero sin llegar a hervir.
4. Sirve para una buena charla con tus seres queridos.

[**Café con crema dulce y vainilla**](https://www.splendaenespanol.com/recipe/vanilla-sweet-cream-coffee/)

El aroma del café preparado al momento se adapta perfectamente al ambiente de las fiestas navideñas y aplicando el siguiente método obtendrás lo que buscas:

Ingredientes:

* 1 taza de café recién hecho.
* 3 cucharadas de leche descremada sin grasa.
* ½ cucharadita de extracto de vainilla.
* 3 sobres de **Splenda® Original**.
* Crema batida sin azúcar.

Instrucciones:

1. En una taza, combina el café, la leche, el extracto de vainilla, la leche descremada y el **Splenda®** hasta que queden bien revueltos.
2. Si lo deseas, cubre con crema batida como si fuera blanca nieve para darle ese toquecito festivo.

**¡Salud y felicidad!**

La Navidad no debe ser una época de sacrificios, sino una oportunidad para encontrar el equilibrio entre el disfrute y tus objetivos de bienestar. El verdadero regalo navideño está en la posibilidad de elegir opciones gastronómicas que te den la certeza de que, ser amable contigo mismo, es la mejor forma de celebrar y de empezar el 2025 con tu versión más plena. ¡Felices fiestas!

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