**¿Ganas de un postre con chocolate? Checa estas recetas de donas y tiramisú para compartir**

Llega el verano y con ello la temporada de calor, en la que disfrutar las delicias de un postre es como darle **una caricia al paladar**; y cuando lo preparamos con nuestras propias manos y lo compartimos, la experiencia se vuelve doblemente **gratificante y mágica**.

Los postres siempre **son una forma de consentirnos y demostrar cariño** a los demás. Ya sea para una reunión entre amigos, después de la comida en familia, te invitamos a preparar las siguientes **recetas a base de chocolate**, un aliado por excelencia de la repostería, favorito de chicos y grandes.

**Donas glaseadas de chocolate**

Un clásico que todos aman por su sabor y suavidad, pero como nunca lo has probado. Toma en cuenta que:

* Necesitarás un molde para donas o algún otro que te ayude a dar la misma forma.
* Usa una manga pastelera para rellenar los moldes de donas fácilmente.
* Para que las donas queden suaves, no mezcles de más.

Ingredientes para las donas:

* 1 taza de harina.
* 1⁄4 de taza de Nestlé Postres Cocoa en Polvo.
* 1 pizca de sal.
* 1⁄2 cucharadita de polvo para hornear.
* 1 huevo.
* 1⁄2 taza de azúcar.
* 1⁄4 de taza de yogurt natural sin endulzar.
* ⅓ de taza de leche.
* 2 cucharadas de mantequilla derretida.
* Aceite en spray o mantequilla, para engrasar.

Ingredientes para el glaseado:

* 90 g de chocolate Nestlé Postres Amargo cortado en trozos pequeños.
* 90 g de chocolate Nestlé Postres Leche cortado finamente, pues lo usarás para espolvorear.
* 3 cucharadas de Nestlé crema para batir.
* 1 cucharada de mantequilla.

Preparación de las donas:

1. Precalienta el horno a 180 ºC. Engrasa con suficiente aceite en spray o mantequilla.
2. En un tazón grande mezcla la harina, el polvo para hornear y la porción de Nestlé Postres Cocoa en Polvo.
3. Bate los huevos con el azúcar. Añade el yogurt, la leche y la mantequilla hasta incorporar.
4. En un tazón grande combina los ingredientes secos con los húmedos hasta incorporar. Es importante no mezclar de más.
5. Llena los moldes para donas hasta 3⁄4 partes.
6. Hornea durante 10 minutos y haz la prueba del palillo de madera para cerciorarte que estén bien cocidas.
7. Deja que se enfríen un par de minutos y desmolda. Para añadir el glaseado, hay que esperar a que las donas ya no estén calientes.

Preparación del glaseado:

1. Coloca el chocolate Nestlé Postres Amargo en trozos, la crema y la mantequilla en un tazón apto para microondas. Calienta en intervalos de 20 a 30 segundos hasta que el chocolate se derrita y la mezcla esté uniforme.
2. Sumerge la parte superior de las donas en el glaseado y retira.
3. Espolvorea al gusto los trocitos de chocolate Nestlé Postres Leche sobre el glaseado y deja secar.

**Tiramisú de mascarpone, amaretto y cacao**

Para los paladares más finos y experimentadores, un postre inspirado en el queso fresco por excelencia del norte de Italia: el mascarpone. De entrada, necesitas 20 galletas tipo soleta, que puedes comprar en el súper o preparar siguiendo esta otra [**receta**](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/postres/soletas).

Ingredientes para hidratar las galletas:

* 250 ml de café.
* 150 ml de amaretto.

Ingredientes para el contenido cremoso:

* 250 gr de azúcar glass.
* 400 gr de Nestlé crema para batir.
* 800 gr de queso mascarpone
* 1 vaina de vainilla.

Ingrediente para decorar como los reposteros profesionales:

* Nestlé Postres Cocoa en Polvo.

Preparación:

1. Para hidratar las galletas en la mezcla de café más rápido, ésta debe estar tibia. Las galletas tienen que estar húmedas pero no rotas.
2. Para preparar el contenido cremoso, hay que batir la crema hasta que tome una consistencia espumosa, sin que llegue a estar dura por completo, y el azúcar glass, incorporar el queso mascarpone poco a poco y con mucho cuidado, sin hacer grumos ni sobrebatir.
3. En un frasco, agrega una capa de galletas y una del cremoso, sucesivamente, hasta llegar al borde.
4. Para decorar y servir, agrega al gusto Nestlé Postres Cocoa en Polvo.

Tener **ingredientes de primera calidad** a la mano como los altos reposteros, pero en tu cocina, es cada vez más sencillo; y para preparar estas deliciosas recetas, requieres muy pocos utensilios que después te servirán para experimentar con nuevos ingredientes y lograr otros postres igualmente deliciosos, dignos de postear en las redes sociales.

Pon manos a la obra y **comparte tus nuevas creaciones con tus seres queridos** gracias a la magia especial del chocolate que sólo Nestlé Postres te puede dar. Visita [nestlepostresmx](https://www.instagram.com/nestlepostresmx/?utm_medium=copy_link) y [Nestlé Postres MX](https://www.facebook.com/Nestl%C3%A9-Postres-MX-110139784445474).

--------------------------------------

Nestlé:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Está presente en 187 países de todo el mundo, y sus 300,000 empleados están comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Nestlé ofrece una amplia cartera de productos y servicios para personas y sus mascotas a lo largo de sus vidas. Sus más de 2,000 marcas van desde iconos globales hasta favoritos locales. El rendimiento de la empresa está impulsado por su estrategia de nutrición, salud y bienestar. Nestlé tiene su sede en la ciudad suiza de Vevey, donde fue fundada hace más de 150 años. Con 90 años de presencia en México, Nestlé también es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan 14,000 empleos. Visite: [www.nestle.com.mx](http://www.nestle.com.mx)

Chocolates Nestlé:

Chocolates Nestlé es la unidad de negocio de Nestlé, empresa líder mundial en nutrición, salud y bienestar que deleita a familias con productos nutritivos. Por medio de su campaña “Celebra el sabor de la vida” busca promover la sustentabilidad en el proceso de producción del cacao mexicano, garantizando así la calidad y excelencia en todo su portafolio. Chocolates Nestlé incluye las marcas reconocidas de Carlos V, Chocolate Abuelita, Larín, KitKat, Freskas, Kit Kat y Crunch. Para más información visita: <https://www.chocolatesnestle.com.mx/>