



SAN  
CARLOS

Desde  
1897



-RECETARIO-

PARA HACER  
Y SER DULCES



## SOMOS MÁS QUE AZÚCAR

ESTE RECETARIO ES UNA ODA A LA DULZURA

Desde el momento que lo elaboramos con mucho cariño para ti hasta el dulce momento que disfrutarás al comer estos platos con tus seres queridos. Gracias por elegirnos "Para hacer y ser dulces", sigamos creando más momentos que nos permitan decir que Ecuador es la tierra más dulce.





# SUSPIROS

## Ingredientes:

- 140g de **Azúcar Blanca San Carlos**.
- 70g de claras de huevo.
- 1 cdta. de zumo de limón.
- Colorante en gel (de ser necesario).

8

unidades medianas

**PORCIONES**



1 Hora  
(por cocción simplemente)

**TIEMPO**



**DIFICULTAD**

## Preparación:

- Mezclamos el **Azúcar Blanca San Carlos** con las claras y los cocinamos a fuego medio en baño de María, batiendo constantemente con un batidor de mano.
- La mezcla queda lista cuando el **Azúcar Blanca San Carlos** se haya disuelto por completo. Lo sabremos si ponemos unas gotas entre los dedos y notamos que los cristales de azúcar se han desintegrado.
- Retiramos la mezcla del baño de María.
- En una batidora eléctrica vertimos las claras e incorporamos las gotitas de limón.
- Batiremos hasta que se haya enfriado y cubierto por completo la crema. Va a estar lista cuando se forme un copo.
- Calentamos el horno a 80° C.
- En caso de querer hacerlos de colores, separamos las mezclas en *bowls* diferentes y las teñimos del color que deseemos.
- Ponemos la mezcla en una manga pastelera con la boquilla en la forma que queramos.
- En una bandeja para horno colocamos papel encerado, podemos fijar el papel colocando un poco de la mezcla en la base de la bandeja.
- Le damos forma a nuestros suspiros con la manga que hayamos seleccionado.
- Metemos los suspiros al horno durante una hora aproximadamente hasta que se tuesten. Pasado este tiempo los retiramos del horno y los dejamos enfriar.

**¡Es hora de saborear los momentos juntos!**





# CANGUIL DULCE

## Ingredientes:

- 60ml de aceite vegetal.
- 70g de gramos de maíz.

4

PORCIONES



35 min. Aprox.

TIEMPO



DIFICULTAD

### Para el caramelo:

- 220g de **Azúcar Morena San Carlos**.
- 100g de mantequilla sin sal.
- 170g de jarabe de maíz o glucosa.
- $\frac{1}{2}$  cdta de sal.
- 1 cdta de extracto de vainilla.
- $\frac{1}{2}$  cdta de bicarbonato de sodio.

## Preparación:

- Calentamos el aceite en una olla grande a fuego medio. Esperamos a que caliente lo suficiente, agregamos los granos de maíz y tapamos. Una vez que empiecen a reventar los granos movemos la olla para que todos salten. Cuando paren de estallar retiramos del fuego y los pasamos a un *bow* grande.
- **Para el caramelo:** derretimos la mantequilla en una olla a fuego medio; agregamos el **Azúcar Morena San Carlos**, el jarabe de maíz, la sal y removemos bien.
- Cuando comience a hervir, dejamos que se cocine por 4 minutos sin mover.
- Retiramos del fuego, añadimos la vainilla y el bicarbonato; lo movemos rápidamente y lo colocamos sobre el canguil; moviéndolo bien para que el caramelo se reparta perfectamente.
- Ponemos el canguil sobre una bandeja de horno y esparcimos lo más posible. Metemos la bandeja en el horno durante unos 10 a 12 minutos hasta que el caramelo se seque.

¡A disfrutar una película en familia!





# ALFAJORES

## Ingredientes:

- 100g de **Azúcar Impalpable San Carlos**.
- 150g de mantequilla.
- 80g de maicena.
- 200g de harina.
- 1 yema de huevo.
- 250g de dulce de leche.

20

unidades medianas aprox.

**PORCIONES**



40 min. Aprox.

**TIEMPO**



**DIFICULTAD**

## Preparación:

- Colocamos en un **bowl** la harina con la sal y el **Azúcar Impalpable San Carlos** tamizados.
- Agregamos la mantequilla fría en cubos y hacemos un arenado con las manos. Luego incorporamos la yema de huevo y unimos hasta que la masa obtenga una textura similar a la tierra.
- Formamos una bola y cubrimos con plástico envolvente, lo llevamos a refrigeración durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez lista, retiramos de la refrigeradora y sobre una superficie enharinada estiramos la masa con ayuda de un rodillo. Con unos cortadores circulares cortamos la masa y formamos discos.
- Colocamos sobre una bandeja para horno precalentado durante 8 minutos a 180° C.
- Retiramos del horno, enfriamos las galletas y rellenamos con dulce de leche. Finalmente, espolvoreamos **Azúcar Impalpable San Carlos** encima.

**¡Date el gusto de disfrutar!**





# CHURROS

## Ingredientes:

- 45g de **Azúcar Blanca San Carlos**.
- 360g de harina.
- 720ml de agua.
- 3g de Sal.
- 45ml de aceite.
- 1l de aceite para freír.

**30**  
churros medianos aprox.  
**PORCIONES**

  
25 min. Aprox.  
**TIEMPO**

  
**DIFICULTAD**

Reserva para más adelante: 100g de Azúcar Blanca San Carlos mezclada con canela en polvo.

## Preparación:

- En una olla agregamos el agua, el **Azúcar Blanca San Carlos**, la pizca de sal y lo ponemos a fuego medio. Revolvemos y dejamos hervir.
- Una vez que ya hirvió, retiramos del fuego y agregamos la harina. Inmediatamente con ayuda de una cuchara de madera, removemos con fuerza hasta que la mezcla se integre por completo.
- Añadimos el aceite y seguimos revolviendo hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
- Colocamos la mezcla en una manga pastelera que tenga una boquilla tipo estrella.
- Preparamos una olla profunda con aceite, esperamos a que se caliente y empezamos a colocar cada uno de los churros del tamaño que deseemos. Retiramos una vez que estén dorados.
- Una vez listos, los pasamos por un *bow* preparado con una mezcla de **Azúcar Blanca San Carlos** y canela. Se pueden acompañar con chocolate.

**¡Consiente los paladares más exigentes de casa!**





# COCADA

## Ingredientes:

- 250g de **Azúcar Blanca San Carlos**.
- 500g de **Panela Instantánea Granulada San Carlos**.
- 270g de coco rallado.
- 2 tz de leche.
- 4 yemas de huevo.
- 56g de mantequilla.
- 1 cda de jugo de limón.
- 100g de coco para decorar.

35  
cocadas medianas  
**PORCIONES**

  
30 min. Aprox.  
**TIEMPO**

  
**DIFICULTAD**

## Preparación:

Colocamos en una olla, la leche, la **Panela Instantánea Granulada San Carlos** y el **Azúcar Blanca San Carlos**. Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que el dulce esté espeso. Añadimos el coco y dejamos hervir. Agregamos la mantequilla y retiramos del fuego.

- Batimos las yemas de huevo con el jugo de limón y vertemos sobre la mezcla preparada. Llevamos nuevamente al fuego, sin dejar de batir, hasta que el dulce se desprenda de la olla. Vertemos la mezcla en un tazón y seguimos batiendo hasta que enfríe.
- Formamos bolitas pequeñas, colocándolas sobre una bandeja y decoramos con coco rallado. Las servimos frías.




**¡Crea momentos inolvidablemente dulces!**





SOMOS MÁS QUE AZUCAR

Consume estos productos de manera responsable.

[www.sancarlos.com.ec](http://www.sancarlos.com.ec)  Azúcar San Carlos  azucarsancarlos  AzucarSanCarlos



Conoce más de nosotros