



Magaan delights

PUMPKIN SPICE LATTE CASERO



Ingredientes:

- 1 taza de leche (puede ser de vaca o vegetal, como almendra o avena)
- 2 cdas de puré de calabaza (pumpkin)
- 1-2 cdas de azúcar o endulzante al gusto
- ½ cda de pumpkin spice en polvo
- 1 taza de café fuerte o espresso recién hecho
- Crema batida (opcional)
- Canela en polvo para decorar (opcional)

Preparación:

1. En una cacerola pequeña, mezcla la leche, el puré de calabaza, el azúcar y el pumpkin spice.
2. Calienta a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté bien caliente pero sin llegar a hervir (aprox. 5 minutos). Esto ayuda a que las especias se activen y el puré se integre.
3. Mientras tanto, prepara el café o espresso.
4. Vierte la mezcla caliente en una taza grande, luego añade el café. Revuelve bien para integrar.
5. Si quieres, añade crema batida encima y espolvorea un poco más de pumpkin spice o canela para decorar.
6. ¡Disfruta tu latte otoñal bien aromático y cremoso!



Magaan delights

GALLETAS DE PUMPKIN SPICE



Ingredientes:

- 1 taza (230 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada
- ½ taza (100 g) de azúcar morena
- 2 huevos grandes
- 2½ tazas (320 g) de harina de trigo
- 2 cdtas de pumpkin spice en polvo
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- ½ cdta de sal
- 1 taza de chispas de chocolate o nueces picadas (opcional)

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F) y prepara una bandeja con papel encerado.
2. Bate mantequilla con azúcar blanca y morena hasta que quede cremosa (3–4 min).
3. Agrega los huevos uno a uno, batiendo tras cada adición.
4. Mezcla harina, pumpkin spice, bicarbonato y sal en otro recipiente.
5. Incorpora poco a poco los secos a la mezcla de mantequilla; bate a baja velocidad hasta integrar.
6. Añade chispas de chocolate o nueces y mezcla suave.
7. Forma bolitas (tamaño nuez) y acomódalas en la bandeja dejando espacio.
8. Hornea 10–12 min hasta que los bordes estén dorados.
9. Deja reposar 5 min en la bandeja y luego pásalas a una rejilla para enfriar.



Magaan delights

MUG CAKE DE PUMPKIN SPICE



Ingredientes:

- 4 cdas de harina de trigo
- 2 cdas de azúcar
- $\frac{1}{4}$ cdta de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ cdta de pumpkin spice en polvo
- 3 cdas de leche
- 1 cda de puré de calabaza
- 1 cda de aceite vegetal
- Opcional: chispas de chocolate o nueces picadas

Preparación:

1. En una taza grande apta para microondas, mezcla la harina, azúcar, polvo para hornear y pumpkin spice hasta integrar bien.
2. Añade la leche, puré de calabaza y aceite. Mezcla con un tenedor o cuchara hasta obtener una masa homogénea, sin grumos grandes.
3. Si deseas, agrega chispas de chocolate o nueces y mezcla ligeramente.
4. Cocina en el microondas a potencia máxima durante 1 minuto y 30 segundos (puede variar según el microondas). Revisa que esté cocido; si no, cocina 15-20 segundos más.
5. Deja enfriar un par de minutos antes de comer (¡está muy caliente recién salido!). Puedes añadir crema batida o un poco de miel encima para decorar.



Magaan delights

PANCAKES CON PUMPKIN SPICE



Ingredientes:

- 1 taza (120 g) de harina de trigo
- 1 cda de azúcar
- 1 cdta de polvo de hornear
- 1 cdta de pumpkin spice en polvo
- ½ cdta de bicarbonato de sodio
- 1 huevo grande
- ¾ taza (180 ml) de leche
- 2 cdas de mantequilla derretida o aceite vegetal
- Opcional: nueces picadas o chispas de chocolate para agregar a la masa

Preparación:

1. En un bowl, mezcla la harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato y pumpkin spice. Reserva.
2. En otro recipiente, bate el huevo con la leche y la mantequilla derretida.
3. Vierte los ingredientes húmedos sobre los secos y mezcla con movimientos envolventes, sin batir demasiado, solo hasta combinar. La mezcla quedará un poco grumosa, y está bien.
4. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y unta un poco de mantequilla o aceite.
5. Vierte porciones de la mezcla (aprox. ¼ taza) para formar cada pancake. Cocina hasta que en la superficie se formen burbujas y los bordes se vean firmes (2-3 min).
6. Voltea con cuidado y cocina por 1-2 minutos más hasta que estén dorados y cocidos.
7. Sirve con miel, jarabe de arce o mantequilla, y disfruta de ese aroma otoñal.



Magaan delights

PAN DE PLÁTANO CON PUMPKIN SPICE



Ingredientes:

- 2 plátanos maduros, bien machacados
- 2 huevos grandes
- ½ taza (100 g) de azúcar
- 1½ tazas (190 g) de harina de trigo
- 1 cdta de polvo para hornear
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1 cdta de pumpkin spice en polvo
- ½ cdta de sal
- ½ taza de aceite vegetal o mantequilla derretida

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F) y prepara un molde para pan (engrasado o con papel).
2. Machaca los plátanos y mézclalos en un bowl con azúcar y huevos hasta integrar.
3. Agrega el aceite y mezcla.
4. En otro recipiente combina harina, polvo para hornear, bicarbonato, pumpkin spice y sal.
5. Incorpora los secos a la mezcla húmeda poco a poco, mezclando con espátula solo hasta que no queden partes secas.
6. Vierte la mezcla en el molde, alisa la superficie y hornea 45–50 min, hasta que un palillo salga limpio.
7. Enfría 10 min en el molde, desmolda y deja enfriar completamente sobre una rejilla antes de cortar.