

 [BERROOTS.CL](https://www.instagram.com/BERROOTS.CL) / WWW.BERROOTS.CL

Recetario Pascua

BeROOTS



HUEVITOS DE ZANAHORIA-COCO

Esta receta la hemos hecho de distintas formas y nos pareció una excelente idea transformarla en huevitos de pascua. Podemos usarlas como desayuno, snack, postre. Puedes congelarlas y envolverlas en papel aluminio para esconderlos. Bueno, la imaginación es el límite!

Son super saludables y muuuuy ricos. A base de zanahorias, almendras, pasas, canela y coco. Basta con procesar los ingredientes unos minutos y listo! Nosotros los envolvimos en papel blusa y en papel crepe de colores que encontré en mi casa. Puedes también pintar papel de diario y envolverlos...con creatividad se puede hacer de todo!

INGREDIENTES

 [BERROOTS.CL / WWW.BERROOTS.CL](https://www.instagram.com/BERROOTS.CL/)

- 1 taza de pasas rubias hidratadas en agua (o dátiles o damascos turcos)
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de almendras peladas (o harina de almendras)
- 1 cucharadita de canela
- ½ taza de coco rallado
- Zeste de ½ naranja

BeROOTS

Una vez que las pasas estén hidratadas, escurrir bien y disponer en un bowl junto con la zanahoria, almendras, zeste de naranja y canela, procesar con un mini pimer hasta obtener una masa homogénea.

Con una cucharada formar bolitas y pasar por el coco rallado. Meter al refrigerador!



HUEVOS DE AVENA Y MANTEQUILLA DE MANÍ

¡Los huevos de mantequilla de maní y avena son todos naturales, veganos, vegetarianos y son un bocadillo maravilloso para todos aquellos que quieren pasar unas fiestas de pascuas mas saludables!

INGREDIENTES:

- 2 ½ tazas de avena rolada o instantánea
- 3 cucharadas de mantequilla de maní
- ¼ taza de maple syrup o agave
- 1 cucharadita de vainilla sin alcohol
- 5 cucharadas leche de almendras
- ¼ taza de mini chips de chocolate (opcional)

BeROOTS

PARA DARLE LA FORMA Y DECORAR

- Huevos de plástico
- Figuritas de azúcar (de colores)

En un tazón mediano, mezcle los ingredientes secos y póngalos a un lado. En un tazón grande agregue el jarabe de arce, la vainilla, la leche y la mantequilla de maní. Revuelva hasta que la mezcla se haya combinado, agregue el ingrediente seco al recipiente grande y mezcle con las manos. Una vez combinados se añaden las chispas de chocolate. Colocar en moldes de plástico con forma de huevo (o moldear con las manos) y dejar reposar en la nevera durante 1 hora. Una vez hecho esto, ábrelos suavemente de los huevos de plástico y decóralos.

📷 [BEROOTS.CL](https://www.beroots.cl) / [WWW.BEROOTS.CL](https://www.beroots.cl)



GALLETAS PARA ESPERAR AL CONEJITO

INGREDIENTES

- 450 gramos de harina de arroz (o la que tengas en tu casa)
- 250 gramos de ghee (o mantequilla)
- 250 gramos de azúcar de caña (o la que tengas en tu casa)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 huevo
- Colorantes hechos de frutas y verduras de varios colores
- 2 tazas de azúcar flor (yo pasé el azúcar de caña por la procesadora)
- 2 limones

BeROOTS

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C. En un bol bate ghee con una batidora y una vez que este bien cremada, agrega el azúcar. En otro bol revuelve el polvo para hornear con la harina y reserva.

Agrega el huevo al ghee o mantequilla cremada con el azúcar. Ya que este bien incorporado el huevo se le agrega la sal y la vainilla.

Luego poco a poco incorpora la mezcla de harina hasta que quede una masa suave. Divide la mezcla en dos partes y metelas embolsadas en el refrigerador por quince minutos. Una vez que este refrigerada la masa, pone un poco de harina sobre una superficie plana y extiende la masa hasta que quede de medio centímetro aproximadamente. Corta las galletas con un molde en forma de huevo y conejo.

Para hornearlas pone en la lata del horno, papel mantequilla encerado y deja hasta que las orillas estén doradas.

Sacala del horno y deja enfriar. Cuando estén frías se pueden decorar. Para decorarlas, haz el glaseado. Agregar al azúcar flor, gotitas de limón poco a poco hasta que quede una pasta. Separa el glaseado en diferentes bowls y colorea los con el colorante natural. Agrega la capa de color a cada galleta, metelas al refrigerador 15 minutos y sigue decorando haciendo puntitos, líneas, etc., y metelas al refrigerador otros 15 minutos y así sucesivamente....listo! a disfrutar...



HUEVITOS DE PASCUA SALUDABLES

Te dejamos una versión de huevitos de pascua saludables para regalinear a tus hijos y aportarles fibra, minerales y vitaminas que los mantendrán sanos y felices. En los alimentos elegidos hay gran aporte de antioxidantes, fibra, vitaminas y minerales como el calcio, el zinc y el magnesio.

Para 6 personas
Elaboración 15 minutos

 [BERROOTS.CL](https://www.instagram.com/BERROOTS.CL) / WWW.BERROOTS.CL

INGREDIENTES

- ½ taza de coco rallado
- 2 cucharadas de mantequillas de almendras
- Miel o maple syrup
- 4 cucharadas de cacao orgánico en polvo
- 1 cucharada de nibs (puntas) de cacao



PREPARACIÓN:

Mezclas todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Luego haces bolitas con la mezcla y listo!

Puedes decorarlos con chispitas de colores, estrellitas de azúcar (si, sabemos que no son tan saludables, pero un poquito de vez en cuando, no es tan terrible) envolverlos en papel celofan y decorarlo con cintas de color.

Mantenlos en el refrigerador, para que se mantengan firmes. ¡A disfrutar!

BeROOTS

INGREDIENTES



**HARINA DE ARROZ INTEGRAL
CHILENO 500 GRS
\$3,390**



**AVENA SIN GLUTEN 1 KG,
THE POWER OF FOOD,
GRANO ENTERO MACHACADO
\$5,990**



**MANTEQUILLA DE MANI
1KG, BERROOTS \$8,390**



**JARABE DE AGAVE
ORGÁNICO 660G MANARE
\$8,990**



**MAPLE SYRUP DE ALULOSA
320 GRS ALUSWEET
\$5,990**



**COCO RALLADO
250 GRS. POSITIV
\$2,150**



**ALMENDRAS NATURALES,
350 GRS. SIN TRAZAS, AMBROSIA
\$6,400**

 [BERROOTS.CL / WWW.BERROOTS.CL](https://www.beroots.cl)

BeROOTS