

MARÍA
FRANCISCA

EL ARTE DE LLEVAR ALGO RICO

Dulces *para compartir.*

10 postres para llegar con algo hecho por vos.



PREPARÁ. LLEVÁ. COMPARTÍ.

El postre *lo llevás vos.*

Una torta para el almuerzo del domingo. Algo rico para el café. Diez recetas para regalar un momento, con el estilo de MARÍA FRANCISCA.

01	Torta de ricota	03
02	Lemon pie	05
03	Cheesecake de frutos rojos	07
04	Torta vasca	09
05	Brownies con nueces	11
06	Coco y dulce de leche	13
07	Pastafrola de membrillo	15
08	Crumble de manzana	17
09	Carrot cake para compartir	19
10	Chocotorta	21

Antes de empezar. Pesá los ingredientes, precalentá el horno y leé el tiempo de reposo: varios postres se preparan el día anterior. Temperaturas para horno convencional, sin ventilador.

Cda = 15 ml · cdlta = 5 ml. Huevos grandes, de unos 50 g sin cáscara. Harina 0000 sin leudante. Sumá un poco de manteca para engrasar los moldes. Los tiempos de horno son orientativos.



01 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Torta de ricota

Un clásico que siempre vuelve.

Torta de ricota

10 porciones · Redondo de 24 cm

Preparación y horno: 35 min + 30 min de frío + 45-55 min de horno

Reposo: Enfriado + 4 h de heladera

MASA

300 g de harina 0000

150 g de manteca fría

100 g de azúcar

1 huevo + 1 yema

1 cdita de polvo de hornear

Ralladura de 1 limón; pizca de sal

RELLENO Y TERMINACIÓN

600 g de ricota bien escurrida

120 g de azúcar

2 huevos

20 g de almidón de maíz

1 cdita de vainilla

10 g de azúcar impalpable

ASÍ SE PREPARA

1. Arená harina, polvo de hornear, sal, azúcar y manteca. Sumá huevo, yema y ralladura. Uní sin amasar; refrigerá 30 minutos.
2. Mezclá ricota, azúcar, huevos, almidón y vainilla hasta integrar.
3. Estirá dos tercios de la masa a 3 mm y forrá el molde enmantecado, incluyendo los bordes. Rellená, tapá con la masa restante y sellá. Hacé dos cortes pequeños en la tapa.
4. Horneá a 170 °C durante 45-55 minutos, hasta dorar y cuajar el centro. Enfriá y refrigerá 4 horas; espolvoreá al servir.

PARA LLEVAR

Llevá fría, sobre una base firme y con tapa. El azúcar impalpable, mejor al llegar.

Heladera: hasta 3 días. Traslado refrigerado.



02 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Lemon pie

El equilibrio entre lo dulce y lo fresco.

Lemon pie

10 porciones · Tartera de 24 cm

Preparación y horno: 45 min + 30 min de frío + 25-30 min de horno

Reposo: 4 h de heladera, como mínimo

MASA

250 g de harina 0000

125 g de manteca fría

70 g de azúcar impalpable

1 huevo; pizca de sal

CREMA DE LIMÓN

300 ml de agua; 120 ml de jugo de limón

160 g de azúcar; 40 g de almidón de maíz

3 yemas; 40 g de manteca

Ralladura de 1 limón

MERENGUE SUIZO

100 g de claras pasteurizadas, aptas para batir

200 g de azúcar

ASÍ SE PREPARA

1. Arená harina, sal, azúcar y manteca. Uní con el huevo, enfriá 30 minutos y forrá la tartera. Horneá a 180 °C: 15 minutos con papel y peso; luego 10-15 sin peso, hasta dorar.
2. En una olla mezclá agua, jugo, azúcar, almidón y yemas. Revolvé a fuego medio hasta hervir; cociná 1 minuto. Retirá, agregá manteca y ralladura, y volcá sobre la base. Refrigerá.
3. Batí claras y azúcar a baño María, sin tocar el agua, hasta 71 °C. Fuera del calor, batí hasta enfriar y formar picos firmes.
4. Cubrí la crema fría, dorá suavemente con soplete y refrigerá hasta completar 4 horas.

PARA LLEVAR

Usá una tapa alta que no toque el merengue. Evitá traslados largos o sin frío.

Heladera: hasta 2 días. Traslado refrigerado.



03 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Cheesecake de frutos rojos

Cremoso, fresco y listo desde el día anterior.

Cheesecake de frutos rojos

10 porciones · Desmontable de 20 cm, alto

Preparación y horno: 25 min + 10 min de base + 60-75 min de horno

Reposo: Enfriado + 8 h de heladera

BASE

200 g de galletitas de vainilla

80 g de manteca derretida

RELLENO

600 g de queso crema firme, entero

150 g de azúcar

3 huevos

150 g de crema de leche

1 cdita de vainilla; ralladura de 1 limón

COBERTURA

200 g de frutos rojos

40 g de azúcar

1 cda de jugo de limón

ASÍ SE PREPARA

1. Triturá las galletitas y uní con la manteca. Compactá en la base del molde enmantecado. Horneá 10 minutos a 170 °C.
2. Mezclá queso y azúcar sin incorporar demasiado aire. Sumá huevos de a uno, crema, vainilla y ralladura. Volcá sobre la base.
3. Horneá a 160 °C durante 60-75 minutos: bordes firmes y centro con un temblor suave, sin líquido. Apagá y dejá 20 minutos con la puerta entreabierta. Enfriá y refrigerá 8 horas.
4. Cociná frutos, azúcar y limón 5-8 minutos hasta obtener una compota. Enfriá completamente y distribuí sobre la torta fría.

PARA LLEVAR

Llevá dentro del aro del molde. Desmoldá en destino y mantené refrigerada.

Heladera: hasta 3 días. Traslado refrigerado.



04 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Torta vasca

Dorada por fuera. Suave por dentro.

Torta vasca

8 porciones · Redondo de 20 cm, 7 cm de alto

Preparación y horno: 15 min + 40-50 min de horno

Reposo: Enfriado + 6 h de heladera

LA MEZCLA

600 g de queso crema firme, entero

180 g de azúcar

4 huevos

300 g de crema de leche

20 g de harina 0000

1 cdita de vainilla

1 pizca de sal

ASÍ SE PREPARA

1. Precalentá el horno a 220 °C. Forrá el molde con dos hojas de papel manteca para horno, arrugadas y luego abiertas. Dejá un borde de papel sin acercarlo a la resistencia.
2. Suavizá el queso con azúcar y sal. Incorporá huevos de a uno, crema y vainilla. Tamizá la harina y mezclá sin batir de más.
3. Volcá y horneá 40-50 minutos. Buscá una superficie muy dorada, bordes cuajados y un centro que tiemble suavemente, sin oleaje líquido. Para esta versión de traslado, no lo dejes fluido.
4. Enfriá en el molde y refrigerá al menos 6 horas. Retirá el papel recién cuando esté firme.

PARA LLEVAR

Transportá fría, dentro del molde. Su papel protege los bordes; no reemplaza la tapa.

Heladera: hasta 3 días. Traslado refrigerado.



05 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Brownies con nueces

Chocolate intenso, en cuadrados para compartir.

Brownies con nueces

12 cuadrados · Cuadrado de 20 × 20 cm

Preparación y horno: 20 min + 25-30 min de horno

Reposo: 2 h para enfriar y cortar

LA MEZCLA

180 g de chocolate semiamargo

120 g de manteca

180 g de azúcar

3 huevos

90 g de harina 0000

20 g de cacao amargo

70 g de nueces picadas

1 cdita de vainilla; pizca de sal

ASÍ SE PREPARA

1. Calentá el horno a 175 °C. Forrá el molde con papel manteca, dejando solapas para levantar.
2. Derretí chocolate y manteca a baño María suave. Retirá y dejá entibiar.
3. Batí huevos y azúcar 2 minutos. Sumá vainilla y chocolate. Incorporá harina, cacao y sal tamizados; terminá con las nueces.
4. Extendé la mezcla. Horneá 25-30 minutos, hasta que los bordes estén firmes y un palillo salga con migas húmedas, sin masa líquida.
5. Dejá enfriar por completo antes de levantar y cortar. Limpiá el cuchillo entre cortes.

PARA LLEVAR

Llevá ya cortados, en una sola capa, dentro de un recipiente rígido con tapa.

Sin cobertura: hasta 2 días en lugar fresco y seco; con calor, refrigerá.



06 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Coco y dulce de leche

Una combinación que no necesita presentación.

Coco y dulce de leche

10 porciones · Tartera de 24 cm

Preparación y horno: 25 min + 20 min de frío + 35-40 min de horno

Reposo: Enfriado completo

BASE

200 g de harina 0000
100 g de manteca fría
50 g de azúcar
1 huevo; pizca de sal

RELLENO Y CUBIERTA

400 g de dulce de leche repostero
150 g de coco rallado
100 g de azúcar
2 huevos
50 g de manteca derretida

ASÍ SE PREPARA

1. Arená harina, sal, azúcar y manteca fría. Agregá el huevo y uní sin amasar. Refrigerá 20 minutos.
2. Forrá la tartera enmantecada con la masa. Pinchá la base y precociná 10 minutos a 180 °C.
3. Distribuí el dulce de leche sobre la base. Mezclá coco, azúcar, huevos y manteca derretida; repartí por encima sin aplastar.
4. Horneá otros 25-30 minutos, hasta que el coco se dore y la cubierta esté cocida. Enfríá completamente antes de cortar.

PARA LLEVAR

Usá una fuente ajustada y con tapa: la cubierta de coco se desgrana si la torta se mueve.

Heladera: hasta 3 días, bien tapada. Transportá fresca y protegida.



07 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Pastafrola de membrillo

Para la mesa del domingo y el mate de después.

DULCES PARA COMPARTIR

Pastafrola de membrillo

10 porciones · Tartera de 24 cm

Preparación y horno: 30 min + 30 min de frío + 35-40 min de horno

Reposo: Enfriado completo

MASA

300 g de harina 0000

150 g de manteca blanda

100 g de azúcar

1 huevo + 1 yema

1 cdita de polvo de hornear

1 cdita de vainilla; ralladura de 1 limón

RELLENO Y TERMINACIÓN

400 g de dulce de membrillo

2-3 cdas de agua

1 huevo para pincelar

ASÍ SE PREPARA

1. Mezclá manteca y azúcar. Sumá huevo, yema, vainilla y ralladura. Incorporá harina y polvo de hornear sin amasar. Refrigerá 30 minutos.
2. Cortá el membrillo y calentá suavemente con el agua. Pisá hasta obtener una pasta; dejá entibiar.
3. Usá dos tercios de la masa para forrar la tartera enmantecada. Rellená con el membrillo.
4. Estirá la masa restante, cortá tiras y formá el enrejado. Pincelá las tiras con huevo batido.
5. Horneá a 180 °C durante 35-40 minutos, hasta dorar. Dejá enfriar en el molde.

PARA LLEVAR

Es una buena opción para llevar ya porcionada. Separá las porciones con papel manteca.

Hasta 2 días, tapada, en lugar fresco y seco; con calor, refrigerá.



08 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Crumble de manzana

Manzana tierna y una cubierta crocante.

Crumble de manzana

9 porciones · Cuadrado de 22 × 22 cm

Preparación y horno: 30 min + 45-55 min de horno

Reposo: Enfriado completo

BASE DE TORTA

100 g de manteca blanda; 100 g de azúcar
2 huevos; 60 ml de leche
170 g de harina 0000
1 cdita de polvo de hornear; pizca de sal

MANZANAS

3 manzanas medianas, peladas
1 cda de jugo de limón
1 cdita de canela

CRUMBLE

100 g de harina 0000
70 g de manteca fría
70 g de azúcar rubia

ASÍ SE PREPARA

1. Calentá el horno a 175 °C y enmantecá el molde. Arená los ingredientes del crumble con los dedos; reservá en frío.
2. Batí manteca y azúcar de la base. Sumá los huevos de a uno y luego leche, harina, polvo de hornear y sal. Extendé en el molde.
3. Cortá las manzanas en láminas finas. Mezclá con limón y canela y repartí sobre la masa. Cubrí con el crumble.
4. Horneá 45-55 minutos: cubierta dorada y palillo sin masa cruda al llegar a la base. Si se dora antes, cubrí flojo con aluminio. Enfriá antes de porcionar.

PARA LLEVAR

Llevá en la misma fuente, completamente fría. Así conserva las capas y el crocante.

Heladera: hasta 3 días, tapada. No cierres el recipiente mientras esté caliente.



09 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Carrot cake para compartir

Húmeda, especiada y con una cubierta suave.

Carrot cake para compartir

12 porciones · Rectangular de 20 × 25 cm

Preparación y horno: 25 min + 35-45 min de horno

Reposo: Enfriado + 1 h de heladera

TORTA

250 g de zanahoria rallada fina
3 huevos; 160 g de azúcar rubia
150 ml de aceite neutro
220 g de harina 0000
2 cditas de polvo de hornear
1 cdita de canela; pizca de sal
70 g de nueces picadas

CUBIERTA

200 g de queso crema firme, frío
50 g de manteca blanda
80 g de azúcar impalpable
1 cdita de vainilla

ASÍ SE PREPARA

1. Precalentá a 175 °C. Forrá el molde con papel manteca.
2. Mezclá huevos, azúcar y aceite. Incorporá harina, polvo de hornear, canela y sal tamizados. Sumá zanahoria y nueces.
3. Volcá y horneá 35-45 minutos, hasta que un palillo salga sin masa cruda. Dejá enfriar por completo.
4. Batí manteca con azúcar impalpable y vainilla. Agregá el queso frío y mezclá brevemente, solo hasta alisar. Cubrí la torta fría y refrigerá 1 hora antes de cortar.

PARA LLEVAR

Elegí una tapa alta. La cubierta lleva queso crema: conservá la cadena de frío.

Heladera: hasta 3 días. Traslado refrigerado.



10 / ALGO RICO PARA LLEVAR

Chocotorta

Sin horno. Con todas las ganas.

DULCES PARA COMPARTIR

Chocotorta

9 porciones · Fuente de 20 × 20 cm

Preparación y horno: 25 min de armado

Reposo: 8 h de heladera

PARA ARMAR

500 g de galletitas rectangulares de chocolate

400 g de dulce de leche repostero

400 g de queso crema firme, entero

200 ml de leche pasteurizada fría

1 cda de cacao amargo

ASÍ SE PREPARA

1. Mezclá el dulce de leche con el queso crema frío hasta que no queden vetas. No batas de más.
2. Mojá cada galletita apenas 1 segundo en la leche y acomodá una capa en la fuente. Cortá algunas para cubrir los huecos.
3. Reservá 2 cucharadas de crema para la superficie. Repartí el resto en tres capas, alternando con cuatro de galletitas. Terminá con la crema reservada, en una película fina. Ajustá las galletitas al tamaño de la fuente.
4. Tapá y refrigerá 8 horas. Espolvoreá con cacao antes de servir; cortá con un cuchillo limpio.

PARA LLEVAR

Armá directamente en la fuente con tapa que vas a llevar. Sale de la heladera al partir.

Heladera: hasta 3 días. Traslado refrigerado.

Llegar con *algo hermoso.*

Primero, el recipiente.

Elegí una fuente o caja rígida, apta para alimentos y con tapa. Para merengue o cubierta, dejá altura libre. El bolso porta fuentes acompaña al recipiente: su base es flexible.

Probá antes de cocinar.

Medí el exterior de la fuente, incluidas asas y tapa. Verificá que entre sin forzar el bolso y que puedas sujetar las asas cómodamente. Las medidas del bolso aplastado no equivalen a su capacidad útil.

El frío también viaja.

Ricota, lemon pie, cheesecake, vasca, carrot cake con cubierta y chocotorta deben viajar a 4 °C o menos, en conservadora con refrigerantes. El bolso de tela no es térmico.

El tiempo cuenta.

Refrigerá las preparaciones perecederas sin dejarlas fuera más de 2 horas en total; si hace más de 32 °C, el límite es 1 hora. Esto incluye enfriado, traslado y mesa. No esperes a que una torta esté totalmente fría si se acerca ese límite.

Los detalles, al llegar.

Llevá las tortas frías y bien contenidas; terminá con azúcar impalpable, cacao o salsa en destino. No apiles postres delicados. Consultá alergias: estas recetas contienen o pueden contener trigo, huevo, lácteos, nueces y soja.

Detrás de *estas recetas.*

Recetas clásicas, con cantidades y pasos adaptados para esta edición. Las fuentes aportan inspiración y técnicas; las fórmulas no son transcripciones. Estas versiones no fueron probadas en cocina por la marca.

01 · Torta de ricota

Foodit · Tarta de ricota

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

02 · Lemon pie

Foodit · Lemon pie con merengue suizo

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

03 · Cheesecake de frutos rojos

King Arthur Baking · Easy Cheesecake

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

04 · Torta vasca

King Arthur Baking · Basque Cheesecake

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

05 · Brownies con nueces

King Arthur Baking · Fudge Brownies, técnica de referencia

~~Consultar la receta de referencia ↗~~
Estos platos ilustrativos generados con IA para esta edición. El aspecto final puede variar según los ingredientes, el molde y el horno. Diseño editorial en marfil, oliva y tonos cálidos, inspirado en la identidad de MARÍA FRANCISCA.

Detrás de *estas recetas.*

06 · Coco y dulce de leche

Paulina Cocina · Tarta de coco y dulce de leche

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

07 · Pastafrola de membrillo

Paulina Cocina · Pastafrola casera

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

08 · Crumble de manzana

Sally's Baking · Apple Crumb Cake, inspiración

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

09 · Carrot cake para compartir

King Arthur Baking · Carrot Cake, inspiración

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

10 · Chocotorta

Paulina Cocina · Chocotorta original

[Consultar la receta de referencia ↗](#)

Conservación y cuidados

[FoodSafety.gov · Temperaturas internas seguras](#)

[FoodSafety.gov · Frío, traslado y regla de las dos horas](#)

Conservación indicada para alimentos bien cocidos, enfriados a tiempo y guardados a 4 °C o menos. Respetá un vencimiento más corto si lo indica el ingrediente. Usá lácteos pasteurizados; para el merengue, claras pasteurizadas aptas para batir.

MARÍA
FRANCISCA

El buen gusto *se lleva.*

Y a veces, tiene gusto a postre.

PREPARÁ. LLEVÁ. COMPARTÍ.

mariafrancisca.com.ar

[@mariafrancisca.arg](https://www.instagram.com/mariafrancisca.arg)