

A romantic couple is shown in a close embrace. The woman, on the left, is smiling broadly with her eyes closed. The man, on the right, is leaning his head against hers, also smiling. A large, shiny red heart-shaped balloon is positioned in the foreground on the right side, partially obscuring the couple. The background is softly blurred, suggesting an outdoor setting.

*Recetas fáciles que  
enamoran*

bestdiet

**KETO PROTEIN**



*Las recetas admiten variaciones,  
aunque para una versión más **saludable**  
y alineada con tu **bienestar**, te  
recomendamos utilizar  
**KETOPROTEIN.***

**bestdiet**

El amor se celebra con algo dulce. Porque los pequeños detalles son los que más se recuerdan, y un buen postre siempre deja huella.

En este libro ***encontrarás recetas*** de postres muy fáciles, pensadas para disfrutar sin complicaciones y para sorprender incluso sin experiencia en la cocina. Dulces rápidos, irresistibles y llenos de encanto, creados para compartir momentos especiales y convertir cualquier ocasión en algo memorable.

Cada receta **está diseñada para enamorar** desde el primer bocado: texturas suaves, sabores intensos y presentaciones sencillas que conquistan la vista y el paladar. Postres perfectos para compartir, regalar o disfrutar juntos, porque cocinar también puede ser una forma de decir *te quiero*.

Porque cuando el postre es fácil y el resultado emociona, el amor está servido.



# 1/9 Pizza Dulce "Choco-Berries"







# Pizza Dulce "Choco-Berries"

## Ingredientes

- 1 Pizza Base Keto Protein
- Choco Cream Keto Protein (abundante).
- Fresas, frambuesas y Choco Snack troceado.

## Preparación

- Enciendes el horno a 200° para que vaya calentando.
- Sacamos la Pizza Base del plástico y la pones en la rejilla.
- La horneas sola unos 8 minutos hasta que la veas muy dorada.
- La sacas y esperas obligatoriamente a que se temple (si no, la crema se derrite).
- Untas toda la superficie con mucha Choco Cream.
- Lavas los frutos rojos (fresas, arándanos) y los secas.
- Los tiras por encima de la pizza de forma decorativa.
- Coges un Choco Snack y lo rompes en trocitos con la mano.
- Espolvoreamos los trocitos por encima para darle el toque crujiente.





## 2/9 SUSHI DULCE DE CHOCOLATE







Repostería para Enamorar.  
Receta 2.

# SUSHI DULCE DE CHOCOLATE

## Ingredientes

- Tortillas Mexicanas Keto Protein.
- Choco Cream Keto Protein.
- Choco Snack Coconut (picado fino).

## Preparación

- Extiendes una **Tortilla Mexicana** en la mesa de trabajo.
- La untas entera con una capa fina de **Choco Cream**.
- Coges la barrita **Choco Snack Coconut**.
- La picas muy chiquitita con un cuchillo (que parezca arroz).
- Esparces las migas de coco por encima de la crema.
- Empiezas a enrollar la tortilla apretando fuerte desde el borde.
- Sigues enrollando hasta tener un rulo compacto.
- Coges un cuchillo que corte bien y cortas rodajas de 2 cm.
- Las pones de pie en una tabla para que se vea el espiral.





# 3/9 NACHOS DULCES PARA "DIPEAR"







Repostería para Enamorar.  
Receta 3.

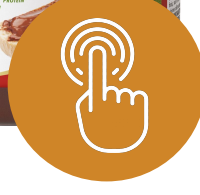
# Nachos Dulces para "Dipear"

## Ingredientes

- 2 Tortillas Mexicanas Keto Protein.
- Canela y edulcorante granulado.
- Dips: Choco Cream y Untable de Fresa.

## Preparación

- Coges las Tortillas Mexicanas y unas tijeras de cocina.
- Las cortamos en triángulos pequeños (forma de Doritos).
- Derrites un poco de mantequilla en un vaso.
- Pinceladas los triángulos con la mantequilla por un lado.
- Les echas edulcorante y canela por encima.
- Los metes al horno 180° unos 5 minutos (vigila mucho).
- Los sacas en cuanto doren y dejás que se enfríen para que crujan.
- Pones la Choco Cream en un bol pequeño en el centro.
- Colocamos los nachos alrededor para ir mojando.





# 4/9 Milhojas de "Cheesecake" y Fresa







# Milhojas de "Cheesecake" y Fresa

## Ingredientes

- Mini Toast Keto Protein.
- Untable de Fresa Keto Protein.
- Queso crema batido con vainilla.

## Preparación

- Pones el queso crema en un cuenco pequeño.
- Le echas un chorrito de edulcorante y lo bates con un tenedor.
- Sacas las **Mini Toast** del paquete con cuidado de no romperlas.
- Coges una tostada y le pones una cucharada de queso encima.
- Alisas un poco el queso para que quede bonito.
- Abres el bote de **Untable de Fresa**.
- Dejas caer una gotita de fresa justo en el centro del queso.
- (Opcional) Pones otra tostada encima cerrando el sándwich.
- Rallas un poquito de **Chocolate Negro** por encima para terminar.





## 5/9 "Bolly-Keto" Relleno







## "Bolly-Keto" Relleno

### *Ingredientes*

- Panecillos Keto Protein.
- Choco Cream Keto Protein.

### *Preparación*

- Coges el Panecillo Keto entero (sin abrirlo).
- Clavas el mango de una cucharilla por un lateral.
- Mueves el mango dentro para hacer hueco en la miga.
- Calentamos la Choco Cream para que esté casi líquida.
- Metes la crema en una bolsita de plástico limpia (tipo congelar).
- Cortamos una puntita muy pequeña de la bolsa.
- Metes esa punta en el agujero que hiciste al pan.
- Aprietas la bolsa fuerte para rellenar el bollo por dentro.
- Lo calientas un poco antes de comer para que se derrita.





## 6/9 Crêpes Suzette Naranja y Choco







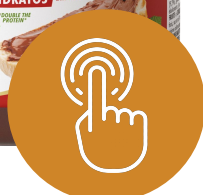
# Crêpes Suzette Naranja y Choco

## Ingredientes

- Tortillas Mexicanas Keto Protein
- Untable de Naranja Keto Protein.
- Chocolate Negro Keto Protein.

## Preparación

- Pones una sartén al fuego sin echarle aceite.
- Pasas la Tortilla Mexicana unos segundos vuelta y vuelta (solo calentar).
- La sacas a un plato llano antes de que se tueste.
- La untas entera con el Untable de Naranja (una capa fina).
- Doblamos la tortilla por la mitad (te queda una media luna).
- La vuelves a doblar por la mitad (te queda un triángulo).
- Derrites dos onzas de Chocolate Negro en una taza.
- Coges una cuchara y coges un poco de chocolate líquido.
- Haces hilos finos de chocolate sobre el triángulo y sirves.





## 7/9 Vasitos de Cheesecake







# Vasitos de Cheesecake

## Ingredientes

- Choco Snack Cookies & Cream.
- Untable de Fresa Keto Protein.
- Queso crema suave

## Preparación

- Buscas unos vasos de cristal bajitos y transparentes.
- Machacas un Choco Snack Cookies hasta hacerlo polvo/tierra.
- Echar ese polvo en el fondo de los vasos.
- Bates queso crema con edulcorante en un bol aparte.
- Echas el queso encima de la galleta con cuidado de no manchar.
- Golpeas suave el vaso contra la mesa para asentar el queso.
- Remueves el Untable de Fresa para que esté suelto.
- Cubres el queso con una capa final de fresa.
- Limpias el borde del vaso con papel si te has salido.





# 8/9 Bombones de Naranja y Chocolate







Repostería para Enamorar.  
Receta 8.

# Bombones de Naranja y Chocolate

## Ingredientes

- Chocolate Negro Keto Protein.
- Untable de Naranja Keto Protein.
- Sal Maldon

## Preparación

- Derrites el Chocolate Negro al baño maría.
- Pintas con el chocolate el fondo de un molde de cubitos/bombones.
- Lo metes 10 minutos al congelador para que endurezca rápido.
- Lo sacas y compruebas que está duro.
- Pones una gotita de Untable de Naranja en el centro.
- Echas más chocolate derretido encima para tapar el hueco.
- Pasas una espátula para quitar el chocolate sobrante y alisar.
- Lo metes a la nevera hasta que esté duro .
- Empujas el molde para sacar los bombones y servir.





# 9/9 Tarta Crujiente de Wafer Praliné





# Tarta Crujiente de Wafer Praliné

## Ingredientes

- 4 paquetes de Wafer Praliné Keto Protein (para crear las capas).
- Choco Cream Keto Protein (para pegar capas y cubrir).
- 2-3 barritas de Wafer Praliné Keto Protein trituradas

## Preparación

- Tritura finamente 2-3 barritas de Wafer Praliné Keto Protein y reservarlas para la cobertura.
- Calienta la Choco Cream Keto Protein suavemente hasta que esté más fluida y fácil de extender.
- Coloca en una bandeja una base de barritas Wafer Praliné una junto a otra, formando la primera capa.
- Cubre esta base con una capa fina de Choco Cream.
- Coloca una segunda capa de barritas Wafer encima (puedes cruzarlas para dar mayor estabilidad).
- Repite el proceso de capas de wafer y Choco Cream hasta alcanzar la altura deseada.
- Mezcla parte de la Choco Cream templada con el wafer triturado hasta obtener una crema espesa y crujiente.
- Cubre toda la estructura de la tarta con esta mezcla, presionando suavemente para que se adhiera bien.
- Refrigera durante al menos 2 horas antes de cortar; al hacerlo, se verán las capas de wafer con un acabado crujiente espectacular.





bestdiet

**KETO PROTEIN**

bestdiet.com