



CUPCAKES CON MIEL DE ABEJA

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 3/4 tazas de azúcar
- 1/4 taza de miel de abeja Mondaisa
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 3 cdtas. de levadura en polvo



**100%
PURA**

Preparación:

- Precaliente el horno a 160°C. Coloque las cápsulas para cupcakes en los moldes.
- Cierne la harina con la levadura y añada el azúcar.
- Derrita la mantequilla y vierta la Miel de Abeja Mondaisa. Incorpore esto a la mezcla anterior.
- Bata el huevo junto con la leche en la batidora. Agregue la mezcla de harina hasta que sea homogénea.
- Llene los moldes y hornee por 20 minutos.
- Con una cuchara agregue miel de abeja sobre los cupcakes cuando estén fríos o decore al gusto.



* Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaisa



Mondaisa.cr | www.mondaisa.com



GELATINA DE ALOE BERRY

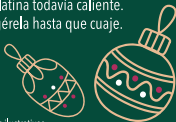
Ingredientes

- 2 sobres de gelatina sin sabor
- 1 litro de agua
- 8 bolsitas de Té Aloe Berry - Frutas y Aloe de Mondaïsa
- 1 taza de azúcar



Preparación:

- Agregue un poco de agua a la gelatina sin sabor. Llévela al microondas por intervalos de 10 segundos hasta que se derrita.
- En una olla coloque las bolsitas de Té Aloe Berry con el agua restante. Cuando hierva, baje el fuego y caliente por 10 minutos. Añada el azúcar y mezcle; intégreala con la gelatina todavía caliente.
- Vierta la gelatina en moldes y refrigérela hasta que cuaje.
- Desmolde y ¡disfrute!



* Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaïsa



Mondaïsa.cr | www.mondaïsa.com



TURRÓN DE MATCHA

Ingredientes

180g de leche condensada
76g de semillas mixtas
270g de chocolate blanco
5g de Té Matcha Mondaisa

Preparación:

- Poner en un bol el chocolate troceado, la leche condensada y fundir en el microondas a baja potencia y a intervalos de 30 segundos. Sacar el bol, remover y volver a fundir hasta que quede como una crema.
- Incorpora el Té Matcha Mondaisa y las semillas y revuelva.
- Vierta la mezcla en un molde, empuje con una espátula y alise la mezcla.
- Refrigere mínimo unas 4 horas, hasta que se endurezca.



¿Sabías que... nuestro Té Matcha Japonés es 100% natural, sin ingredientes artificiales, certificado Kosher, Non GMO y es libre de gluten?

*Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaisa



Mondaisa.cr | www.mondaisa.com



FRAPPÉ DE TÉ ENGLISH BREAKFAST

Ingredientes

- 6 sobres de Té English Breakfast Mondaïsa
- 1 taza de agua caliente
- 6 cdas de leche condensada
- 2 tazas de hielo

Preparación:

- Infusione los sobres de Té English Breakfast Mondaïsa en agua caliente de 4 a 5 minutos y espere a que se enfríe.
- En una licuadora mezcle el té junto con la leche condensada y suficiente hielo. Licue hasta que tome una consistencia más pesada, si es necesario agregar más hielo.
- Si desea puede endulzar con Stevia Mondaïsa y decorar al gusto.



*Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaïsa



Mondaïsa.cr | www.mondaïsa.com



GOLDEN MILK O LECHE DORADA



Ingredientes

Té Chai Mondaisa
Té Cúrcuma con
Jengibre Mondaisa

Leche
Miel de Abeja Mondaisa
Canela en polvo

Preparación:

- En una taza poner 1 bolsita de Té Chai Mondaisa y 1 bolsita de Té de Cúrcuma con Jengibre Mondaisa.
- Agregar la leche caliente.
- Endulzar con Miel de Abeja Mondaisa.
- Añadir canela en polvo al gusto (opcional).



* Imágenes con fines ilustrativos.



HORCHATA CALIENTE

Ingredientes

- 3 cucharadas de arroz
- 2 tazas de agua
- 4 bolsitas de Té de Canela Mondaisa
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche
- Stevia Mondaisa



Preparación:

- Lavar el arroz y dejarlo remojar en el agua por 1 hora.
- Licuar el agua con el arroz, la leche evaporada, la leche y colarla bien.
- Deje hervir con las bolsitas de Té de Canela Mondaisa hasta que espese y endulce al gusto con Stevia Mondaisa.
- Mezcle y sirva esta deliciosa bebida.



* Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaisa



Mondaisa.cr | www.mondaisa.com



BEBIDA DE NARANJA CON JENGIBRE LIMÓN

Ingredientes

2 bolsitas de Té de Jengibre
con Limón Mondaisa
½ taza de agua
½ taza de jugo de naranja

3 hojas de menta
½ cucharada de azúcar/stevia
Hielo

Preparación:

- Agregue a la licuadora el jugo de naranja, la menta y el azúcar.
- En una taza aparte coloque las bolsitas de Té Jengibre con Limón de Mondaisa en agua hirviendo y deje reposar por 6 a 7 minutos. Luego retirar las bolsitas y esperar a que se enfríe.
- Revuelva con el agua la mezcla del jugo de naranja.
- Agregue el hielo al gusto y decore con hojas de menta.



* Imágenes con fines ilustrativos.



TÉ DE FRUTOS ROJOS CON ROMERO



Ingredientes

- 1 litro de agua fría
- 6 bolsitas de Infusión Fría de Frutos Rojos Mondaïsa
- 2 cucharadas de Miel de Abeja Mondaïsa
- 1 taza de fresas y frambuesas
- 2 ramas de romero
- Agua mineral



Preparación:

- En un pichel ponga las 6 bolsitas de Infusión Fría de Frutos Rojos, vierta el agua fría y agregue el romero. Deje reposar de 6 a 7 minutos.
- Coloque en un molde para hacer hielo las fresas y frambuesas y vierta un poco de agua. Congele hasta que se formen los cubos de hielo.
- Sirva en un vaso los hielos, la infusión fría y la cantidad deseada de agua mineral y miel de abeja. Decore con romero y disfrute.

* Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaïsa



Mondaïsa.cr | www.mondaïsa.com



TÉ LATTE DE MENTA Y CHOCOLATE



Ingredientes

- 2 bolsitas de Té Negro y 2 bolsitas de Té Menta Piperita Mondaisa
- 1 barra de chocolate +70%
- Azúcar moreno al gusto
- 150 ml de leche
- 150 ml de agua



Preparación:

- Hervir el agua y agregarle las bolsitas de Té Negro y Menta Piperita. Dejar reposar unos minutos.
- Calentar la leche y batir hasta que haya multiplicado su tamaño y dejarla reposar.
- Retirar las bolsitas de té, añadir el chocolate y el azúcar (solamente si es necesario). Puede utilizar el cacao en polvo. Remover hasta que se disuelvan.
- Añadir la leche espumada encima del té.
- Decora con una ramita de menta fresca y espolvorea un poco de cacao.

*Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaisa



Mondaisa.cr | www.mondaisa.com



PANNA COTA DE MANZANILLA Y MIEL



Ingredientes

1L de Crema Dulce
1L de leche
Miel de Abeja Mondaisa
40g de gelatina en lámina



30g de flores de manzanilla
5 bolsitas de Té Manzanilla
miel Mondaisa
Semillas de su elección

Preparación:

- Hervir la crema dulce, la leche, las bolsitas de Té Manzanilla con Miel y las flores de manzanilla.
- Hidratamos la gelatina. Retiramos del fuego, tapamos y dejar reposar durante 10 minutos.
- Tamizamos por colador fino, disolvemos la gelatina y llevamos a la nevera. Dejamos enfriar durante 2 horas en frío y batimos con una batidora.
- Colocamos en manga pastelera y reservamos en frío.
- Servir la panna cotta y decorar con las semillas trituradas.



*Imágenes con fines ilustrativos.



Té Mondaisa



Mondaisa.cr | www.mondaisa.com



GALLETAS NAVIDEÑAS CON STEVIA

Ingredientes

2 tazas de harina
1/4 de cdta. de polvo para hornear
1 pizca de sal
1 cda. de leche en polvo
3 1/2 cda. de Stevia Mondaisa
225 gramos de mantequilla



1 huevo
1 cdta. de extracto de vainilla
2 cda. de agua
2 cda. de confites de colores
2 cda. de nuez picada



Preparación:

- Combine la harina, el polvo para hornear, la sal y la leche en polvo. Reserve.
- Acreme la mantequilla con la Stevia Mondaisa e incorpore el huevo, la vainilla y el agua.
- Agregue la primera mezcla a la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea. Coloque la masa en una manga y forme las galletas sobre un molde con papel antiadherente.
- Hornee a 170 °C de 8 a 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
- Retire del horno, deje enfriar y decore al gusto.



* Imágenes con fines ilustrativos.





FLAN DE PIÑA Y COCO

Ingredientes

- 500 mL de leche fría
- 5 bolsitas de Infusión Fría de Té Verde con Piña y Coco Mondaisa
- 1 cda. de edulcorante o azúcar
- 1 sobre preparado para flan (tipo royal)
- 150 g. de queso crema
- Coco rallado



Preparación:

- Agregar las bolsitas de Infusión Fría en la leche fría y dejar reposar 30 minutos.
- Sacar las bolsitas y añadir el sobre de preparado para flan y revolver hasta que la mezcla no tenga grumos.
- En una olla agregue la leche, el queso crema y el endulzante de su elección y remover hasta que hierva.
- Verter la mezcla en un molde y dejar en la nevera por 5 horas.
- Decorar con coco rallado o al gusto.



* Imágenes con fines ilustrativos.