

EDICIÓN PREMIUM 2026



# GALLETITAS

— ESTILO —

# New York

♥ BY ILE ♥

50 RECETAS EXCLUSIVAS

50

RECETAS  
EXCLUSIVAS



*Irresistibles  
por fuera,  
irresistibles  
por dentro* ♥



**BONUS  
EXCLUSIVOS**



TÉCNICAS



DECORACIÓN



INGREDIENTES  
A TENER SIEMPRE



SECRETOS  
PROFESIONALES



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN  
15-20 MIN



TIEMPO DE  
COCCIÓN  
10-14 MIN



RENDIMIENTO  
12-18 GALLETITAS  
POR RECETA



RECETAS PROBADAS  
Y APROBADAS  
POR ILE



EDICIONES  
DIGITALES

*Pasión por la cocina* ♥

**CALIDAD • PASIÓN • INSPIRACIÓN**  
EN CADA RECETA ♥

© 2026 JB Ediciones Digitales

Prohibida su reproducción, distribución o reventa.

Copia Oficial de Galletitas Estilo New York by Ile



# Índice

50 RECETAS EXCLUSIVAS



## EN ESTE E-BOOK ENCONTRARÁS:



### 50 RECETAS EXCLUSIVAS

Clásicas, rellenas, con chocolate, frutas, especias y mucho más.



### PASO A PASO DETALLADO

Explicaciones claras, tips y secretos para lograr cookies perfectas.



### BONUS EXCLUSIVOS

Técnicas, decoración, ingredientes esenciales y consejos profesionales.



### INSPIRACIÓN Y PASIÓN

Porque cocinar también es disfrutar, crear y compartir momentos inolvidables.

*¡Vamos a hornear recuerdos inolvidables!*

- |    |                               |    |                             |
|----|-------------------------------|----|-----------------------------|
| 01 | New York Clásica              | 26 | Arándanos                   |
| 02 | Triple Chocolate              | 27 | Banana Split                |
| 03 | Chocolate Belga               | 28 | Banana y Nueces             |
| 04 | Nutella                       | 29 | Manzana Canela              |
| 05 | Kinder Bueno                  | 30 | Pumpkin Spice               |
| 06 | Oreo                          | 31 | Cookies de Chocolate        |
| 07 | Lotus Biscoff                 | 32 | M&M's                       |
| 08 | Red Velvet                    | 33 | Marshmallow                 |
| 09 | Pistacho                      | 34 | Rocky Road                  |
| 10 | Lemon Cookie                  | 35 | S'mores                     |
| 11 | Cookies & Cream               | 36 | Cheesecake                  |
| 12 | Caramelo Salado               | 37 | Tiramisú                    |
| 13 | Brownie Cookie                | 38 | Selva Negra                 |
| 14 | Ferrero Rocher                | 39 | Chocotorta                  |
| 15 | Mantequilla de Maní           | 40 | Pistacho y Chocolate Blanco |
| 16 | Chocochips Extra              | 41 | Limón y Amapolas            |
| 17 | Dulce de Leche                | 42 | Matcha                      |
| 18 | Coco                          | 43 | Naranja y Chocolate         |
| 19 | Almendras                     | 44 | Chocolate Amargo            |
| 20 | Avellanas                     | 45 | Cookies Gigantes            |
| 21 | Café Espresso                 | 46 | Mini Cookies                |
| 22 | Cappuccino                    | 47 | Cookie Sandwich             |
| 23 | Chocolate Blanco              | 48 | Cookie Rellena Premium      |
| 24 | Chocolate Blanco y Frambuesas | 49 | Cookie Deluxe               |
| 25 | Frutos Rojos                  | 50 | Signature New York by ILE   |

*Cada receta, una historia.  
Cada cookie, un momento para compartir.*



JB EDICIONES  
DIGITALES

*Pasión por la cocina*



CALIDAD



PASIÓN



INSPIRACIÓN



EN CADA RECETA

## NUTELLA

## Nutella



EL SUEÑO DE TODO AMANTE DE LA NUTELLA.

Galletas suaves por dentro, ligeramente crujientes por fuera y con un corazón cremoso irresistible.



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN  
15-20 MIN



TIEMPO DE  
COCCIÓN  
10-12 MIN



RENDIMIENTO  
12-16 GALLETTITAS  
POR RECETA



DIFICULTAD  
FÁCIL



CON NUTELLA®  
PARA UN SABOR  
ÚNICO E  
IRRRESISTIBLE

## INGREDIENTES

- ♥ 115 g manteca con sal, blanda
- ♥ 100 g azúcar blanca
- ♥ 100 g azúcar mascabo claro
- ♥ 1 huevo
- ♥ 1 cdta esencia de vainilla
- ♥ 230 g harina 0000
- ♥ 1 cdta bicarbonato de sodio
- ♥ 1/2 cdta sal
- ♥ 150 g chips de chocolate semiamargo
- ♥ 80 g Nutella®

¡El equilibrio perfecto entre galleta y Nutella en cada bocado!



## PASO A PASO

- 1 Crema la manteca con los azúcares hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
  - 2 Agregá el huevo y la esencia de vainilla. Mezclar bien.
  - 3 En un bowl aparte, mezclá la harina, el bicarbonato y la sal.
  - 4 Incorporá los secos a la mezcla húmeda y unir hasta formar una masa.
  - 5 Agregá los chips de chocolate y mezclá suavemente.
  - 6 Refrigerar la masa 30 minutos. (Opcional pero recomendado).
  - 7 Formar bollitos de 60 g y hacer un hueco en el centro de cada uno.
  - 8 Colocar 1 cdta de Nutella® en el centro y cubrir con un poco más de masa, sellando bien.
  - 9 Hornear a 180 °C durante 10-12 minutos, hasta que los bordes estén dorados y el centro aún suave.
- Dejar enfriar en la placa 10 minutos antes de pasar a rejilla.



## BONUS EXCLUSIVOS



## TÉCNICAS

El secreto para lograr una galleta suave por dentro es no sobrehornear. ¡Menos es más!

PÁG. 5



## DECORACIÓN

Probá agregar un toque de sal marina encima apenas salen del horno. Realza el sabor de la Nutella.

PÁG. 6

INGREDIENTES  
A TENER SIEMPRE

Nutella® de buena calidad es la clave de esta receta.

PÁG. 7



## CONSEJO PROFESIONAL

Usá Nutella fría para que no se derrita tanto al hornear y logres ese corazón cremoso perfecto.



JB EDICIONES  
DIGITALES

Pasión por la cocina



CALIDAD



PASIÓN



INSPIRACIÓN



EN CADA RECETA

© 2026 JB Ediciones Digitales

Prohibida su reproducción, distribución o reventa.  
Copia Oficial de Galletitas Estilo New York by ILE

## NEW YORK

## de Banana Split



SUAVES POR DENTRO, LIGERAMENTE CRUJIENTES POR FUERA Y LLENAS DE CHOCOLATE, BANANA, CEREZAS Y NUECES. UN CLÁSICO HELADO CONVERTIDO EN LA GALLETITA MÁS DIVERTIDA Y DELICIOSA.

*Dulces, frutales y simplemente únicas.*



TODO EL SABOR DEL BANANA SPLIT EN UNAS GALLETITAS IRRESISTIBLES, CON CHOCOLATE, BANANA, CEREZAS Y NUECES.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
15-20 MIN



TIEMPO DE COCCIÓN  
11-13 MIN



RENDIMIENTO  
12-16 GALLETITAS  
POR RECETA



DIFICULTAD  
FÁCIL

## INGREDIENTES

- 115 g manteca con sal, blanda
- 100 g azúcar blanca
- 100 g azúcar mascabo claro
- 1 huevo
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 cda esencia de banana
- 230 g harina 0000
- 1 cda bicarbonato de sodio
- 1/2 cda sal
- 100 g chips de chocolate semi amargo
- 50 g chips de chocolate blanco
- 70 g banana deshidratada (picada en trozos pequeños)
- 60 g cerezas al marrasquino (picadas y bien escurridas)
- 60 g nueces picadas
- 1 cda maicena (opcional, para más suavidad)

*Como un banana split, pero en forma de galletita.*



## CONSEJO PROFESIONAL

Escurre muy bien las cerezas y pícalas en trozos pequeños para que se distribuyan mejor sin humedecer la masa en exceso.

## PASO A PASO

- 1 Cremá la manteca con los azúcares hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
- 2 Agregá el huevo, la esencia de vainilla y la esencia de banana. Mezclá bien.
- 3 En un bowl aparte, mezclá la harina, el bicarbonato y la sal.
- 4 Incorporá los secos a la mezcla húmeda y uní hasta formar una masa.
- 5 Agregá los chips de chocolate semi amargo y blanco, la banana deshidratada, las cerezas y las nueces. Mezclá con espátula con cuidado.
- 6 Refrigerar la masa 30 minutos. (Opcional pero recomendado).
- 7 Formar bollitos de 60 g y colocarlos en placa con papel manteca, dejando espacio entre ellos. Aplastarlos ligeramente.
- 8 Hornear a 180 °C durante 11-13 minutos, hasta que los bordes estén dorados y el centro aún suave. Dejar enfriar en la placa 10 minutos antes de pasar a rejilla.
- 9 Se conservan perfectas por varios días en un recipiente hermético.
- 10 También se pueden congelar hasta 3 meses.



## EXTRA BANANA

Agregá 2 cda de puré de banana madura a la mezcla para un sabor más intenso.



## TOQUE ESPECIAL

Decorá con media cereza al marrasquino antes de hornear para un look increíble.



## CONSERVACIÓN

Guardalas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días o congelalas hasta 3 meses.

## BONUS EXCLUSIVOS

# GALLETITAS COOKIES RELLENAS PREMIUM



*Crujientes por fuera, irresistibles por dentro. Rellenos cremosos y generosos que transforman cada bocado en una experiencia única.*

**GALLETITAS DE CHOCOLATE CON TROZOS DE CHOCOLATE, RELLENAS CON CREMAS DE ALTA CALIDAD. IDEALES PARA REGALAR, VENDER O SIMPLEMENTE PARA DARTE UN GUSTO DE LUJO.**  
**¡UNA RECETA QUE ENAMORA!**



RELLENOS CREMOSOS, CHIPS DE CHOCOLATE Y UN TOQUE DE SAL QUE REALZA TODO SU SABOR.



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN  
25-30 MIN



TIEMPO DE  
COCCIÓN  
10-12 MIN



RENDIMIENTO  
12-14 COOKIES  
RELLENAS



DIFICULTAD  
MEDIA

## INGREDIENTES

### PARA LAS COOKIES:

- ♥ 115 g manteca con sal, blanda
- ♥ 100 g azúcar blanca
- ♥ 100 g azúcar mascabo oscuro
- ♥ 1 huevo grande
- ♥ 1 cdita esencia de vainilla
- ♥ 1/2 cdita bicarbonato de sodio
- ♥ 1/4 cdita sal
- ♥ 220 g harina 0000
- ♥ 40 g cacao amargo en polvo
- ♥ 150 g chips de chocolate amargo
- ♥ 30 g chocolate picado

### PARA LOS RELLENOS (opciones):

- ♥ Dulce de leche repostero
- ♥ Crema de avellanas y cacao
- ♥ Ganache de chocolate blanco
- ♥ Crema de mani



*Elegi tu favorito o combiná distintos sabores para sorprender.*

## PASO A PASO

- 1 Batí la manteca con los azúcares hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.
- 2 Agregá el huevo y la esencia de vainilla. Batí hasta integrar.
- 3 Tamizá la harina con el bicarbonato, la sal y el cacao.
- 4 Incorporá los ingredientes secos a la mezcla húmeda y uní hasta formar una masa.
- 5 Sumá los chips y el chocolate picado. Mezclá con espátula.
- 6 Llevá la masa a la heladera por mínimo 30 minutos.
- 7 Precalentá el horno a 180 °C.
- 8 Formá bolitas de masa (aprox. 45-50 g cada una) y colocalas en placa con papel manteca, dejando espacio entre ellas.
- 9 Horneá de 10 a 12 minutos, hasta que los bordes estén firmes y el centro todavía se vea tierno.
- 10 Dejá enfriar 10 minutos en la placa y luego pasá a rejilla para que enfrien por completo.
- 11 Rellená con el relleno elegido (usá manga pastelera o una cucharita).
- 12 Cubrí con otra cookie haciendo un suave presión para que el relleno quede parejo.



### CONSEJO PROFESIONAL

Enfriá bien las cookies antes de rellenar para que no se rompan. Usá una manga pastelera para un relleno prolijo.

## BONUS EXCLUSIVOS

### TRÍO DE RELLENOS

Usá 3 sabores distintos y armá una caja surtida, ¡ideal para regalar o vender!

### PRESENTACIÓN PREMIUM

Envolvé cada cookie en papel manteca y atálas con hilo rústico. Sumá una etiqueta personalizada.

### CONSERVACIÓN

Guardalas en un recipiente hermético en la heladera hasta 5 días o congelalas hasta 3 meses.

EDICIÓN PREMIUM 2026



# GALLETITAS

— ESTILO —

# New York

♥ BY ILE ♥

BONUS EXCLUSIVOS



## TÉCNICAS

Paso a paso para lograr galletitas perfectas



## DECORACIÓN

Ideas, tips y estilos para darle tu toque único



## INGREDIENTES A TENER SIEMPRE

Tu lista básica para no quedarte nunca sin ideas



## SECRETOS PROFESIONALES

Consejos de Ile para llevar tus galletitas al siguiente nivel



EDICIONES  
DIGITALES

*Pasión por la cocina* ♥

CALIDAD • PASIÓN • INSPIRACIÓN  
EN CADA RECETA ♥

EDICIÓN PREMIUM 2026

# GALLETITAS

ESTILO

## New York

BY ILE

Hechas  
con amor

# Gracias!

POR ACOMPAÑARME  
EN ESTE SUEÑO.

Este libro fue creado para  
compartir todo lo que *amo*:  
las galletitas, los pequeños  
detalles y la magia de  
*hornear con el corazón*.

Espero que cada receta te inspire,  
te acompañe y te regale momentos  
*dulces* e *inolvidables*.

Seguí creando, probando  
y disfrutando.

LA MEJOR RECETA  
SIEMPRE SERÁ:  
LA QUE COMPARTÍS  
CON AMOR.

No te olvides:

- ♥ Probar nuevas combinaciones
- ♥ Confiar en el proceso
- ♥ Disfrutar cada momento
- ♥ Compartir lo que hacés
- ♥ Volver siempre que necesites  
inspiración dulce



EDICIONES  
DIGITALES

Pasión por la cocina

© 2026 JB Ediciones Digitales  
Prohibida su reproducción,  
distribución o reventa.

Copia Oficial de  
Galletitas Estilo New York by Ile

ISBN 978-987-1234-65-0

