



NICE & BELLA

# RECETARIO

NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA  
Y NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA

---

# NICE & BELLA

Nuestros tés promueven el bienestar integral al ser una rica fuente de antioxidantes que ayudan a revitalizar el cuerpo. Existen muchas formas de disfrutarlos, ya sea en bebidas o en postres.

Te compartimos recetas especialmente diseñadas para aprovechar al máximo los tés NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA y NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA, así como a descubrir la armonía única de sabores.

**¡Sumérgete en la versatilidad de los productos NICE & BELLA y transforma cada receta en una experiencia culinaria extraordinaria!**



# ÍNDICE

Información de los Tés NICE & BELLA

Matcha

Rooibos

RECETAS CON

NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA

## **Bebidas**

Matcha Latte

Limonada de Matcha

Smoothie Matcha & Vainilla

Matcha Pumpkin Spiced

Matcha Tricolor

## **Platillos**

Hotcakes de Matcha

Matcha Hummus

Helado de Té Matcha

Galletas de Matcha

Gelatina de Matcha

RECETAS CON

NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA

## **Bebidas**

Rooibos Latte

Limonada de Rooibos

Rooibos Rojo Sangría

Rooibos Calientito con Miel

## **Platillos**

Helado de Rooibos

Natilla de Rooibos

Panqué de Naranja & Rooibos

Pastel de Miel & Rooibos

Paletas de Rooibos con Frutos Rojos

Sopa de Tomate Fría





# INFORMACIÓN DE LOS *Tés*

## Matcha



- **TÉ VERDE CONCENTRADO**

Una taza de matcha puede tener el valor nutricional de 10 tazas de té verde.

- **PODER ANTIOXIDANTE**


El té matcha es rico en antioxidantes y debido a su concentrado en polvo suele ser más potente que cualquier otra variedad de té verde.

- **AYUDA A MEJORAR LA APARIENCIA DE LA PIEL**

El matcha contiene nutrientes sorprendentes para tu piel, como la clorofila y vitaminas.

- **ENERGÍA REVITALIZANTE**

La teína que contiene el matcha se procesa de una forma más lenta, haciendo que la energía dure mucho más.



## Rooibos

- **SIN CAFEÍNA**


El té rooibos es libre de cafeína, lo que lo convierte en una excelente opción para las personas que tienen problemas para dormir.

- **RELAJANTE**

Tiene propiedades calmantes, puede favorecer la relajación y promover un descanso profundo.

- **BUENA OPCIÓN PARA NIÑOS**

Debido a su sabor suave el rooibos es una bebida que a menudo le gusta a los niños, es una alternativa más saludable a las bebidas azucaradas.



RECETAS CON  
TÉ VERDE

*Matcha*



# Bebidas



100% PURE  
*Ceremonial*  
NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA

MATCHA



NICE & BELLA

# Limonada de Matcha

**Porción: 1**

**Ingredientes**

- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA LIMÓN
- 1 taza de agua
- 1/4 de taza de jugo de limón fresco
- Hielo al gusto
- Rodajas de limón al gusto

**Instrucciones**

1. En un vaso, mezcla NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA LIMÓN con el agua hasta que quede bien disuelto.
2. Agrega el jugo de limón y mezcla.
3. Sirve sobre hielo y decora con rodajas de limón.





NICE & BELLA

# Matcha **Latte**

## Porción: 1

### Ingredientes

- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA CEREMONIAL
- 1/4 taza de agua caliente
- 1 taza de leche caliente (cualquiera de tu preferencia)
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)

### Instrucciones

1. En una taza, mezcla NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA CEREMONIAL con el agua caliente hasta que quede bien disuelto.
2. Agrega la leche caliente y mezcla.
3. Endulza al gusto.





NICE & BELLA

# Smoothie

## Matcha & Vainilla

**Porción: 1**

### Ingredientes

- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1 plátano maduro
- 1 taza de espinacas
- 1/2 taza de yogurt natural
- 1/2 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- Extracto de vainilla al gusto
- Miel al gusto

### Instrucciones

1. Coloca todos los ingredientes en una licuadora y mezcla hasta que quedé suave.
2. Agrega extracto de vainilla al gusto y endulza con miel.





NICE & BELLA

# Matcha **Pumpkin Spiced**

**Porción: 1**

## **Ingredientes**

- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- 1/2 taza de puré de calabaza
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)
- 1/4 taza de agua caliente

## **Instrucciones**

1. Mezcla NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA con un poco de agua caliente hasta que quede bien disuelto.
2. En un sartén, calienta la leche y el puré de calabaza.
3. Agrega la canela en polvo, la nuez moscada y la mezcla de matcha.
4. Endulza al gusto y sirve caliente.





NICE & BELLA

## Matcha Tricolor

**Porción: 1**

### **Ingredientes**

- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1 3/4 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- 5 fresas
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe de fresa)

### **Instrucciones**

1. Prepara la mezcla de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA en 1 taza leche y deja reposar.
2. Licúa las fresas.
3. Vierte en 1 vaso las fresas licuadas, la leche sola y finalmente la mezcla de NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA.
4. Sirve con una cuchara larga para mezclar los sabores antes de beber.



# Platillos



Matcha

NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA

*Ceremonial*

100% PURE



atcha

IAL MATCHA GREEN TEA

*mium Quality*



# Hotcakes de Matcha





NICE & BELLA

# Hotcakes de Matcha

**Porciones: 5 – 7 hotcakes**

## Ingredientes

- 1 cucharada de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Aceite para cocinar
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)

## Instrucciones

1. En un tazón grande, mezcla NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA con la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
2. En otro tazón, bate el huevo y luego agrega la leche y la mantequilla derretida.
3. Vierte la mezcla húmeda en la mezcla seca y revuelve hasta que estén perfectamente integradas.
4. Agrega un poco de aceite a un sartén y calienta a fuego medio.
5. Vierte 1/4 de taza de masa por hotcake en el sartén caliente.
6. Cocina hasta que aparezcan burbujas en la superficie y dales la vuelta para cocinar del otro lado.
7. Sirve caliente con miel o jarabe.





NICE & BELLA

# Matcha Hummus

**Porciones: 4 – 6 (2 cucharadas por porción)**

## Ingredientes

- 2 cucharaditas de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1 lata de garbanzos, escurridos y enjuagados
- 2 cucharadas de tahini (pasta de sésamo)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo pelados
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- Agua (opcional, para ajustar la consistencia)
- Pan pita, galletas saladas o verduras al gusto

## Instrucciones

1. Coloca todos los ingredientes en un procesador de alimentos.
2. Procesa hasta que la mezcla esté suave y bien integrada.  
Si es necesario, agrega un poco de agua para ajustar la consistencia.
3. Prueba y ajusta la sal y la pimienta según tu preferencia.
4. Sirve con pan pita, galletas saladas o verduras.





NICE & BELLA

# Helado de Té Matcha

**Porciones: 6**

## Ingredientes

- 2 cucharadas de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 2 tazas de crema para batir
- 1 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## Instrucciones

1. En un tazón grande, mezcla el matcha en polvo con una pequeña cantidad de leche para disolver bien el matcha.
2. En una cacerola, calienta el resto de la leche y el azúcar, revuelve hasta que el azúcar se disuelva.
3. Vierte la mezcla caliente sobre la de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA y revuelve hasta que estén bien integradas.
4. Agrega la crema para batir y el extracto de vainilla y mezcla bien.
5. Congela la mezcla durante al menos 45 minutos o hasta que esté completamente fría.
6. Saca el tazón después de los 45 minutos, mezcla durante 2 minutos y vuelve a realizar el mismo procedimiento hasta que la consistencia sea la deseada.
7. Sirve y disfruta.



# Galletas de Matcha





NICE & BELLA

# Galletas de Matcha

**Porciones: 5 – 6 galletas**

## Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar glas al gusto

## Instrucciones

1. En un tazón, mezcla la harina de trigo con el NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA, el polvo para hornear y la sal.
2. En otro tazón, bate la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y cremosa.
3. Agrega el huevo y el extracto de vainilla y sigue batiendo hasta que se mezclen bien.
4. Agrega al tazón con la harina de trigo, el polvo para hornear y la sal con la mantequilla y el azúcar, mezcla hasta que se forme una masa.
5. Cubre la masa y refrigera durante al menos 1 hora.
6. Precalienta el horno a 180°C y forra una bandeja con papel para hornear.
7. Divide la masa en pequeñas bolas y colócalas en la bandeja, dejando suficiente espacio entre cada una.
8. Hornea durante aproximadamente 10–12 minutos o hasta que las galletas estén doradas en los bordes.
9. Deja enfriar en la bandeja durante unos 10 minutos antes de transferirlas a una rejilla para enfriar por completo.
10. Puedes espolvorear con azúcar glas antes de servir.





# Gelatina de Matcha

**Porciones: 2**

## Ingredientes

- 2 cucharaditas de NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA CEREMONIAL
- 1 taza de agua caliente
- 3 cucharaditas de grenetina
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de agua fría

## Instrucciones

1. Disuelve el NICE & BELLA IMPERIAL MATCHA GREEN TEA CEREMONIAL con agua caliente.
2. En un tazón grande, revuelve la gelatina en polvo con la taza de agua fría.
3. Agrega la mezcla de matcha caliente y el azúcar a la grenetina.
4. Revuelve hasta que la grenetina y el azúcar se disuelvan completamente.
5. Vierte la mezcla en moldes individuales o un molde grande.
6. Refrigerar durante al menos 4 horas o hasta obtener la consistencia de una gelatina firme.
7. Desmolda y sirve.



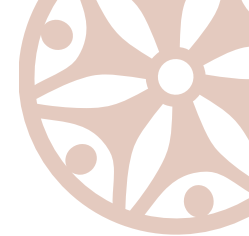
RECETAS CON  
TÉ ROJO

*Rooibos*



# Bebidas





NICE & BELLA

# Rooibos **Latte**

**Porciones: 1**

**Ingredientes**

- 1 taza de leche caliente (cualquiera de tu preferencia)
- 1 cucharadita de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)
- Extracto de vainilla al gusto

**Instrucciones**

1. Mezcla la leche caliente con el NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA y deja reposar durante 5-7 minutos.
2. Endulza al gusto, y si lo deseas, agrega extracto de vainilla para dar sabor.
3. Sirve caliente.





# Limonada de Rooibos

**Porciones: 1**

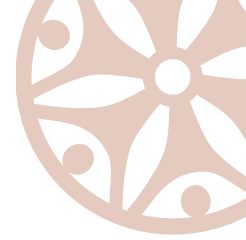
## Ingredientes

- 1 cucharadita NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1 taza de agua caliente
- 1/4 de taza de jugo de limón
- Hielo al gusto
- Rodajas de limón al gusto
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)

## Instrucciones

1. En un vaso, agrega NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA y vierte el agua caliente, mezcla bien. Deja reposar durante 5-7 minutos. Vuelve a mezclar.
2. Agrega el jugo de limón y el azúcar. Mezcla hasta que el azúcar se disuelva.
3. Sirve sobre hielo y decora con rodajas de limón.





NICE & BELLA

# Rooibos Rojo Sangría

**Porciones: 1**

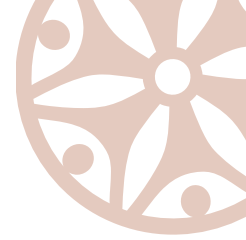
## **Ingredientes**

- 4 cucharadas de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 2 tazas de agua caliente
- 4 tazas de jugo de uva
- 1/2 taza de refresco de limón o toronja
- 1/4 de taza de jugo de naranja
- 1/4 de taza de jugo de limón
- Frutas frescas (naranjas, manzanas, fresas, uvas)
- Rodajas de naranja y limón para decorar
- Hielo al gusto

## **Ingredientes**

1. Mezcla el NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con el agua caliente.
2. Deja reposar durante 10-15 minutos y mezcla bien.
3. En una jarra grande, revuelve la mezcla de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con el jugo de uva, el refresco de tu elección, el jugo de naranja y el jugo de limón.
4. Refrigerera la sangría durante al menos 2 horas antes de servir.
5. Sirve con frutas frescas, rodajas de limón, naranja y hielo al gusto.





NICE & BELLA

# Rooibos Calientito con Miel

**Porciones: 1**

**Ingredientes**

- 1 taza de agua o leche caliente (cualquiera de tu preferencia)
- 1 cucharadita de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- Miel al gusto

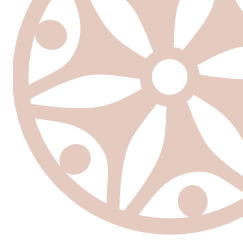
**Instrucciones**

1. Agrega NICE ROOIBOS RED TEA al agua o leche caliente y deja reposar durante 5-7 minutos.
2. Endulza con miel al gusto y sirve caliente.



# Platillos





NICE & BELLA

# Helado de Rooibos

**Porciones: 2**

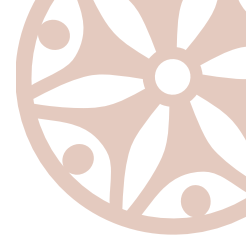
## Ingredientes

- 3 cucharaditas de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1 taza de leche caliente (cualquiera de tu preferencia)
- 2 tazas de crema para batir
- 3/4 de taza de azúcar

## Instrucciones

1. Disuelve el NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA en leche caliente y deja reposar durante 10–15 minutos.
2. En un tazón grande, revuelve la mezcla de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con la crema para batir y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva.
3. Refrigerera la mezcla durante al menos 4 horas o hasta que esté completamente fría.
4. Vierte la mezcla en un tazón y mételo al congelador por 45 minutos.
5. Saca el tazón después de los 45 minutos, mezcla durante 2 minutos y vuelve a realizar el mismo procedimiento hasta que la consistencia sea la deseada.
6. Sirve el helado de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA y disfruta.





NICE & BELLA

# Natilla de Rooibos

**Porciones: 3**

## Ingredientes

- 2 tazas de leche caliente (cualquiera de tu preferencia)
- 2 cucharaditas de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1/4 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## Instrucciones

1. Disuelve NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA en la leche caliente.
2. En un sartén, mezcla el azúcar y la maicena.
3. Agrega a la mezcla la leche de rooibos y las yemas de huevo. Cocina a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente hasta que la mezcla espese.
4. Retira del fuego y agrega el extracto de vainilla.
5. Deja enfriar y sirve.



# Panqué de Naranja y Rooibos





NICE & BELLA

## Panqué de Naranja y Rooibos

**Porciones: 7**

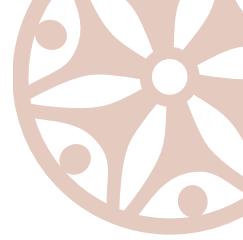
### Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de agua caliente
- 2 cucharaditas de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1/2 taza de leche (cualquiera de tu preferencia)
- 1/2 taza de jugo de naranja fresco
- 1/2 taza de azúcar
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- Rodajas de naranja, pasas o arándanos al gusto

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para panqué.
2. En un tazón grande, mezcla la harina de trigo, el polvo para hornear y la sal.
3. Disuelve NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA en el agua caliente y deja reposar durante 5-7 minutos.
4. Separa dos mezclas; una con NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA, la leche, el jugo de naranja, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos. Y otra con la harina de trigo, el polvo para hornear y la sal.
5. Vierte ambas mezclas en un tazón y revuelve hasta obtener una consistencia suave. Agrega las pasas o arándanos si lo deseas.
6. Vierte la masa en el molde para panqué.
7. Hornea durante aproximadamente 45-50 minutos o inserta un palillo en el centro y ve que salga limpio.
8. Deja enfriar en el molde durante unos 10 minutos y luego desmolda para dejar enfriar completamente.
9. Si lo deseas, decora con rodajas de naranja antes de servir.





NICE & BELLA

# Pastel de Miel & Rooibos

**Porciones: 5**

## Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1 taza de agua caliente
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de miel
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- Azúcar glas al gusto

## Instrucciones

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para pastel.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal.
3. Mezcla el NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con el agua caliente y deja reposar durante 5-7 minutos.
4. Agrega el té rooibos, la leche, la miel, la mantequilla derretida y los huevos a la mezcla de ingredientes secos.
5. Mezcla hasta que la masa esté suave.
6. Vierte la masa en el molde para pastel.
7. Hornea durante aproximadamente 30-35 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
8. Deja enfriar en el molde durante unos 10 minutos y luego desmolda para dejar enfriar completamente.
9. Puedes espolvorear con azúcar glas antes de servir.





NICE & BELLA

# Paletas de Rooibos con Frutos Rojos

**Porciones: 5 -7 paletas**

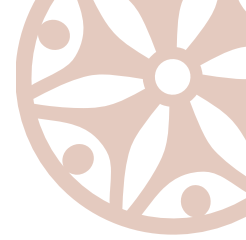
## Ingredientes

- 1 cucharadita de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de frutos rojos (fresas, frambuesas, moras, etc.)
- 1/4 de taza de yogurt natural
- Endulzante al gusto (azúcar, miel o jarabe)

## Instrucciones

1. Mezcla el NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con el agua caliente y el endulzante de tu preferencia.
2. Deja enfriar la mezcla.
3. Licúa la mezcla de rooibos endulzado con los frutos rojos y el yogurt hasta obtener una mezcla suave.
4. Vierte la mezcla en moldes para paletas y congélalos durante al menos 4 horas o más de ser necesario.





NICE & BELLA

# Sopa de Tomate Fría

**Porciones: 4**

## Ingredientes

- 6 tomates maduros
- 1 cucharada de NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA
- 1/2 taza de agua caliente
- 1 diente de ajo
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de albahaca fresca para decorar

## Instrucciones

1. Mezcla NICE & BELLA ROOIBOS RED TEA con agua caliente.
2. Licúa los tomates, el diente de ajo, el aceite de oliva, el vinagre balsámico y la infusión de Rooibos, hasta obtener una mezcla suave.
3. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Refrigerar la sopa durante al menos 2 horas antes de servir.
5. Sirve fría, decorada con hojas de albahaca fresca.



# NICE & BELLA

## Conversiones de Cocina

Medida	Onzas	Gramos	Mililitros
1 cucharadita	0.17 oz	5 g	5 ml
1 cucharada	0.5 oz	14 g	15 ml
2 cucharadas	1 oz	28 g	30 ml
1/4 taza	2 oz	57 g	60 ml
1/3 taza	2 1/2 oz	71 g	70 ml
1/2 taza	4 oz	113 g	125 ml
2/3 taza	5 oz	142 g	150 ml
3/4 taza	6 oz	170 g	175 ml
1 taza	8 oz	227 g	250 ml
1 1/2 tazas	12 oz	340 g	375 ml
2 tazas	16 oz	454 g	500 ml
2 1/2 tazas	20 oz	567 g	600 ml
3 tazas	25 oz	710 g	750 ml
4 tazas	33 oz	907 g	1 Litro

Las imágenes en este recetario son con fines ilustrativos.



NICE & BELLA  
niceonline.com

   ●● @niceandbella

 @niceandbellaofficial

