

MIS BIZCOCHOS PREFERIDOS

Recetas de bizcochos y otros postres caseros



Jenny Craciun

MIS BIZCOCHOS PREFERIDOS

Recetas de postres caseros

Con este sencillo libro de postres aprenderás a preparar deliciosos bizcochos, magdalenas, tartas caseras, galletas, flanes e incluso roscón de reyes entre otras recetas. Todas están bien explicadas para que os sea muy fácil a la hora de ponerlas en práctica. Espero que os guste y que preparéis muchos dulces deliciosos.

INDICE

Bizcochos

1. Bizcocho marmolado tipo zebra.....	4
2. Bizcocho de calabaza sin gluten	6
3. Bizcocho básico de vainilla	8
4. Bizcocho marmolado de naranja	10
5. Bizcocho de chocolate y manzana	12
6. Bizcocho marmolado integral con nueces	14
7. Bundt cake o bizcocho de limón	16
8. Bizcocho de yogur con chocolate (sin pesar ingredientes)	17
9. Bizcocho de cerezas	19
10. Bizcocho de zanahoria con nueces y pasas	21
11. Bizcocho de vainilla y yogur	23
12. Bizcochitos con chocolate y coco	25
13. Bizcocho marmolado sin gluten	27
14. Plum cake con frutas confitadas y pasas	29
15. Bizcocho de vainilla hecho en sartén	31
16. Bizcocho integral de claras	33
17. Bizcochuelo integral de calabaza	35
18. Bizcocho de fresas	37
19. Bizcocho de claras y nata	39
20. Bizcocho integral de chocolate	41
21. Bizcocho marmolado sin pesar los ingredientes	44
22. Bizcocho de plátano y chocolate	47
23. Bizcocho vegano de vainilla	49
24. Bizcocho de manzana y chocolate	51

Rollos rellenos

1. Rollo suizo o brazo de reina	54
2. Rollo de claras relleno de mermelada	57
3. Brazo de gitano relleno de crema	61

Magdalenas y bollería

1. Magdalenas caseras-las de nuestras abuelas	65
2. Magdalenas de yogur	67
3. Magdalenas de naranja y chocolate	69
4. Magdalenas de calabaza	72

5. Magdalenas de limón	74
6. Magdalenas con pepitas de chocolate	76
7. Cruasanes o medialunas	78
8. Rosquillas de limón	81
9. Rosquillas de naranja	83
10. Empanadillas rellenas de queso y arándanos	86
11. Buñuelos de limón	87

Tartas

1. Tarta de chocolate	90
2. Tarta de mascarpone y chocolate	94
3. Tarta de zanahoria	98
4. Tiramisú de limón	100
5. Tarta de galletas, caramelo y chocolate	103

Galletas

1. Galletas de chocolate	104
2. Galletas de mantequilla y miel	106
3. Galletas sin gluten	109
4. Galletas de mantequilla y chocolate	110
5. Alfajores de maicena	112
6. Galletas de limón	115
7. Galletas navideñas	117

Flanes

1. Flan de huevo con leche condensada	119
2. Flan de café	121
3. Arroz con leche cremoso	123

Otros postres

Roscón de reyes	124
Roscón de reyes con masa de hojaldre	129
Hojaldre relleno de crema pastelera (miguelitos)	131
Crema pastelera	133
Crema de queso y chocolate.....	135
Crema ganache de chocolate	136

Cheesecake japonés o tarta de queso que tiembla.....	138
--	-----

Tarta de queso cremosa	142
Tarta de queso y yogur	144
Tarta de manzana	146
New York cheesecake o tarta de queso americana	148
Tarta de queso con pasas	150
Brownie de chocolate con mermelada y nueces	153
Pasteles rellenos de crema de chocolate	156
Brazo gitano relleno de nata y mermelada	159
Bollos tiernos y esponjosos	161
Flor de hojaldre y chocolate	163
Brownie de chocolate y nueces	167

Bizcocho marmolado tipo zebra



Ingredientes:

200 g harina de fuerza (000)

5 huevos calibre L

180 g azúcar

10 cucharadas de aceite

3 cucharadas cacao

10 g polvo para hornear o levadura química

5 ml esencia de ron o vainilla

ralladura de medio limón

pizca de sal

Elaboración:

Primero se separan los huevos. Las yemas de las claras en dos recipientes. Sobre las yemas se añade una pizca de sal se remueve muy bien con unas varillas y luego se apartan. Mientras que van descansando la sal va a potenciar su color y sabor. A continuación se van a montar las claras al punto de nieve con unas varillas eléctricas o manuales.

Con las manuales se va a tardar un un poco más.

Cuando están por la mitad montadas se le añade poco a poco el azúcar sin parar de batir. Le añadimos también la esencia de ron o vainilla.

Cada uno la que le guste. Al final se tiene que obtener un merengue bien firme y también brillante. Se apartan un poco y a continuación sobre las yemas se añade poco a poco el aceite batiendo con unas varillas manuales hasta que esté bien incorporado. Se le añade también la ralladura de limón. Luego se va a empezar a añadir de las yemas dentro del bol donde las claras. Se va batiendo a velocidad baja hasta que las yemas están bien incorporadas. Ahora se tiene que separar de la cantidad total de harina 3 cucharadas.

Sobre la mezcla anterior se va a tamizar la harina junto con el polvo para hornear en varias tandas y se va a incorporar con movimientos largos y envolventes para no perder mucho del aire conseguido en las claras. Una vez incorporada la harina se va a separar la mezcla en dos recipientes de modo igual. En una de ellas que va a ser la mezcla blanca, se va a añadir el resto de harina y se va a incorporar.

En la otra mezcla se va a añadir el cacao y se va a incorporar del mismo modo. Se va a precalentar el horno a 180°C o 356°F con calor arriba y abajo. Se va a forrar un molde rectangular con papel de horno. Como referencia mi molde mide 35 x 11 x 7 cm.

Ahora se va a empezar a añadir la masa del bizcocho de la misma manera para que nos salga marmolado como tipo cebrá. Se pone en el medio del molde una cucharada de masa blanca y sobre ella una cucharada de masa con cacao, luego otra vez de la masa blanca y otra vez de la masa con cacao. Y así hasta que se termina de añadir toda la masa alternando los colores.

Vais a ver que la masa se va extendiendo sola por toda la superficie.

Se lleva el bizcocho al horno para 35-40 minutos aproximadamente, dependiendo del horno. Probar con un palillo y si sale limpio el bizcocho está hecho. El mio ha estado 40 minutos en el horno. A los 35 minutos he apagado el horno y he dejado el bizcocho dentro con la puerta medio abierta para otros 5 minutos. Luego lo he sacado sobre una rejilla para enfriarse.

Bizcocho de calabaza sin gluten



Es un bizcocho que se prepara en nada de tiempo. Simplemente se echan los ingredientes en la licuadora y se mezclan.

Ingredientes:

300 g calabaza limpia
200 g harina de arroz
100 g maicena o almidón de maíz
150 ml aceite de girasol
4 huevos calibre L
180 g azúcar
15 g levadura química
5 ml esencia vainilla
media cucharadita de canela en polvo

Elaboración:

Precalentar el horno a 170°C o 338°F con calor arriba y abajo. Primero se pela la calabaza y se pone a cocer en una cacerola con agua caliente. Se va a cocer durante 8-10 minutos o hasta que se nota blanda. Luego se saca y se deja a escurrir mientras que se enfría también. Una vez que ya está fría se empieza con añadir los huevos en el vaso de la licuadora, también la calabaza y el azúcar.

Se van a batir muy bien hasta obtener una mezcla homogénea y que la calabaza esté bien triturada. Luego se añade el aceite, la esencia de vainilla y la canela en polvo y se va batiendo unos segundos más.

A continuación se añaden la harina de arroz, la maicena y el polvo para hornear. Se remueve un poco con una cuchara para incorporar la harina y luego se tapa la licuadora y se va batiendo todo muy bien. En el caso que no os gusta la harina de arroz y la maicena las podéis sustituir por 300 g de harina de trigo común, pero el bizcocho ya no será apto para celíacos.

Se prepara el molde bien untado con mantequilla y luego espolvoreado con harina. Se vierte la mezcla del bizcocho dentro y luego se lleva al horno precalentado para 50-55 minutos aproximadamente o hasta que un palillo introducido en el medio del bizcocho sale limpio.

Cuando está listo se saca del horno, se deja unos 5 minutos dentro del molde y luego se coloca sobre una rejilla para enfriarse por completo. Una vez frío se le puede espolvorear azúcar glas o impalpable por encima y listo para disfrutarlo en desayunos, meriendas o cuando más os apetece. Vais a ver que tiene una textura muy rica, un poco húmeda y esponjosa a la vez. El aroma de canela con el sabor de la calabaza es un encanto para el paladar.

Bizcocho básico de vainilla



Es el bizcocho básico, con ingredientes que todos tenemos en casa y que siempre triunfa. Ese bizcocho además de ser muy fácil de hacer es muy versátil. Se puede usar como base para tartas y pasteles pero también se puede consumir tal cual en los desayunos o meriendas. Os voy a contar como resultó ese bizcocho tan rico. Un sábado al mediodía llegue a casa después de una mañana atareada fuera de casa y me apetecía hacer algo dulce para el fin de semana. Así que he cogido un bolígrafo y papel y empecé a pensar en los ingredientes. Después de calcular bien las cantidades me resultó la siguiente lista:

Ingredientes:

5 huevos grandes

170 g azúcar de abedul o normal

100 ml aceite

un yogur natural (125 g)

220 g harina de fuerza

5 ml esencia vainilla

5 g polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

10 ml licor de cerezas (opcional)

almendras crudas laminadas para decorar (opcional)

Modo de preparar:

Se separan los huevos y luego se van a batir las claras hasta que llegan al punto de nieve. Una vez montadas se apartan y se baten un poco las yemas con un tenedor junto con la pizca de sal.

Luego se le añade el yogur natural y se mezcla bien. Se le pone también el aceite poco a poco y mezcla hasta que esté incorporado y al final se le pone la esencia de vainilla también.

Una vez que tenemos la mezcla lista la vamos a incorporar a las claras montadas, añadiéndola en forma de hilo mientras que batimos. Yo he hecho ese proceso con la ayuda del robot de cocina, así es más cómodo pero también podéis hacerlo con unas barrilas eléctricas o manuales. Después de incorporar las yemas se va a tamizar la harina junto con el polvo para hornear y el bicarbonato y se incorpora poco a poco a la mezcla anterior incorporándola con la ayuda de una espátula con movimientos largos y envolventes. Luego se prepara el molde. Yo he utilizado un molde redondo con un diámetro de 20 cm. He puesto papel vegetal en el fondo y las paredes las he untado con mantequilla y he espolvoreado un poco de harina. Luego se echa la mezcla de bizcocho dentro, se lisa bien la superficie y se le pone almendras laminadas por encima en el caso que lo vais a consumir tal cual. Si lo vais a usar como base para tartas podéis dejarlo sin almendras. Se lleva al horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo para 35-40 minutos, dependiendo de cada horno.

Yo a los 35 minutos he apagado el horno y he dejado el bizcocho dentro con la puerta entre abierta unos 15 minutos para enfriarse despacio. Luego lo he sacado del molde y le he dejado encima de una rejilla para enfriarse completamente. Y listo nuestro bizcocho de vainilla para disfrutarlo en los desayunos y meriendas.

Bizcocho marmolado de naranja



Ingredientes:

7 huevos L
220 g azúcar
250 g harina de repostería
10 g polvo para hornear
80 ml aceite
80 ml zumo de naranja
ralladura de una naranja
5 ml esencia de vainilla
pizca de sal
20 g cacao en polvo

Elaboración:

Se separan los huevos, las claras de las yemas. En un bol grande se echan las claras y se baten hasta llegar a punto de nieve. Las yemas se baten con un tenedor y se le añade la pizca de sal.

Se apartan.

Una vez que las claras están montadas se añade el azúcar poco a poco, luego se añade la ralladura de naranja, el aceite, el zumo de naranja y la esencia de vainilla. Una vez incorporados estos ingredientes se sigue batiendo un minuto más y se para.

A la harina se le añade el polvo para hornear y luego se empieza a tamizar una pequeña cantidad sobre la mezcla anterior. Se incorpora con la ayuda de una paleta o lengua pastelera con movimientos largos y envolventes desde abajo para arriba para perder lo menos posible el aire de la masa.

Una vez incorporada la harina se vierte un poco menos de la mitad de la mezcla en otro recipiente.

Se le añade el cacao tamizado y se incorpora con los mismos movimientos para no perder mucho aire. Esa mezcla va a resultar un poco más espesa que la anterior debido al cacao. Se aparta y se prepara el molde.

Yo he usado un molde grande de 27 cm de diámetro por 7 cm de alto. He forrado el fondo con papel vegetal y en las paredes he echado aceite de oliva y he espolvoreado un poco de harina.

A continuación se vierte la mitad de la masa blanca en el molde y se extiende por toda la superficie. Luego se echa en líneas circulares de la masa con cacao hasta que se gasta la mitad. La otra mitad se guarda para el final. Se continúa con la otra parte de masa blanca, se extiende bien y a final se le pone la masa con cacao igual en líneas circulares.

Se lleva el bizcocho al horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo para 45-50 minutos aproximadamente. A los 45 minutos se le hace la prueba con el palillo y si sale seco significa que ya está listo. Se saca y se deja enfriar unos 5 minutos dentro del molde y luego se saca sobre una rejilla donde se deja enfriar por completo. Se le espolvorea un poco de azúcar glas por encima.

Luego se puede cortar un buen trozo del bizcocho y disfrutarlo junto con un café, té o lo que más os guste.

Bizcocho de chocolate y manzana



Ingredientes:

6 huevos calibre L
2 manzanas
170 g harina normal o integral
180 g azúcar de caña integral sin refinar
50 g cacao en polvo
50 ml aceite
5 ml esencia de ron o 10 ml ron
10 g polvo para hornear
pizca de sal

Elaboración:

Se pelan las manzanas y se les sacan los corazones. Una vez limpias se van a rallar por la parte grande de la ralladora. A continuación se rompen los huevos de uno en un recipiente pequeño y luego se echan en un bol grande. Luego se baten con una batidora hasta que doblen su volumen, aproximadamente 2-3 minutos. Cuando han doblado su volumen se empieza a añadir el azúcar sin dejar de batir. Luego se añade la pizca de sal y también el aceite poco a poco y sin dejar de batir. Se bate un poco más y se añade la esencia de ron.

Si no tenéis esencia de ron podéis añadir un poco de ron. Le va a dar un buen sabor y ternura al bizcocho. Se aparta la batidora y a continuación se tamiza la harina junto con el cacao y el polvo para hornear. Se van incorporando en tandas pequeñas con movimientos envolventes desde abajo para arriba. Una vez incorporados los ingredientes secos se van a añadir las manzanas ralladas que previamente se han escurrido muy bien. El zumo se puede consumir ya que es muy rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Se incorporan las manzanas en la mezcla del bizcocho. Se va a forrar un molde con papel de horno y luego se añade la mezcla dentro. El horno ya está precalentado a 180°C con calor arriba y abajo. Mi molde mide 32 x 23 x 4 cm. Podéis usar el molde que tengáis en casa o que esté parecido en dimensiones o igual puede ser redondo. Se extiende con una espátula para que esté uniforme por toda la superficie. Se lleva al horno para 30-35 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno puede tardar más o menos. Se le hace la prueba con el palillo para comprobar si está hecho. Pasado el tiempo de horneado se saca el bizcocho, se deja que se enfrié unos 5 minutos dentro del molde y luego se saca encima de una rejilla para que se enfrié por completo. Luego se corta en la forma que más os guste. Yo lo he cortado en cuadrados y le he espolvoreado un poco de azúcar glas por encima.

Y listo nuestro bizcocho de chocolate y manzana. Está esponjoso, tierno y jugoso debido a las manzanas. Y además huele muy bien a chocolate y ron.

6. Bizcocho marmolado integral con nueces



Ingredientes:

- 6 huevos calibre L
- 200 g de harina blanca
- 200 g de azúcar de panela sin refinar
- 50 ml de aceite de oliva suave
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 4 cucharadas de nueces troceadas
- 10 ml aroma de vainilla
- 4 cucharaditas de cacao puro (20 g)
- 5 g polvo para hornear
- 20 g mantequilla para untar el molde

Elaboración:

Se separan las claras de las yemas. Se llevan a punto de nieve las claras con la ayuda del robot con varillas, luego se empieza a añadir el azúcar poco a poco hasta que se incorpora toda la cantidad.

A continuación se incorporan las yemas de una a una, también la ralladura de naranja, el aceite, las nueces y el aroma de vainilla. Se tamiza la harina y se mezcla con el polvo para hornear. Yo he utilizado un doble sobre porque así lo he encontrado de la marca Hacendado. Vosotros podéis utilizar el que más os convenga o encontrareis.

Una vez que está mezclada la harina con el polvo de hornear se empieza a incorporar al bizcocho mezclando con la ayuda de una paleta de madera o silicona, con movimientos desde arriba hasta abajo, despacio para que no baje el volumen del bizcocho.

Se enciende el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Se prepara el molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Yo he utilizado un molde redondo desmontable con un diámetro de 25 cm y una altura de 7 cm.

A continuación se echa el bizcocho en el molde guardando como 100 g aproximadamente para mezclarlo con el cacao

Una vez mezclado se añade por encima del bizcocho y luego con la ayuda de la cuchara se introduce el cacao para dentro con movimientos circulares.

Se introduce el bizcocho al horno para 35 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno.

Pasados los 30 minutos se comprueba con la ayuda de un palillo pinchando en el medio. Si sale seco el palillo significa que ya está hecho. Se saca y se deja enfriar en el molde. Luego se corta en trozos a gusto de cada uno.

Opcional se le puede espolvorear un poco de azúcar glas o impalpable por encima y listo para disfrutarlo.

Bundt cake o bizcocho de limón



Ingredientes:

220 g de harina de repostería
100 ml de aceite
4 huevos grandes
400 ml de leche condensada
40 ml de ron (opcional)
ralladura de un limón
3 cucharadas de azúcar
10 ml de esencia de vainilla
15 g de levadura química o polvo para hornear

Elaboración:

Se rompen los huevos en un bol pequeño y luego se pasan en un bol más grande. Se baten con las varillas eléctricas unos 3-4 minutos y después se añade el azúcar. Se sigue batiendo hasta que se blanquean y dobla su volumen. Es el momento de añadir la leche condensada y seguir batiendo otros 3-4 minutos añadiendo también la esencia de vainilla y la ralladura de limón. También hay que encender el horno a 180°C o 356°F con calor arriba y abajo, o si es de gas a fuego moderado.

Después se incorpora el aceite poco a poco y seguir batiendo.

Al final se incorpora el ron también. Este último paso es opcional.

Se para la máquina y se va tamizando la harina junto con la levadura química. Se va incorporando despacio con la ayuda de una paleta con movimientos envolventes desde abajo para arriba. Seguir mezclando hasta que se incorpora toda la harina. Se aparta y se prepara el molde. Yo he tenido un molde de silicona en forma de flor. Se pincela bien con aceite el molde. Si es de metal es preferible la mantequilla y un poco de harina. Si es de silicona basta con unas gotas de aceite. Una vez preparado el molde se añade el bizcocho dentro y se lleva al horno para 45-50 minutos. El mío ha estado 50 minutos. Se saca y se deja enfriar unos 10 minutos dentro del molde. Luego se desmolda y se deja enfriar sobre una rejilla. Se adorna a vuestro gusto. Yo le he añadido un poco de azúcar glas.

Bizcocho de yogur con chocolate (sin pesar ingredientes)

La medida de los ingredientes va a ser un vaso de yogur de los que vamos a utilizar. Mi vaso de yogur tiene la capacidad de 125 g.



Ingredientes:

2 vasos de yogur
8 huevos grandes
3 vasos de azúcar

un vaso de aceite
6 vasos de harina
15 g de levadura química
30 ml de ron
10 ml de esencia de vainilla
ralladura de un limón
70 g de chocolate (opcional)
pizca de sal
una nuez de mantequilla

Elaboración:

Se rompen los huevos en un bol pequeño de uno en uno y luego se echan en bol más grande. Se batan con la ayuda de unas varillas manuales

ligeramente solo para homogeneizarlos.

A continuación, se añade poco a poco el aceite, luego el azúcar y se van a mezclar hasta que se disuelva el azúcar. Luego se añaden los yogures y se sigue mezclando. A continuación, se añaden el ron, la esencia de vainilla, la ralladura de limón y la pizca de sal. Se incorporan bien en la mezcla. También se añade el chocolate cortado con el cuchillo en trozos pequeños.

Es el momento de encender el horno a 180°C o 356°C, con calor arriba y abajo, o si es por gas a fuego moderado.

Luego se mezcla la levadura química con la harina y se empieza a añadir a la mezcla anterior poco a poco hasta que se incorpora toda la cantidad.

Se unta bien el molde con mantequilla y luego se le espolvorea harina. Se añade el bizcocho dentro del molde y se lleva al horno para una hora aproximadamente. Pasados 50 minutos podéis hacer la prueba del palillo. Si sale seco ya está listo el bizcocho. Se saca y se deja enfriar dentro del molde unos 10 minutos. Luego se puede sacar sobre una rejilla y dejar que se enfríe por completo. Se puede consumir acompañado de un café, una infusión o un vaso de leche. De cualquier manera, está riquísimo.

Bizcocho de cerezas



Ingredientes:

400 g cerezas
50 g azúcar
4 huevos
200 g azúcar
110 ml aceite
240 g yogur
5 ml esencia de vainilla
300 g harina
10 g levadura química o polvo para hornear
azúcar glas para decorar
Dimensiones molde 20 x 20 cm aprox.

Elaboración:

Primero se lavan bien las cerezas y se les sacan los huesos. Se depositan en un recipiente y por encima se les echa unos 50 g azúcar.

Se apartan y a continuación se prepara el bizcocho. En un bol grande se añaden los huevos y sobre ellos el azúcar. Se van a batir hasta que los huevos doblen su volumen.

Unos 3 minutos con unas varillas eléctricas o un poco más con unas varillas manuales.

A parte de que los huevos van a doblar su volumen también van a blanquear un poco. A continuación se añade el aceite poco a poco mientras que se va batiendo. Luego se añade la vainilla y el yogur natural y se sigue batiendo un poco más para que se incorporen. Se tamiza la harina y luego se va a incorporar poco a poco batiendo con las varillas a velocidad baja.

Cuando ya está incorporada, la masa del bizcocho ya está lista. Se enciende el horno a 180°C o 356°F.

Se prepara también el molde, se va a forrar con papel vegetal especial para horno. Mi molde mide 20X20 cm. Ahora se va a dividir la masa del bizcocho en 3 partes aproximadamente iguales. Es decir, se va a verter en el molde una parte de la masa de bizcocho, se extiende de modo uniforme por toda la superficie y luego se coloca una parte de las cerezas, repartidas por toda la superficie. Después se va a echar otra parte de la mezcla de bizcocho y luego otra parte de las cerezas. Se reparten bien y luego se echa la última parte de la mezcla. Al final se colocan por encima las cerezas restantes.

Se lleva el bizcocho al horno y se va a hornear durante 50-55 minutos, dependiendo de cada horno. Se le hace la prueba del palillo, si sale limpio el bizcocho está listo. Se saca del horno y se deja enfriar unos 5 minutos en el molde. Luego se coloca sobre una rejilla y se deja enfriar por completo. Cuando haya enfriado se le espolvorea por encima azúcar glas y se puede cortar al gusto de cada uno.

Bizcocho de zanahoria con nueces y pasas



Ingredientes:

- 120 g harina integral
- 100 g harina de fuerza
- 270 g zanahoria rallada
- 160g azúcar de caña integral
- 4 huevos
- 110 ml aceite
- 50 g nueces molidas
- 50 g uvas pasas
- 5 ml esencia vainilla
- 3 g canela en polvo
- pizca de sal
- 15 g levadura química o polvo para hornear

Elaboración:

En un bol grande se añaden los huevos y sobre ellos el azúcar, el aceite la esencia de vainilla y la pizca de sal. Se van a batir con unas varillas eléctricas durante 3 minutos, de modo manual se tarda unos 5 minutos.

Sobre la harina tamizada se añade el polvo para hornear o levadura química, la canela en polvo y también las nueces molidas. Se mezclan bien los 4 ingredientes y a continuación sobre la mezcla anterior se empieza a añadir los ingredientes secos. Se pueden incorporar con la ayuda de una espátula o directamente con las varillas eléctricas. Solo hay que batir a velocidad baja para que no se salga la harina del bol. Se va a guardar un poco de harina para mezclar con las uvas pasas. De esta manera no se van a caer al fondo del bizcocho durante el horneado. Al final se añaden también las uvas pasas y se incorporan batiendo un poco más.

El horno se tiene que precalentar a 190°C o 374°F con calor arriba y abajo.

A continuación se va a incorporar la zanahoria rallada previamente por la parte grande de la ralladora. Se remueve con una espátula para que quede bien incorporada.

La mezcla del bizcocho se añade en un molde forrado con papel de horno o untado bien con mantequilla. Yo he utilizado un molde rectangular pero también se puede utilizar uno redondo o cuadrado. Como referencia mi molde mide 22 cm de largo por 7 cm de ancho y 5 cm de alto.

Se lleva el bizcocho al horno y se va a hornear durante 40 - 45 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno. A los 40 minutos se le puede hacer la prueba del palillo y si el palillo sale limpio significa que el bizcocho ya está listo.

Luego se saca del horno y se deja unos 5 minutos en el molde para enfriarse un poco. Después se saca y se coloca sobre una rejilla para enfriarse por completo. Cuando ya está frío se le puede espolvorear azúcar glas por encima y se puede cortar al gusto. El bizcocho resulta esponjoso, tierno y ligeramente húmedo. Además que tiene un sabor increíble.

Bizcocho de vainilla y yogur



Ingredientes:

5 huevos calibre L
250 g de harina
240 g de azúcar
120 ml de aceite
120 g de yogur natural
10 g de levadura en polvo
una vaina de vainilla o 5 ml de esencia de vainilla
cáscara de limón rallada
fideos de chocolate opcional
azúcar glas opcional

Elaboración:

Se enciende el horno a 180°C o 356 °F.
En un bol se rompen 5 huevos calibre L y luego sobre ellos se pone las semillas de una vaina de vainilla y el azúcar. Se van a batir con unas varillas eléctricas o manuales hasta que los huevos doblen su volumen y blanquean un poco.

Luego se añade poco a poco el aceite mientras que se sigue batiendo.

Después se añade el yogur y se va a batir un poco más para incorporarlo en la mezcla. Una vez incorporado el yogur se empieza a tamizar la harina sobre la mezcla del bizcocho y se incorpora con la ayuda de las varillas. Si se utilizan varillas eléctricas, primero se remueve la harina sin arrancar la maquina y luego se va batiendo a velocidad baja. A la vez con la harina se incorpora también el polvo para hornear.

Se va a batir bien hasta que la harina está totalmente incorporada. Al final se remueve la mezcla con una espátula para asegurarnos que no se ha quedado nada de harina en el fondo del bol.

Se prepara el molde, puede ser redondo o rectangular. Yo he utilizado uno rectangular.

Se va a forrar con papel de horno y luego se va a echar dentro del molde la mitad de la mezcla para el bizcocho. Luego de modo opcional se puede añadir unas pepitas o fideos de chocolate. Se añade una parte por toda la superficie y luego se añade otro poco de la mezcla. Se pone otra capa de chocolate y al final el resto de la mezcla de bizcocho. Por lo ultimo se pone por encima el resto de chocolate y luego se introduce en el horno precalentado. Se va a hornear durante 40-45 minutos aproximadamente. Dependiendo de cada horno puede tardar más o menos. Se le puede hacer la prueba con un palillo introducido en el medio del bizcocho y si el palillo sale limpio significa que ya está listo.

Una vez sacado el bizcocho del horno se deja a enfriar unos 5 minutos dentro del molde y luego se puede sacar sobre una rejilla para enfriarse por completo. Cuando ya está frío de modo opcional se le puede espolvorear azúcar glas por encima y listo para disfrutar de este bizcocho muy tierno, húmedo y sobre todo bien aromatizado y súper delicioso.

Bizcochitos con chocolate y coco



Ingredientes para el bizcocho:

6 huevos calibre L
50 g de mantequilla
150 g de azúcar
200 g de harina de repostería
2 sobres de gasificante
Ralladura de medio limón y 5 ml de aroma de vainilla

Ingredientes para el glaseo de chocolate:

50 g mantequilla
20 g de azúcar moreno de caña integral
250 ml de leche

5 ml esencia de ron o 10 ml ron
200 g de chocolate negro
200 g coco rallado

Dimensiones fuente para el bizcocho: 42X30 cm aproximadamente.

Elaboración:

Primero se enciende el horno a 180°C con calor arriba y abajo para que se caliente mientras que se prepara el bizcocho.

Los huevos se rompen en un bol separando las claras de la yemas.

En el recipiente de la amasadora se echan las claras y se van montando a punto de nieve.

A continuación se echa el azúcar poco a poco sin parar de batir, después las yemas, el gasificante o polvo para hornear, el aroma de vainilla, la piel de limón y la mantequilla (que esté al punto de pomada) se sigue batiendo un par de minutos más a velocidad máxima.

Una vez que la mezcla es homogénea se para el robot y se echa poco a poco la harina, mezclando con movimientos envolventes hasta que se incorpora toda la cantidad.

Terminado este paso, se coge una hoja de papel de horno y se forra la fuente. Se echa la mezcla y con la paleta se va nivelando hasta que se queda uniforme.

Se introduce la fuente en el horno durante 15 minutos aproximadamente, dependiendo del horno.

Una vez que el bizcocho está listo, se deja a enfriar y se sigue con el glaseo de chocolate.

Se calienta la leche hasta que llega al punto de ebullición. Se retira del fuego y se añade el azúcar, la mantequilla y el chocolate mezclando continuamente hasta que se derriten.

El resultado tiene que ser una mezcla fluida.

Se corta el bizcocho con un cuchillo de sierra en trocitos de 4x4 cm aproximadamente.

Con un tenedor se pincha el trozo de bizcocho en el medio y se funde en el glaseo de chocolate. Luego se escurre y se pasa por el coco rallado y listo.

El resultado: unos bizcochitos esponjosos, jugosos y con un aroma que enamora.

Bizcocho marmolado sin gluten



Ingredientes:

150 g harina de arroz
50 g maicena
150 g azúcar
4 huevos calibre L
10 g polvo para hornear
60 ml leche
50 ml aceite de girasol
5 ml esencia de vainilla
ralladura de un limón
pizca de sal
10 g cacao puro sin gluten

Elaboración:

Se empieza con separar las claras de las yemas. Se tamiza la harina de arroz junto con el polvo para hornear, la maicena y la pizca de sal. Se montan las claras al punto de nieve. Cuando están por la mitad montadas se empieza a añadir el azúcar de lo cual vamos separando una cucharada sopera.

Cuando se ha terminado de incorporar el azúcar las claras tienen que estar bien montadas, del modo que si damos la vuelta al bol no se van a caer. Se apartan.

A continuación sobre las yemas se añade la cucharada de azúcar restante, la ralladura del limón y la esencia de vainilla. Se baten hasta que blanquean y doblan su volumen. Luego se añade la mitad de la mezcla de harinas y se remueve hasta que se incorpora por completo. La mezcla se va a volver muy espesa debido a la maicena. Así que a continuación se añade la leche y se remueve hasta que se incorpora por completo. También se echa el aceite y se incorpora igual. Vais a ver que la mezcla se va a volver otra vez fluida.

Es el momento de añadir la otra mitad de la harina y se incorpora del mismo modo. Una vez obtenida la mezcla se va a separar un cuarto de ella en otro bol. Sobre ese cuarto de la mezcla se va a tamizar el cacao y se incorpora.

Se prepara el molde, forrando el fondo con papel de cocina y untando las paredes con aceite. Yo he usado un molde redondo desmontable con el diámetro de 20 cm. Se vierte la mitad de la mezcla blanca en el molde y se mueve un poco para colocarla bien, después se echa la mitad de la mezcla con cacao, luego el resto de la blanca y al final el resto de la mezcla con cacao. Se lleva al horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo para 45 minutos aproximadamente. Se saca y se deja a enfriar unos 5 minutos dentro del molde luego se pone encima de una rejilla para enfriarse completamente.

Después se puede cortar un buen trozo y disfrutarlo junto con un café, un vaso de leche o con lo que más os guste.

Plumcake con frutas confitadas y pasas



Ingredientes:

150 g harina de repostería
100 g mantequilla
120 g azúcar
3 huevos grandes
10 g polvos para hornear
40 g uvas pasas
40 g arándanos deshidratados
60 g frutas confitadas
10 g polvo para hornear
1 cucharadita ralladura limón
1 cucharadita ralladura naranja
esencia de vainilla

25 ml ron
pizca de sal

Elaboración:

Primero se enciende el horno a 180°C con calor arriba y abajo. Se echan en un bol las uvas pasas y los arándanos deshidratados y se les echa por encima el ron.

Se dejan apartados por unos minutos para que se ablanden. Además que el ron le va a dar buen sabor al bizcocho y lo va hacer más tierno. La ralladura de limón y de naranja se echa encima del azúcar y se mezcla bien. Se aparta. Las frutas confitadas se añaden en el bol de la mantequilla derretida y se mezclan bien. Se apartan.

Se coge un bol grande, se rompen los huevos de uno en uno en un recipiente para comprobar el estado de cada uno y luego se echan en el bol. Se baten un poco con la ayuda de una varillas. Se les añaden una pizca de sal. A continuación se añade el azúcar y se sigue batiendo hasta que se disuelve un poco. Luego se añade la mantequilla con las frutas confitadas y se sigue batiendo un poco más para incorporar bien la mantequilla. Se añaden también las uvas pasas con los arándanos y el ron y se mezclan bien.

El polvo de hornear se echa encima de la harina tamizada y se mezcla un poco. Luego se empieza añadir la harina en la mezcla anterior, poco a poco y se mezcla hasta que se incorpora toda la cantidad.

Se aparta por un momento para preparar el molde. Yo he tenido un molde rectangular de 26x11x7 cm pero podéis usar uno más pequeño si tenéis así el bizcocho os sale más alto. Se unta bien las paredes del molde con mantequilla y en el fondo se le pone papel vegetal.

Se echa la masa dentro del molde, se le pasa una paleta o lengua pastelera por encima para ser uniforme por toda la superficie y se lleva al horno para 50 minutos aproximadamente o hasta que se ve dorado por encima.

Después de 20 minutos de horneado se baja la temperatura a 170°C hasta que esté listo. Se le hace la prueba con el palillo y si sale seco se apaga el horno y se saca el plumcake. Se deja enfriar dentro del molde durante 5 minutos y luego se saca en una rejilla donde se va a enfriar por completo. Luego se le espolvorea un poco de azúcar glas por encima y se adorna a su gusto. Yo le puse unos trocitos de frutas confitadas. Y a disfrutarlo.

Bizcocho de vainilla hecho en sartén



Ingredientes:

3 huevos grandes
80 ml aceite de girasol
120 g azúcar
140 g harina
5 g polvo para hornear
5 ml extracto de vainilla
pizca de sal
una nuez de mantequilla para untar la sartén

Elaboración:

En un bol grande se añaden los huevo y la pizca de sal. Se van a batir con unas varillas manuales o eléctricas. Mientras que se van batiendo se añade la esencia de vainilla y el azúcar. Después de añadir el azúcar se sigue batiendo un poco más, hasta que doblen su volumen y van a blanquear.

A continuación se añade el aceite mientras que se sigue batiendo. Sobre la harina se añade el polvo para hornear y luego se va a tamizar a través de un tamiz o un colador de malla fina. Se tamiza en dos tandas y se incorpora con la ayuda de unas varillas manuales. Se va a untar la sartén con la mantequilla y luego en el fondo de la sartén se coloca un disco de papel vegetal o papel de horno, así se evita que el bizcocho se peque del fondo de la sartén. A continuación se echa la mezcla del bizcocho en la sartén y luego se pone al fuego. Se va a cocinar el bizcocho durante 30 minutos a fuego medio-bajo y con la sartén tapada. A los 30 minutos se levanta la tapa de la sartén y se le coloca al bizcocho otro disco de papel de horno por encima y luego se le da la vuelta. Se va a cocinar por este lado solo 10 minutos para dorarlo un poco. Luego se les da la vuelta otra vez y se le quita el papel que se ha puesto antes. Se comprueba con un palillo si está de todo echo. Si el palillo sale limpio significa que el bizcocho ya está listo. Se saca sobre una rejilla y se deja enfriar por completo. Luego se le quita el papel de la base y se coloca sobre la fuente donde se va a servir. Ahora se puede cortar un buen trozo y disfrutarlo junto con una taza de café, leche, té o con lo que más os guste.

Bizcocho integral de claras (saludable)



Si alguna vez os sobran claras de huevo o simplemente queréis preparar un bizcocho saludable aquí os dejo una idea.

Ingredientes:

6 claras de huevos
120 g de harina integral de espelta
150 g de azúcar moreno sin refinar (panela)
20 g de pepitas de chocolate negro
20 g de uvas pasas
10 ml de esencia de vainilla
ralladura de medio limón
5 g de polvo para hornear

Elaboración:

Lo primero antes de empezar es importante de tener todos los ingredientes a mano y pesados. Encender el horno a 200°C con calor arriba y abajo.

Montamos las claras a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas o manuales, cada uno con lo que tiene y le viene mejor. Una vez montadas vamos a añadir poco a poco el azúcar.

A continuación, añadimos la ralladura de limón y la esencia de vainilla.

Mezclamos un par de minutos más y retiramos las varillas.

A continuación, vamos añadiendo la harina tamizada y la incorporamos con la ayuda de una paleta, con movimientos envolventes, desde abajo para arriba, para no perder el aire conseguido cuando hemos montado las claras.

Una vez incorporada la harina vamos a añadir las pepitas de chocolate y las uvas pasas. Las incorporamos bien y a continuación vamos a preparar el molde. Yo he usado uno de silicona, de echo no le he echado nada de grasa, pero si vais a usar un molde de metal tenéis que ponerle papel de horno. Vamos a echar el bizcocho dentro de nuestro molde y lo vamos a llevar al horno para 30 minutos aproximadamente. Dependiendo de horno puede tardar más o menos. A los 25 minutos podéis comprobar con un palillo y si sale limpio significa que el bizcocho ya está listo. Si el palillo sale pegajoso habrá que dejarlo un poco más.

Una vez que hemos apagado el horno le vamos a dejar que se enfríe un rato dentro del molde y luego se puede sacar y dejarlo que se enfríe de todo sobre una rejilla.

Una vez frio os podéis cortar un buen trozo y disfrutarlo con el café, la infusión o con lo que más os guste.

Esta receta es ideal para todas aquellas personas que lleva una alimentación saludable, tienen una dieta para perder peso, también para las personas con problemas de colesterol, ya que no lleva ni yemas de huevo ni grasa añadida. El azúcar que he usado es azúcar integral de caña sin refinar, lo que significa que no está procesado como el azúcar blanco y que mantiene sus propiedades nutricionales, es decir vitaminas y minerales (pero contiene calorías como cualquier otro alimento).

Bizcochuelo integral de calabaza y nueces

Es
una



receta sencilla, con ingredientes que están al alcance de todos los bolsillos y lo más saludable posible.

A los que les gusta la calabaza seguro que les van a encantar ese bizcocho.

Ingredientes:

250 g de harina integral

4 huevos

250 g de calabaza sin piel

100 g de nueces

120 g de azúcar integral de caña sin refinar

1 yogur natural con 0% materia grasa

100 ml AOVE

6 g de polvo para hornear o levadura química

3 g de bicarbonato sódico

3 g de canela

1 onza de chocolate negro (opcional)

Elaboración:

Se pela la calabaza y se trocea. Se guarda un trozo pequeño en fresco para el final. Los demás trozos se echan en una cazuela, se cubre con agua y se ponen a cocer para 10 minutos desde el primer hervor. Luego se escure y se pasa por la batidora hasta que se hace puré. Se aparta y se deja enfriar.

En un cuenco grande se mezcla el aceite con el azúcar y se bate con las varillas un par de minutos y luego se añade los huevos, el yogur, las nueces que previamente se han troceado con un cuchillo, la calabaza y la canela. Se sigue batiendo hasta que se mezclan bien los ingredientes.

El polvo para hornear y el bicarbonato sódico se mezclan con la harina tamizada y a continuación se va añadiendo poco a poco a los demás ingredientes mezclando con las varillas.

Si os gusta podéis añadirle un poco de chocolate negro rallado (1 onza).

Se precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo y se prepara el molde forrado con papel vegetal. Yo he utilizado una bandeja de 18x26 cm, pero podéis usar el que más os convenga. Se añade el bizcocho en el molde y por encima se le añade un poco de calabaza rallada.

Se introduce al horno para 30 minutos en mi caso por usar una bandeja, si es un molde más alto se deja unos 10 minutos más o se puede comprobar con un palillo introduciéndole en el medio del bizcocho. Si sale seco ya está listo. El resultado final: un bizcocho jugoso que huele muy bien a canela e ideal para desayunos y meriendas.



Ingredientes:

6 huevos calibre L 1
40 g azúcar
120 g harina
una cucharada jugo de limón
ralladura de limón
5 ml esencia vainilla
20 g mantequilla
500 g fresas frescas
pizca de sal

Elaboración:

Se enciende el horno a 180°C o 356°F.

Se lavan bien las fresas luego se les cortan los tallos. Una vez limpias se va a cortar cada fresa en cuartos.

Una vez cortadas se les añade por encima 2 cucharadas de azúcar. Se mueve un poco el recipiente para que el azúcar caiga hasta abajo. Se apartan.

A continuación se separan las claras de las yemas. Sobre las yemas se añade pizca de sal y la mitad del azúcar. Se van a batir unos minutos con las varillas eléctricas o manuales hasta que blanqueen un poco. Después se añade la esencia de vainilla y la mantequilla que está al punto de pomada. Se sigue batiendo un poco más para que la mantequilla esté bien incorporada. Sobre esta mezcla se va a tamizar la harina y luego se va a incorporar con una espátula con movimientos envolventes.

Se aparta la mezcla obtenida y a continuación se van a batir las claras. Se añade sobre las claras el jugo y la ralladura de limón y luego se van a batir hasta que leguen al punto de nieve. Cuando las claras están montadas por la mitad se empieza a añadir el resto de azúcar mientras que se va batiendo. Al final se tiene que obtener un merengue bien firme. Una vez que las claras están montadas se empieza a añadir poco a poco sobre la mezcla anterior, la de las yemas. Se va a incorporar con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes. De esta manera se va a introducir aire en la mezcla de las yemas. Cuando se ha incorporado la mitad del merengue se puede verter toda la mezcla en el bol grande donde ha quedado la mitad de las claras montadas y con movimientos envolventes se van a incorporar. Al final hay que obtener una mezcla esponjosa que tenga bastante aire en el interior.

Se va a forrar una bandeja apta para el horno con papel vegetal o papel de horno. Las dimensiones de mi bandeja son: 20 cm ancho x 30 cm largo y 4 cm alto.

Se reparte bien la mezcla por toda la superficie del molde. Luego se van a colocar las fresas por toda la superficie de la mezcla. Luego se lleva la bandeja al horno para 25-30 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno.

Cuando el bizcocho se ve dorado por encima se le puede hacer la prueba con un palillo. Si sale limpio significa que el bizcocho ya está listo. Una vez sacado del horno se deja enfriar unos 5 minutos y luego se saca sobre una rejilla junto con el papel de horno. Se deja enfriar por completo. Luego se puede cortar en la forma que deseen. El bizcocho resulta esponjoso y también jugoso debido a las fresas y tiene un sabor buenísimo.

Bizcocho de claras y nata



Para aprovechar las claras que os sobran de otra preparación podéis preparar este delicioso bizcocho. Resulta tierno, esponjoso y con un sabor increíble.

Ingredientes para un bizcocho grande:

10 claras

340 g azúcar

400 ml nata para montar

380 g harina de fuerza

100 g pepitas de chocolate

5 ml esencia de vainilla

10 g polvo para hornear

Elaboración:

Las claras que están a temperatura ambiente se van a montar con unas varillas eléctricas o manuales hasta que llegan al punto de nieve. Cuando las claras están casi montadas se añade la mitad del azúcar y se sigue batiendo hasta que esté bien incorporado.

Luego se apartan y se va a montar la nata que tiene que estar bien fría con el resto de azúcar. Se va a batir con cuidado para que no se corte. Cuando la nata empieza a hacer surcos en el bol y está bien firme se tiene que parar de batir. Cuando la nata ya está montada se va a empezar a incorporar las claras poco a poco con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes. Se añade también la esencia de vainilla. Sobre esta mezcla se va a tamizar la harina de poco a poco y se va incorporando de la misma manera. Al final cuando la harina está totalmente incorporada, de modo opcional se le puede añadir un puñado de pepitas de chocolate y se remueve un poco para incorporarlas.

El horno se tiene que precalentar a 200°C o 392°F con calor arriba y abajo.

Se va a forrar el molde con papel de horno. El molde puede ser redondo o cuadrado. Yo he usado uno redondo con el diámetro 28 cm x 5 cm alto.

Se pone la mezcla del bizcocho dentro del molde y se le pasa la espátula por encima para que esté uniforme por toda la superficie. Luego por encima se le añade un poco de azúcar para que forme una especie de costra en la superficie.

Luego se introduce al horno para 50-55 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno. Hacerle la prueba con el palillo y si sale limpio el bizcocho ya está listo.

Se saca y se deja enfriar unos 5 minutos dentro del molde, luego se coloca sobre una rejilla y se deja enfriar por completo. Cuando ya se haya enfriado se puede cortar.

Bizcocho integral de chocolate



41

Ese bizcocho es ideal para desayunos o igual para una merienda. Además se prepara con ingredientes económicos.

Ingredientes:

3 huevos

160 g harina integral

30 g cacao

10 g polvo para hornear

70 ml aceite

70 ml agua con gas

120 g azúcar integral sin refinar tipo panela

pizca de sal

Elaboración:

Primero se separan los huevos, las claras de las yemas. Sobre las yemas se añade la pizca de sal y se van a batir ligeramente. Se apartan y a continuación se van a batir las claras. Se tienen que montar al punto de nieve. Cuando están montadas por la mitad se empieza a añadir el azúcar poco a poco mientras que se está batiendo. Podéis hacer todo el proceso con una batidora amasadora o también con unas varillas manuales. Una vez que las claras están montadas con el azúcar se añade poco a poco el agua con gas mientras que se está batiendo.

42

Cuando se ha incorporado el agua con gas se añaden también las yemas y se sigue batiendo.

A continuación se va a mezclar la harina con el cacao y el polvo para hornear. Luego se va a tamizar sobre la mezcla anterior y se va incorporando poco a poco batiendo con la batidora o las varillas. Cuando la mezcla del bizcocho está lista se va a forrar el molde con papel de horno y luego se añade la mezcla. Se va a llevar al horno que esta previamente precalentado a 180°C o 356°F para 35-40 minutos aproximadamente. Cuando el bizcocho está listo se saca del horno se deja enfriar unos 5 minutos en el molde y luego se saca sobre una rejilla donde se va a enfriar por completo. Luego se puede cortar un buen trozo y disfrutarlo junto con un café, un vaso de leche o con que más os guste. El bizcocho está esponjoso, tierno y con un sabor intenso a chocolate.

Bizcocho marmolado sin pesar los ingredientes



Este

bizcocho marmolado es uno de mis dulces favoritos. Puedo decir que es uno de los bizcochos más queridos de mi infancia. La receta es muy rápida y económica. Es este bizcocho esponjoso que hacían nuestras abuelas y nuestras madres. Sin separar los

ingredientes se medían con una taza o un vaso y también para cantidades más pequeñas con una cuchara. Así que te sugiero que prepares tu también este delicioso bizcocho, seguro te encantará tanto el sabor como la textura.

Ingredientes:

4 huevos de grandes

una taza de azúcar-180 g

una pizca de sal

media taza de aceite-150 ml

44

un yogur-125 g

una cucharadita de esencia de vainilla

cáscara de limón rallada

una taza muy llena de harina-220 g

una cucharada de polvo de hornear-10 g

2 cucharadas de cacao-20 g

para decorar-azúcar en polvo

Modo de preparar:

Rompa los huevos en un tazón grande. Añade una pizca de sal por encima y comienza a batirlos. Puedes hacerlo con una batidora eléctrica o con unas varillas. Mientras bates, agregue el azúcar en forma de lluvia. Continúe mezclando hasta que el azúcar se derrita y los huevos hayan duplicado su volumen, de 3 a 4 minutos. Luego agrega poco a poco el aceite sin dejar de batir, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Cuando el aceite esté

completamente incorporado, agregue el yogur.

Tamizar poco a poco la harina sobre esta mezcla y remueve con unas varillas para incorporarla. Al mismo tiempo poner la levadura junto con la harina.

Mezclar bien para que no queden grumos.

Hay que precalentar el horno a 170°C con el calor arriba y abajo. Si tienes un horno a gas, ponlo a fuego moderado. Forrar el molde de bizcocho con papel de horno o si no tienes engrasa el molde con mantequilla o aceite y enharínalo.

45

Ponga 3 cuartas partes de la composición en la sartén. Deja una cuarta parte sobre la que añadir 2 cucharadas de cacao. Mezclar bien hasta incorporar. Pon esta mezcla con cacao sobre la blanca. Usando una cuchara, mezcle suavemente los dos colores, pasando la cuchara de arriba hacia abajo una vez en toda la longitud del molde.

Introduce la tarta en el horno durante 45-50 minutos o hasta que al introducir un palillo en el interior, éste salga limpio. Cuando ya está hecho deja enfriar 5 minutos en el molde y luego sácalo sobre una rejilla junto con el papel de horno. Cuando se haya enfriado por completo, espolvoréalo con azúcar glas.

Bizcocho de plátano y chocolate



Siempre

los bizcochos hechos en casa saben muy bien, ya que cada uno les da su toque personal. Se pueden endulzar con azúcar u otro gusten. Este bizcocho de plátano y chocolate resulta delicioso y con una textura tipo brownie. Muy tierno y jugoso a la vez.

Ingredientes:

3 plátanos

2 huevos

3/4 taza azúcar o endulzante al gusto – 150 g

10 cucharadas de aceite – 70 ml

una cucharadita de esencia de vainilla – 5 ml

una cucharadita de esencia de ron – 5 ml

3/4 taza de harina blanca o integral – 170 g

una pizca de sal

una cucharadita de polvos para hornear – 5 g

47

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio-2 g

4 cucharadas de cacao-30 g

media tableta de chocolate – 100 g

opcional para decorar unas nueces

Elaboración:

Los plátanos se aplastan muy bien. Cuanto más maduros están mucho mejor, ya que se aplastan más fácil y dan más dulzor al bizcocho.

Sobre los plátanos añade el azúcar, el aceite, los huevos y las aromas. Yo he utilizado esencia de vainilla y de ron. Pero podéis utilizar las aromas que más os gusten, o simplemente sin aromas el bizcocho resulta buenísimo. Remover muy bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Luego añade la harina tamizada junto con el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio. Remueve hasta que estén bien incorporada. Tamiza sobre esta mezcla el cacao y luego incorpóralo.

A continuación incorpora la mitad del chocolate cortado en trozos

pequeños. La otra mitad se va a poner por encima del bizcocho ante de hornearlo.

El horno se tiene que precalentar a 180°C – 356°F con calor arriba y abajo.

Vierte la mezcla del bizcocho en un molde forrado con papel de horno en la base y untado con mantequilla por las paredes. Las dimensiones de mi molde son de 23 cm de largo por 10 cm de ancho.

Por encima del bizcocho pon el resto de chocolate troceado y si te gusta puedes ponerle algunos trozos de nueces también.

Lleva el bizcocho al horno para unos 50-55 minutos aproximadamente o hasta que un palillo introducido en el interior sale limpio.

48

Cuando el bizcocho está listo sácalo del horno y déjalo descansar 10 minutos dentro del molde. Luego puedes sacarlo sobre una rejilla y dejarlo que se enfrié por completo. Una vez frio puedes cortar un buen trozo y disfrutarlo. Te va a encantar su sabor increíble.

Bizcocho vegano de vainilla



En el caso que eres vegano o simplemente no puedes consumir alimentos que contienen huevos, leche, mantequilla, aquí te dejo la receta de este bizcocho vegano de vainilla. La receta es muy fácil y rápida. En menos de una hora tienes listo este delicioso bizcocho para disfrutarlo.

49

Ingredientes:

3/4 taza de agua sin gas o carbonatada – 220 ml

10 cucharadas de aceite – 70 ml

una taza no muy llena de azúcar – 180 g

una cucharadita de esencia de vainilla 5 ml

una taza muy llena de harina-220 g

una cuchara y media de levadura en polvo-15 g

2 cucharaditas de cacao-20 g

una pizca de sal

azúcar en polvo para decorar

Elaboración:

En un bol grande añade el agua, el aceite y el azúcar. Bate bien durante 2 minutos con una varilla manual. Añade la esencia de vainilla. Luego tamiza la harina a través de un colador y añádela en la mezcla anterior. Junto con la harina pon el polvo de hornear y la pizca de sal. Remueve bien con las varillas hasta que la harina esté completamente integrada en la mezcla.

Prepara el molde donde vas a hornear el bizcocho. Puedes forrarlo con papel de horno o untarlo con aceite y harina. Pon la mezcla del bizcocho en el molde pero guarda como un cuarto de toda la cantidad. Es aquí donde hay que añadir el cacao tamizado.

Remueve bien para incorporar el cacao. Luego añade esta mezcla con cacao en el molde sobre la otra mezcla.

50

Con un tenedor remueve desde arriba hasta abajo solo una vez por el largo del molde si es rectangular. Así se van a juntar los dos colores y el bizcocho resulta muy bonito. Llévalo al horno precalentado a 180°C-356°F para unos 35-40 minutos aproximadamente.

A los 35 minutos hazle la prueba con un palillo. Si el palillo sale limpio significa que el bizcocho está listo. Sácalo del horno y déjalo reposar unos 5 minutos dentro del molde. Luego sácalo sobre una

rejilla y déjalo que enfrié por completo. Cuando se ha enfriado de modo opcional se puede espolvorear azúcar glas. Por cierto este bizcocho lo pueden preparar las personas que no consume azúcar por alguna razón. Se puede sustituir el azúcar con algún tipo de edulcorante. Yo por ejemplo lo he preparado con azúcar de abedul.

Bizcocho de manzana y chocolate



Este pastel de manzana y chocolate es uno de mis favoritos y el de toda la familia. Debido que la receta es fácil y rápida.

51

En menos de una hora está listo para disfrutarlo.

Por no hablar de que día tras día es aún mejor. Así que cuando te apetezca algo dulce y rápido, puedes preparar esta pastel o bizcocho con manzana y chocolate.

Ingredientes:

6 huevos calibre
10 cucharas de azúcar – 120 g
6 cucharas de leche – 50 ml
6 cucharas de aceite – 50 ml
una cucharadita de esencia de vainilla – 5 ml
8 cucharas de harina – 130 g
un paquete de polvo de hornear – 10 g
una pizca de sal
3 cucharas de cacao – 25 g
2 manzanas
Un puñado de nueces – unos 30 g
una cuchara de azúcar mezclada con una cucharadita de canela molida

Elaboración:

Rompe los 6 huevos en un bol grande. Añade el azúcar por encima de ellos. Bate con unas varillas hasta que el azúcar se incorpore con los huevos, aproximadamente 2 minutos. Pon encima la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Bate un poco más para incorporarlos. Tamiza la harina junto con la levadura en polvo y la sal sobre la mezcla. Batir con las varillas hasta que se incorpore la harina. Tamiza el cacao e incorporarlo de la misma forma. Reserva la composición y pela las 2 manzanas. Córtalas en trozos para quitarles los corazones, luego corte cada trozo en rodajas finas. Picar un puñado de nueces con un cuchillo.

52

Prepara la bandeja en la que hornearás la tarta. Pon papel de hornear dentro. Si no lo tienes, puedes engrasar la bandeja con un poco de mantequilla y cubrirla con harina.

Las dimensiones de mi bandeja son 20/20 cm.

Vierte la mezcla de bizcocho en el molde, luego coloca las nueces picadas encima, si no te gustan las nueces, puedes dejarlas afuera sin problema. Y encima de las nueces, añade las láminas de

manzana, simplemente encima de la composición. Caerán fácilmente en el interior pero permanecerán bastante en la superficie. Mezclar la cucharada de azúcar con la canela molida y espolvorear sobre las manzanas. La canela le dará muy buen sabor tanto a las manzanas como al pastel entero.

Rollo suizo tierno y esponjoso



El
rollo
suizo o
brazo
de
reina
es sin

duda uno de lo más esponjosos y tiernos bizcochos que he probado. Además es muy fácil de hacer y en poco tiempo. Se puede rellenar con cremas o mermeladas al gusto.

Ingredientes:

6 huevos grandes

60 ml aceite

100 g azúcar para las claras

60 g azúcar para las yemas

120 g harina

1 g polvo para hornear

5 ml esencia de vainilla

opcional

almíbar con agua y azúcar

para decorar coco rallado

Elaboración:

Primero se van a montar las claras al punto de nieve. Cuando están por la mitad montadas se empieza a añadir los 100 g azúcar poco a poco. Cuando ya están montadas se apartan y se continúa con las yemas. Sobre ellas se añade la esencia de vainilla y el azúcar y se van a batir hasta que se van a blanquear y doblen su volumen.

Luego se añade poco a poco el aceite mientras que se sigue batiendo. A continuación se va a empezar a añadir la mitad de las claras montadas sobre las yemas. Con una espátula se echa una cantidad de claras y se incorpora con movimientos largos y envolventes para no perder mucho aire.

La otra mitad de las claras la reservamos para el final. Una vez que se haya incorporado la primera mitad de las claras se va añadiendo la harina tamizada y el polvo para hornear. Se incorporan despacio con los mismo movimientos largos y envolventes. Y luego al final se incorpora el resto de las claras montadas. A continuación se prepara una bandeja apta para el horno que se tiene que forrar con papel vegetal.

55

Es aconsejable de untar la bandeja con aceite y también el papel de horno por la parte de fuera. De esta forma el bizcocho se va a despegar más fácil después del horneado. Las dimensiones de mi bandeja son de 33 cm de largo por 23 cm de ancho. El horno se tiene que precalentar a 180°C con calor arriba y abajo.

Se coloca la masa de nuestro rollo suizo en la bandeja y con una espátula se va extendiendo bien por toda la superficie de modo uniforme. Antes de poner la bandeja al horno se les da dos golpes secos de la mesa para sacar fuera las posibles burbujas de aire. Se lleva la bandeja al horno para 20-25 minutos aproximadamente. Probar con una palillo para ver si está hecho.

Cuando está listo se saca del horno y se le pone un paño limpio y húmedo por encima, de esta manera se va a mantener la humedad del bizcocho. Se deja así unos 10 minutos, así se va enfriando también.

La mermelada de fresa que yo he utilizado como relleno la he batido un poco antes con unas varillas para que este un poco más fluida. Así se maneja mejor y se va extendiendo fácil.

Cuando el bizcocho se haya enfriado se saca de la bandeja y se le pone otro papel por encima y luego se le da la vuelta. De esta manera se le puede quitar con cuidado el papel de la base. Se va a untar con una capa fina de mermelada por toda la superficie y después con cuidado se va a empezar a enrollar ayudándonos siempre del papel. Se enrolla un poco, se presiona ligeramente, se echa el papel para atrás y se le da una vuelta más.

56

Y así hasta que esté enrollado de todo. Se envuelve en el papel de horno y también en un paño limpio y se deja así por lo menos 2-3 horas. Luego se puede sacar sobre una fuente y de modo opcional se puede empapar con un poco de almíbar hecho de agua y azúcar

y al final se puede adornar con coco rallado. Y ya está listo nuestro rollo suizo. Resulta muy tierno, esponjoso y con un sabor increíble.

Rollo tierno con claras y mermelada



Si te sobran claras de huevo de alguna preparación anterior puedes preparar este delicioso brazo de reina o rollo suizo. Es un postre suave y súper delicioso.

57

Ingredientes:

Para el bizcocho:

6 claras de huevo (234 g)

140 g de harina

140 g de azúcar ron o esencia de vainilla

90 ml de aceite

2 cucharadas de jugo de limón

una pizca de sal

Para el relleno: mermelada favorita o cualquier tipo de crema

Para decoración: nueces molidas o coco rallado

Elaboración:

Se ponen las claras en un bol grande y se añade también una pizca de sal. Se van a batir hasta que lleguen al punto de nieve.

Mientras que se van a batir las claras se añade el jugo de limón y

también el azúcar poco a poco. Se sigue batiendo hasta que se obtiene un merengue bien firme y brillante. A continuación se añade el aceite en forma de hilo mientras que se sigue batiendo y también la esencia de vainilla.

El horno se va a precalentar a 170°C o 338°F con calor arriba y abajo.

Sobre el merengue obtenido se va a tamizar la harina en dos veces. Se tamiza una parte y se incorpora con la ayuda de una paleta, despacio y con movimientos envolventes desde abajo hasta arriba para no perder mucho aire de la mezcla. Una vez incorporada la harina se aparta la mezcla y se prepara el molde. También se puede preparar antes de empezar la receta. Se unta con un poco de aceite y luego se forra con papel de horno.

58

Por encima del papel se echa unas gotas de aceite se van esparciendo por toda la superficie con la mano o con una brocha de cocina.

De esta forma el bizcocho no se va a quedar pegado del papel. Se añade la mezcla del bizcocho dentro de la bandeja y se va extendiendo de modo uniforme con una paleta. Luego se lleva al horno para unos 15-18 minutos aproximadamente. Dependiendo de cada horno puede tardar más o menos. Hacerle la prueba del palillo y si sale limpio significa que el bizcocho ya está listo.

Cuando se saca del horno se deja enfriarse unos minutos dentro de la bandeja y luego se saca sobre la mesa junto con el papel de horno. Se va a desprender el papel de los bordes con cuidado y

luego se le pone otro papel por encima. Se juntan los dos papeles de horno en las extremidades y se le da la vuelta rápido y con cuidado. Ahora se le puede quitar fácilmente el papel de la base. Ahora se puede untar el bizcocho con mermelada o crema. Yo he utilizado mermelada de fresa. Se unta toda la superficie con mermelada, luego se va a enrollar el bizcocho con la ayuda del papel de horno. Se le da una vuelta empujando hacia delante y siempre con el papel de horno para evitar que se pegue de las manos, ya que es un bizcocho muy tierno. Una vez enrollado se presiona ligeramente y ese envuelve en el papel de horno. Se cierran bien las dos extremidades y se envuelve en papel film. Se lleva al frigorífico para 3-4 horas para enfriarse bien.

59

Luego se puede sacar el brazo de reina del frigorífico, se le quita el papel y así entero se va a pasar por una mezcla de nueces molidas y coco rallado. Esta mezcla le va a dar a nuestro brazo de reina un toque crujiente y bien rico. Ahora ya se puede cortar en rodajas y servir. Resulta muy tierno, suave y con un sabor buenísimo.

Brazo gitano de crema y chocolate



Este brazo de gitano o brazo de reina es muy fácil de hacer y además es ideal para cualquier tipo de ocasión.

Ingredientes:

Para el bizcocho:

4 huevos

80 g azúcar

100 g harina repostería

pizca sal

5 ml esencia vainilla

Para el relleno:

300 ml nata montada

20 g cacao puro

3-4 cucharadas mermelada de fresas

Para el almíbar:

150 g azúcar

150 ml agua

5 ml esencia vainilla

Para el ganache de chocolate:

150 g chocolate negro

150 ml nata líquida

Elaboración:

Encender el horno a 190°C o 374°F con calor arriba y abajo.

Se rompen los huevos y se añaden en un bol grande. Sobre ellos se añade el azúcar y luego se empieza a batir hasta que los huevos tripliquen su volumen y van a blanquear. Podéis batir con una batidora o también con la varillas manuales.

A continuación se va a añadir la harina con la ayuda de una cuchara. Se añade de poco a poco y se va batiendo a velocidad baja hasta que esté incorporada por completo.

Al final se le añade también la esencia de vainilla.

Luego se añade la mezcla obtenida en una bandeja o molde rectangular forrado con papel de horno. Mi bandeja mide 32 cm de largo por 22 cm ancho y 4 cm de alto.

Se extiende bien la mezcla por toda la superficie de la bandeja con la ayuda de una espátula para que quede uniforme.

Luego se lleva al horno para 12-14 minutos aproximadamente. Se le hace la prueba del palillo y si sale limpio ya se puede sacar del horno.

Mientras que se hornea el bizcocho se prepara el almíbar. En un caso se añade el agua, el azúcar y la esencia de vainilla. Se lleva

al fuego y se deja a hervir durante 5 minutos. Luego se aparta y se deja a enfriar.

Cuando el bizcocho está listo se saca de la bandeja mientras que está caliente y se coloca sobre un paño limpio con la parte de arriba hacia abajo, así se puede quitar el papel de la base. Hay que quitarlo con mucho cuidado porque el bizcocho está muy tierno.

Luego se empieza a enrollar el bizcocho junto con el paño. Así se va a enfriar y a va a coger forma de tubo.

Mientras que el bizcocho y el almíbar se van enfriando se prepara el relleno. Para la crema de trufa se necesita la nata montada y el cacao. Se añade el cacao a través de un tamiz o un colador sobre la nata y se remueve con unas varillas manuales hasta que esté bien incorporado. Cuando vais a montar la nata añadirle también 2 cucharadas de azúcar glas.

Cuando el bizcocho se haya enfriado se va abrir con cuidado pero no de todo, solo que se pueda pincelar bien con el almíbar por el interior. Luego se va a untar toda la superficie del interior con mermelada de fresa y al final se le añade la crema de trufa. Se extiende con cuidado por toda la superficie. A continuación se va a empezar a enrollar teniendo la base papel de horno y con la ayuda del mismo se enrolla despacio y haciendo un poco de presión. Al final va a salir un poco de relleno pero es totalmente normal. Se retira y luego se coloca el rollo obtenido sobre una bandeja.

63

Se deja en el frigorífico mientras que se prepara el ganache de chocolate. La crema de trufa restante se guarda en el frigorífico

para utilizarla en la decoración del brazo gitano o brazo de reina. Se calienta la nata hasta que llega al punto de hervir. Luego se añade sobre el chocolate. Se deja un par de minutos así para que el chocolate empiece a fundirse, y luego se remueve hasta que se obtiene una mezcla homogénea, es decir el ganache.

Luego se añade el ganache sobre el brazo gitano o brazo de reina empezando desde una punta hasta la otra para cubrir bien toda la superficie. Luego se lleva al frigorífico para 4 horas por lo menos para que se enfrié muy bien.

Después de 4 horas se saca el brazo del frigorífico y se decora con la crema de trufa restante y también se le puede poner algunas guindas y unas hojas de menta fresca. Y listo para disfrutar de este delicioso brazo gitano o brazo de reina.



Hoy os traigo una receta de magdalenas caseras esponjosas y con copete, de estas de toda la vida, que las hacían nuestras abuelas, con ingredientes básicos que todos tenemos en casa. Las magdalenas resultan esponjosas y con un buen copete. Son ideales para los desayunos y meriendas acompañándolas con un café, un vaso de leche o la bebida preferida. A continuación os dejo los ingredientes y el modo de preparar de estas deliciosas magdalenas.

Ingredientes:

380 g harina común
230 g azúcar
250 ml leche
150 ml aceite de girasol
3 huevos calibre L
ralladura de un limón
5 ml esencia de vainilla
15 g levadura química
pizca de sal

Elaboración:

En un bol grande se pone la leche y el azúcar y se va a batir hasta que el azúcar está disuelto. También se añade la esencia de vainilla y la ralladura del limón. Luego se añade poco a poco el aceite sin parar de batir. Una vez incorporado el aceite se añaden los 3 huevos y se sigue batiendo hasta que están bien incorporados. Luego se va a tamizar poco a poco la harina sobre la mezcla anterior junto con el polvo para hornear. Se va incorporando mezclando con unas varillas manuales. Una vez incorporada una cantidad de harina se sigue tamizando un poco más y se incorpora. Así hasta que esté incorporada toda la harina. Al final se tiene que obtener una mezcla fluida pero espesa que caiga en forma de cinta al levantar las varillas. Se tapa el bol y se lleva al frigorífico para una hora, así la masa se va enfriando y las magdalenas van a subir bien durante el horneado. Se preparan los moldes donde se ponen las capsulas de papel especiales para magdalenas o cupcakes. Pasada una hora se saca la masa de magdalenas del frigorífico y se empieza a rellenar las capsulas, pero no de todo, se deja un poco de espacio, como medio cm, para que tenga espacio para subir durante el horneado. El horno se precalienta a 230°C o 446°F. Luego se introducen los moldes de magdalenas y se baja la temperatura del horno a 200°C o 392°F . Se van a hornear las magdalenas entre 15 y 20 minutos, dependiendo de cada horno. Cuando se ven doradas por encima y un palillo introducido en el medio de una magdalena sale limpio significa que ya están listas.

Se sacan del horno y se dejan enfriar 5 minutos dentro de los moldes. Luego se sacan sobre una rejilla y se dejan enfriar por completo. Y listas las magdalenas caseras para disfrutarlas en desayunos y meriendas. Como habéis visto son muy fáciles de hacer y en poco tiempo. Se pueden guardar en una bolsa de plástico para mantenerlas blandas hasta una semana.

Magdalenas de yogur



Deliciosas magdalenas de yogur. La receta es muy fácil y en menos de una hora tenemos listas nuestras magdalenas tiernas y esponjosas. Seguro a los niños les van a encantar y a los no tan niños también. Son ideales para los desayunos y meriendas, así que vamos a ver como se hacen.

67

Ingredientes:

4 huevos calibre L
220 g harina de fuerza
180 g azúcar
125 g yogur natural griego
100 ml aceite de girasol
15 g levadura química tipo Royal
5 ml extracto de vainilla
ralladura de medio limón
pizca de sal

Elaboración:

Empezamos con romper los huevos de uno en uno en un bol pequeño y luego los pasamos en el bol grande. De esta forma se comprueba el estado de cada huevo. Luego añadimos el azúcar.

Yo he utilizado azúcar de abedul por ser mas bajo en calorías y más saludable, ya que tiene un índice glucémico más bajo que el azúcar normal, pero vosotros podéis usar el de vuestra preferencia. Y a continuación vamos a batir hasta que los huevos doblen su volumen

Ahora vamos añadiendo el yogur, yo he utilizado un yogur natural griego pero podéis utilizar el que mas os guste.

Vamos a empezar a batir de nuevo añadiendo poco a poco el aceite. Luego el extracto de vainilla y la ralladura del limón. Batimos un poco más y apartamos la maquina.

A continuación vamos a tamizar la harina junto con el polvo para hornear y la vamos incorporando poco a poco. También le vamos a poner una pizca de sal. Incorporamos la harina con la ayuda de una espátula.

El horno se está precalentando a 200°C o 392°F con calor arriba y abajo.

Ahora vamos a preparar los moldes, les vamos a poner capsulas de papel, yo he utilizado las de nº8, porque se colocan muy bien en los moldes que yo tengo.

68

Ahora con la ayuda de una cuchara de helado o igual con dos cucharadas vamos rellenando las capsulas, dejándolas un poco vacías.

Antes de llevar las magdalenas al horno les ponemos un poco de azúcar por encima, en el medio a cada una.

Y luego las llevamos al horno para 20-25 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno. Cuando se ven un poco doradas por encima se pueden sacar. También se le puede hacer la prueba del palillo, como siempre, si sale limpio nuestras magdalenas están hechas.

Luego se sacan sobre una rejilla y se dejan enfriar.

Una vez que están frías ya se pueden consumir. Vais a ver que resultan muy tiernas, esponjosas y con un aroma buenísimo.

Magdalenas de naranja y chocolate



Estas magdalenas con sabor a naranja son una delicia y además son muy fáciles de hacer. Además si le pones un poco de chocolate resultan riquísimas. Es una combinación perfecta.

69

Ingredientes:

380 g de harina común
250 g de azúcar
250 ml de leche
150 ml de aceite
50 g de pepitas de chocolate
50 g de fideos de chocolate
Ralladura de una naranja
3 huevos grandes
15 g de levadura química
5 ml esencia de naranja

Elaboración:

Primero se va a tamizar la harina bien con el tamiz o con la ayuda de un colador. Es importante de tamizarla, así se evitan las impurezas, los grumos y la masa resulta más esponjosa.

En un bol grande se añade el azúcar, la ralladura naranja y la leche y se va batiendo hasta que se disuelve el azúcar.

A continuación, se va añadiendo poco a poco el aceite.

En un bol pequeño se van rompiendo los huevos de uno en uno y se añaden en el bol grande, de este modo evitamos de añadir a la mezcla alguno en mal estado. Se añade también la esencia de naranja y luego se pone la maquina en marcha y se va batiendo durante 5 minutos aproximadamente.

Se termina de batir y se aparta la máquina. A continuación, se va a mezclar la levadura química con la harina. Una vez mezcladas se empieza a incorporarlas con la ayuda de una espátula, con movimientos envolventes, de abajo para arriba, hasta que se incorpora toda la cantidad.

Una vez que se ha terminado de incorporar la harina se tapa el recipiente, yo lo he tapado con film transparente. Se lleva a la nevera para 4-5 horas o más bien si se prepara por la tarde se puede dejar en la nevera toda la noche, así se enfría bien.

Mi masa ha estado en la nevera 12 horas aproximadamente, y se observa como ha formado burbujas por encima y tiene una textura muy esponjosa.

70

A continuación, se le añade las pepitas y los fideos de chocolate. Podéis añadir solo las pepitas o los fideos, yo he añadido las dos cosas por experimentar, y la verdad que me ha encantado porque son dos texturas diferentes.

Se incorpora el chocolate con la ayuda de una espátula, con movimientos envolventes, para no bajar el volumen de la masa. Como podéis observar ha elevado y está bien esponjosa. Cuando se coge con la paleta y se deja a caer y forma como una cinta es cuando ya tenemos la textura ideal para nuestra masa de magdalenas.

A continuación, se colocan las capsulas de papel en el interior de los moldes de magdalenas y también se enciende el horno a 200°C con calor arriba y abajo.

Se empieza a rellenar las capsulas con la ayuda de una cuchara de helado o bien con dos cucharaditas. Se rellena tres cuartas partes de cada capsula.

Una vez que ya están rellenas se llevan al horno para 15-20 minutos aproximadamente o hasta que se ven doradas por encima. El tiempo puede variar dependiendo de cada horno y de la capacidad de las capsulas.

Podéis probarlas con un palillo y si sale limpio ya están listas.

Las mías han tardado 20 minutos debido que las capsulas han sido más grandes.

Pasado el tiempo y comprobado que las magdalenas ya están hechas se sacan y se dejan unos minutos a enfriar dentro del molde.

Luego se colocan sobre una rejilla y se dejan enfriar por completo. Y a disfrutar de estas deliciosas magdalenas junto con un vaso de leche, un café o una infusión.

Si



quieres preparar unas magdalenas de calabaza tiernas, jugosas, esponjosas y que te enamoren con su aroma pues, enseguida te voy a explicar cómo se preparan.

Ingredientes:

200 g de calabaza
150 g azúcar
200 g harina de repostería
2 huevos
140 ml de aceite de oliva suave (o girasol)
5 ml de aroma de vainilla
Ralladura de medio limón
1 sobre de levadura química

72

Modo de preparar:

La calabaza se pela y se trocea. Se puede cocer durante 15 minutos para que se ponga blanda, o se colocan los trozos en un

bol de cristal, se tapa con film transparente y se introduce en el microondas para 8 minutos a alta potencia. Luego se saca y se aplasta con un tenedor. Se deja a enfriar.

En un bol grande se mezclan los huevos con el azúcar y se baten con las varillas hasta que se ponen blancos. Luego se añade el aceite, la calabaza fría, el aroma de vainilla y la ralladura de limón. Se sigue batiendo hasta que se mezclan bien los ingredientes. Se apartan las varillas y con la ayuda de una espátula de madera o silicona se va incorporando la harina tamizada y la levadura química.

Se precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo y se empieza a echar la masa en los moldes. Yo he usado unos moldes de silicona, pero vosotros podéis usar las que tenéis. Incluso podéis poner capsulas de papel dentro de los moldes. Se rellenan 3 cuartos de cada molde, dejándolas un poco vacías porque con el calor van subiendo y necesitan espacio.

Se le echa por encima fideos de chocolate (en mi caso), vosotros podéis echar lo que os gusta más, por ejemplo azúcar blanco o moreno, un poco de canela o sin nada por encima también salen ricas.

Se introducen al horno para 25 minutos aproximadamente, en mi caso por tener moldes un poquito más grandes. Si vais a usar más pequeños pues menos tiempo (20 minutos aprox.). Depende del horno también. Pero si han pasado 20 minutos y están bien subidas y horneadas por encima ya están listas.

Podéis probar una magdalena con un palillo, si sale limpio se pueden sacar del horno. Dejar a enfriar y listas para disfrutarlas. A mi me han resultado 17 unidades, aunque no se ven todas en la foto. Que disfruten de estas ricas magdalenas de calabaza.



Son muy fáciles de preparar y resultan tiernas, esponjosas y con un aroma buenísimo a limón.

Ingredientes:

370 g harina

250 g azúcar

250 ml leche

150 ml aceite

3 huevos

15 g levadura química

ralladura de medio limón

zumo de medio limón

pizca de sal

Elaboración:

Se rompen los huevos y se añaden en un bol grande. Sobre los huevos se añade el azúcar y se va a batir hasta que los huevos doblen su volumen y van a blanquear. Con una batidora eléctrica se tarda unos 3-4 minutos. A continuación se añade la leche y luego el aceite mientras que se sigue batiendo. Se echa también el zumo de naranja y la ralladura de limón. Se va a batir un poco más.

Sobre la harina tamizada se añade el polvo para hornear y la pizca de sal y se mezcla. Luego se empieza a añadir la harina sobre la

mezcla anterior poco a poco y se va a batir hasta que esté bien incorporada. Una vez obtenida la mezcla las magdalenas se tapa el bol con papel film y se lleva al frigorífico para una hora. Así se enfriá la masa y luego las magdalenas van a subir muy bien dentro del horno.

Se precalienta el horno a 200°C o 392°F con calor arriba y abajo y se van a preparar los moldes. En cada orificio del molde se colocan capsulas de papel especiales para muffins o magdalenas. Luego con la ayuda de una cuchara de helado o dos cucharadas soperas se van a rellenar las capsulas. Se rellena como tres cuartas partes de cada capsula, de esta manera se deja espacio para que las magdalenas suban sin rebozar. Se introducen las magdalenas al horno para unos 25 minutos aproximadamente o hasta que se ven doradas por encima. Hacer la prueba del palillo y si sale limpio las magdalenas están hechas. Se sacan del horno y se dejan enfriar sobre una rejilla. Luego podéis disfrutar de estas deliciosas magdalenas de limón, tiernas y bien aromatizadas.



Es
una
receta
fácil y
las

magdalenas resultan esponjosas, con buen copete y además las pepitas de chocolate les da un toque espectacular.

Ingredientes:

300 g de harina
240 g de azúcar
3 huevos grandes
130 ml de aceite
250 g de yogur natural
15 g de levadura en polvo
ralladura de medio limón
5 ml de esencia de vainilla
100 g de pepitas de chocolate
pizca de sal

Elaboración:

Poner los huevos en un bol grande y también el azúcar. Se van a batir hasta que los huevos van a blanquear y van a doblar su volumen.

76

Luego mientras que se está batiendo se añade poco a poco el aceite. Luego se añade el yogur natural, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Se va a batir un poco más para incorporarlos.

Sobre la harina tamizada previamente se añade el polvo para hornear y la pizca de sal. Se mezclan con una cuchara y luego se añade la harina sobre la mezcla anterior, poco a poco y batir a velocidad baja si vais a utilizar una amasadora-batidora. También se puede hacer a mano con unas varillas. Una vez que la harina está incorporada la masa de magdalenas ya está lista. Tiene que tener una consistencia un poco fluida. Probar a coger de la masa con una cuchara y dejar a caer en el bol. Si va a formar una especie de cinta eso significa que la masa es idónea para nuestras magdalenas.

Ahora es el momento de añadir las pepitas de chocolate. Guardar un cuarto de la cantidad total para la decoración. Una vez añadidas las pepitas se va a remover la masa con una espátula para incorporarlas.

Precalentar el horno a 250°C o 482°F con calor arriba y abajo. Si vais a utilizar un horno con gas se tiene que poner a fuego máximo. En los moldes de magdalenas hay que colocar las capsulas de papel especiales para muffins o magdalenas. Luego con la ayuda de una cuchara de helado o dos cucharadas soperas se empieza a rellenar las capsulas. Se van a rellenar unas 3 cuartas partes dejando un poco de espacio para que las magdalenas puedan subir durante el horneado y no rebozar. Una vez rellenas todas las capsulas se les pone por encima el resto de pepitas de chocolate. Unas 5-6 en cada magdalena. Luego se llevan al horno. Una vez que están dentro se va a bajar la temperatura del horno a 200°C o 392°F. Para los hornos con gas a temperatura media. Es importante de darle un golpe de calor al principio para que las magdalenas suban y formen un bonito copete.

Se van a hornear las magdalenas durante 25 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno pueden tardar más o menos.

77

Hacer la prueba del palillo y si sale limpio significa que las magdalenas están hechas. Se sacan del horno y se dejan unos 5 minutos dentro de los moldes. Luego se colocan sobre una rejilla y

se dejan a enfriar por completo. Luego ya podéis disfrutar de estas deliciosas magdalenas con pepitas de chocolate, que están de rechupete.

Cruasanes caseros o medialunas



Ingredientes:

325 g harina común
325 g harina de fuerza
12 g levadura seca de panadería
100 ml leche templada
100 ml agua templada
80 ml aceite de coco
50 g mantequilla

78

150 g azúcar
un huevo para la masa
un huevo para pintar
10 ml esencia de vainilla

Elaboración:

Todos los ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente. En un bol grande se tamiza la harina. En un recipiente pequeño se echa la levadura, una cucharada de azúcar y medio de vaso templada. Se remueve bien para obtener una mezcla homogénea. Luego se le añade una cucharada colmada de harina y se

incorpora. Se tapa el recipiente con film de cocina y se deja a reposar unos 15 minutos. Así se va a activar la levadura.

En el bol donde la harina se echa el azúcar y la pizca de sal y se remueve con una cuchara para mezclar los ingredientes secos. Ahora se hace un hueco en el medio y se añade el huevo, la leche templada (30°C), el aceite de coco o el aceite normal, el pre fermento y la esencia de vainilla. Se remueve con un tenedor de forma circular para incorporar la harina poco a poco. Cuando ya no se puede remover con el tenedor se sigue con la mano. Se va a remover hasta que la harina está totalmente incorporada. Se espolvorea un poco de harina sobre la mesa de trabajo y luego se saca la masa de cruasanes del bol. Se va a amasar durante 10 minutos aproximadamente para desarrollar la red del gluten. De esta forma la masa se va a volver más elástica. Si se pega mucho de las manos se espolvorea un poco de harina y se sigue amasando. Cuando ya está lista la masa de cruasanes se forma en una bola. Luego se echa un poco de aceite en el mismo bol y se coloca la masa dentro. Se tapa con film de cocina y con un paño limpio y se deja a fermentar en un sitio calentito hasta que la masa doble su tamaño. El tiempo puede variar de la temperatura que tiene cada uno en su cocina. Puede tardar entre una o dos horas.

Otro método de que la masa fermente más rápido sería introducirla en el horno con el modo de fermentación.

79

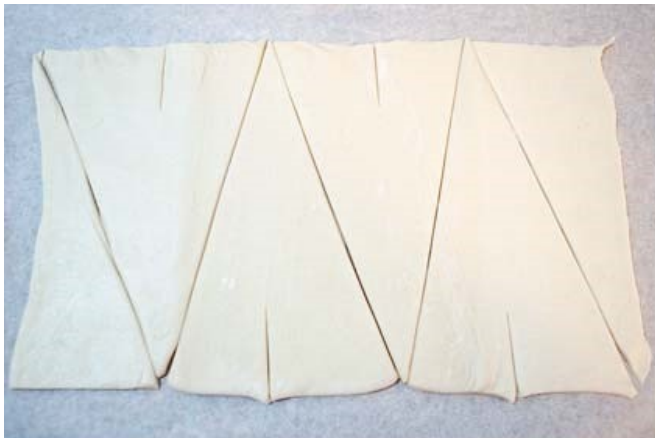
O también se puede calentar el horno durante 5 minutos y luego poner la masa dentro, pero con el horno apagado.

Una vez que la masa haya doblado su volumen se saca sobre la mesa y se amasa ligeramente para sacarle el aire. Luego se aplasta un poco y se corta por la mitad. Se guarda una mitad en el bol tapado con un paño para que la masa no pierda la humedad. La otra mitad se va a estirar con un rodillo hasta que tenga un grosor de medio cm más o menos. Se le da forma rectangular. Se espolvorea harina cada vez que hace falta, tanto sobre la masa como sobre la mesa.

Se corta los bordes de la masa para tener un rectángulo perfecto. Luego se va a cortar la masa con el cuchillo en forma de triángulos.

Se dejan unos 3-4 cm de anchos en la base y luego se corta en forma de triángulo.

Aquí os dejo la forma como se tiene que cortar la masa.



Luego se le hace un corte en la base de cada triángulo. Un

corte de unos 2 cm de largo. A continuación se va a enrollar la masa empezando desde la base, donde se ha hecho el corte. Una vez enrollada y formado el cruasán se dobla un poco para darle forma de media luna. Se coloca en la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Se hace lo mismo con el resto de la masa. También se pueden rellenar con mermelada o crema de chocolate. Se coloca una cucharadita de relleno en la base ancha del triángulo y luego se va enrollando la masa igual.

Una vez que están todos los cruasanes en la bandeja, se tapan con un paño limpio de cocina y se dejan a reposar 15 minutos.

80

El horno se está precalentando a 180°C o 356°F con calor arriba y abajo.

Se va a batir muy bien un huevo. Después de 15 minutos se pueden pintar con huevo los cruasanes. Luego se llevan al horno para 15-20 minutos aproximadamente o hasta que se ven dorados por encima. Una vez que están listos los cruasanes se sacan del horno y se colocan sobre una rejilla para enfriarse. Al final si os gusta podéis espolvorear azúcar glas o azúcar impalpable por encima. Y a disfrutar de estos deliciosos cruasanes caseros.

Rosquillas de limón-tiernas y esponjosas



Esta receta de rosquillas de limón es muy fácil y rápida. En menos de una hora obtendrás unas rosquillas tiernas, esponjosas y con un sabor increíble.

Ingredientes para 20-22 rosquillas:

550 g harina

2 huevos

81

zumo de un limón (60 ml aprox.)

ralladura de un limón

100 ml aceite

50 ml licor de anís

130 g azúcar

15 g polvo para hornear

aceite para freír

azúcar y canela para decorar

Elaboración:

En un bol grande se añaden los huevos, el zumo de limón y el aceite. Se van a batir muy bien con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Luego se añade el azúcar y se sigue batiendo

hasta que esté disuelto. También se añade el licor de anís y la ralladura de limón y se remueve un poco para incorporarlos. A continuación sobre los ingredientes líquidos se va a tamizar la harina junto con el polvo para hornear. Luego con la ayuda de un tenedor se va a remover de modo circular para incorporar la harina. Se puede hacer este proceso también con una maquina amasadora. La masa obtenida tiene que estar un poco pegajosa, pero muy poco. Si veis que se pega mucho añadir un poco más de harina, como una cucharada. Luego se tapa la masa con film de cocina y se deja a descansar 30 minutos. Después se pone una sartén al fuego con abundante aceite y se deja a calentar. Se van a untar las manos con aceite y luego también una cucharada. Con ella se va a coger porciones de masa y se va a bolear entre las dos manos. Una vez obtenida la bola se le hace un agujero en el medio con un dedo y luego se agranda despacio para darle forma a nuestra rosquilla. Según se van haciendo las rosquillas, se van friendo en el aceite que no tiene que estar muy caliente. Tiene que tener una temperatura media para que las rosquillas no se vayan quemando y se queden crudas por dentro.

82

Cuando se ven doradas por una cara se les da la vuelta y se fríen por la otra cara también. Se sacan las rosquillas sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Mientras que aún están calientes se pasan por azúcar mezclado con canela en polvo. Y listas para servir las. Para conservar las rosquillas tiernas varios días se pueden poner en bolsas de plástico bien cerradas.

Rosquillas de naranja



Ingredientes:

250 g de harina común
250 g de harina de fuerza
150 g de azúcar
20 g de levadura química
100 ml de aceite de oliva suave o de girasol

83

100 ml de zumo de naranja
50 ml de licor de anís
2 huevos
10 ml de esencia de vainilla
Ralladura de una naranja
Ralladura de medio limón

Elaboración:

Se tamiza la harina con un tamiz o bien con un colador. Luego se forma un hueco en una parte del recipiente para poder añadir los ingredientes. Y se empieza con añadir el aceite, luego el zumo de naranja, el licor de anís, la esencia de vainilla, los huevos, la ralladura de naranja y también la

ralladura de limón y el azúcar.

A continuación, se mezclan los ingredientes con la ayuda de un tenedor hasta que se incorpora bien toda la cantidad de harina.

Vamos a obtener una masa pegajosa, pero así es como tiene que estar. Vamos a dejar a reposar la masa media hora.

Una vez pasada media hora preparamos la mesa de trabajo. Primero espolvoreamos harina y sacamos la masa de rosquillas del recipiente. La vamos amasar un poco para darle un poco más de cuerpo y para poder formar las rosquillas.

Una vez que ya no se pega de las manos vamos a empezar a formar las rosquillas. Aún así tengamos la harina a mano porque a empezar a formarlas suele pegarse un poco, pero es normal, no podemos tener la masa muy dura porque luego las roscas van a salir duras.

Se coge un poco de masa y se forma una bolita, luego se introduce un dedo en el medio de la bolita y se forma el círculo dando vueltas a la masa entre las manos.

84

Así se forma un anillo, lo que es realmente una rosca o rosquilla.

Mientras que hacemos unas cuantas, vamos a poner al fuego una sartén con abundante aceite.

Cuando está caliente se va a comprobar echando una rosca dentro.

Cuando empieza a freírse la dejamos que se dore y le damos la vuelta. Una vez frita podéis romperla para ver si está hecha por dentro. Mantener la temperatura media, que no sea muy alta porque así se queman y se quedan crudas por dentro. Tampoco tenerla muy baja porque luego absorbe mucho aceite. Una vez que tengamos la temperatura optima podemos empezar a freír nuestras roscas. Las dejamos que se doren por las dos partes y

luego las sacamos en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Ya que las tengamos fritas vamos a pasarlas por azúcar normal mientras que aún están calientes y la vamos a colocar en un plato o bandeja. Para mantener las rosquillas tiernas varios días guardarlas en un recipiente o un plato, tapadas con film transparente.

85

Empanadillas rellenas de queso y arándanos



Ingredientes:

15 obleas de hojaldre

200 g queso fresco tipo ricotta

5 cucharadas de azúcar

1 huevo

5 ml extracto de vainilla

30 g arándanos deshidratados

una cucharadita colmada de maicena o almidón de maíz

Las obleas de hojaldres se pueden comprar ya cortadas o también se pueden cortar en casa con la ayuda de un cortador cilíndrico o un vaso.

Elaboración:

Se echa el queso fresco (ricota) en un bol y se aplasta bien con un tenedor. Luego sobre el queso se añade el huevo, la esencia de vainilla y el azúcar. Se remueve muy bien con el tenedor hasta obtener una mezcla homogénea. Al final se añaden los arándanos y la cucharadita colmada de maicena. Si los arándanos son muy grandes se pueden cortar por la mitad. Se incorporan en la mezcla. La maicena va a ayudar que el relleno esté más espeso.

86

A continuación se empieza a formar las empanadillas. Sobre cada oblea de hojaldre se echa una cucharadita de relleno y luego se cierra doblando la masa por la mitad. Con la ayuda de un dedo se apasta bien los bordes de las empanadillas y luego se pasan por los bordes un tenedor. De esta manera nos aseguramos que están bien cerradas.

En una sartén se echa bastante aceite para freír y se deja a calentar. Una vez caliente se añaden las empanadillas y se van a freír a fuego medio hasta que estén doradas por ambas partes. Se sacan en un plato con papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Luego se pasan las empanadillas por azúcar y ya están listas para disfrutarlas. Están crujientes y deliciosas.

Buñuelos de limón



Ingredientes:

600 g harina y un poco más para espolvorear en la mesa

87

150 g nata para montar o crema para batir

100 ml leche

3 huevos

20 g de levadura fresca de panadería o 10 g levadura seca

ralladura de un limón

5 ml esencia de vainilla

80 g azúcar

pizca de sal

aceite para freír

Elaboración:

Muy importante que todos los ingredientes estén a la temperatura ambiente.

En el vaso de leche calentita (30°C) se desmenuza la levadura

fresca y se añade también una cucharadita de azúcar. Se remueve bien para que la levadura y el azúcar se disuelvan bien. Se aparta y a continuación se van a batir ligeramente los huevos.

La harina se tamiza antes de utilizarla. En el bol donde está la harina se hace un hueco en el medio y se echan los huevos, la leche mezclada con la levadura, la nata, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Se empieza a remover con el tenedor de modo circular para incorporar la harina poco a poco. Podéis utilizar una amasadora si la tenéis, os va a facilitar el trabajo.

Cuando ya no se puede remover con el tenedor se empieza a amasar con la mano hasta que la harina está totalmente incorporada. La masa tiene que resultar elástica y no pegajosa. Si se pega de las manos se puede añadir un poco más de harina. Luego se saca la masa sobre la mesa donde se ha espolvoreado harina. Se va a amasar un par de minutos llevando siempre los bordes para dentro y al final se le va a dar forma de bola.

88

Se echa unas gotas de aceite en el mismo bol y se reparte por toda la superficie. Luego se coloca la masa dentro y se tapa el bol con film de cocina y un paño limpio. Se deja a fermentar durante una hora o una hora y media, dependiendo de la temperatura que hay en la cocina. La masa tiene que doblar su volumen.

Una vez que la masa ha doblado su volumen se saca del bol sobre la mesa donde se ha espolvoreado harina. Se corta la masa por la mitad y se va a estirar cada una con la ayuda del rodillo. El grosor de la masa estirada tiene que ser de medio centímetro aproximadamente. Luego se cortan tiras anchas de unos 5 cm. De cada tira de masa se cortan trozos en forma de rombo, y a cada rombo se le hace un corte en el medio.

A continuación se coge cada rombo y una de las puntas se introduce por el corte del medio y se saca por el otro lado. Como si fuera un lazo. Cuando ya se han dado forma a todos los buñuelos se pone al fuego una cacerola con abundante aceite y se deja a

calentar muy bien. Para comprobar si el aceite está bien caliente se echa un buñuelo dentro. Cuando el aceite empieza a sacar burbujas alrededor del buñuelo significa que ya está en su punto óptimo. Se echan los demás buñuelos dejando espacio entre ellos porque van a aumentar en volumen. Se van a freír 2-3 minutos a fuego moderado por cada cara, o hasta que se ven dorados. Es muy importante de mantener el fuego a moderado para no quemar los buñuelos y para no quedarse crudos por dentro. Cuando ya están echos se sacan en un plato con papel absorbente para quitar el exceso del aceite. Al final se les espolvorea por encima azúcar glas o azúcar impalpable. Resultan crujientes por fuera pero a la vez tiernos por dentro y con un sabor buenísimo.

Tarta de chocolate



A los

amantes de chocolate seguro les va a gustar mucho esta tarta. Además he pensado de utilizar ingredientes de lo más naturales para obtener una tarta saludable pero con el mismo sabor intenso de chocolate. Si en el caso de que algún ingrediente no está a vuestro alcance yo os dejo la alternativa clásica de cada uno.

Ingredientes para el bizcocho:

180 g harina común
200 g azúcar moreno sin refinar (panela) o azúcar blanco
100 ml aceite de coco o girasol
120 ml leche o bebida vegetal
3 huevos
60 g cacao puro
100 ml agua muy caliente
10 g polvo para hornear o levadura química
5 ml esencia de vainilla
pizca de sal

90

Ingredientes para la crema:

70 ml leche de coco o leche normal
70 ml sirope de agave
30 g cacao puro

125 g queso crema
200 ml nata para montar
70 ml sirope de agave o miel

Para la cobertura:

100 ml leche de coco o leche normal
25 g cacao puro
60 g sirope de agave o miel
40 g mantequilla
más zumo para humedecer el bizcocho

Elaboración:

Se enciende el horno a 180°C con calor arriba y abajo y sin ventilador.

Empezamos con romper los huevos de uno en uno en un recipiente pequeño y luego los pasamos en el bol grande.

Añadimos todo el azúcar de golpe y vamos a batir con las varillas hasta que los huevos doblan su volumen. Unos 5 minutos con las varillas eléctricas.

A continuación vamos a batir a velocidad baja añadiendo el aceite y luego la leche o bebida vegetal.

Yo he utilizado aceite de coco por sus grandes propiedades y también bebida vegetal de almendras, pero fácilmente se puede cambiar con la leche de vuestra preferencia y el aceite puede ser también de girasol o de oliva suave.

Una vez incorporados vamos a tamizar la harina junto con el cacao y el polvo para hornear. Removemos un poco con las varillas apagadas para incorporar un poco los ingredientes secos para no salir volando. Batir luego a velocidad baja.

91

Una vez incorporados vamos a añadir de golpe el agua muy caliente y batimos unos segundos más.

Con el agua caliente vamos a conseguir que el bizcocho nos resulte con una textura húmeda.

Se va forrando el molde con papel de horno y a continuación se va a verter la mezcla de bizcocho dentro. Lo llevamos al horno para 40 minutos aproximadamente. Dependiendo de cada horno. Se puede hacer la prueba del palillo y si sale limpio significa que el bizcocho está listo.

Después de 40 minutos he apagado el horno y he dejado el bizcocho otros 5 minutos dentro con la puerta medio abierta. Luego se saca y se va a desmoldar. Luego se coloca sobre una rejilla para enfriarse por completo.

Mientras que se enfríe el bizcocho se va a preparar la crema. En un bol se pone el cacao, la leche de coco, y el de sirope de agave. Si no tenéis podéis utilizar miel, solo que hay que añadir un poco menos ya que es más dulce. Se remueve bien los 3 ingredientes con unas varillas hasta que el cacao esté bien incorporado.

A continuación se pone la nata para montar muy fría en un bol, sobre ella se añade el queso crema y se va a batir, al principio a velocidad baja. Hay que batir con cuidado o tapar el bol para que no salga la mezcla volando. Cuando la crema está montada por la mitad se empieza a añadir de la mezcla de chocolate poco a poco y sin parar de batir. Una vez que está incorporado y la crema empieza a formar surcos se para de batir. Se lleva la crema al frigorífico para enfriarse bien, unos 30 minutos.

Mientras se va a cortar el bizcocho que ya está frío. Se corta un poco de la parte de arriba para dejarlo bien uniforme. Se retira lo que se ha cortado del bizcocho y vamos a sacar tres capas del mismo tamaño del bizcocho. Es aconsejable de cortarlo con un cuchillo de sierra o una lira para cortar bizcochos porque como es muy tierno se suele romper fácilmente. Se va cortando de modo circular para sacar bien las 3 capas.

92

A continuación se va a empezar a montar la nata. Se va a poner como base la parte de arriba del bizcocho. Se va a humedecer con el zumo de frutas. Yo he utilizado zumo natural de piña, pero podéis utilizar el zumo de vuestra preferencia. Si no os gusta que el

bizcocho esté muy jugoso podéis dejarlo así tal cual sin ponerle zumo y a continuación se echa una capa de la crema que se hizo antes, un poquito menos de la mitad, porque hay que guardar un poco para la decoración de la tarta. Se extiende de modo uniforme por toda la superficie. Se coloca la siguiente capa de bizcocho, se presiona un poco y luego se moja igual que la otra. Después se añade la crema, pero de esta vez se guardan unas 3-4 cucharadas para decorar al final.

Se echa la ultima capa del bizcocho que realmente era la parte de abajo. Se coloca bien, se moja igual con el zumo. Se va nivelando los bordes de la tarta con la crema que se ha salido y luego se lleva al frigorífico para enfriarse bien, unos 30-40 minutos.

Antes con 10 minutos de sacar la tarta del frigorífico se empieza a preparar la cobertura de chocolate.

En un caso se añade la leche de coco, el sirope de agave y el cacao. Se remueve bien con las varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Luego se lleva al fuego y se deja a llegar al punto de ebullición. Se deja a cocer un minute removiendo continuamente. Luego se retira del fuego y seguidamente se añade la mantequilla. Se remueve hasta que esté derretida por completo. Es el momento de sacar la tarta del frigorífico y añadir por encima la cobertura cubriendo bien toda la superficie. Es aconsejable de poner la tarta sobre unas rejillas ya que se va a caer la cobertura por los laterales. Luego se lleva la tarta al frigorífico para 4-5 horas antes de servirla o bien para toda la noche como hice yo.

Una vez que la cobertura de chocolate ha endurecido se puede decorar la tarta con la crema que se ha guardado. Se pone en una manga pastelera y se decora al gusto de cada uno.

93

Yo al final le puse unas guindas también. Y ya está lista la tarta de chocolate para servirla y disfrutarla. Resulta jugosa y con un sabor

intenso de chocolate. Espero que os guste y que la preparéis ya que es ideal para cualquier ocasión.

Tarta de mascarpone y chocolate



Si queréis daros un capricho o tenéis un cumpleaños esa tarta os va a quedar de lujo.

Ingredientes para el bizcocho:

8 huevos calibre L

75 g de mantequilla

150 g de azúcar o 100 g de fructosa

200 g de harina de repostería

5 g de horno para hornear

Ralladura de medio limón

5 ml aroma de vainilla

Ingredientes para la crema mascarpone

600 ml nata para montar

500 g queso mascarpone

70 g de azúcar glas

5 ml aroma de vainilla

Ingredientes para el sirope

250 ml agua

70 g de azúcar

10 ml ron (opcional)

Ingredientes para el glaseo de chocolate

100 g de chocolate negro (75% cacao)

50 g de nata

100 ml agua

50 g de azúcar

5 g de gelatina

Cerezas confitadas para decorar

Preparación del bizcocho: Se tiene que preparar un día antes. Se separa las claras de las yemas. Las claras se van batiendo hasta que llegan al punto de nieve, a continuación se va añadiendo el azúcar poco a poco, se sigue batiendo hasta que el azúcar está disuelto. Luego se van incorporando las yemas de una en una, la ralladura de limón y el aroma de vainilla.

El polvo de hornear se mezcla con la harina tamizada y con la ayuda de una paleta se va a incorporar con movimientos de arriba hasta abajo. Se precalienta el horno a 180°C y se prepara el molde. Yo he usado un molde redondo desmontable con el diámetro de 25 cm y altura de 6 cm. Se echan unas gotas de aceite en el fondo del molde y luego se forra con papel vegetal. También se pincelan las paredes con aceite o mantequilla si os gusta más. Se pone la mezcla del bizcocho en el molde y se introduce al horno para 30-35 minutos aproximadamente. Pasados los 30 minutos podéis abrir el horno para comprobar con un palillo si está hecho. Sabéis que si el palillo sale seco el bizcocho ya está listo. Se saca y se deja unos 10 minutos antes de abrir el molde. Luego se le quita el fondo también y se deja enfriar.

Preparación de la crema: La nata tiene que estar fría y el mascarpone a la temperatura ambiente. Se monta la nata y se le añade el azúcar glas también. Luego con la ayuda de una paleta se incorpora el queso mascarpone y al final se le añade la vainilla. Se introduce a la nevera hasta que se enfría y se empieza a montar la tarta.

Preparación del sirope: En una cazuela se añade el agua y el azúcar y se deja a cocer unos 5 minutos desde el primer hervor. Se deja a enfriar y luego se le añade el ron. Si no os gusta podéis echarle vainilla. Yo quise darle un toque especial y mezclar varios sabores.

Preparación del glaseo de chocolate

La gelatina se pone en el agua a hidratarse para 5-6 minutos. Se mezcla la nata con los trozos de chocolate y se introduce al microondas para 30 segundos. Se saca y se mezcla y se introduce otra vez. Y así hasta que se derrite por completo. El agua y el azúcar se pone al fuego y se calienta. Se deja a hervir 1 minuto luego se aparta y se deja a enfriar hasta los 40°C aprox.

Se mezcla con el chocolate y la gelatina bien escurrida. Cuando está templada se puede echar por encima de la tarta.

Este último paso se tiene que hacer antes de empezar a montar la tarta.

Se corta el bizcocho en 3 partes iguales. La parte de arriba se va a poner como base. Se coloca en la bandeja y se le va a echar sirope por encima con una cuchara sopera hasta que se nota bien húmeda. A continuación se le echa parte de la crema de mascarpone. Se sigue con la segunda plancha el mismo procedimiento. En la última plancha de bizcocho se va a echar también sirope pero con la ayuda de un pincel. Luego se cubre toda la superficie de la tarta con el resto de la crema. Tenéis que repartir la crema de tal manera que se quede un poco más para la última parte ya que se tiene que cubrir toda la superficie de la tarta. Una vez cubierta de crema se le añade el glaseo de chocolate poco a poco justo en el centro de la tarta ya que se va esparciendo por toda la superficie incluso por las partes exteriores. Luego se decora con cerezas confitadas (en mi caso) o con lo que más os guste.

Tarta de zanahoria



La tarta de zanahoria que os propongo es muy fácil de hacer y resulta deliciosa.

Ingredientes para el bizcocho:

180 g harina común

260 g zanahoria rallada

180 ml aceite de girasol

100 g azúcar moreno tipo panela

3 huevos

15 g polvo para hornear o levadura química

50 g nueces molidas

una cucharadita de canela en polvo

una cucharadita de extracto de vainilla

Ingredientes para la crema:

140 g queso crema

70 g mantequilla

100 g azúcar glas

5 ml esencia de vainilla

Elaboración:

Se van a rallar las zanahorias que previamente se han lavado y pelado. Se trituran las nueces o se cortan al cuchillo si os gustan en trozos. En un bol grande se añaden los huevos y el azúcar. Se van a batir hasta que los huevos doblen su volumen. Después se va añadiendo el aceite poco a poco mientras que se va batiendo.

La harina se mezcla con el polvo para hornear y la canela en polvo. Se va a añadir la harina sobre la mezcla con los huevos poco a poco y se incorpora con la ayuda de una paleta o varillas. También se añade la esencia de vainilla. Cuando la mezcla se ha homogeneizado se añade la zanahoria rallada y se incorpora en la mezcla. Una vez que se ha hecho la mezcla para el bizcocho se prepara el molde. En el fondo se pone papel de horno y las paredes se unta muy bien con mantequilla. También se precalienta el horno a 180°C o 356°F.

Se vierte la mezcla del bizcocho dentro del molde. Se lisa la superficie y se golpea el molde sobre la mesa ligeramente para que la mezcla se asiente un poco. Se lleva el bizcocho al horno para 45-50 minutos aproximadamente o hasta que un palillo introducido en el medio sale seco.

Una vez sacado el bizcocho del horno se deja enfriar unos 5 minutos dentro del molde y luego se saca sobre una rejilla donde se va a enfriar por completo.

Mientras, se va a preparar la crema o el frosting.

En un bol se añade el queso crema, el azúcar y la mantequilla. Se van a batir los 3 ingredientes hasta que se obtiene una mezcla homogénea. Se le añade también la esencia de vainilla.

Cuando el bizcocho se haya enfriado se corta por la mitad en dos

capas iguales.

99

En la parte de abajo del bizcocho se echa la mitad de la crema y se extiende por toda la superficie. Luego se coloca la parte de arriba del bizcocho. Se presiona ligeramente para que se queden pegadas las dos partes. Con el resto de la crema se cubre la superficie de la tarta. Se decora con trozos de nueces o con lo que más os guste. El resultado, una tarta jugosa y con un sabor buenísimo.

Tiramisú de limón



Es un postre ideal después de una comida, ya que el limón a parte de que está muy rico tiene efecto digestivo también.

Ingredientes:

Para la crema:

250 ml leche

100 g azúcar

30 g almidón de maíz o maicena

2 yemas de huevo

100

ralladura de un limón 50 ml zumo de limón

400 ml nata para montar

400 g queso mascarpone

50 g azúcar glas

Para el sirope:

200 ml agua

100 g azúcar

60 ml zumo de limón

Para la base:

Bizcochitos de soletilla o Savoiardi

Elaboración:

Se empieza con preparar la crema de limón. Se pone en un caso la leche y la mitad de la cantidad de azúcar y se lleva al fuego.

Cuando llega al punto de hervir se apaga el fuego y se añade la ralladura de limón. Se tapa el caso y se deja la leche a infusionar con la piel de limón durante 10 minutos.

Mientras, en un bol se echan el azúcar restante y el almidón de maíz. Se mezclan bien y luego se añade el zumo de limón. Se continua remover hasta que se disuelva el azúcar y el almidón.

Luego se añaden las yemas y se sigue mezclando con las varillas manuales. Cuando la leche ha perdido temperatura y está templada se puede añadir a la mezcla anterior a través de un colador para retener la piel de limón. Se remueve con las varillas hasta que esté incorporada la leche. La mezcla obtenida se vuelve a poner en el mismo caso y se lleva al fuego. Se va a cocinar la crema a fuego medio removiendo con las varillas continuamente

para que no se quede pegada.

101

Cuando empieza a coger consistencia se sigue cocinando un par de minutos más o hasta que se ve bien espesa. Luego se vierte en un recipiente bastante amplio para que se quede en una capa no muy gruesa. Así se va enfriando más rápido. Se tapa con papel film bien pegado de la superficie de la crema para que no forme costra. Se deja a temperatura ambiente para enfriarse.

A continuación se va a montar la nata con la ayuda de unas varillas manuales o eléctricas. Con las eléctricas se tarda muy poco, un par de minutos si la nata está bien fría. Cuando la nata está por la mitad montada se añade el azúcar glas y se sigue batiendo hasta que la nata esta montada. Se lleva al frigorífico hasta el momento que se va a utilizar. Se saca el queso mascarpone del frigorífico y se echa en un bol grande y se va batiendo con las varillas unos segundos y después se le echa la crema de vainilla que ya está fría. Se va a batir bien con las varillas hasta que se obtiene una crema homogénea. Luego se empieza a incorporar la nata poco a poco removiendo con una espátula de modo circular. Una vez obtenida la crema se lleva al frigorífico hasta el momento que se va a utilizar. También se prepara el almíbar o sirope para empapar los bizcochitos. Se pone a hervir el agua con el azúcar. Cuando empieza a hervir se le añade el zumo de limón y se sigue cociendo un par de minuto más. Luego se apaga el fuego y se deja enfriar. Hay quien le echa limoncello en vez de jugo de limón. Yo le echado jugo porque así pueden consumirlo los niños también.

También se va a preparar el molde donde se va a montar el tiramisú. Yo le puse film transparente dentro del molde y deje parte del mismo caerse por fuera para que luego se pueda tapar el tiramisú. Yo he utilizado un recipiente de cristal con un diámetro de 22x22x5 cm. Pero se puede utilizar cualquier tipo de molde. Una vez que el sirope está frio se empieza a montar el tiramisú. Se van

mojando los bizcochitos en el sirope, se escurren un par de segundos y luego se colocan en el fondo del molde.

102

Una vez colocada la primera capa de bizcochitos se va a poner unas 3 cucharadas colmadas de crema y se va extendiendo con la ayuda de una paleta o un cuchillo. La crema tiene que estar uniforme y con un grosor de más o menos un centímetro. Luego se van a mojar otra vez bizcochitos y se van colocando en otra capa, y después otra de crema. Y así hasta que vamos a tener 3 capas de bizcochitos y 3 de crema. La ultima va a ser de crema. Ahora se tapa la superficie del tiramisú con el papel film sobrante y se lleva al frigorífico para 3-4 horas o para toda la noche. Luego se saca, se le retira el papel film de por encima, se le pone un plato por encima y se le da la vuelta. Se deja a caer solo por su propio peso. Y si no se cae se tira ligeramente del papel film. Una vez caído en el otro plato se le puede retirar el papel film. Ahora se le pone otro plato por encima, el en que se va a servir el pastel y se le da la vuelta otra vez. Se va a decorar con la crema sobrante que la hemos guardado en el frigorífico. También se le puede poner un poco de ralladura de limón y unas rodajas finas de limón cortadas por la mitad. Y listo para disfrutarlo. El tiramisú resulta bien jugoso y con un sabor riquísimo a limón.

Tarta de galletas, caramelo y chocolate



Ingredientes:

400 g de galletas tipo María o digestivas

Para la crema

300 g de azúcar

300 g de agua

60 g de maicena + 50 ml de agua

300 g de queso crema

30 g de cacao

5 ml esencia de ron o vainilla

Para la cobertura:

120 g de chocolate negro

90 ml de nata líquida

25 g de mantequilla

para decoración

fideos de chocolate, cerezas en almíbar, etc.

Modo de preparar:

Ponemos las galletas en una bolsa, la cerramos y con un rodillo golpeamos ligeramente para romperlas en trozos más pequeños. Sacamos las galletas rotas en un recipiente y hacemos lo mismo con el resto. Se pueden romper también con las manos.

Añadimos el azúcar en una sartén o cacerola y lo ponemos al fuego. Dejamos que el azúcar se derrite a fuego moderado.

Cuando por los bordes empieza a coger un color dorado empezamos a remover con una cuchara o espátula hasta que esté por completo derretido.

Sobre el caramelo obtenido añadimos con cuidado el agua. La vertemos de un lado porque el caramelo va a soltar mucho vapor caliente, para evitar alguna quemadura. Dejamos que hierva un poco para que se disuelva el caramelo. Así obtendremos un sirope de caramelo.

Mientras, disolvemos el almidón de maíz con los 50 ml de agua.

Luego lo añadimos sobre el sirope de caramelo en forma de hilo y removemos muy bien. Así evitamos que se formen grumos.

Cocemos la crema durante 5 minutos o hasta que esté espesa.

Luego pasamos la crema en un bol y la dejamos que enfrié.

Forramos un molde redondo desmontable con film transparente.

Sobre la crema que aún está caliente añadimos el queso crema que está a temperatura ambiente. Batimos con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Luego se puede añadir algún otro aroma y también el cacao en polvo. Removemos al principio con una espátula para incorporar un poco el cacao. Luego con las varillas eléctricas batimos muy bien.

Ponemos las galletas en un bol grande y sobre ellas añadimos la crema. Luego con una espátula removemos bien hasta que las galletas y la crema se forman en una mezcla homogénea.

Colocamos la mezcla obtenida dentro del molde y la repartimos bien. Presionamos con la espátula para que las galletas queden bien colocadas. Nivelamos la superficie de la tarta y la cubrimos con film transparente. La llevamos al frigorífico para 3-4 horas. Así se va a enfriar muy bien.

Antes de sacar la tarta del frigorífico preparamos la cobertura de chocolate. Ponemos la nata en un recipiente para calentarla. Podemos hacerlo al fuego o al microondas. Cuando llega al punto de ebullición la retiramos y sobre ella añadimos el chocolate y la mantequilla. Dejamos en reposo un par de minutos y luego empezamos a remover con la espátula. Seguimos hasta que la cobertura tenga un bonito color de chocolate con brillo.

Sacamos la tarta del frigorífico y le quitamos el anillo y el film de cocina de por encima. Colocamos el plato donde vamos a servir la tarta por encima y con cuidado le damos la vuelta a la tarta. Intentamos de centrar bien la tarta en el plato. Le quitamos el film de cocina de la base.

Ponemos la cobertura por encima de la tarta y la dejamos que caiga por los bordes también. La repartimos con la ayuda de una cuchara. Nivelamos la superficie con un cuchillo o espátula. Limpiamos los bordes del plato y luego decoramos la tarta a nuestro gusto. Yo le puse en la base fideos de chocolate y también en los bordes de la tarta. Algunas guindas y también unas hojas de menta. Se pone la tarta al frigorífico para 6 horas o para toda la noche. Así la cobertura se va endurecer, las galletas se van a

ablandar más y la tarta se va a sentar mejor.

105

Galletas de chocolate



Estas galletas de chocolate son muy fáciles de hacer con ingredientes económicos y resultan crujientes y con un sabor riquísimo. Son ideales para el desayuno o merienda.

Ingredientes:

300 g harina común

200 g mantequilla al punto de pomada

150 g azúcar de caña integral sin refinar (panela)

50 g cacao puro

un huevo

una pizca de sal

media cucharadita de canela en polvo

una cucharadita de extracto de vainilla

Todos los ingredientes tienen que estar a la temperatura ambiente.

Elaboración:

Primero se tamiza la harina y el cacao en un bol. Se le añade la pizca de sal y se mezclan bien los 3 ingredientes luego se aparta el bol.

Luego en otro bol se añade la mantequilla que ya está al punto de pomada y el azúcar. Si no os gusta el azúcar tipo panela podéis

sustituirlo con azúcar blanco normal.

104

A continuación se mezclan muy bien los dos ingredientes con la ayuda de unas varillas manuales hasta que se obtiene una mezcla cremosa.

Una vez obtenida la crema se añade el huevo y se sigue removiendo hasta que este bien incorporado. Se añade también la esencia de vainilla y la canela en polvo. Se incorporan también y a continuación se empieza a añadir poco a poco la mezcla de harina con cacao. Se remueve con un tenedor para incorporar la harina hasta que la masa nos permite. Cuando ya no se puede se empieza a remover con la mano para terminar de incorporar la harina. No hace falta amasar mucho, solo muy poco para que la harina y el cacao estén bien incorporados. Se tiene que obtener una masa blanda y un poco quebradiza. Se saca del bol sobre la mesa de trabajo y se amasa un poco para darle la forma de un rulo. Luego se envuelve en film de cocina y se lleva al frigorífico para 30 minutos. Después de este tiempo se saca de la nevera y vais a observar que la masa ha endurecido. Se saca sobre la mesa de trabajo y se corta en dos partes iguales. Se deja la primera parte en la mesa para estirla con la ayuda de un rodillo. La otra parte se guarda en la nevera para que no se ponga blanda. Primero se espolvorea harina sobre la mesa de trabajo y luego se forma una bola con la masa. Se le espolvorea harina por la superficie y también se le pone un poco al rodillo. Para evitar que se pegue de la masa. Se estira la masa para formar una plancha finita, con un grosor de 0,3 cm aproximadamente. Luego se van a cortar las galletas con un cortador de galletas y de la forma que más os guste, redondas, cuadradas, rectangulares. Yo las he cortado con un cortador redondo y luego les hice varios dibujos con la ayuda de un sello para galletas. Resultan muy bonitas. Pero si no tenéis, se pueden cortar las galletas con un vaso mediano. Luego se van a colocar en la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Todo el proceso se tiene que hacer rápido si en vuestras cocinas hace

calor, eso para que la masa no se ponga demasiado blanda porque va a ser más difícil de manejarla. **105**

Una vez que la bandeja esta completa con galletas se lleva al horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo para 12-15 minutos.

Hay que vigilar las galletas porque cada horno es un mundo. En cuanto se observan que han endurecido y han pasado por lo menos 12 minutos se pueden sacar.

Una vez horneadas se sacan de la bandeja sobre una rejilla o un paño limpio para que se enfríen. Y se continua hacer el mismo procedimiento hasta que se termina toda la masa. Podéis guardar las galletas para una semana en cajas especiales o un recipiente metálico. Estarán igual de ricas igual que en el primer día.

Podéis utilizar estas galletas de chocolate para decorar con glaseo, con fondant o simplemente consumirlas así tal cual, están igual de ricas. A los amantes de chocolate estoy segura que les van a encantar.

Galletas de mantequilla y miel



La receta de galletas de mantequilla que os propongo hoy es muy fácil de hacer. Resultan muy tiernas y con un sabor increíble. Yo las he cortado en forma de corazón para el día de san Valentín, pero se pueden cortar en la forma que más os guste. Estas galletas

se pueden utilizar para cualquier ocasión especial (cumpleaños, bautizos) incluso para decorarlas con fondant.

106

Ingredientes:

280 g harina de fuerza

150 g mantequilla

70 g azúcar glas (impalpable)

40 g miel

1 huevo

pizca de sal

5 ml esencia vainilla

ralladura de medio limón

5 g polvo para hornear

mermelada de fresa

Elaboración:

Importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. La mantequilla al punto de pomada. Se pone la mantequilla en un bol grande y se va a batir con unas varillas manuales o eléctricas hasta que se pone cremosa. Luego se añade el azúcar glas o impalpable y se va a batir hasta que esté bien incorporado. A continuación se añade la miel, la esencia de vainilla y el huevo. Se va batiendo hasta que se incorporan. Se recoge la mezcla con una espátula y a continuación se va a tamizar sobre ella la harina junto con la sal y el polvo para hornear. Se tamiza una parte y se incorpora con la ayuda de la espátula. Y así hasta que la toda la harina se haya incorporado. Se forma la masa en una bola y se coloca sobre papel film. Se envuelve y se aplasta un poco para dejarla en una capa no muy gruesa. Se lleva al frigorífico para una hora y media más o menos.

Una vez enfriada la masa se saca y se va a colocar sobre papel vegetal, se le coloca otro trozo de papel vegetal por encima y se va a estirar con un rodillo, despacio, hasta que vamos a obtener una capa finita de unos 2-3 mm de grosor.

Entonces se va a escoger el cortador de galletas de nos guste, en mi caso en forma de corazón, y se cortan las galletas. Si se cortan en forma de corazón se necesitan 2 cortadores, uno más grande y otro más pequeño.

Primero se corta toda la masa con el cortador grande y luego a la mitad de las galletas se les cortan en el medio con el cortador pequeño.

Para obtener los bordes se tiene que sacar la masa del medio, que en mi caso fueron unos corazones más pequeños que los he horneado tal cual.

Se colocan las galletas en una bandeja forrada con papel vegetal o papel para hornear y se llevan al horno precalentado a 200°C o 356° F para 10-12 minutos o hasta que los bordes se ven un poco dorados. Los corazones vacíos como son finitos se van a hornear la mitad del tiempo. La masa sobrante se forma en una bola y se lleva al frigorífico para enfriarla, luego se estira y se cortan otras galletas. Una vez horneadas las galletas se sacan sobre una rejilla para que se enfríen. A los bordes de las galletas (los que están vacíos) se les va a espolvorear azúcar glas por encima y se apartan.

La mermelada hay que batirla un poco antes de utilizarla para que este más fluida y homogénea. Luego se van a untar las galletas enteras es decir los corazones enteros y luego se les colocan los bordes por encima. Así quedan bien vistosas y sobre todo deliciosas.

Galletas sin gluten



Estas galletas son muy fáciles de hacer y además son aptas para celíacos y también para personas con diabetes. Son unas galletas suaves, con un buen sabor a limón y además muy tiernas. Son ideales para los desayunos o meriendas.

Ingredientes:

350 g harina de arroz

140 g azúcar normal, azúcar de abedul (xilitol) o 5 g de stevia en polvo

10 g polvo para hornear

150 g mantequilla

2 huevos

20 ml zumo de limón

ralladura de medio limón

5 ml esencia vainilla

pizca de sal

Elaboración:

En un bol grande se pone la harina de arroz, el polvo para hornear, la sal y el azúcar y se mezcla bien con un a cuchara.

109

Luego se hace un hueco en el medio de la harina y se añade la mantequilla que está al punto de pomada.

También se añade los huevos, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. A continuación con la ayuda de la mano se van a incorporar los ingredientes con la harina. Se puede hacer el proceso con una amasadora también.

No hace falta amasar, solo integrar bien los ingredientes. Luego se puede empezar a formar las galletas. Con ayuda de una cucharilla se cogen porciones de masa que sean más o menos iguales y se forman bolitas que luego se aplastan. Se colocan en la bandeja forrada con papel de horno dejando un poco de distancia entre ellas porque durante el horneado van a aumentar su volumen. Una vez completada la bandeja se lleva al horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo para 25 minutos aproximadamente o hasta que se ven doradas por encima. Dependiendo de cada horno pueden tardar más o menos.

Una vez horneadas se dejan enfriarse y luego se les puede espolvorear azúcar glas por encima o se pueden consumir tal cual, están igual de ricas.

Galletas de mantequilla y chocolate



Ingredientes:

500 g de harina común
250 g de mantequilla
150 g de azúcar blanco
un huevo
10 ml de esencia de vainilla
ralladura de medio limón
ralladura de una naranja
5 g de levadura química
pizca de sal
100 g de chocolate
coco rallado

Elaboración:

En un bol grande se añade la harina tamizada. Se hace un hueco en un lado donde se echa la mantequilla blanda, el huevo, el azúcar, la esencia de vainilla, la levadura, la sal y la ralladura de limón y naranja. Mezclar con un tenedor los ingredientes para incorporarlos en la harina. Cuando ya no se puede mezclar con el tenedor se aparta y se sigue con la mano hasta que se incorpora toda la harina. Se sigue amasando unos 3 minutos más.

Se tapa la masa y se lleva al frigorífico para 20 minutos aproximadamente.

Pasado ese tiempo se saca y se corta en 3 trozos iguales. Se apartan dos y se empieza a amasar la primera en la mesa de trabajo donde se ha espolvoreado previamente harina.

Se forma una bolita y luego se aplasta con la mano. Con ayuda de un rodillo se va extendiendo la masa dejándole un grosor de 3-4 mm. Se corta la masa con los cortadores de galletas en varias formas. Si no las tenéis podéis usar un vaso pequeño o darles forma con un cuchillo. Luego se colocan en una bandeja forrada con papel vegetal y se llevan al horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo para 15 minutos aproximadamente o hasta que

se ven un poco doradas.

Se sacan y se dejan enfriar mientras que se introduce la otra bandeja.

111

Si se usan las cantidades de ingredientes señaladas arriba y los mismos cortadores os van a resultar dos bandejas de galletas, aproximadamente 70 unidades.

Una vez que están listas las galletas se va a derretir el chocolate, bien en microondas o bien en baño maría. Yo he usado la segunda forma.

Se pone un caso con agua al fuego y en un cuenco de metal o vidrio se echa el chocolate. Se coloca encima del caso con agua caliente y se sigue removiendo hasta que el chocolate está completamente derretido. Se retira del fuego junto con el caso de agua y se coloca encima de una rejilla. Se forra la bandeja del horno con papel vegetal y se empieza a bañar las galletas introduciendo solo la mitad en el chocolate. Luego se colocan en la bandeja y se les espolvorean coco rallado por encima del chocolate. Se dejan enfriar bien hasta que el chocolate haya endurecido.

Alfajores de maicena



Los alfajores son un postre típico de los países de Latino América pero los más conocidos son los de Argentina y Perú, aunque hoy en día se preparan en muchos países.

112

Los alfajores de maicena rellenos de dulce de leche son una delicia y realmente se deshacen en la boca. Están tan tiernos y aromatizados que no puedes dejar de comerlos.

Ingredientes para la masa:

180 g mantequilla (manteca)

170 g azúcar glas (impalpable)

3 huevos

5 ml esencia de vainilla

ralladura de un limón mediano

400 g maicena

130 g harina de trigo de repostería

10 g polvo para hornear

Para el relleno

400-450 g dulce de leche o

crema de chocolate

coco rallado

Elaboración:

Muy importante que los ingredientes estén a temperatura ambiente. La mantequilla tiene que estar a punto de pomada. Se echa en un bol grande junto con el azúcar glas. Se van a remover un poco con una espátula para que el azúcar se incorpore un poco y luego se van a batir con las varillas eléctricas hasta que se convierten en una mezcla cremosa. A continuación se añaden la esencia de vainilla y la ralladura del limón. Se bate un poco mas para incorporar las dos aromas. Luego se van a añadir los huevos, pero de uno en uno. Cuando se echa el primero se va batiendo hasta

que esté incorporado, luego se añade el siguiente y se va incorporando y así con el tercero también. Ahora es el momento de tamizar sobre la mezcla, en el bol, la harina de trigo, el polvo para hornear y la maicena. Luego se van a incorporar despacio con la ayuda de una espátula. **113**

Cuando ya no se puede mezclar con la espátula se aparta y se continua mezclando o amasando mejor dicho, con la mano hasta que la harina está completamente incorporada. Se tiene que obtener una masa blanda y un poco pegajosa. Se va a repartir en dos partes iguales y se va a colocar cada una sobre film de cocina, luego se envuelve la masa y se aplasta para dejarla con menos grosor para que cuando se lleva al frigorífico se enfrié más rápido. Se hace lo mismo con la segunda parte.

Se dejan en el frigorífico unos 40 minutos para que la masa endurezca y se pueda trabajar.

Luego se saca sobre la mesa de trabajo enharinada y se va estirando con un rodillo dejándola con un grosor de 0,3 cm aproximadamente. Luego con la ayuda de un cortador redondo de galletas se va cortando la masa. Yo he utilizado uno de 3 cm de diámetro. Una vez que se están cortando se colocan en una bandeja apta para el horno forrada con papel vegetal. Es aconsejable que pongáis la bandeja al frigorífico para que la masa se enfrié de nuevo. Unos 10 minutos. Luego se va a llevar la bandeja con las tapas para alfajores al horno precalentado a 180°C o 356°F para 13 minutos.

Se notan si están hechas mirando la base primero y si se están un poco doradas ya es el momento de sacarlas, ya que por la parte de arriba se tienen que quedar blancas. Se colocan sobre una rejilla para que enfrién por completo. Y se sigue horneando las demás tapas de alfajores restantes. A mi en total me han resultado 85 unidades.

Una vez que ya están frías las tapas se empieza a formar los alfajores. Se pueden rellenar poniendo el dulce de leche en una

manga pastelera con una boquilla redonda y rellenar. Si no las tenéis se pueden rellenar con una cucharadita pequeña. Primero se echa crema en la primera tapa, luego se pone la segunda tapa y se presiona ligeramente para que salga un poco el dulce de leche por los bordes. **114**

A continuación se pasan los bordes de los alfajores por coco rallado y luego se colocan en el plato donde se van a servir. En el caso que no os gusta el relleno de dulce de leche podéis sustituirlo por una crema de chocolate. Yo he rellenado algunos con crema de chocolate y avellanas y os aseguro que están igual de ricos. La textura tan tierna y el sabor del relleno es un encanto para el paladar.

Galletas de limón



Estas galletas de limón son fáciles de hacer y de la forma que deseas. Resultan muy tiernas y con un sabor intenso a limón. Son ideales para cualquier ocasión.

Ingredientes:

160 gr mantequilla al punto de pomada
50 gr azúcar glas o impalpable
pizca de sal
ralladura de 2 limones
40 ml jugo de limón

115

200 g harina
110 g maicena
azúcar glas para decorar

Elaboración:

Se añade en un bol grande la mantequilla y el azúcar glas. Se van a mezclar hasta que se obtiene una crema. Luego se le añade a la mezcla la ralladura de los dos limones y el jugo de limón. Se remueve un poco con la espátula y a continuación se echa la harina tamizada poco a poco. Se incorpora con la espátula.

Luego se añade también la maicena poco a poco. Si no tenéis maicena podéis añadir la misma cantidad de harina sumada a la cantidad anterior. Se amasa con la mano hasta que se obtiene una masa compacta que no se pega de las manos. Se forma la masa en una bola y se envuelve en film de cocina. Se lleva al frigorífico para una hora aproximadamente para que se enfríe bien.

Luego se saca y se pone sobre la mesa de trabajo y se corta en dos partes iguales. Una de ellas se envuelve otra vez en film transparente y se lleva al frigorífico mientras que se forman galletas de la primera parte de masa. Se estira la masa con un rodillo dejándola con un grosor de aproximadamente 1 cm.

Antes de empezar a formar las galletas se enciende el horno a 190°C o 374°F con calor arriba y abajo. Para los hornos con gas se precalienta a fuego medio.

Una vez estirada la masa se corta en la forma deseada con la ayuda de cortadores de galletas o si no tenéis, simplemente con un vaso pequeño o con el cuchillo.

Según se van cortando las galletas se colocan en la bandeja del horno forrada con papel vegetal. La masa sobrante después de cortar las galletas, se recoge y se forma en una bola. Luego se estira y se da forma a otras galletas. Y así hasta que terminamos toda la masa.

116

Se lleva la bandeja con las galletas al horno para 18-20 minutos aproximadamente o hasta que los bordes se ven un poco dorados. Cuando las galletas están hechas se sacan del horno y se dejan unos 10 minutos para que enfríen un poco. Y luego se pueden pasar por azúcar glas cuando aún están templadas. Así el azúcar se queda pegado de las galletas y se mantienen tiernas muchos días. Se pueden guardar en una caja especial para galletas y servir las cuando más nos apetece.



Galletas navideñas

Ingredientes:

250 g harina

130 g azúcar

130 g mantequilla

1 huevo ralladura de medio limón

5 ml esencia de vainilla

5 g polvo para hornear

pizca de sal

117

Elaboración:

Se empieza con batir bien la mantequilla que está al punto de pomada. Luego se añade poco a poco el azúcar mientras que se está batiendo. Podéis hacer este proceso con unas varillas manuales o con una batidora de varillas. Se sigue batiendo un poco más para que el azúcar esté bien incorporado. Se añade el huevo, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Se sigue batiendo para que se incorporen bien.

Sobre la harina tamizada se añade el polvo para hornear y la pizca de sal. Se remueve un poco y luego se añade la harina sobre la mezcla anterior, la con mantequilla. Se va a masar con la mano hasta que la harina está totalmente incorporada.

Si la masa resulta pegajosa podéis añadir 1-2 cucharadas más de harina. No hace falta mucho amasado, solo hasta que la harina está bien integrada.

A continuación se saca la masa del bol, se le da forma de bola y se corta por la mitad. Se estira la primera parte de masa con un rodillo. De vez en cuando se espolvorea un poco de harina sobre la superficie de la mesa y de la masa para no pegarse. La masa estirada tiene que tener un grosor de medio centímetro aproximadamente. Luego se puede cortar de la forma deseada.

Yo en este caso he utilizado cortadores de galletas con motivos navideños. Una vez cortadas se colocan en la bandeja de horno forrada con papel vegetal. La masa que ha sobrado se vuelve a amasar y se estira de nuevo para hacer más galletas.

Se lleva la bandeja al horno precalentado a 180°C-356°F con calor arriba y abajo para 13-15 minutos, dependiendo del horno de cada uno. Si se ven doradas por encima se pueden sacar del horno. Se dejan enfriar unos 5 minutos y luego se pasan por azúcar glas. También se pueden decorar con chocolate fundido. Se pone el chocolate en una manga pastelera y se decoran al gusto.

Flan de huevo con leche condensada



Es el postre ideal para cualquier ocasión. Además que se prepara muy rápido y luego se lleva al horno. Así de sencillo.

Ingredientes:

Para el caramelo:

100 g de azúcar

3 cucharadas de agua

Para el flan:

5 huevos calibre L

400 ml leche

400 g leche condensada

5 ml esencia de vainilla

Elaboración:

Primero se prepara el caramelo. En un caso se pone el azúcar y se lleva al fuego.

Sobre el azúcar se añaden 3 cucharadas de agua.

Se deja a fuego moderado para que se derrite sin introducir ningún utensilio dentro.

Solo se mueve el caso de vez en cuando para que el azúcar se vaya derritiendo de modo uniforme. Cuando ya ha cogido un bonito color dorado se aparta del fuego y se echa con cuidado el caramelo obtenido en el molde donde se va a hacer el flan. Se reparte el caramelo en todo el molde con cuidado para no quemarse, y rápido porque se suele endurecer en poco tiempo. Os dejo como referencia las dimensiones de mi molde. Es rectangular y mide 23 cm de largo, 10 cm de ancho y 6 cm de alto. Pero igual podéis utilizar un molde redondo o cuadrado.

Se aparta el molde forrado con caramelo y se empieza a preparar la mezcla del flan.

Se echan los huevos en un bol grande y se baten con las varillas manuales solo un poco. Luego se añade la leche y también la leche condensada. Opcional le podéis añadir algún aroma. Yo le puse esencia de vainilla. Se van a batir muy bien todos los ingredientes.

Se coloca el molde dentro de un recipiente apto para el horno. Se echa la mezcla de flan dentro del molde. Luego se llena el recipiente con agua muy caliente hasta la mitad. Se lleva el flan al horno precalentado a 180°C – 356°F para 50-55 minutos aproximadamente. A los 50 minutos se puede introducir un palillo en le medio. Si sale limpio significa que el flan esta hecho.

Se saca del horno y también del otro recipiente y deja enfriar a la temperatura ambiente. Una vez enfriado el flan se tapa con papel de aluminio y se lleva al frigorífico para 12 horas más o menos.

Luego se puede sacar y se le pasa un cuchillo por las paredes del moldes. De esta manera se va a desprender muy fácil. Se le coloca el un plato por encima y se le da la vuelta con cuidado. El plato tiene que ser un poco hondo porque al darle la vuelta al flan se va a caer en el plato todo el caramelo.

Y ya se puede servir un buen trocito de este flan delicioso acompañado de su caramelo. Es un postre riquísimo e ideal para cualquier ocasión.

Flan de café



Otro postre delicioso es el flan de café. Además que es muy fácil de preparar.

Ingredientes:

Para el caramelo:

5 cucharadas de azúcar
3 cucharadas agua

Para el flan:

4 huevos
300 ml leche
250 ml leche de coco o nata (crema de leche)
120 g azúcar
5 ml esencia de vainilla
2 cucharadas de café soluble o descafeinado

Elaboración:

Se empieza con preparar el caramelo. Se pone el azúcar en un recipiente y se lleva al fuego.

Sobre el azúcar se añaden las 3 cucharadas de agua. Se deja a fuego moderado para que se vaya derritiendo poco a poco. De vez en cuando se mueve el recipiente de modo circular para que el azúcar se derrite de forma uniforme.

Una vez que ha cogido un bonito color dorado se echa en el molde donde se va hacer el flan. Se reparte el caramelo con cuidado por el fondo del molde y un poco por las paredes también. Se aparta el molde y se sigue preparando la mezcla del flan.

En un bol grande se echan los huevos, la leche, la leche de coco, si no la tenéis o no os gusta podéis añadir la misma cantidad de nata para montar o crema de leche. Se añade también la esencia de vainilla, el azúcar y el café soluble disuelto en 2 cucharadas de leche calentita. Se van a batir muy bien los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Luego se añade la mezcla del flan en el molde. Se coloca el molde dentro de otro recipiente apto para el horno y luego se rellena hasta la mitad con agua muy caliente.

Se lleva el flan al horno precalentado a 170°C o 338°F para 90 minutos aproximadamente. Podéis probar con un palillo, si sale limpio significa que el flan ya está hecho.

Se saca del horno y se deja enfriar a temperatura ambiente. Luego se tapa y se lleva al frigorífico para 12 horas o de un día para otro.

Antes de sacarlo del molde se le pasa un cuchillo alrededor de las paredes, se le pone el plato por encima y se le da la vuelta. Se necesita un plato un poco hondo para que el sirope de caramelo no se salga fuera. A la hora de servir se le puede añadir por encima un poco de nata montada y para darle un toque crujiente espolvorear con almendras crocanti. Y a disfrutar de este delicioso flan de café.

Arroz con leche cremoso



Ingredientes:

500 ml leche entera

50 g (5 cdas soperas) arroz redondo

5 cdas de azúcar o 5 g de stevia o sacarina

una nuez de mantequilla

piel de naranja y limón

canela en polvo

Elaboración:

Se pone la leche a hervir junto con la piel de naranja y limón. Yo he puesto la piel de la mitad de naranja y mitad de limón. Cuando rompe a hervir se añade el arroz. Se tiene que utilizar el arroz redondo o bomba.

Se deja a cocer durante 40 minutos a fuego bajo removiendo de vez cuando.

Es así como se debe cocer, para que el arroz suelte el almidón poco a poco y la leche se quede cremosa. Cuando el arroz está casi cocido se añade el azúcar y la mantequilla. Se remueve bien para disolverse y se deja a cocer 5 minutos más. Luego se pasa el arroz en los recipientes donde se van a servir y se deja enfriar a temperatura ambiente. Al final se le echa por encima un poco de canela en polvo y listo para disfrutar del rico arroz con leche cremoso y bien aromatizado.

50. Roscón de reyes



Os voy a enseñar una sencilla receta de roscón con sus trucos y consejos. Es una receta fácil para los principiantes.

124

Ingredientes para la masa:

500 g harina de repostería

120 g harina

20 g levadura fresca

2 huevos grandes

125 g azúcar

3 cucharadas agua de azahar

3 cucharadas ron

120 ml leche

1/2 cucharadita sal

ralladura de un limón

ralladura de una naranja

Para decorar:

frutas escarchadas

almendras laminadas

azúcar humedecido

Para el relleno: crema de trufa

600 ml nata para montar

250 g chocolate negro para fundir

80 g azúcar

Elaboración:

Primero se activa la levadura del siguiente modo: se desmenuza la levadura en un bol, se le añade una cucharada colmada de azúcar y 4 cucharadas de leche templada. Se remueve hasta que la levadura y el azúcar están disueltos. Luego se añaden 2 cucharadas de harina y se remueve para incorporarla.

125

Luego se tapa el bol con film de cocina y un paño limpio para mantener la temperatura.

Se deja a fermentar 15 minutos.

En el bol de una maquina amasadora se añaden los dos huevos batidos ligeramente, la leche calentita a unos 35-37°C, el azúcar, el agua de azahar, la ralladura de limón y de naranja y el ron. Se pone la maquina en marcha para mezclar un poco los ingredientes, luego se añade la levadura fermentada y se va mezclando un poco más. Una vez incorporada la levadura se empieza a añadir la harina tamizada con la maquina en marcha a velocidad media.

Cuando queda un poco de harina para incorporar se añade también la sal. Cuando ya se ha incorporado toda la harina dejamos a amasar la masa unos 5-7 minutos hasta que se forma en una bola y se desprende de las paredes del bol. Se puede hacer este proceso manualmente también, solo

que se va a tardar unos 15 minutos en amasar o hasta que la masa deja de pegarse de las manos.

Después se empieza a añadir poco a poco la mantequilla que está al punto de pomada. Se añade una pequeña cantidad y se deja a integrarse con la masa, luego se añade otra poca, y así que ya está toda integrada. Luego se saca la masa del bol de la maquina y se coloca sobre la mesa espolvoreada con un poco de harina. Se va a formar en una bola y luego se coloca en un bol engrasado con un poco de aceite. Se tapa con papel film o una tapa de silicona para mantener la humedad de la masa. Se deja la masa de roscón a fermentar entre 2 y 3 horas a temperatura ambiente.

126

Pero si tenéis horno con la función de fermentar podéis ponerlo dentro del horno a una temperatura de 30°C para una hora y 15 minutos aproximadamente.

O hasta que la masa doble su volumen. Si la vais a dejar a temperatura ambiente es conveniente de tapar el bol con unos paños de cocina para mantener la temperatura de la masa.

Cuando la masa de nuestro roscón haya doblado su volumen, se saca sobre la mesa de trabajo y se va a desinflar, doblando la masa y presionando sobre ella. Así se va a desgasificar la masa. Luego se forma en una bola y se le va haciendo el agujero justo en el medio. Se estira con cuidado para no romper la masa hasta que el círculo tenga unos 10-12 cm de diámetro. Se va a pellizcar la masa cogiendo de los laterales y juntándolos en el medio, así de esta forma se mantiene la forma del roscón. Luego al

ponerlo en la bandeja del horno se le da la vuelta para que quede con los pellizcos por abajo. La bandeja del horno debe estar forrada con papel vegetal. Se deja el roscón a fermentar otros 20 minutos tapado con un paño de cocina y dentro del horno apagado. Luego se saca y se va a pintar con huevo batido. Mientras se va a encender el horno a 175°C o 347°F con calor arriba y abajo. Después de pintar el roscón con huevo se van a colocar trozos de frutas escarchadas al gusto de cada uno, también almendras laminadas y azúcar humedecido con agua de azahar. Para 3 cucharadas de azúcar se utilizan 3 cucharadas de agua de azahar. Se remueve bien y luego se pone por encima del roscón.

127

Una vez decorado se lleva al horno para 25-30 minutos, dependiendo de cada horno. Se le hace la prueba del palillo cuando ya se ve dorado por encima.

Una vez sacado el roscón del horno se deja a enfriarse unos 5 minutos dentro de la bandeja y luego se coloca sobre una rejilla y se deja a enfriar por completo. Se puede consumir tal cual o se puede rellenar, como en mi caso con crema de trufa. También se puede rellenar de nata montada.

Para hacer la crema de trufa primero se calienta la nata hasta que rompe a hervir. Luego se retira del fuego, se echa en un bol y se le añade el azúcar. Se remueve hasta que el azúcar está disuelto. Luego se añade los trozos de chocolate negro para fundir. Se deja unos segundos para que se derrita con la nata caliente y luego se va a remover con unas varillas hasta que esté completamente derretido y

se ha formado una mezcla homogénea. Se tapa con papel film bien pegado de la superficie de la mezcla para evitar que forme costra. Se deja enfriar a temperatura ambiente y luego se lleva para 8 horas al frigorífico. Pasado este tiempo se saca la crema y se va batiendo unos 3 minutos a velocidad media o hasta que la crema está bien montada. Cuando va formando surcos al levantar las varillas la crema está lista. No os paséis de batir porque se puede cortar la nata y la crema ya no vale. Ahora ya está lista para rellenar el roscón. Primero se corta el roscón por la mitad en cuanto nos referimos a su grosor. La parte de arriba se aparta con cuidado para no romperse y se rellena la parte de abajo con la crema.

128

Luego se coloca la parte de arriba y se presiona ligeramente. Y ya está listo el roscón para disfrutarlo junto con la familia.

Roscón de reyes con masa de hojaldre



El roscón con
masa de

hojaldre se prepara muy rápido y resulta delicioso. Es una buena

opción para los que les gusta el hojaldre.

Ingredientes:

2 planchas de hojaldre

frutas escarchadas

almendras crocantis o laminadas

un huevo

un poco de azúcar

Para el relleno:

500 ml nata separada en 2 recipientes

5 ml esencia vainilla para cada recipiente

50 g de azúcar para cada crema

30 g cacao en polvo para la crema de trufa

129

Elaboración:

Precalienta el horno a 180°C o 356°F con calor arriba y abajo. Se abren las 2 planchas de hojaldres y se colocan una encima de la otra. Con un rodillo se va a estirar las dos planchas. Yo he utilizado hojaldre rectangular pero también se puede utilizar redondo.

En el caso que es rectangular, después de estirarlo se corta.

Coloca un plato por encima y corta la masa alrededor del plato.

Retira la masa sobrante, recógela en una bola y déjala en el frigorífico. Con esta masa se pueden preparar luego unos dulces riquísimos.

Volvemos al roscón. Después de cortarlo en forma redonda, se coloca justo en el medio un vaso de boca grande y se corta de nuevo. Se retira la masa sobrante y ya está cortada la masa en forma de roscón. Traspasa el hojaldre junto con el papel de la base en la bandeja del horno. Unta la superficie de la masa con huevo batido sin darle a los borde. Porque el huevo pega las dos planchas de hojaldre y no van a subir bastante en el horno. Decora a tu gusto con frutas escarchadas, almendras y azúcar. Luego llévalo al

horno para 25 minutos aproximadamente o hasta que esté dorado. Mientras, se prepara la crema. Yo lo he rellenado con nata y crema de trufa. De echo he separado la nata en dos recipientes. Puedes rellenarlo solo con nata o solo con trufa. Yo te dejo los dos modos. Muy importante que la nata esté muy fría. Se añade en cada recipiente con nata la esencia de vainilla, y el azúcar. Con el primer recipiente se monta la nata hasta que esté bien firme. Cuando empieza a hacer surcos en el bol se para de batir. Se lleva la nata al frigorífico.

Con la segunda parte de la nata se hace lo mismo. Se le añade la esencia de vainilla y el azúcar y se va a batir. Cuando está montada por la mitad para de batir y añade el cacao en polvo. Remueve con las varillas sin arrancar para que el cacao se incorpore un poco. Luego se va a batir a velocidad baja hasta que la crema está bien firme. Llévala también al frigorífico.

130

Cuando han pasado los 25 minutos e horneado se apaga el horno y se deja el roscón dentro unos 15 minutos con la puerta entreabierta. Luego se saca y se coloca sobre una rejilla para enfriarse por completo.

Aprovecha que el horno está caliente y prepara unos pastelitos con la masa de hojaldre sobrante. Estírala en una capa finita y córtala a tu gusto. Pon en cada trozo de masa media guinda u otro tipo de fruta escarchada. Llévalos al horno para 15 minutos o hasta que estén dorados. Luego se sacan y cuando están ya fríos se les espolvorea azúcar glas por encima. Resultan crujientes y deliciosos para acompañar un café, una infusión o un vaso de leche.

Para rellenar el roscón se pone la crema en dos mangas pasteleras con boquillas grandes. Corta el roscón por la mitad y aparta la parte de arriba. Rellena la base del roscón con las dos cremas. Puedes alternar las dos cremas o puedes rellenar la mitad con una y la mitad con la otra. Luego coloca la parte de arriba del roscón y presiona ligeramente. Llévalo al frigorífico hasta la hora de servir.

Este tipo de roscón resulta crujiente y con las dos cremas está súper delicioso. Espero que os guste y que os animéis prepararlo.

Hojaldre relleno de crema pastelera - Miguelitos



Es una receta muy sencilla y se prepara en muy poco tiempo. Estos pasteles de hojaldre rellenos de crema pastelera se conocen también como miguelitos.

131

Ingredientes:

2 planchas de hojaldres rectangulares

crema pastelera

azúcar glas para decorar

Para la crema pastelera:

500 ml leche

120 g azúcar

50 g maicena o fécula de maíz

5 yemas calibre L

la piel de medio limón

10 ml esencia de vainilla

Se enciende el horno a 200°C - 392°F con calor arriba y abajo. Mientras que se calienta se procede a cortar la masa en cuadrados según se ve en la foto.



Luego se introduce la bandeja en el horno y se dejan hornear hasta que se ponen doraditos (15 minutos aprox.).

Una vez que están hechos se sacan del horno y se dejan enfriar.

Se saca la crema del frigorífico y se va batiendo otra vez para homogeneizarla.

132

Los cuadrados de hojaldre una vez fríos se cortan por la mitad con la ayuda de un cuchillo de sierra y con mucho cuidado para que no se rompan.

Se coge una manga pastelera y se rellena con la crema.

Luego se procede a rellenar los miguelitos. También podéis rellenarlos con una cucharadita Luego se colocan en una fuente y se les espolvorea por encima azúcar glas. Listos para servir.

Crema pastelera



La crema pastelera es la más empleada en pastelería y es ideal para rellenar cualquier tipo de pastel. Es muy fácil de hacer y además es económica. Solo hay que seguir bien todos los pasos de la receta para que os resulte una crema suave y sin grumos.

Ingredientes:

500 ml leche

5 yemas de huevo

50 g de maicena o fécula de maíz

120 g azúcar

Piel de medio limón

133

10 ml aroma de vainilla

Elaboración:

En una cacerola se añade la leche, la esencia de vainilla y la piel de limón. Se pone a cocer. Cuando rompe a hervir se apaga el fuego y se tapa la cacerola para que la leche infusione unos 10 minutos con la esencia de vainilla y la piel de limón.

Mientras, se echa el azúcar sobre las yemas y se va batiendo hasta que blanquean. Unos 7 minutos con varillas manuales o menos con unas varillas eléctricas.

Luego se añade la maicena y se mezcla con unas varillas manuales hasta que esté bien incorporada. Luego se empieza a añadir la leche poco a poco mientras que se va removiendo con las varillas porque al estar caliente puede cuajar las yemas.

Una vez incorporada la leche se vuelve a poner la mezcla en la cacerola y se lleva al fuego. Se deja a fuego medio hasta que empieza a hervir removiendo continuamente.

Una vez que empieza a hervir se baja el fuego al mínimo.

y se cocina la crema durante unos 7 minutos sin dejar de remover. Así evitamos que se formen grumos. En el caso que empieza a aparecer algún grumo se aparta la cacerola del fuego y se remueve muy bien con las varillas hasta que desaparecen. Otra forma sería de poner la batidora de brazo y triturar bien.

Luego se echa la crema en un recipiente y se tapa con film de cocina. Muy importante que el film de cocina esté pegado a la superficie de la crema para que no se quede aire en el medio, para no formarse costra. Se deja enfriar a la temperatura ambiente y después se lleva al frigorífico para 3-4 horas antes de utilizarla. Pasado este tiempo se saca la crema del frigorífico y se va batiendo muy bien con unas varillas eléctricas.

Al principio va a costar un poco porque la crema está bien cuajada, pero luego subiendo un poco más la velocidad de las varillas ya va cogiendo la consistencia cremosa y suave. **134**

Y ya está lista nuestra crema pastelera.

Podemos hacer hojaldres rellenos con esta crema, tartas y otros pasteles rellenos. Se puede utilizar en infinidad de recetas dulces.

Crema de queso y chocolate para tartas y pasteles



La crema que os propongo es muy fácil de hacer y en poco tiempo. Además se utilizan pocos ingredientes. Es ideal para rellenar tartas o cualquier tipo de pastel.

Ingredientes:

150 g azúcar
150 ml agua
200 g queso crema
30 g maicena
10 g cacao en polvo
50 ml agua

Elaboración:

Se pone un caso o cacerola al fuego y se añade dentro el azúcar. Se le pone una cucharadita de agua en el medio y se hace el caramelo.

135

Se deja a fuego medio hasta que se derrite el azúcar por completo. Se mueve el caso de vez en cuando para que el azúcar se vaya deshaciendo poco a poco. No remover el azúcar con cuchara u otra cosa parecida. Mientras que se hace el caramelo en un bol se pone la maicena y se le añade poco a poco el agua y mezclando con un tenedor para disolverla. Cuando el caramelo ha cogido un color dorado se añade de golpe y con mucho cuidado el agua. Digo con cuidado porque va a soltar mucho vapor caliente. Se deja que se disuelve el caramelo y luego se añade la maicena disuelta removiendo continuamente y a fuego lento hasta que se obtiene una crema espesa y sin grumos. Se cocina unos 3 minutos y luego se apaga el fuego. Se deja a enfriar.

Una vez que ya está fría se le añade el queso crema y se va batiendo con unas varillas eléctricas hasta obtener una crema homogénea. Luego se tamiza el cacao y se incorpora con la ayuda de unas varillas manuales. Y ya está lista la crema para poder utilizarla en rellenar nuestra tarta, torta o pastel.

Crema ganache de chocolate



Esta crema de ganache de chocolate es muy fácil de preparar y es ideal para tartas y pasteles. Tanto para decoración como para relleno. La receta es rápida y con solo 3 ingredientes. Está deliciosa y la podemos utilizar en varias preparaciones.

136

Ingredientes:

300 ml de nata líquida montada

300 g de chocolate

50 g de mantequilla

Modo de preparar:

Ponemos la nata en un recipiente y la calentamos hasta que llegue al punto de ebullición. Se puede hacer en la estufa o en el microondas. Cuando esté a punto de hervir, la apartamos y encima le añadimos el chocolate partido en trozos más pequeños. También puedes utilizar copos de chocolate especiales para este tipo de crema. Sumerja bien el chocolate en la nata y déjelo unos 2 minutos sin remover. Durante este tiempo, el chocolate se

ablandará. Después de eso, mezclamos con unas varillas manuales hasta que se derrita por completo y obtengamos una crema homogénea. Al principio, la mezcla tendrá un aspecto no muy agradable, como si hubiera sido cortada. Pero no te preocupes, es el proceso normal del chocolate cuando se derrite en un líquido tibio.

Seguimos mezclando hasta que la mezcla adquiera un agradable color chocolate y sea homogénea. Aprovechamos que aún está tibio y ponemos la mantequilla cortada en trocitos más pequeños. Seguimos mezclando hasta que se incorpore por completo. Recoge bien la crema en el recipiente con una espátula, luego cúbrelo con papel film. Deja que se enfríe a temperatura ambiente. Se puede dejar así hasta el día siguiente sin problema, si no tienes una cocina muy caliente. También puedes meterlo en la nevera, pero cuando lo uses, tienes que sacarlo de la nevera media hora antes. Al estar en el frío se endurecerá, un proceso que es absolutamente normal. Por eso necesita tiempo para estar a temperatura ambiente. También se puede calentar un minuto en el microondas, tras lo cual mezclamos bien con una espátula. Así se ablandará inmediatamente.

Después de eso, puedes ponerlo en pasteles y pasteles.

137

Yo cubrí una tarta con esta ganache de chocolate y también lo decoré. Y como me quedaba un poco de nata, también hice unas trufas de chocolate. Formé bolitas y luego las pasé por copos de coco y chocolate. Después de eso los puse en envoltorios de bombones. Los metí en la nevera para que se endurezcan. No puedo decirle lo cremosos y deliciosos que son.

Cheesecake japonés o tarta de queso que tiembla



La tarta de queso que

tiembla o cheesecake japonés se hizo muy conocida por su textura suave y temblorosa.

Y también por su esponjosidad y el sabor tan rico. Os voy a contar los trucos que hay que seguir para que la tarta os salga perfecta.

Ingredientes:

200 g queso crema

80 g harina

140 g azúcar

6 huevos calibre L

55 g mantequilla

80 ml leche entera

5 ml esencia vainilla

138

ralladura de medio limón

una cucharada de jugo de limón

pizca de sal

Para decorar: azúcar glas (azúcar impalpable)

Elaboración:

Se precalienta el horno a 160°C o 320°F con calor arriba y abajo.

Los huevos se separan, las claras de las yemas. Las claras se guardan en el frigorífico hasta que se utilicen. En un cazo se pone la leche, la mantequilla, el queso crema y el azúcar.

Se llevan al fuego y se remueve con unas varillas hasta que el queso y la mantequilla estén derretidas por completo. Cuando se haya obtenido una mezcla homogénea se retira del fuego. Se deja enfriar un poco antes del siguiente paso.

Cuando la mezcla está templada se añaden la esencia de vainilla y la ralladura de limón. También se echan las yemas. Por eso se tiene que enfriar la mezcla. Para poder añadir las yemas. Se remueve con las varillas hasta que estén bien integradas.

Luego se tamiza la harina y se incorpora en esta mezcla. Se apartan de momento. Las claras se sacan del frigorífico y se ponen en un bol grande. Se les pone una pizca de sal y también la cucharada de jugo de limón.

Se van a montar las claras al punto de nieve. Bien con unas varillas eléctricas o bien con unas manuales.

Con las varillas manuales se tarda un poco más. Cuando las claras están montadas por la mitad se empieza a añadir poco a poco el azúcar. Se sigue batiendo hasta que las claras estén montadas pero no muy firmes. Al levantar las varillas tienen que formar unos picos blando que se van cayendo.

139

Esa es la textura ideal.

Ahora se coge de las claras unas dos cucharas y se echan sobre las yemas. Se incorpora con movimientos envolventes desde abajo para arriba. De esta manera se introduce aire en la mezcla con las yemas. Se sigue añadiendo de las claras hasta que se las yemas hayan triplicado su volumen.

Es decir que se haya introducido bastante aire en la mezcla. Llegado en este punto se echan las yemas en el bol de las claras. Se remueve con una espátula hasta que las yemas estén totalmente incorporadas en las claras. Se tiene que obtener una

mezcla homogénea muy esponjosa.

Se prepara el molde. Yo he utilizado uno desmontable. Le he untado las paredes con mantequilla y en el fondo le he puesto papel de horno. Luego por la parte exterior lo he envuelto muy bien en papel de aluminio. De esta manera no va a entrar agua durante el horneado.

Podéis utilizar también un molde no desmontable. Se unta bien con mantequilla y al fondo se le coloca papel de horno. Las dimensiones de mi molde son de 20 cm de diámetro por 6 cm de alto. Ahora se puede echar la mezcla del cheesecake dentro.

A continuación se pasa un palillo por la mezcla haciendo círculos. De esta manera se saca las burbujas de aire y la mezcla se queda uniforme. Al final se golpea el molde dos veces en la mesa.

Se coloca el molde dentro de un recipiente apto para el horno donde se va a echar agua muy caliente.

Tiene que cubrir la tercera parte del molde. Se lleva el cheesecake japonés al horno para 40 minutos. Pasado este tiempo se baja la temperatura a 150°C o 302°F y se sigue horneando.

140

De ninguna manera no se tiene que abrir la puerta del horno porque el cheesecake puede bajar enseguida.

Ya que al entrar aire en el horno baja la temperatura. Pasados los 80 minutos de horneado se apaga el horno y se deja el cheesecake dentro con la puerta entre abierta durante 20 minutos. Luego se puede sacar y dejar que enfrié unos 5 minutos dentro del molde.

Si habéis utilizado un molde desmontable podéis sacar con cuidado el anillo. En el caso que vuestro molde no es desmontable tenéis que pasar un cuchillo finito alrededor de las paredes para que el

cheesecake salga fácilmente. Se le pone un plato por encima y se le da la vuelta.

Se le quita la parte de abajo del molde (en mi caso) y también el papel. Se le pone otro plato por encima, y se le da la vuelta otra vez. Es aquí donde se va a servir el cheesecake. Opcional por encima se puede decorar con azúcar glas.

Ahora sí se puede cortar un buen trozo y disfrutarlo. Estoy segura que os va a encantar su textura temblorosa, esponjosa, y su sabor increíble.

141

Tarta de queso cremosa



Esta tarta de
queso es

muy fácil de hacer y resulta deliciosa. Es ideal para cualquier ocasión.

Es apta para diabéticos ya que el azúcar se puede sustituir con edulcorante y también es apta para celíacos debido que no lleva harina de trigo.

Ingredientes:

270 g queso crema

150 ml nata

100 g azúcar

4 huevos

50 g maicena

5 ml esencia de limón

ralladura de medio limón

50 g de uvas pasas (opcional)

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°C o 356°C con calor arriba y abajo.

En un bol se ponen los huevos y el azúcar y se batan un poco para que se disuelva.

Luego se añade la nata, la esencia y la ralladura del limón.

142

Se va a batir un poco más y luego se añade el queso crema y se sigue batiendo para incorporarlo.

A continuación se va poner la maicena y se va a batir para incorporarla. Se va a verter la mezcla obtenida en un molde desmontable forrado con papel vegetal. Las dimensiones de mi molde son de 18 cm de diámetro y 5 cm de alto. De modo opcional se le puede añadir a la tarta las uvas pasas que van a caer al fondo y le va a dar un toque espectacular a nuestra tarta de queso. Una vez terminado se lleva la tarta al horno y se va a hornear durante

45-50 minutos aproximadamente o hasta que esté bien dorada por encima.

Luego se saca del horno y se deja a enfriar dentro del molde a temperatura ambiente durante 3 horas, si no hace mucha calor dentro de vuestra cocina. En caso contrario se puede llevar al frigorífico para 2 horas.

Luego se puede desmoldar y quitarle el papel de horno. Se le pone un plato por encima y se le da la vuelta a la tarta. Se quita el papel del fondo, se coloca el plato de presentación y se le da la vuelta otra vez. Opcional le podéis espolvorear azúcar glas por encima o podéis ponerle una capa finita de su mermelada preferida.

Y lista nuestra tarta de queso para disfrutarla.

143

Tarta de queso y yogur

Es
una



receta muy fácil y nos resulta una tarta tierna y cremosa que sorprenderá a toda la familia.

Ingredientes:

4 huevos L
2 yogures (250 g)
450 g queso fresco
150 g azúcar
-00 g harina de repostería
100 ml nata
ralladura de un limón
5 ml esencia de vainilla
mermelada de fresa (opcional)

Elaboración:

Se rompen los huevos de uno en uno en un recipiente pequeño para comprobar el estado de cada uno y después se echan en un bol más grande. Sobre los huevos se añade e azúcar y se van a batir hasta que se blanquean y doblen su volumen. Cuando han doblado su volumen se para de batir y se añade el queso crema y se bate a velocidad baja hasta que el queso esté bien incorporado. Luego se añaden los dos yogures, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.

144

Se va batiendo un poco más para incorporar las aromas. Se tamiza la harina con un tamiz o un colador sobre la mezcla y luego se incorpora despacio con la ayuda de una espátula. Al final se bate un poco con la batidora para asegurarnos que no quedan grumos.

A continuación se preparar el molde. Yo he usado un molde redondo desmontable con un diámetro de 23 cm. He forrado el fondo con papel de horno y las paredes las he untado con mantequilla.

A continuación se verta la mezcla dentro y se lleva al horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo para 50-60 minutos aproximadamente. Dependiendo de cada horno el tiempo puede variar.

Cuando han pasado 50 minutos se puede hacer la prueba con el palillo y si sale limpio significa que la tarta está lista. La mia ha estado en el horno una hora, 50 minutos horneándose y luego 10 minutos con el horno apagado. Durante la cocción la tarta va subiendo bastante pero luego va a bajar. No os asustéis, es normal, debido que no lleva nada de polvo para hornear. Es lo que queremos que nos resulte cremosa y no esponjosa. Luego se saca y se deja a enfriar unos 10 minutos dentro del molde. Después se saca encima de una rejilla donde se deja enfriar por completo. Luego se coloca en un plato y lista para disfrutar de esa tarta bien cremosa y deliciosa.

145

Tarta de manzana rápida y fácil



La tarta de manzana que os propongo es muy fácil de hacer y en poco tiempo. Es una receta económica y la tarta resulta deliciosa. La textura que tiene es parecida a un pudín y en combinación con las manzanas

resulta riquísima.

Ingredientes:

2 huevos
una pizca de sal
100 g de azúcar
3 manzanas
100 ml leche
50 ml de jugo de limón
90 g de harina
20 g de mantequilla
7 g de levadura en polvo
cáscara de limón rallada
una cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración:

En un bol grande se ponen los dos huevos junto con la pizca de sal. Se van a batir hasta que doblen su tamaño. Luego se va incorporar el azúcar. Se sigue batiendo hasta que esté bien disuelto y los huevos hayan blanqueado.

146

El siguiente paso, se añade en la mezcla la leche y la mantequilla derretida pero no caliente.

También se incorpora la ralladura de limón y el extracto de vainilla. Batir hasta que se incorporan, unos segundos.

Sobre la harina tamizada se añade el polvo para hornear y se mezclan. Luego la harina se echa sobre la mezcla anterior. Antes de empezar a batir con las varillas se remueve para que la harina se incorpore un poco. De esta manera no va a saltar por fuera cuando se arrancan las varillas. Batir a velocidad baja hasta que la harina esta bien integrada en la mezcla.

Apartar el bol y a continuación pelar las manzanas. Luego se cortan por la mitad y se les saca el corazón. Una vez limpias las manzanas se van a rallar por la parte de la ralladora donde salen láminas.

Sobre las láminas de manzana ralladas se añade el jugo de limón y se remueve muy bien. De esta forma las manzanas no van a oxidar.

Se añaden las manzanas sobre la mezcla anterior. Remover bien hasta obtener una mezcla homogénea. Esa sería la mezcla del pastel de manzana. El horno se precalienta a 180°C o 356°F con calor arriba y abajo. Si se utiliza un horno con gas se va a poner a fuego moderado.

El molde se tiene que forrar en la base con papel de horno y las paredes se untan con mantequilla. Yo he utilizado un molde redondo desmontable. Las medidas de mi molde son de 18 cm de diámetro y 5 cm de alto.

A continuación se vierte la mezcla del pastel en el molde. Se va a nivelar toda la superficie y luego se lleva al horno. El tiempo de horneado es de 40-45 minutos aproximadamente. Dependiendo de cada horno puede tardar más o menos. A los 40 minutos se le hace la prueba del palillo. Si el palillo sale limpio significa que el pastel está listo.

147

Una vez horneada la tarta de manzana se saca del horno y se deja unos 5 minutos dentro del molde. Luego se saca el anillo del molde y se deja el pastel de manzana o la tarta que enfrié a la temperatura ambiente. Una vez fría se le coloca un plato por encima y se le da la vuelta para sacarle el papel de la base. Luego se coloca el plato donde se va a servir y se le da la vuelta otra vez. Ahora se le puede espolvorear azúcar glas por encima y lista nuestra tarta de manzana para disfrutarlo. Cortar un buen trozo y saborearlo. Seguro os va a encantar.

New York Cheesecake o tarta de queso americana

La



receta de tarta de queso americana o New York cheesecake es muy fácil de preparar y en poco tiempo. Resulta muy cremosa y con un sabor increíble. Yo la hice un poco a mi manera utilizando dos tipos de queso crema y aromas al gusto. De echo creo que es la mejor tarta de queso que he probado hasta ahora.

Ingredientes:

un paquete de galletas tipo Maria

100 g de mantequilla

148

250 ml nata liquida para montar

250 g queso crema tipo philadelphia

250 g queso mascarpone

180 g azúcar

una

cucharadita esencia de vainilla

piel rallada de un limón

el zumo de medio limón

2 cucharadas maicena o almidón de maíz

mermelada y frutos rojos para decorar

Elaboración:

Tritura las galletas con la ayuda de un procesador de alimentos. Si

no lo tienes, rompe las galletas, ponlas dentro de un paño limpio y pasa un rodillo por encima. Pon las galletas en un bol y añade la mantequilla derretida. Remueve bien con una paleta o cuchara hasta que resulta una masa arenosa. Prepara un molde con anillo, forra la base con papel de horno. Luego vierte la masa de galletas dentro y repártela de modo uniforme por toda la superficie.

Presiona bien las galletas con el fondo de un vaso. Lleva el molde a la nevera para 10-15 minutos.

En otro bol vierte la nata y con unas varillas bate unos 2 minutos. Luego añade los dos tipos de queso crema, una pizca de sal, la piel rallada de limón y la esencia de vainilla. Remueve bien con las varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Al final añade el zumo de limón y la maicena. Remueve un poco más. Saca el molde de la nevera y pon dentro una espátula o una cuchara. Vierte la mezcla anterior dentro del molde pero sobre la cuchara para que no rompa la base de galletas.

Lleva el molde con el cheesecake al horno precalentado a 180°C – 356°F para unos 50 minutos aproximadamente o hasta que se ve dorada por encima. Haz la prueba del palillo, cuando ese sale limpio significa que la tarta está hecha. Sácala del horno y déjala enfriar a temperatura ambiente.

149

Luego llévala a la nevera para unas 3-4 horas. Después se puede sacar del molde. Pasa primero un cuchillo fino por las paredes del molde y luego abre el anillo.

Para desmoldarla pon un plato por encima y dale la vuelta a la tarta. Quítale la parte de abajo del molde y el papel de la base. Pon el plato donde la vas a servir por encima y dale otra vez la vuelta. Ahora le puedes poner mermelada por encima. Una capa finita. Yo he utilizado mermelada de frutos rojos pero puedes utilizar la que más te guste.

Y al final yo le puse frutos rojos frescos también.
Córtala a tu gusto y disfruta del sabor de esta tarta de queso americana o New York cheesecake.

Tarta de queso con uvas pasas



La tarta de queso al horno es muy fácil de hacer. Resulta cremosa y con un sabor buenísimo. Es ideal como postre para cualquier ocasión. Además que es una receta fácil y rápida. Si vas a probar un trozo de esta tarta seguro vas a querer repetir. Así que vamos a ver como se hace.

150

Ingredientes:

5 huevos separados

3 cuartos de vaso de azúcar – 130-150 g

una pizca de sal

4 cucharadas de harina – 50 g

5 cucharadas colmadas de queso crema tipo philadelphia – 150
250 g de requesón fresco
2 puñados de pasas hidratadas y escurridas

Elaboración:

Separan los huevos, las claras de las yemas. Sobre las yemas añade la pizca de sal y luego empieza a batir con unas varillas manuales o eléctricas. Mientras, empieza a añadir la mitad del azúcar y sigue batiendo hasta que las yemas van a blanquear. Cuando las yemas han blanqueado añade el queso crema, el queso fresco bien desmenuzado y la esencia de vainilla. Sigue batiendo hasta que el queso esté bien incorporado. Luego tamiza sobre esta mezcla la harina e incorpórala batiendo a velocidad baja. La mezcla con las yemas está lista y se puede apartar de momento.

Las claras se van a batir con el resto de azúcar hasta que llegan al punto de nieve. Cuando las claras están montadas añade de poco a poco sobre la mezcla con las yemas. Mezcla con una espátula para incorporar las claras. Hazlo con movimientos envolventes desde abajo para arriba para no perder mucho del aire que se ha introducido en las claras.

151

Cuando se ha obtenido una mezcla homogénea para la tarta de queso de modo opcional puedes añadir dos puñados de pasas hidratadas. Antes de añadirlas en la mezcla hay que secar las pasas con unas servilletas. Guardar algunas pasas para la decoración. Vierte la mezcla para tarta en un molde desmontable (con anillo), forrado con papel de horno. Por encima de la mezcla pon el resto de pasas de modo uniforme.

Lleva la tarta al horno precalentado a 170°C – 338°F para 50-55 minutos aproximadamente. O hasta que se ve dorada por encima. Pasado este tiempo apaga el horno y deja la tarta de queso dentro con la puerta entre abierta para otros 15 minutos.

Luego puedes sacarla y dejarla que se enfríe a temperatura ambiente. Mientras que se vaya enfriando la tarta va a bajar de volumen, pero es normal ya que no lleva polvo para hornear. Una vez ha enfriado sácala del molde y con cuidado quita el papel de horno.

Coloca la tarta en el plato donde la vas a servir. Opcional puedes espolvorear por encima un poco de azúcar glas. La puedes guardar en frigorífico para un par de horas para que se enfríe bien. Luego ya puedes disfrutar de un buen trozo de esta deliciosa tarta de queso.

152



**Brownie de
chocolate
con
mermelada
y nueces**

El brownie se puede preparar de mil maneras. Tanto con chocolate blanco, con leche o simplemente negro. También se puede añadir nueces en el bizcocho o no. Yo os voy a enseñar una receta muy fácil y rápida. Se puede preparar pesando los ingredientes o simplemente medirlos con una taza. Hacer el brownie de chocolate de esta manera resulta muy tierno y con un sabor buenísimo.

Ingredientes:

2 tazas harina (400 g)

una cucharada polvo para hornear (10 g)

3 cucharadas cacao en polvo (cocoa)

30 g media taza de aceite de girasol (130 ml)

2 huevos calibre L

una taza azúcar (180-200 g azúcar)

3/4 de taza con leche (230 ml)

3 cucharadas mermelada a su elección

Para la cobertura:

una taza no muy llena de nata líquida o crema para batir (200 ml)

una taza de pepitas de chocolate o 250 g de chocolate para fundir

una cucharadita de aceite de girasol

Para decorar-nueces molidas

Elaboración:

En un bol grande se pone la harina tamizada, el polvo para hornear y también el cacao en polvo tamizado. Se mezclan bien los 3 ingredientes y luego se apartan.

En otro bol se añaden los huevos y se van a batir ligeramente. Sobre los huevos se echa el azúcar y se sigue batiendo para que se disuelva. También se le pone a la mezcla una pizca de sal. A continuación se añade el aceite mientras que se sigue batiendo. Una vez que el aceite está bien incorporado se añade la leche, la esencia de vainilla y opcional esencia de ron. Una vez que se han incorporado estos ingredientes se sigue con la mezcla de harina, cacao y polvo para hornear. Se echan 2-3 cucharadas de la harina y luego se va batiendo con las varillas. Cuando ya se haya incorporado se sigue añadiendo más harina y se incorpora de la misma manera. Al final se echa también la mermelada. Yo he utilizado mermelada de fresa pero podéis utilizar la que más os guste. Una vez que está lista la mezcla del brownie se echa en el molde que previamente se haya forrado con papel de horno. Las dimensiones de mi molde son de 30 cm de largo por 20 cm de ancho y 4 cm de alto. La mezcla se reparte en todo el molde y luego se nivela toda la superficie. Introducir el brownie al horno precalentado a 180°C-356°F para 30 minutos aproximadamente.

154

Hacer la prueba del palillo después de haber pasados 25 minutos. Dependiendo de cada horno puede tardar más o menos. Si el

palillo sale limpio significa que nuestro brownie de chocolate está listo. Cuando ya se ha sacado del horno se deja enfriar en el molde 5 minutos. Luego se coloca una rejilla o una tabla por encima del molde y se le da la vuelta para sacarlo del molde. Después se le quita el papel de la base y se deja enfriar. Al final la parte de abajo del brownie va a ser la parte de arriba del producto final.

Mientras que se enfría el brownie se va a preparar la cobertura de chocolate. La nata se pone en un bol y se lleva al microondas. Cuando llega al punto de hervir se puede sacar. Sobre la nata se añade el chocolate y se deja unos 4 minutos para que se ablande. Luego se remueve con unas varillas hasta que se obtiene una mezcla homogénea de color chocolate. Al final para que la cobertura de chocolate tenga brillo se le pone una cucharadita de aceite de girasol y se incorpora.

Cuando el bizcocho se haya enfriado se puede cortar en la forma deseada. Normalmente se corta en cuadrados. Se separan los cuadrados para poder añadir la cobertura de chocolate por cada uno de ellos. Dejar a caer un poco de cobertura por todas las partes de cada trozo de bizcocho. Luego se le espolvorea nueces molidas por encima. Una vez terminados los brownies se tienen que poner al frigorífico para media hora por lo menos. Así la cobertura de chocolate va a endurecer un poco. Y luego ya se pueden servir. Si no se van a consumir todos a la vez es preferible de mantenerlos en el frigorífico.



Estos pasteles rellenos de crema son muy fáciles de hacer. Lleva una base de bizcocho tierno y esponjoso y una crema de queso y chocolate suave y deliciosa.

Ingredientes:

Para el bizcocho:

3/4 vaso de yogur -180 g

4 huevos

un vaso de azúcar -200 g

medio vaso de aceite - 120 ml

2 vasos de harina no muy llenos -250 g

una cucharadita de harina

una cucharada polvo para hornear -10 g

ralladura de limón

Para la crema:

250 g queso crema

90 g chocolate

80 g mantequilla

80 g azúcar glas o impalpable

una cucharadita esencia de vainilla

Para decorar azúcar glas o impalpable

Elaboración:

En un bol grande se añade los huevos y una pizca de sal. Se van a batir hasta que doblen su volumen. Mientras que se están batiendo se añade el vaso de azúcar poco a poco. Cuando el azúcar está bien incorporado y los huevos han blanqueado se añade el aceite poco a poco mientras que se sigue batiendo. Luego se añade el yogur, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Se incorporan igual. Sobre esta mezcla se tamiza la harina junto con el polvo para hornear y se incorporan. Se pone la mezcla del bizcocho en un molde cuadrado de 22x22 cm aproximadamente forrado con papel de horno. Después se golpea ligeramente el molde sobre la mesa para eliminar las burbujas de aire. El bizcocho se lleva al horno precalentado a 180°C – 356°F para unos 35 minutos aproximadamente. Podéis hacer la prueba con un palillo a los 35 minutos. Si el palillo sale limpio significa que el bizcocho está hecho. Cuando se ha sacado del horno se deja unos 5 minutos en el molde y luego se saca el bizcocho junto con el papel sobre una rejilla. Se deja enfriar por completo.

Mientras se prepara la crema. Sobre el chocolate cortado en trozos se añade la mitad de la mantequilla y se van a derretir. Se puede hacer en el microondas o al baño maría.

157

Si vas a poner el chocolate en el microondas a potencia máxima hay que sacarlo a cada 30 segundos y remover con una espátula.

En dos o tres veces tiene que estar derretido. Deja el chocolate que enfrié.

En un bol se añade el queso crema, el resto de la mantequilla y el azúcar glas. Tienen que estar a temperatura ambiente. Se van a batir con unas varillas hasta que se obtiene una crema homogénea. Se pone también la esencia de vainilla. Cuando se ha enfriado el chocolate se añade sobre la crema de queso con mantequilla. Seguir batiendo con las varillas hasta que el chocolate esté incorporado. Luego se lleva al frigorífico para 30 minutos para que enfrié bien.

Una vez enfriado el bizcocho se va a cortar en 3 láminas iguales, con el mismo grosor. La parte de arriba del bizcocho se va a colocar en la basé del pastel. Se le pone por encima la mitad de la crema y se extiende por toda la superficie con una espátula. Luego se coloca la segunda lámina de bizcocho, que es la del medio y se le pone el resto de la crema por encima. Luego se coloca la ultima lámina de bizcocho y se presiona un poco para que quede bien pegado.

Se lleva el pastel al frigorífico para media hora. Así se va a enfriar bien. Luego se saca y se cortan los bordes. Después se cortan trozos cuadrados del mismo tamaño y se espolvorea azúcar glas por encima antes de servir.



Ingredientes:

4 huevos grandes o 5 huevos pequeños
5 cucharadas de azúcar-70 g
5 cucharadas de harina-70g
una pizca de sal
una cucharadita de esencia de vainilla – 5ml
cáscara de limón rallada
7 cucharadas de mermelada de tu elección – 80 g
una taza de nata líquida para montar o crema para batir – 300 ml
4 cucharadas de azúcar
una cucharadita de esencia de vainilla
4 cucharadas de queso crema o mascarpone – 80 g

Modo de preparación:

Separa los huevos en dos recipientes. Ponga las claras de huevo en un tazón más grande.

Añade la pizca de sal sobre las yemas y mezcla con un tenedor para homogeneizarlas. Déjelas a un lado y continúe batiendo las claras de huevo hasta llegar al punto de nieve.

A la mitad de batirlas, agrega el azúcar, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Sigue batiendo hasta obtener un merengue firme y brillante. Pon las yemas encima de las claras y mezcla un poco para incorporarlas. Tamiza la harina sobre esta composición e incorpórala con una espátula. Haz este procedimiento con movimientos largos y envolventes de abajo hacia arriba. Para no perder demasiado aire de la composición.

Forra la bandeja con papel de horno y vierte la mezcla dentro. Mi bandeja mide 38/32 cm, pero también puedes usar la bandeja del horno sin problema. Extiende la composición en la bandeja en una capa delgada con una espátula o un cuchillo. Lleva la bandeja al horno precalentado a 170°C -338°F para unos 10-12 minutos o hasta que la superficie esté ligeramente dorada por encima. Retira la bandeja del horno e inmediatamente saca el bizcocho junto con el papel de horno sobre la mesa. Espolvorea azúcar glas por toda la superficie y extiéndela bien con la mano para que se pegue al bizcocho. Ahora toma dos de las esquinas del papel de hornear y con un movimiento rápido voltea la parte superior hacia abajo, sobre la mesa. Retire con cuidado el papel de la base. Después, vuelve a poner el bizcocho sobre el papel de horno pero con la parte esponjosa hacia fuera. Esta será la parte donde se colocará el relleno.

Mientras el bizcocho está aún caliente, enróllalo junto con el papel de hornear. Deja que se enfríe a temperatura ambiente durante una hora. Mientras tanto, prepara la crema. Ponga una taza de crema batida fría en un bol. Comienza a batirla, y cuando esté por la mitad montada, agrega el azúcar y la esencia de vainilla. Sigue mezclando un poco más, luego agrega el queso crema o mascarpone que esté a temperatura ambiente, mezcla hasta obtener una crema esponjosa pero firme.

Metemos la nata en la nevera hasta rellenar el brazo gitano.

Cuando el bizcocho se haya enfriado, puede des envolverlo con cuidado del papel y agregar la mermelada dentro. Extiéndela por toda la superficie, luego pon una capa generosa de crema por encima. Extiéndela por toda la superficie. Con ayuda del papel de horno, empieza a enrollar el bizcocho para formar el rollo. Presione ligeramente mientras enrollas. Al final, recoge el excedente de nata montada con una cuchara. Corta las extremidades para dejar el rollo recto. Colócalo en una fuente y cúbrelo con el resto de crema. Después de eso, decóralo a tu gusto. Yo hice unas líneas con la ayuda de un tenedor a lo largo del brazo gitano. Luego el resto de la crema la puse en una manga pastelera y he decorado el brazo por encima. Al final le he puesto unas guindas.

Ponga el rollo en el frigorífico durante 2-3 horas antes de consumirlo. De esta forma se enfriará muy bien y el bizcocho quedará ligeramente húmedo por la nata y la mermelada. Cuando se haya enfriado muy bien, se puede servir. El rollo es muy tierno, cremoso y tiene un sabor increíble.

Bollos tiernos y esponjosos



Estos

deliciosos bollos con yogur son muy fáciles de hacer y en poco tiempo. Tienen una textura muy tierna y esponjosa y el sabor es increíble. Son ideales para desayunos y meriendas.

Ingredientes:

un vaso de yogur – 125 g
el mismo vaso lleno de crema agria – 125 g
un huevo
2-3 cucharadas de azúcar
una pizca de sal
una taza y 3 cuartos de harina – 360 g
una cucharada de polvo de hornear – 10 g

Modo de preparar:

Tamiza la harina en un tazón grande. En otro bol, añade el yogur, la nata, el huevo que batiste un poco antes, la sal y el azúcar. Mezcla bien los ingredientes con unas varillas hasta que queden homogéneos. También agrega polvo de hornear. Haz un hueco en el centro de la harina y añade los ingredientes líquidos. Mezcla con un tenedor de forma circular para ir incorporando la harina poco a poco. Cuando ya no se pueda mezclar con el tenedor, apartalo y continua con la mano hasta formar la masa. Es posible que al final te quede un poco de harina o necesites más.

Dependiendo de cada tipo de harina y su humedad, la cantidad puede variar un poco. Por eso es bueno tener contigo un poco de harina tamizada. Amasar la masa en el recipiente durante 3-4 minutos hasta obtener una masa suave. Si se te pega en las manos, añade un poco más de harina. No mucha para que no quede una masa muy tiesa. Forma una bola con la masa obtenida y colocala en el bol. Cúbrela con papel de aluminio y déjela reposar durante 10 minutos. Entonces las partículas de harina se humedecen y la masa se volverá más elástica.

Después de eso, espolvorea un poco de harina sobre la mesa de trabajo y retira la masa del bol. Espolvorea un poco de harina encima de la masa. Amasa ligeramente y darle la forma de un rollo. Córtala en trozos aproximadamente iguales y forma bolitas. Tome cada bola por separado y extiende las hojas a mano o con un rodillo. El grosor de la hoja debe ser de aproximadamente 3-4 mm. Puedes darles forma ovalada o redonda, como más te guste. Póngalos a un lado en la mesa donde has espolvoreado muy poca harina antes. Ponga una sartén al fuego y agregue suficiente aceite para freír los bollos. Para ver si el aceite tiene la temperatura óptima para freír, pon un trozo de masa en la sartén. Cuando el aceite empiece a formar burbujas alrededor de la masa, significa que puedes empezar a freír los bollos. Ponga uno en la sartén y déjelo dorar a fuego medio. Aproximadamente un minuto y medio. Pincha con un tenedor la superficie de la masa para que se frie bien por dentro. Darle la vuelta por el otro lado y dejar que se dore. Sácalo en un plato donde previamente hayas colocado una servilleta o papel de cocina. Así es como se absorbe el exceso de aceite. Continúe friendo los otros bollos de la misma manera. Puedes comerlos en el desayuno o como merienda con un vaso de yogur, café o lo que prefieres. Son tiernos, esponjosos y súper deliciosos.

Flor de hojaldre y chocolate



Esta flor de hojaldre con nutella es absolutamente deliciosa y muy fácil de preparar. Cuando se te antoja algo dulce, rápido, fácil y delicioso, este postre es ideal. Mi consejo es tener siempre hojaldre en el congelador. Nunca sabes cuándo tendrás antojo de algo dulce o salado y esto puede salvarte. Incluso cuando tienes invitados pero no tienes mucho tiempo para quedarte en la cocina. Este postre también lo pueden preparar las personas que por alguna razón no consumen azúcar. Puedes usar una crema sin azúcar, endulzada con otros edulcorantes.

Ingredientes:

2 hojas de hojaldre

4-5 cucharadas de crema de chocolate

un huevo

un poco de azúcar – opcional

Modo de preparar:

Puedes encontrar el hojaldre en cualquier supermercado. Usé hojaldre redondo. Pero si no lo encuentras, también puedes

comprar uno rectangular. Coloque un plato grande sobre la masa de hojaldre y córtela en forma redonda. Unta la primera hoja con la crema de chocolate, luego coloca con cuidado la otra hoja encima, para que coincida con la de la base.

163

Utiliza el papel de horno en la base del hojaldre. Después de que se haya asentado la segunda plancha de hojaldre, retire con cuidado el papel de hornear.

Con un tenedor, sella las 2 masas de hojaldre por los bordes. Después de eso, pon un vaso en el medio y corta la masa en cuatro. Después de eso, corta cada cuarto de la masa en 3 partes. Empezar a cortar con la punta del cuchillo comenzando desde el vaso hacia el exterior. Al final obtendrás una forma de estrella. Ahora toma cada triangulo y gíralo dos veces. Todo en la misma dirección. Después de haber torcido todas las tiras de hojaldre, pegue las esquinas de cada una de ellas.

Pon el hojaldre en la bandeja del horno, utilizando el papel de horno de la base. Pinta el hojaldre con el huevo batido y opcionalmente espolvorear con un poco de azúcar.

Introduce el hojaldre de chocolate en el horno precalentado a 180°C-356°F durante 15-20 minutos o hasta que esté dorado. Retíralo del horno y deja que se enfríe un poco antes de servir. La combinación de hojaldre crujiente y chocolate es genial. Prueba la receta, seguro que te gustará.

Brownie de chocolate y nueces



Este

brownie de chocolate y nueces es muy fácil de preparar y resulta delicioso. Para prepararlo no necesitas batidora ni balanza para pesar los ingredientes. Así de fácil es la receta. Está inspirado en el brownie americano, solo que hice algunos cambios para que sea accesible para todos. Las nueces tostadas le da al brownie un toque crujiente buenísimo.

Ingredientes:

2 puñados de nueces – 80 g + una cucharada de azúcar

una tableta de chocolate de 200 g

medio paquete de mantequilla + un cubito para tostar las nueces

media cucharada de aceite

4 huevos

3

cuartos de taza de azúcar moreno o azúcar mascabado, o el equivalente de edulcorante

media taza de harina – 100 g

una cucharadita de polvo de hornear – 10 g

una pizca de sal

Modo de preparar:

Picamos las nueces con un cuchillo, luego ponemos una sartén al fuego. Añadimos el cubo de mantequilla y el aceite. Dejamos que la mantequilla se derrita, luego agregamos las nueces picadas. Las tostamos a fuego medio durante 4 minutos. Pasados 2 minutos, añadimos la cucharada de azúcar y seguimos tostando las nueces, removiendo continuamente. El azúcar se caramelizará y las nueces tomarán un color marrón. Entonces es el momento de apagar el fuego y retirar las nueces en un plato. Dejamos que se enfríen mientras cortamos el chocolate y la mantequilla en trozos más pequeños. Los ponemos en un recipiente para derretirlos, ya sea a baño maria o en el microondas. Los mantendremos en el microondas durante 30 segundos, tras lo cual sacaremos el bol y los mezclaremos. Así evitamos que el chocolate se queme. Introducimos de nuevo el bol con la mantequilla y el chocolate durante otros 30 segundos.

Luego mezclamos muy bien, porque la mantequilla se ha calentado más rápido y así ayudará a que se derrita el chocolate. Tenemos que conseguir una mezcla homogénea. Al baño maria mezclamos hasta que el chocolate se derrita por completo. Apartamos el recipiente y dejamos que la mezcla se enfríe.

Comenzamos a preparar la masa de brownie. Ponemos los huevos y la sal en un tazón grande. Batimos con las varillas hasta que estén homogeneizados, luego agregamos azúcar y aromas al gusto. Seguimos batiendo hasta que se derrita. A continuación, agregamos gradualmente la mezcla de mantequilla y chocolate mientras removemos con las varillas. Antes de añadir las nueces las rompemos con la mano, ya que se han quedado un poco pegadas con el azúcar. Pero no están duras, al contrario muy crujientes y deliciosas. También las echamos a la mezcla de brownie y las incorporamos.

Forramos la bandeja donde hornearemos el brownie con papel de horno o, en su defecto, la engrasamos con mantequilla y la enharinamos. Agregamos la mezcla dentro de la bandeja y la nivelamos por toda la superficie. Llevamos la bandeja al horno precalentado a 180°C-356°F para 25-30 minutos. Probar con un palillo a los 25 minutos para ver si está listo.

Cuando el brownie esté hecho, lo sacamos del horno y lo dejamos en el molde unos 5 minutos, después lo sacamos sobre una rejilla junto con el papel de horno.

Dejamos que se enfríe por completo. Luego podemos cortarlo en la forma deseada. Yo lo corté en cuadrados. Podemos servirlo tal cual o acompañado de un sirope de caramelo, nata montada o helado. Está súper delicioso. El brownie tiene un sabor intenso a chocolate y las nueces tostadas le da un toque crujiente delicioso.

