

PUMKIN CAKE



INGREDIENTES:

450 gr de pure de calabaza
350 ml de nata para montar
90 gr de azucar moreno
65 gr azucar blanquilla
1 cucharadita de sal
2 huevos enteros y una yema más
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de jengibre molido
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1/4 de cucharadita de cardamomo molido
1/4 de clavo molido
1 cucharadita de ralladura de limón
1 plancha de masa quebrada (vale hecha o comprada, queda siempre mejor con la hecha en casa)

ELABORACION:

Precaentaremos el horno a 220°C.

Mezclaremos los azucares, las especias, la sal y la ralladura de limón en un bol y reservamos.

Batimos los huevos y lo incorporamos a lo anterior hasta su completa integración, después le echaremos el puré de calabaza y mezclamos bien.

Incorporaremos la nata a la mezcla anterior hasta que esté totalmente integrado, la mezcla será muy líquida, no os preocupéis, no lo habeis hecho mal.

Colocaremos nuestra plancha de masa quebrada y la colocaremos en el molde sobre papel de horno (para poder desmoldarla sin problemas después) la pincharemos por todas partes con un tenedor y le incorporaremos el relleno.

Lo meteremos al horno a 220°C durante 15 minutos y luego lo bajaremos a 175°C durante 50 minutos. La sacaremos y dejaremos enfriar sobre una rejilla.

Lo meteremos a la nevera mínimo durante 3 h , está mejor al día siguiente.
La sacaremos para que se atempere y decoraremos al gusto.

BANANA BREAD CON FROSTING DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

240 gr de harina de repostería
150 gr de azúcar (la mitad de azúcar blanca y la mitad de azúcar moreno)
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
50 gr de nueces cortadas en trozos (opcional)
3 plátanos maduros
2 huevos grandes muy batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
60gr de yogur natural (como 1/2 yogur)
85 gr de mantequilla derretida.
100 gr gotas chocolate

ELABORACION:

Precalentaremos el horno a 180°.

Mientras en un bol pequeño, mezclaremos los ingredientes secos, la harina tamizada, el azúcar, la sal, y el bicarbonato de sodio. Añadir las gotas de chocolate (si pusieramos nueces, se pondrían aquí).

En un bol grande, machacaremos los plátanos dejándolos bien chafados, pero no se hace puré, por eso lo haremos con un tenedor para que queden algunos trocitos (es la gracia del bizcocho, hacedme caso...).

Luego, añadimos a los plátanos los dos huevos (bien batidos), la mantequilla, la vainilla y el yogur y removemos bien hasta que todo esté perfectamente integrado, recordad no utilizar batidora, esta receta es sencilla y se hace todo a mano.

Añadir los ingredientes secos a los húmedos y mezclar muy bien, pero sin batir!!! no queremos romper las pepitas de chocolate, o las nueces o los plátanos... hay que mezclarlo con cuidado pero que la masa quede homogénea.

Vertemos la masa en un molde tipo plum-cake (nosotros lo echamos en dos mas pequeños) ya engrasado de mantequilla y enharinado previamente.

Hornear 45-50 minutos, hasta que al pinchar el bizcocho con una aguja salga seco.
Dejar enfriar sobre una rejilla. Ya se podría degustar.

Frosting de chocolate:

250 ml nata
200 gr chocolate

Pondremos a calentar la nata, una vez esté caliente la retiraremos del fuego y echaremos el chocolate y lo moveremos hasta su completa disolución, una vez frío lo meteremos en la nevera, una vez haya endurecido lo podremos poner sobre el bizcocho.

CHOCOLATE CHEESECAKE CON FRAMBUESA



INGREDIENTES:

300 gr queso de untar
125 nata para montar
65 gr de mantequilla fundida
2 huevos
180 gr chocolate negro
150 gr galletas maria o de chocolate
65 gr azúcar blanquilla (tarta)
1 cucharada de harina
150 gr frambuesas
150 gr azúcar
Vainilla al gusto

ELABORACION:

Base:

Desmigajaremos las galletas y le incorporaremos la mantequilla hasta obtener una textura de arena mojada.

La colocaremos en la base desmoldable de 17 cm de diámetro que previamente habremos cubierto con papel de horno. Lo meteremos a la nevera mientras preparamos el resto de la tarta.

Precalentaremos el horno a 160°C. Fundiremos el chocolate y lo dejaremos templar.

En un cuenco pondremos el queso y el azúcar hasta que la mezcla este lisa, ahora le incorporaremos la nata hasta obtener una mezcla homogénea y después los huevos uno a uno.

Ahora incorporaremos la harina y por último el chocolate sin dejar de batir.

Sacaremos nuestro molde de la nevera y con cuidado echaremos la mezcla preparada anteriormente.

Lo meteremos 15 minutos a 160°C y luego bajaremos a 120°C durante 40-45 minutos.

Lo dejaremos enfriar sin sacar del horno y lo reservaremos 24h en el frigorífico.

Cobertura:

Vamos a preparar la cobertura de frambuesa, es un coulis.

Cogeremos las frambuesas y su mismo peso en azúcar y le incorporamos un poco de vainilla y 4-5 cucharadas de agua.

Lo pondremos al fuego y una vez comience a hervir lo mantendremos 5 min. Una vez fuera del fuego lo pasaremos por la batidora.

Ahora lo colaremos, así nos quedará una salsita fina, es lo que llamamos coulis.

Ahora desmoldamos nuestra tarta y la decoramos, nosotros le hemos echado por encima la frambuesa y unas virutas de chocolate negro.

TARTA DE QUESO Y COOKIES



INGREDIENTES:

500 ml de nata para montar 35%MG (yo uso la Asturiana)
200 ml leche entera
400 gr queso crema (por ejemplo Philadelphia)
150 gr azúcar (yo prefiero echarle 120gr, ya que sale bastante dulce, pero si sois muy golosones adelante con los 150gr)
2 sobres cuajada (yo utilizo marca Royal, pero vale cualquiera)
Caramelo líquido (hecho por nosotros o comprado)
2 paquetes de cookies (Chips Ahoy!, aunque si son de marca blanca valen igual)
1 paquete cookies mini para decorar (omitiremos si decoramos con otra cosa)
Vainilla (opcional)

ELABORACION:

Pondremos en un cazo antiadherente la leche, nata y queso (si se le va a echar vainilla hacerlo aquí).

Le pasaremos la batidora para hacer la mezcla homogénea y lo pondremos al fuego, iremos removiendo para que no se nos pegue y le incorporaremos el azúcar, a partir de este momento no dejaremos de remover.

Una vez hierva, lo apartamos del fuego y le echaremos los sobres de cuajada, le pasaremos de nuevo la batidora para no haya grumos y lo pondremos al fuego hasta que vuelva a hervir que lo retiraremos definitivamente.

Caramelizaremos un molde, a se posible mejor que sea de silicona (se desmoldará sin problema)

Una vez caramelizado echaremos la mitad de la mezcla, podremos una capa de galletas, cubriremos con el resto de la mezcla y pondremos otra capa de galletas que serán nuestra base una vez desmoldada.

La meteremos a la nevera 24 h. Pasado el tiempo, cogeremos el molde, le pondremos un plato encima y le daremos la vuelta, ya tenemos nuestra tarta lista para decorar.

En nuestro caso le pusimos minicookies alrededor y por encima, pero cada uno lo puede decorar como más le guste.

CRUMBLE DE CREMA DE MANZANA



INGREDIENTES:

Pasta quebrada:

150 g de mantequilla
130 g de azúcar blanquilla
1 cucharadita de ralladura de limón
300 g de harina de trigo
1/2 cucharadita de levadura química (Royal)

Relleno:

2 cucharadas de fécula de maíz (maicena)
4 cucharadas de azúcar
1 1/2 kg de manzanas cortadas en trocitos

Crumble:

100 g de mantequilla muy muy fría
100 g de harina trigo
100 g de azúcar blanquilla (si se quiere se le puede echar también un poco de azúcar moreno y esta muy rica también)

ELABORACION:

Para hacer la pasta quebrada mezclaremos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar.

Agregaremos la ralladura de limón e incorporaremos la harina mezclada y tamizada con la levadura.

Unir sin amasar, hacer una bola que cubriremos con papel film y meteremos en la nevera 30 min.

Mientras reposa la pasta quebrada iremos preparando la compota de manzana.

Pelaremos, cortaremos y cocinaremos las manzanas en un poco de agua hirviendo (la justa), con 2 cucharadas azúcar, una pizca de vainilla, esencia de vainilla o azúcar avainillado durante 20 minutos aproximadamente y dejaremos templar.

También lo podemos sustituir por canela, según el gusto de cada uno.

Mezclaremos la fécula de maíz con el resto del azúcar y las manzanas, la mezcla se volverá un poco espesa.

Enmantecillar y enharinar un molde desmontable. Extenderemos la pasta por la base y las paredes del molde.

Podemos utilizar la compota según esta y sale riquísima, pero en este caso lo hicimos con una crema de manzana.

Trituraremos la compota (utilizaremos solo la mitad) pondremos 1/4 de leche con un poco de vainilla al fuego hasta hervir, por otro lado mezclaremos 2 cucharadas de azúcar, 2 yemas de huevo y 1 cucharada de maizena.

Echaremos esta mezcla junto la mitad de la compota a la leche y trituraremos con la batidora.

Pondremos al fuego hasta espesar.

Dejaremos templar.

Ahora haremos el crumble:

Cortar la mantequilla en cubos y mezclarla con la harina y el azúcar. Formando una especie de arena mojada.

Echaremos por encima de la crema (o manzanas) una vez hayamos echado la crema o la compota sobre la base.

Precalentar el horno y cocinar la tarta durante 45 minutos aproximadamente en horno a temperatura media (160-170°C).

Sacar del horno dejar pasar el calor intenso sobre una rejilla.

Desmoldar y dejar enfriar por completo. Comer tibia o a temperatura ambiente.

Esta misma tarta, podemos hacerla de infinidad de cosas, haríamos lo mismo, pero variaríamos el relleno, poniéndole una crema de chocolate con alguna mermelada o simplemente sustituir la manzana por fresas, peras... según el gusto y la imaginación de cada uno.

TARTA SUECA DE ALMENDRAS



INGREDIENTES:

Bizcocho:

- 4 claras de huevo
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de almendras trituradas (se supone que con piel, yo lo hice sin ella)

Crema:

- 4 yemas de huevo
- 100 ml de nata para montar
- 1 lámina de gelatina neutra
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 1 ct esencia de vainilla (o azúcar avainillado también vale)

Cobertura:

- 2 tabletas de chocolate crunch de Nestle
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharada de manteca de cerdo (opcional)

ELABORACION:

Comenzaremos preparando el bizcocho, pondremos las claras en un recipiente y las montaremos, cuando estén casi montadas le iremos incorporando poco a poco el azúcar glass hasta su completa integración.

Ahora con movimientos envolventes le iremos incorporando la almendra molida con cuidado no se bajen las claras. Forraremos un molde desmoldable de 18-20 cm de diámetro con papel de horno y echaremos nuestra masa, la llevaremos al horno que lo tendríamos precalentado a 170°C durante 40-45 min, dependerá del horno, cuando esté doradito y pasado el tiempo lo pincharemos y si sale limpio es que nuestro bizcocho está listo. Lo sacaremos y dejaremos enfriar sobre rejilla. Mientras se enfría haremos nuestra crema.

Pondremos a hidratar la hoja de gelatina en agua fría. En un cazo pondremos las yemas, el azúcar, la nata y la vainilla, cuando rompa a hervir lo retiraremos del fuego y le incorporaremos la gelatina bien escurrida y la mantequilla a trocitos hasta que quede homogéneo y dejaremos enfriar.

Una vez nuestro bizcocho esté frío, lo partiremos en tres discos iguales, colocaremos un disco de bizcocho y le pondremos el aro del molde enaceitado para ir montando la tarta y nos quede perfecta. Echaremos 1/3 de la crema, otro disco de bizcocho, otro 1/3 de bizcocho y por ultimo el 1/3 de crema que faltaba y lo dejaremos reposar con el aro puesto hasta que endurezca, eso serán una 6-8 h de reposo.

Una vez pasado ese tiempo, pondremos en un bol el chocolate troceado, el aceite y la manteca y lo fundiremos metiéndolo en el microondas poco a poco para que no se nos queme, le daremos vueltas para que la mezcla quede homogénea.

Quitaremos el aro del plato donde lo hayamos colocado, cubriremos las partes del plato donde no esté la tarta para evitar que se manche e iremos echando el chocolate y lo dejaremos endurezca un poco, le quitaremos la protección y lo meteremos en la nevera para terminar de endurecer.

Ya la decoraremos al gusto.

La sacaremos 30-60 min antes de servir del frigorífico.

CARROT CAKE



INGREDIENTES:

200 g de azúcar blanquilla
200 g azúcar moreno
350 ml (1 1/2 tazas) de aceite de girasol
4 huevos
450 g de zanahorias en puré (hervir, colar, triturar) 6 zanahorias grandes
240 g de harina de trigo
10 g de levadura en polvo (Royal Baking Powder)
10 g de bicarbonato de sodio
10 g de canela
5 g de sal
5 gr jengibre polvo
5 gr clavo polvo
5 gr nuez moscada
Ralladura naranja al gusto

PARA EL CREAM CHEESE FROSTING:

240 ml de queso cremoso (Philadelphia) a temperatura de ambiente
60 g de mantequilla sin sal, a temperatura de ambiente
10 ml de extracto de vainilla
350 g azúcar glass

ELABORACION:

En un bol mediano, mezclaremos todos los ingredientes secos a excepción del azúcar, reservamos.
En un bol mezclaremos el azúcar con el aceite hasta que esté bien integrado.
Iremos incorporando los huevos uno por uno batiendo la mezcla después de cada adición hasta que se integre bien.
Añadiremos el puré de zanahorias y ralladura de naranja y mezclaremos hasta que esté homogéneo.
Incorporaremos poco a poco la mezcla de ingredientes secos y batiremos hasta que nos quede una masa lisa y homogénea de color.
Hornea a 175°C por 50-60 minutos o hasta que al clavarle un pincho, este salga limpio.
Lo dejaremos enfriar sobre rejilla y luego desmoldaremos.
En este punto podemos mojarlo con un almíbar de naranja y canela o dejarlo tal cual.
Nosotros le echamos el almíbar. Para prepararlo sólo hay que llevar a ebullición 100gr azúcar, un palo canela, 1/2 vaso zumo naranja y un chorro de agua, dejar hervir 5 min, retirar del fuego y enfriar.
Una vez el almíbar frío pincharemos la superficie del bizcocho y con ayuda de una brocha lo mojaremos.

Para el frosting de queso crema:

Bate la mantequilla y el queso crema, añade la vainilla, y incorpora el azúcar glass poquito a poco hasta que tenga la consistencia que te gusta.
Abriremos el bizcocho en dos, echaremos una generosa capa del frosting como relleno y el resto para la cobertura.
Esta receta para tarta de zanahoria se puede usar también para hacer cupcakes.

TARTA SAN MARCOS



INGREDIENTES:

INGREDIENTES BIZCOCHO GENOVES: (para molde de 30 cm diámetro)

9 huevos
300 gr azúcar
300 gr harina

INGREDIENTES ALMIBAR:

100 gr de azúcar
100 ml de agua
Unas gotas de esencia de vainilla (el azúcar avainillado también nos vale)

INGREDIENTES TRUFA Y NATA:

2 bricks de nata para montar de 500gr (de mas de 35% de MG, siempre utilizo la Asturiana)
Tableta de chocolate negro Nestle postres
1 tarrina de Queso mascarpone (para asentar nata, también se pueden usar estabilizadores , pero así queda fenomenal y muy sabrosa)
4 cucharadas de azucar blanquilla.

INGREDIENTES YEMA

8 yemas de huevo batidas
400 gr azúcar
30 gr maizena
1 cucharadita esencia de vainilla
125 ml agua

ELABORACION:

BIZCOCHO GENOVES

Montaremos las claras a punto de nieve, una vez las tengamos le incorporaremos el azúcar sin dejar de batir, una vez terminemos nuestro merengue le incorporaremos la harina previamente tamizada y por último las yemas del huevo batidas, lo incorporaremos todo con movimientos envolventes para que no se nos bajen las claras. Hornaremos el bizcocho en tres moldes iguales (o bien horneando 3 veces sobre el mismo) 10 minutos aproximadamente en el horno que ya habríamos precalentado a 180°C. Los dejaremos enfriar sobre rejilla. Una vez frío conservaremos hasta el día siguiente en el frigorífico envuelto en film, así se asienta el bizcocho.

ALMIBAR: Pondremos todos los ingredientes en un cazo y lo llevaremos al fuego, una vez en ebullición lo dejaremos hervir 5 minutos. Dejar templar antes de utilizar.

TRUFA: Pondremos un brick de nata en un cazo al fuego y le incorporaremos el chocolate a trozos, una vez disuelto el chocolate le pondremos papel film tocando la superficie y cuando esté frío lo tendremos en el frigorífico 12-24 h.

Pasado el tiempo lo montaremos como si fuera nata, en el momento que le demos la vuelta al cacharro y no se caiga la tendremos lista.

NATA: Batiremos 500 ml de nata, cuando empiece a montarse, le incorporaremos el azúcar en forma de lluvia, al igual que la trufa estará montada cuando le demos la vuelta al recipiente y la nata no se caiga. Ahora echaremos el queso mascarpone en un recipiente y lo ablandaremos dándole unas vueltas, ahora le incorporaremos la nata y mezclaremos con movimientos envolventes.

YEMA: Mezclaremos las yemas con el agua y pasaremos por la batidora. Lo tamizaremos 2 veces para librarnos de cualquier impureza.

Comenzaremos nuestro montaje de la tarta. Cogemos las planchas de bizcocho y el almíbar.

Cogeremos el aro del molde con el que hicimos el bizcocho y le colocaremos papel film sobre la parte interior y lo pondremos sobre el plato en el que presentaremos.

Meteremos el primer bizcocho, lo agujerearemos con tenedor y con un pincel le echaremos almíbar al gusto.

Ahora colocaremos la trufa en una manga pastelera y echaremos por toda la superficie sin pasarnos ya que con el peso se esparcirá y no queremos que desborde.

Repetiremos la operación del almíbar con el siguiente bizcocho y después la de la trufa, en este caso con la nata y de nuevo otra vez la del bizcocho.

Pondremos nuestra yema cubriendo nuestra superficie en la parte exterior será una capa muy fina.

Quemaremos nuestra superficie con un soplete, si no tenemos, no lo quemaremos.

Echaremos crocanti de almendra (en Mercadona) fideos chocolate, lo que nos guste para hacerla mas bonita.

Dejaremos reposar en la nevera 1-2 horas y desmoldaremos.

TARTA MOUSSE DE QUESO CON FRESAS



INGREDIENTES:

1 yogurt natural
100 ml de nata líquida para montar
200 gr de queso tipo filadelfia
4 cucharadas de azúcar
200 gr de fresas
6 hojas de gelatina (en cualquier supermercado, marca vahine por ejemplo)
10-12 Galletas tipo "Digestive" (pero la Maria de toda la vida también nos vale)
50 gr mantequilla

ELABORACION:

Pondremos a hidratar las hojas de gelatina en un cacharro con agua fría, mientras tanto pondremos a calentar la nata, cuando comience a hervir la retiramos, escurrimos 5 de las 6 hojas de gelatina y la introducimos dentro de la nata disolviéndola bien.

Mezclaremos tres cucharadas de azúcar, el queso, el yogurt y la mezcla de la nata preparada anteriormente y batiremos bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Por otro lado lavaremos las fresas, quitaremos las ojas y parte blanca, le echaremos una cucharada de azúcar, un poco de la preparación anterior (100 ml aproximadamente) y trituraremos bien.

Cogeremos un par de cucharadas de esta preparación y calentaremos al microondas 20 seg y le incorporaremos la última hoja de gelatina bien escurrida y acto seguido lo volveremos a echar en la mezcla de las fresas y mezclaremos bien hasta estar bien incorporado.

Cogeremos el plato donde vayamos a emplatar y pondremos un aro de 16cm aproximadamente, si cogéis uno menor, saldrá más alta y si fuera más grande, nos saldría más bajita (se trata de no tener que comprarnos un molde y aprovechar el que tengamos en casa), echaremos la mitad de la preparación de queso y meteremos a enfriar en nevera 30 minutos, una vez pasado éste tiempo lo sacaremos y echaremos nuestra mezcla de fresas y meteremos 30 minutos otra vez en la nevera (mientras tanto las preparaciones por echar las tendremos a temperatura ambiente y moveremos bien antes de echarlo al molde).

Y por último y pasado el tiempo sacaremos de la nevera y echaremos el resto de crema de queso y llevaremos otro mínimo de 30 minutos más al frigorífico.

Una vez cuajada ya se podría consumir, pero le faltaría frío, este tipo de preparaciones, siempre mejor de un día para otro.

Con un cuchillo separaremos nuestra tarta del aro, una vez fuera de este, prepararemos nuestro polvo de galleta.

Cogeremos las galletas y trituraremos con la batidora y lo reduciremos a polvo.

Cogeremos la mantequilla y lo echaremos a cubitos sobre la galleta triturada y con un tenedor lo iremos mezclando bien hasta obtener como pegotes, el aspecto es de arena mojada.

Lo echaremos alrededor de la tarta, tapamos imperfecciones, a la vez decoramos y como no lleva bizcocho le da el punto que le falta.

Nosotros para coronar sólo pusimos un par de rodajitas de fresa con forma de corazón.

TARTA DE ARANDANOS AZULES Y CREMA INGLESA



INGREDIENTES:

300gr de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura
Una pizca de sal
180 gr de mantequilla
150 gr de azucar blanquilla
La ralladura de un limon
180 ml de leche
300 gr de arandanos frescos
2 huevos grandes

Para STREUSEL:

100gr harina de trigo
100gr azucar moreno
100gr mantequilla
1 Cucharadita de canela en polvo
120 gr de nueces peladas a trocitos

ELABORACION:

Mezclaremos la mantequilla en pomada, el azucar y la ralladura de limon hasta obtener una mezcla cremosa. Iremos añadiendo los huevos uno a uno hasta su perfecta integración. Tamizaremos la harina, levadura y sal. Iremos incorporando a la mezcla anterior y de forma alterna la mezcla de la harina y la leche hasta obtener una masa fina y completamente lisa y homogénea.

Enmantequillaremos un molde al que pondremos en su base papel de horno y luego espolvorearemos con harina para que nuestra tarta no se pegue y se desmolde sin problemas. Echaremos la masa en el molde. Sobre ella esparciremos los arándanos azules.

STREUSEL:

Ahora prepararemos el streusel mezclando la harina, azúcar moreno, mantequilla fría a cubitos y la canela. Lo mezclaremos hasta obtener una textura de arena que forme pequeños pegotitos. Ahora le incorporaremos la nueces troceadas a la mezcla anterior y lo echaremos sobre los arándanos. Introduciremos en horno precalentado a 180° aproximadamente 1 h, yo lo tapo con papel albal colocado flojito para que no se tueste demasiado. Pasado el tiempo pinchamos y si sale limpio esta listo.

Lo dejamos enfriar sobre una rejilla y lo serviremos sobre una base de crema inglesa.

TARTA RED VELVET



INGREDIENTES:

170 gr de mantequilla
450 g de azúcar
500 g de harina
3 huevos
2 cdas. de colorante rojo en gel
15 gr. de cacao
1 cdta de vainilla
1,5 cdta de sal
350 ml. de buttermilk
1,5 cdtas. vinagre
1,5 cdtas de bicarbonato sódico

Para el frosting:

250gr. queso crema (Yo utilizo mascarpone)
75 gr. azúcar glas
250ml. nata líquida para montar de 35%MG

ELABORACION:

Precalentamos el horno a 180°C. Engrasamos nuestro molde, con mantequilla y harina y reservamos. En otro bol tamizamos la harina, el cacao en polvo y a la sal y reservamos.

En el bol de nuestra batidora ponemos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y batimos hasta obtener una masa esponjosa, ligera y que haya blanqueado. Seguidamente añadimos los huevos uno a uno, y batimos bien después de cada incorporación. Añadimos la vainilla junto al colorante, mezclamos hasta integrar y conseguir que nuestra masa quede uniforme.

Ponemos el bicarbonato en un bol y añadimos el vinagre, mezclamos (empezará a realizar pequeñas burbujas, pero es normal). Añadimos la mezcla de bicarbonato a la masa y mezclamos bien hasta integrarla. Ahora incorporamos a la masa la mezcla de harina y cacao junto con la buttermilk (es muy difícil de encontrar así que lo haremos echando 2cd de zumo de limon a 350ml de leche semi y dejaremos reposar 10 min) de forma alterna hasta completar y conseguir que nuestra masa quede homogénea. Vertemos nuestra masa en el molde que vayamos a utilizar y lo introducimos en el horno precalentado durante 45-60 minutos aproximadamente o hasta que pinchemos nuestro bizcocho y veamos que la aguja sale limpia.

Transcurrido el tiempo, sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar durante 10 minutos en el molde. Desmoldamos y lo dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Una vez frio lo envolveremos en papel film y dejaremos en nevera 24h para que se asiente la miga. Pasadas las 24h preparamos el glaseado, para ello ponemos el queso en un bol, lo batimos ligeramente y añadimos el azúcar, mezclamos hasta conseguir una crema suave, después le añadiremos la nata que previamente habremos montado y lo mezclamos con movimientos suaves y envolventes hasta que estén bien integrados ambos ingredientes, conseguiremos una crema ligeramente untuosa que pondremos sobre el bizcocho o como en nuestro caso rellenaremos y cubriremos formando esta magnífica tarta.

MANHATTAN CHEESECAKE



INGREDIENTES:

400 gr de queso crema (yo utilizo mitad tipo filadelfia y mitad mascarpone)
60 gr de mantequilla
70 ml nata
2 huevos enteros + 1 yema
Ralladura de limon
1 cucharada de harina
1 paquete de Galletas maria, digestive...
75 gr de azucar
1/2 ct vainilla o azucar avainillado

ELABORACION:

Trituraremos las galletas y le echaremos la mantequilla derretida y con ello forraremos un molde desmoldable y meteremos al frigo mientras preparamos el resto de la receta.

Precaentaremos el horno a 160°C.

Cogeremos el resto de ingredientes y los mezclaremos bien con la batidora y lo echaremos en el molde sobre la base de galleta.

Meteremos al horno 15 min a 160° y despues bajaremos a 120° y lo mantendremos 40 min más. Una vez cumplido el tiempo lo dejaremos dentro del horno hasta enfriar.

PARA LA MERMELADA:

La misma cantidad de azucar que de fruta (fresas en nuestro caso)
1 ct de azucar avainillado o
Las semillas de 1/2 vaina de vainilla o
1/2 ct de esencia vainilla

Lo pondremos a fuego fuerte y cuando comienze a burbujear, lo bajamos y lo tendremos 20 min aprox removiendo de vez en cuando, luego lo quitaremos del fuego para que enfrie y ya a gusto de cada uno lo usaremos tal cual o trituraremos.

Ahora montaremos la tarta echando por encima la mermelada y refrigerando al menos 24h.

LAYER CAKE DE MANZANA Y CARAMELO



INGREDIENTES:

200 ml. de aceite.
200 gr. de azúcar.
200 gr. de harina.
2 cucharaditas de levadura.
4 huevos.
1 cucharadita y media de canela en polvo.
3 manzanas Fuji (yo use pink lady) medianas, peladas y cortadas en dado
200 gr. de puré de manzana. Yo usé el de Hacendado, que van tres paquetes (también lo podemos hacer nosotros eso ya es cuestión de gustos y tiempo)

ELABORACION:

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos los moldes.
En un bol tamizamos la harina, la canela, y la levadura.
Aparte, batimos el aceite, el azúcar, el puré de manzana y los huevos.
Añadimos la harina y batimos hasta que la masa sea homogénea. Incorporamos los dados de manzana con ayuda de una espátula.
Repartimos la masa entre los moldes.
Horneamos 35/40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Dejamos enfriar los bizcochos 5 minutos en su molde. Desmoldamos cuando el molde esté templado y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla, una vez frío lo envolveremos en papel film y reposara en nevera 24 horas.

RELLENO Y DECORACION

500 gr. de queso mascarpone.
400 ml. de nata con más del 35% de MG.
100 gr. de azúcar glas.
200 gr. de puré de manzana.
Crema de caramelo (yo lo utilice ya hecho aunque también lo podemos hacer preparando un caramelo al que le añadiremos nata y pondremos al fuego hasta obtener la textura deseada)
2 cucharadas de canela.

En un bol ponemos el queso mascarpone, el azúcar, el puré de manzana y la canela.
Batimos hasta que esté todo bien integrado.
Por otro lado montaremos la nata y una vez montada le incorporaremos la mezcla anterior mezclando con movimientos envolventes para que no se baje.
Ahora montaremos el layer cake, partiremos el bizcocho en tres discos, rellenaremos poniendo una capa de bizcocho, caramelo y crema de mascarpone así hasta terminar y cubriremos con la nata de mascarpone y decoraremos al gusto.

CASSATA SICILIANA



INGREDIENTES:

Bizcochos de soletilla (también se puede utilizar bizcochos lady finger o bizcocho normal, al gusto de cada uno)
Almíbar de naranja para emborrachar el bizcocho (100 gr azúcar, 100 ml zumo naranja y un chorro de licor o 1 cucharadita de esencia de naranja, al fuego, hervir 5 min y dejar enfriar)

RELLENO:

250 gr de requesón (si no lo encontráramos queso fresco desmenuzado nos valdría de sustituto, el original es el ricotta que es un queso de allí, pero no es fácil de encontrar)
250 ml nata para montar de 35%MG
120 gr azúcar glass (más o menos dependiendo del gusto)
1 cucharada esencia de naranja
3/4 taza de virutas de chocolate (en Lidl compre yo una cajita como de trocitos de láminas, pero rallado grueso por nosotros vale)
Fruta confitada al gusto de cada uno

COBERTURA:

Nosotros echaremos chocolate de cobertura 1 tableta fundida y virutas de chocolate.
(en la receta original suelen cubrirlo con mazapán, después el chocolate, merengue... . Lo haremos con chocolate)

ELABORACION:

Comenzaremos forrando nuestro molde con papel film, nos facilitará mucho el desmoldado.
Ahora iremos preparando nuestro relleno, mezclaremos el queso con la esencia de naranja y lo removeremos bien para una buena distribución.

Montaremos la nata con el azúcar glass, ya sabéis que estará bien montada cuando al darle la vuelta completamente esta no se caiga. Ahora la incorporaremos con la mezcla anterior con movimientos envolventes para que no se baje.

Ahora le incorporaremos el chocolate y por último la fruta confitada removiendo siempre con cuidado.
Comenzaremos con el montaje. Cogemos nuestro molde forrado, iremos mojando nuestros bizcochos en el almíbar y acto seguido forraremos con ellos nuestro molde.
Cortaremos las puntas de los bizcochos si fuera necesario para que no sobresalgan.
Ahora lo rellenaremos con nuestra mezcla de queso.
Volveremos a mojar otros pocos bizcochos y taparemos con ello lo anterior.
Lo cubriremos con film y reposará en la nevera 24h para que se asienten los sabores.
Pasado el tiempo, lo desmoldaremos con cuidado dándole la vuelta colocándolo directamente en la fuente.

Ahora calentaremos 75 ml de nata, retiraremos del fuego y echaremos a trocitos el chocolate y mezclaremos hasta que se funda completamente, si hiciera falta lo pondremos al fuego para que se terminara de disolver.
Lo echaremos por encima y dejaremos que caiga un poco por los lados y decoraremos al gusto mientras no se endurezca el chocolate. La dejamos en frío hasta hora de servir.

TARTA TEJANA



INGREDIENTES:

120 gr de harina de trigo
200 gr de azúcar
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de sal
90 ml de agua
60 gr de mantequilla derretida
25 gr de cacao en polvo
60 ml buttermilk (leche con una cucharadita de vinagre y dejarlo reposar 10 min)
1/2 cucharadita de vainilla
1 huevo XL

INGREDIENTES COBERTURA:

3 cucharadas de mantequilla
40 ml leche
25 gr cacao polvo
150 gr azúcar glass
1 cucharadita de vainilla

ELABORACION:

Mezclaremos todos los ingredientes secos y removeremos bien.

Le añadiremos el agua, la mantequilla, el huevo, la buttermilk y la vainilla, en este orden y removiendo hasta total integración entre uno y otro.

Enmantequillaremos y enharinaremos el molde.

Precalentaremos el horno a 180°C 15 minutos, echaremos la masa en el molde y lo hornearemos con calor arriba y abajo por 20 min.

Mientras se hornea el bizcocho haremos la cobertura.

COBERTURA:

Pondremos al fuego la mantequilla, la leche y el cacao.

Cuando hierva, lo retiramos y le incorporamos el azúcar y la vainilla y removemos hasta su total disolución y dejamos templar.

Cumplidos los 20 min, sacaremos el bizcocho y dejaremos enfriar sobre rejilla.

Después le echaremos por encima la cobertura y decoraremos al gusto.

PASTEL DE COCA-COLA



INGREDIENTES:

450 gr de harina de trigo
225 gr de azúcar blanquilla
185 gr de azúcar moreno
1 cucharadita sal
240 gr de mantequilla a temperatura ambiente
1/4 de cacao polvo
240 ml de coca-cola (la normal)
1 cucharadita de bicarbonato
120 ml de buttermilk
2 huevos L
1 cucharadita de vainilla
2 tazas de nubes mini (nosotros no teníamos y tampoco las buscamos, cogimos nubes normales y las hicimos trocitos)

INGREDIENTES COBERTURA:

8 cucharadas de mantequilla
4-5 cucharadas rasas de cacao polvo
6 cucharadas de coca-cola
2 tazas de azúcar glass
1/4 cucharadita de sal
1 cucharadita de vainilla

ELABORACION:

Comenzaremos mezclando la harina, los 2 tipos de azúcar y la cucharadita de sal.
Por otro lado, pondremos a calentar la coca-cola y cuando comience a hervir, le incorporaremos el cacao y la mantequilla hasta su completa disolución. Le incorporaremos esta mezcla a la de harina y removeremos bien hasta obtener una masa homogénea.
Le echaremos ahora el bicarbonato al buttermilk y lo incorporaremos a la mezcla y después los huevos ligeramente batidos y la vainilla.
Una vez que todo este homogéneo le pondremos las nubes y revolveremos bien.
Lo meteremos ahora al horno que habríamos precalentado a 180°C con calor arriba y abajo durante 45 min (aproximadamente y dependiendo del horno).
Mientras horneamos el bizcocho prepararemos la cobertura.

COBERTURA:

Mezclaremos todos los ingredientes y los pondremos al fuego.
Una vez fundido todo lo removeremos para que quede homogéneo y retiraremos del fuego.
Cuando tengamos horneado el bizcocho lo sacaremos y dejaremos enfriar sobre una rejilla.
Le echaremos la cobertura aun caliente sobre el bizcocho recién horneado y dejaremos enfriar por completo.
Lo decoramos o no, eso ya a gusto de cada uno.

TARTA DE DONUTS



INGREDIENTES:

BASE:

15 galletas chips ahoy
1 donuts
20 gr mantequilla

RELLENO:

6 donuts
500 ml nata (35%MG)
250 leche entera
200 gr queso crema
3 sobres de cuajada
100 gr azúcar blanquilla

GANACHE:

300 nata
400 gr chocolate cobertura postres

CRUMBLE:

1/2 donuts
3-4 chips ahoy
1/2 cucharadita mantequilla

ELABORACION:

Comenzaremos haciendo la base de la tarta triturando las galletas el donuts e incorporando la mantequilla derretida. Una vez mezclado, forraremos nuestro molde con papel de horno y echaremos la mezcla anterior presionándola para que cubra el fondo.

Meteremos la base en el frigo para enfriarse.

Cogeremos un cazo, pondremos en el la nata ,el queso crema y el azúcar y llevamos a ebullición. Una vez hierva lo retiraremos del fuego.

En la leche diluiremos los sobres de cuajada y después echaremos a la mezcla anterior a la que también echaremos los donuts troceados.

Le pasaremos la turmix para obtener una crema fina y pondremos al fuego hasta que comience a hervir otra vez y retiramos definitivamente del fuego.

Sacaremos la base del frigorífico y muy despacito le echaremos la mezcla del relleno y dejaremos enfriar por completo. Una vez fría la meteremos en frigorífico durante 24h para que endurezca y asienten los sabores.

Pasado ese tiempo, prepararemos el ganache.

Calentaremos la nata junto con el chocolate hasta fundir y dejaremos templar.

Después sacaremos la tarta del frigorífico, le quitaremos las paredes del molde y echaremos la ganache.

Ahora cogeremos los ingredientes para el crumble y lo picaremos todos juntos y echaremos sobre el ganache mientras este fresco.

Lo llevaremos al frigorífico hasta su consumición.

TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE ESPECIADO



INGREDIENTES:

125 gr mantequilla a temperatura ambiente

150 gr azúcar glass

200 gr chocolate fondant

200 ml de nata para montar de 35%MG

Mezcla de especias. La punta de una cucharita (en total). Nosotros pusimos café de canela, cardamomo, jengibre y nuez moscada.

1 rulos de galletas Maria hojaldradas

Leche con un poco de canela (para mojar las galletas)

ELABORACION:

Comenzaremos mezclando la mantequilla y el azúcar glass hasta obtener una mezcla uniforme y esponjada.

Ahora derretiremos el chocolate al baño María o al microondas y una vez templado lo incorporaremos a la mezcla anterior.

Ahora echaremos las especias y mezclaremos bien.

Por otro lado montaremos la nata y se la incorporaremos a la mezcla anterior con movimientos envolventes para no bajar la nata.

Ahora pasaremos al montaje de la tarta.

Separaremos un poco de crema que usaremos al final.

Calentaremos leche y le echaremos una pizca de canela, iremos mojando las galletas y colocando en el molde que previamente habremos forrado con papel film.

Un vez puesta una capa de galleta, echaremos un poco de crema, después otra capa de galletas mojadas y así hasta terminar la crema cubriendo con una última capa de galletas.

La meteremos a la nevera por 2-3 horas y la desmoldaremos con mucho cuidado.

Le echaremos la crema que habíamos guardado para poner bonita la tarta, la decoraremos y ya podremos disfrutarla!!

TARTA HUMMINGBIRD



INGREDIENTES:

450 gr de harina de repostería
4,5 cucharaditas de levadura química
3 cucharaditas de canela
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de cardamomo
2/3 Cucharadita de sal
240 ml aceite de oliva suave (si no tenemos suave podemos usar mantequilla)
3 cucharaditas de vainilla
450 gr de azúcar
3 huevos L (o 210 gr de compota de manzana o mitad y mitad)
3 platanos maduros machacados
450 gr de piña en almíbar a trocitos (nosotros usamos en su jugo, por lo de ahorrarnos azúcar y calorías...)
120 gr de nueces picadas
90 gr de coco rallado

INGREDIENTES ALMIBAR:

250 ml del jugo de la piña
Rama canela
1 cucharada de azúcar avainillado
200 gr de azúcar

INGREDIENTES FROSTING:

250 gr mantequilla a t° ambiente
600 gr azúcar glass
Esencia vainilla al gusto (es lo que se echa en la receta original, si preferís usar canela para acentuar su sabor, o esencia de piña o plátano, también lo podríamos hacer)
250 gr queso crema (nosotros usamos mascarpone, la textura y el sabor que proporciona nos gusta más que el untable)

ELABORACION:

Primero mezclaremos los ingredientes secos a excepción del azúcar y reservamos.

Por otro lado pondremos a mezclar, el aceite, la vainilla y el azúcar.

Una vez esté bien integrado le incorporaremos el huevo (y como hicimos en nuestro caso la compota de manzana, usamos mitad y mitad).

Partiremos la piña a trozos pequeñitos, machacaremos el plátano, trocearemos la nueces y junto con el coco rallado se lo incorporaremos a la mezcla anterior y una vez lo tengamos todo muy bien mezcladito le incorporaremos la mezcla de harina.

Lo removeremos todo muy bien hasta obtener una mezcla más o menos homogénea y todo esté muy bien integrado.

Forraremos la base de un molde con papel de horno, enmantequillaremos y enharinaremos el molde para facilitar su desmoldado.

Echaremos la masa de nuestro bizcocho colibrí en el molde y lo meteremos durante 1 h en el horno que habríamos precalentado a 175°C con calor arriba y abajo.

Una vez horneado y comprobado que está perfectamente hecho lo dejaremos enfriar sobre una rejilla.

Mientras se enfría prepararemos un almíbar, la receta original no lo lleva ya que es un bizcocho muy jugoso, pero nos encanta almibarar los bizcochos!! Están más húmedos y se resecan menos.

ALMIBAR:

Lo ponemos todo al fuego y lo dejamos hervir 5 min. Lo retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez que bizcocho y almíbar estén fríos, mojaremos con brocha el bizcocho a nuestro gusto.

FROSTING:

Mezclaremos la mantequilla con el azúcar glass y la vainilla batiéndolo muy bien.

Una vez integrado le incorporaremos el queso y batiremos hasta obtener una mezcla homogénea.

Cogeremos nuestro bizcocho y lo pondremos en el plato de servir y le echaremos el frosting por encima, primero una capa fina para cubrir y meteremos en nevera 30 min y luego terminaremos de echar el frosting dejándolo liso, con dibujo,...como nos guste.

Ahora lo terminaremos de igualar y decoraremos con unas nueces y coco rallado.

TARTA DE QUESO AZUL



INGREDIENTES:

(Ingredientes para 1 tarta mediana y 2 minis como la de la foto)

- 1 rulo galletas María
- 60 gr mantequilla derretida
- 250 gr queso crema
- 100 gr queso azul
- 125 azúcar blanquilla
- 250 ml nata montar 35%MG
- 6 hojas de gelatina
- Mermelada de fresa (comprada o casera que fue la que pusimos)

ELABORACION:

Cogeremos las galletas, las trituraremos y mezclaremos con la mantequilla derretida. Forraremos la base del molde subiendo un poco por el lateral con la mezcla y meteremos en la nevera.

Pondremos a hidratar la gelatina en agua fría.

Ahora calentaremos la leche junto con el queso azul desmenuzado y mezclaremos hasta que esté homogéneo, escurriremos la gelatina y se la incorporaremos hasta que esté totalmente incorporada.

Montaremos por otro lado la nata junto con el azúcar y en otro recipiente ablandaremos el queso crema.

Juntaremos la mezcla de queso azul con la de queso crema y por último le incorporaremos esta a la nata poco a poco y con movimientos envolvente para no bajar la nata.

Sacaremos nuestra base de la nevera y le echaremos la mezcla de queso.

Ahora meteremos la tarta en la nevera para que endurezca, mínimo 2-3h (podemos acelerar los tiempos metiéndola en el congelador).

Pasado ese tiempo calentaremos un par de cucharadas de mermelada y le echaremos 1/2 hoja de gelatina hidratada (nosotros la hicimos casera con un toque de vainilla que está riquísima) lo mezclaremos con el resto y lo echaremos sobre las tartas.

Dejaremos reposar 24h en el frigo a que los sabores se asienten y cojan fuerza.

TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, MANGO Y COCO



INGREDIENTES:

(para 10-12 personas y un molde de 22-24 cm)

BASE

250 gr de harina de trigo
100 gr de azúcar
120 gr mantequilla
100 gr de coco rallado
1 huevo

Un poco de vainilla

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

180 gr chocolate blanco (Nestle postres)
100 gr yogur natural azucarado
50 ml de nata para montar
1 yema de huevo
1 cucharada de azúcar glass
400 ml de nata montada

3 hojas de gelatina

GELATINA DE MANGO

Mermelada de mango

(mango natural y azúcar en igual proporción y la pondremos al fuego durante 20 min y trituramos)

5 hojas de gelatina

GLASEADO

180gr chocolate blanco
120 ml de leche
2 hojas de gelatina

ELABORACION:

Es una tarta que requiere 3 días de preparación, se va haciendo poco a poco. Comenzaremos con la gelatina de mango.

Pondremos a hidratar la gelatina el agua fría y una vez hidratada la escurrimos bien y la echamos en un poco de mermelada que habremos calentado, lo mezclaremos hasta que esté bien disuelta y lo mezclaremos con el resto de la mermelada.

Lo echaremos en un molde de 18-20 cm (o el que tengamos, siempre que sea mas pequeño) y lo meteremos en el frigorífico hasta el día siguiente. Ahora después de 12-24 h prepararemos la mousse de chocolate blanco. Calentaremos los 50 ml de nata y trocearemos y echaremos el chocolate blanco en ella y moveremos hasta que se funda. Como estará caliente (si no lo estuviera lo calentaremos) le incorporaremos la gelatina hidratada y escurrida).

Por otro lado mezclaremos el azúcar glass, la yema y el yogurt. Ahora le incorporaremos a esta mezcla la de chocolate blanco.

Montaremos la nata con una cucharadita de azúcar avainillado hasta que al darle la vuelta al recipiente esta no se caiga y ahora le incorporaremos la mezcla anterior mezclándola con movimientos envolventes para no bajar la nata.

Una vez que todo esté bien integrado cogeremos nuestro mole (el nuestro de silicona, que desmolda muy bien) y echaremos un poco de preparado de la mousse, cogeremos la gelatina de mango y la pondremos justo en el centro.

Y terminaremos de rellenar con la mousse, lo cubriremos con film y lo meteremos al congelador hasta el día siguiente.

Ahora procederemos a preparar la base, haremos una galleta de coco enorme, para ello mezclaremos todos los ingredientes de la base a temperatura ambiente y formaremos una bola, la cubriremos con papel film y dejaremos reposar en la nevera 1h.

Una vez pasado el tiempo, cogimos un molde mas grande que donde tenemos la mousse, pusimos papel de horno y colocamos la masa de galleta estirada de 1/2 cm de grosor. Lo pondremos a hornear 15-20 min en horno precalentado arriba y abajo a 180°C. Una vez comienza a dorarse, la sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Ahora prepararemos el glaseado: Pondremos a hidratar la gelatina, calentaremos la leche y le introduciremos la gelatina y el chocolate a trocitos y removeremos hasta su total integración y lo dejaremos atemperar.

Sacaremos nuestra mousse congelada y la pondremos sobre una rejilla y le echaremos el glaseado por encima.

Una vez haya escurrido un poco, desmoldaremos la base, le untaremos un poco de glaseado para que la mousse pegue y le pondremos la mousse congelada encima.

Ahora sólo habrá que decorarla al gusto y dejarla en la nevera hasta el momento de consumirla. Nosotros para decorarla le rallamos chocolate blanco por encima y pusimos unas galletas navideñas que colocamos alrededor con un poco de masa de la base sobrante.

PASTEL DE LIMON



INGREDIENTES:

BASE:

- 1 paquete de galletas María
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 4 cucharadas de mantequilla derretida

RELLENO:

- 175 ml de zumo de limón recién exprimido
- 100 gr de azúcar blanca
- 4 huevos XL
- 1 cucharada de maicena
- 3 cucharadas de leche entera (o de nata)

CRUMBLE RÁPIDO:

- 1 rulo de galletas rellenas de crema de limón (Artiach o Elgorriaga)
- 1-2 cucharadas de mantequilla derretida

ELABORACION:

Comenzaremos preparando la base, trituraremos las galletas, por otro lado mezclaremos el resto de ingredientes y se lo incorporaremos al polvo de galleta.

Fornaremos nuestro molde con papel de hornear y echaremos la mezcla de la base apretándola, cubriendo la base y un poco por las paredes.

Dejaremos reposar en la nevera mientras preparamos el resto de cosas.

Para el relleno sólo tendremos que echar todos los ingredientes en un recipiente y pasarle la batidora.

Una vez obtengamos una crema fina y homogénea sacaremos de la nevera la base y echaremos con cuidado de no levantarla la masa de relleno. Lo meteremos en el horno previamente precalentado a 180°C con calor arriba y abajo hasta que cuaje, aproximadamente unos 45'.

Lo sacaremos del horno y lo dejaremos enfriar sobre una rejilla.

Ahora cogeremos los ingredientes del crumble, los mezclaremos y lo meteremos en la nevera hasta que la tarta esté fría y la podamos decorar.

Ahora pintaremos con un poco de mermelada la superficie donde vayamos a poner el crumble y pondremos este con cuidado.

Una vez decorada la meteremos a la nevera por un mínimo de 3h, la sacaremos, espolvorearemos con azúcar glass y ya la podremos degustar bien fresquita, acompañada de un poco de nata o sola.

PASTEL RAPIDO DE MANZANA



INGREDIENTES:

(estos ingredientes son para un molde pequeño de 15-16 cm de diámetro, para un molde de dimensiones normales, bastará con doblar las cantidades)

- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura royal
- 1/2 cucharadita de sal
- 175gr de azúcar blanquilla
- 6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo, previamente batido
- 175 ml de leche entera
- 30 ml de nata montar
- 1 manzana golden
- 2 cucharaditas canela molida

ELABORACION:

Dividiremos el azúcar en dos, una de las partes la mezclaremos con la canela y la reservaremos.

La otra la mezclaremos con la mantequilla, una vez bien mezclado, le incorporaremos el huevo y seguidamente la leche y mezclaremos hasta obtener una mezcla homogénea.

En este momento incorporaremos la harina junto con la levadura y mezclaremos hasta obtener una mezcla lisa y cremosa (si tuviéramos muchos grumos, podemos darle unos golpes de turmix).

Si como en nuestro caso la prisa era extrema, lo mezclaremos todo junto.

Ahora echaremos la mitad de la mezcla al molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado de harina.

Cortaremos a láminas finas y pequeñas y la pondremos por toda la superficie y le echaremos por encima la mitad de la mezcla de azúcar y canela.

Ahora echaremos la otra mitad de la masa cubriendo toda la manzana y espolvorearemos el resto de azúcar con canela.

No lo llenéis hasta el borde ya que se saldrá y como se presenta en el mismo molde del horneado.. pues que nos quede curioso. Llevamos al horno que tendremos previamente precalentado a 175°C con calor arriba y abajo por 30 min, sacaremos y enfriaremos sobre rejilla.

Se puede tomar frío o templado con una bola de helado.

CHEESECAKE DE LIMON



INGREDIENTES:

Relleno:

125 gr azúcar blanquilla
Ralladura 1 limón
40 ml zumo limón
75 ml nata para montar de 35% MG
2 huevos enteros y 1 yema
1 cucharada de harina
350 gr queso crema (nosotros usamos mitad tipo philadelphia y mitad mascarpone)
1 cd esencia vainilla

Base:

3/4 rulo galletas tipo maria
Ralladura 1 limón
2-3 cucharadas mantequilla derretida

Lemon curd:

85 gr zumo limón
3 huevo + 1 yema
100 gr azúcar blanquilla
40 gr mantequilla fría a cubitos
20 ml nata líquida de 35%MG
Esencia vainilla 1cucharadita
Pizca sal

ELABORACION:

Empezaremos con la base, trituraremos las galletas y le incorporaremos la mantequilla derretida y por último la ralladura de limón. Forraremos la base de un molde y echaremos nuestra base presionándolo hasta que esté compacto. Lo meteremos en la nevera mientras hacemos el relleno.

Cogeremos 50 gr del azúcar y le echaremos la ralladura y trituraremos hasta que esta se vuelva amarilla. En otro recipiente ablandaremos el queso y le echaremos el azúcar de limón, la normal y los huevos uno a uno. Después le incorporaremos la harina, la vainilla y mezclaremos bien.

Por último, la nata, el zumo de limón y removeremos hasta que obtengamos una mezcla homogénea. Sacaremos nuestra base del frigorífico y le echaremos muy, muy despacito la crema de relleno para no levantar la base.

La meteremos en el horno precalentado a 200°C durante 10 min, después bajaremos la temperatura a 130°C y la dejaremos cocinarse por 1 hora. Una vez cumplido el tiempo la dejaremos enfriar por completo dentro del horno.

Ahora prepararemos el lemon curd (cuajada de limón):

Pondremos el zumo a calentar, mientras mezclaremos los huevos con el azúcar y después y sin que el líquido hierva le incorporaremos en un hilo fino la mezcla anterior.

Lo dejaremos espesar hasta que tape la cuchara. Fuera del fuego incorporamos la mantequilla y una vez derretida terminaremos con la vainilla, la nata y la sal y mezclar bien hasta que esté todo muy bien integrado.

Le pondremos papel film tocando la superficie para que no forme costra.

Una vez todo frío montaremos la tarta, desmoldaremos la tarta y le echaremos nuestro lemon curd y lo refrigeraremos por 24h y a disfrutarla!

TRONCO DE NAVIDAD



INGREDIENTES:

Bizcocho:

8 huevos
70 gr de harina de trigo
45 gr de maizena
25 gr cacao polvo
125 gr azúcar glass
Una pizca de sal

Relleno:

250 ml nata para montar de 35%MG
25 gr azúcar glass
300 gr turrón jijona

Cobertura:

120 gr chocolate cobertura
100 ml nata líquida

ELABORACION:

Comenzaremos por mezclar 100 ml de la nata del relleno con el turrón desmigado y mezclaremos bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Dividiremos la mezcla una la usaremos para el relleno y la otra para la cobertura. Para esta última sólo utilizaremos 2 cucharadas.

Cogeremos el resto de la nata del relleno y la montaremos junto el azúcar glass y después le incorporaremos la mezcla del turrón con movimientos envolventes y lo reservaremos en frío.

Para la cobertura pondremos a calentar la nata y fuera del fuego añadiremos el chocolate a trozos y removeremos hasta que se funda por completo, ahora le incorporaremos la crema de turrón y dejaremos enfriar.

Ahora mezclaremos 5 yemas y 2 claras con el azúcar hasta que sea una masa homogénea, por otro lado cogeremos las claras de los otros tres huevos y las montaremos junto con la sal a punto de nieve y mezclaremos con movimientos envolventes con la mezcla anterior.

Por último iremos incorporando la harina tamizada junto con el cacao en pequeñas dosis y con movimientos suaves.

Precalentaremos el horno a 180°C, pondremos un papel de horno sobre la bandeja, lo engrasaremos y enharinaremos y echaremos nuestra masa.

Hornearemos con calor arriba y abajo a 180°C 12 min. Lo sacamos y dejamos templar 8 min sobre una rejilla.

Pasado este tiempo lo volcaremos sobre papel de horno y le despegaremos el anterior, lo volvemos a dar la vuelta y lo enrollamos. Lo dejamos enfriar. Una vez frío lo desenrollamos pasamos a rellenarlo.

Lo volvemos a enrollar sin apretar para que el relleno no se salga.

Cortaremos los extremos al bies y los colocaremos en los laterales simulando un tronco.

Ahora echaremos la cobertura de chocolate cubriendo todo el tronco y con un tenedor haremos dibujo simulando la corteza y decoraremos al gusto.

Lo reservaremos en frío hasta la hora de servir.

TARTA SACHER



INGREDIENTES:

150 gramos de chocolate negro fondant (yo utilizo el de nestle ,los de otra marca no quedan igual)
125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
4 huevos
125 gramos de azúcar
50 gramos de harina
60 gramos de maicena
Una pizca de sal
1 cucharadita de levadura en polvo
50 gramos de almendras molidas
1/2 frasco de mermelada de albaricoque (una buena marca y si la hacemos en temporada preparandola nosotros el resultado es genial!)
1/2 vaina de vainilla o una cucharadita de vainilla líquida

COBERTURA:

125 gramos de chocolate fondant
Una cucharada de nata líquida
25 gramos de mantequilla

ELABORACION:

Derretimos el chocolate al baño maría con la mantequilla (tambien lo podemos hacer al microondas con mucho cuidado para que no se queme el chocolate) y lo reservamos hasta que se enfríe un poco.

Precalentamos el horno a 170 °C

Forramos un molde con papel de horno

En un bol separamos las yemas de las claras.

Batimos las claras a punto de nieve junto con la sal.

Batimos las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas.

Mezclamos la harina con la levadura, la maicena, las almendras y la vainilla. Mezclamos bien.

Incorporamos esta mezcla a las yemas y a continuación las claras batidas y la mezcla de chocolate y mantequilla.

Llenamos el molde con esta mezcla y lo horneamos a 160 grados unos 40 minutos o hasta que al pincharlo el palillo salga seco.

Lo sacamos del horno, lo desmoldamos y lo dejamos enfriar encima de una rejilla.

Calentamos la mermelada y la pasamos por un tamiz hasta que no tenga tropezones, nos tiene que quedar líquida.

Reservamos.

Con mucho cuidado cortamos el bizcocho en dos capas y lo rellenamos con la mermelada.

COBERTURA:

Derretimos el chocolate al baño maría junto con la mantequilla y la nata, cubrimos el bizcocho inmediatamente

TARTA GUINNESS



INGREDIENTES:

250 ml cerveza negra Guinness
250 gr. mantequilla
75 gr. cacao en polvo (utilizo Valor)
400 gr. azúcar
140 ml. de nata líquida para montar
2 huevos
1 cda. de vainilla líquida
250 gr. harina para repostería
2'5 cdtas. de bicarbonato

Para el frosting:

300 gr. queso tipo Philadelphia (yo prefiero usar mascarpone o mitad y mitad)
150 gr. azúcar glas
360 ml. nata líquida para montar (asturiana o cualquiera de mas de 35% MG)

ELABORACION:

Ponemos en una olla la cerveza a calentar a fuego medio, sin que llegue a hervir, cuando esté caliente le añadimos la mantequilla cortada en trocitos y vamos moviendo hasta derretirla, lo retiramos del fuego y lo reservamos.
En un bol ponemos el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato y lo mezclamos hasta que queden bien ligados todos los ingredientes y de un color uniforme.
En otro bol, ponemos la nata líquida, los huevos y la vainilla líquida y lo mezclamos, hasta que nos quede una mezcla uniforme, a continuación añadimos el contenido de la olla, la cerveza con la mantequilla, y lo mezclamos nuevamente hasta integrar bien.

Una vez tenemos la mezcla líquida terminada se la vamos incorporando a los ingredientes secos y con unas barillas lo mezclamos energicamente hasta conseguir una masa uniforme y sin grumos, quedará bastante líquida, no os asustéis es así, luego cuaja y muestra una textura jugosa y húmeda magnífica!

Pasamos la masa a un molde engrasado y lo introducimos en el horno, previamente precalentado a 180°, durante 50 minutos aproximadamente o hasta que lo pinchemos y veamos que sale limpio.

Una vez transcurrido el tiempo, lo sacamos y lo dejamos enfriar en el molde, para posteriormente pasarlo al plato donde lo vayamos a presentar.

Mientras preparamos el frosting, mezclamos el queso y el azúcar, hasta conseguir una crema suave, después le añadiremos la nata que previamente habremos montado y lo mezclamos con movimientos suaves y envolventes hasta que estén bien integrados ambos ingredientes, conseguiremos una crema que pondremos sobre a tarta.
Se puede presentar el bizcocho cubierto con el frosting o como en nuestro caso que hemos hecho u layer cake.

Para realizar el layer cake lo reposaremos en la nevera cubierto con papel filme 24h, pasado el tiempo lo partiremos en tres discos y rellenaremos y cubriremos.

TARTA DE CALABAZA



INGREDIENTES:

375 gr puré de Calabaza
100 gr cacao puro (yo utilizo valor)
16 gr levadura
8gr bicarbonato
7 gr canela molida
6 gr nuez moscada molida
100 gr buttermilk (también vale un yogurt cremoso desnatado)
300 gr harina
1 -2 cucharaditas de esencia de vainilla (en su defecto también podemos utilizar azúcar avainillado)
320 gr azúcar moreno
340 gr azúcar blanquilla
5 huevos
250 gr de mantequilla sin sal

FROSTING DE QUESO:

500 gr mascarpone
500 gr nata montada con azúcar glas al gusto
Esencia vainilla unas gotas
Colorante naranja en gel

ELABORACION:

Antes de nada precalentaremos el horno a 175-180°

Mezclaremos la harina, levadura, bicarbonato, canela, cacao y nuez moscada en un recipiente. Por otro lado mezclaremos la mantequilla (a temperatura ambiente) y el azúcar hasta que se integre bien y este espumosa, ahora le iremos añadiendo los huevos uno a uno hasta que se integren perfectamente.

Mezclaremos en otro recipiente formando la tercera mezcla el puré de calabaza (solamente es hervir la calabaza a trozos con agua aproximadamente 15min, escurrir bien y triturar) con vainilla y buttermilk.

Ahora mezclaremos 1/3 de cada mezcla hasta que este homogéneo, volveremos a echar sobre esta otro 1/3 de cada una.. asi hasta terminar.

Untaremos con mantequilla y enharinaremos molde (sale una tarta grande 12 raciones majas) y echaremos la mezcla, la tendremos en horno 45 – 60 min hasta que al meter un palillo este salga limpio.

Dejaremos enfriar sobre rejilla, un vez frio lo desmoldaremos y si queremos hacer un layer cake lo partiremos en 3 partes iguales o si preferimos una tarta mas bajita lo haremos en dos, en nuestro caso vamos a hacer un layer cake. A mí personalmente me gusta mojar el bizcocho para que quede más jugoso, para ello haremos un almíbar calentando 1 vaso de agua con azúcar, vainilla y canela (también podéis echar un chorrito de algún licor) dejamos hervir 10 minutos y se tiempe un poquito. Con ayuda de una brocha iremos empapando cada bizcocho a nuestro gusto, ahora comenzaremos el montaje de nuestro layer cake.

Se pueden utilizar distintos frosting, uno de los más utilizados el buttercrean aunque a mí no me gusta mucho, prefiero utilizar un **frosting de queso**: Mezclaremos el queso con la vainilla Y colorante ablandándolo bien y mezclaremos con movimientos envolventes para que no se baje la nata, dejaremos reposar en nevera para que endurezca al menos una hora.

MONTAJE: Primera capa bizcocho, echaremos relleno y asentamos, así con las tres capas, una vez hecho esto cubriremos con una fina capa de crema para cubrir poros e imperfecciones y la meteremos 30 min en frigorífico para que endurezca y no facilite que la capa final nos que perfecta. Sacaremos la tarta del frigorífico y echaremos la capa final de frosting dejándola bien lisita.

Ahora solo falta darle rienda a tu imaginación para la decoración para esta terrorífica noche, nosotros hemos adornado con figuritas de fondant.

TARTA BANOFFEE



INGREDIENTES:

(para un molde de 16CM)

BASE DE GALLETAS

3/4 partes de un paquete de galletas tipo digestive (la maria de toda la vida también nos vale)

100 gr de mantequilla fundida

INGREDIENTES TOFFEE

75gr de azucar

200 ml de nata para montar

INGREDIENTES NATA MONTADA

200 ml nata para montar de más de 35%MG (la Asturiana por ejemplo)

200gr queso mascarpone (nosotros incorporamos queso mascarpone para hacerla más sabrosa y densa, pero lo podemos omitir)

5-6 gotas de vainilla líquida

3-4 cucharadas de azucar blanquilla

INGREDIENTES RELLENO PLATANO

2 plátanos o bananas maduras

Gotas de limón

ELABORACION:

BASE:

Trituramos las galletas con la batidora, le incorporamos la mantequilla fundida y mezclamos bien con ayuda de un tenedor.

Cogeremos un molde desmoldable y le quitaremos la base y pondremos el aro en el plato donde lo vayamos a presentar.

Echamos por toda la base y presionamos con una cuchara (o con los dedos) para que nos quede una base compacta.

La meteremos al frigorífico hasta el momento de montar la tarta.

Además de la base nuestra tarta lleva plátanos, salsa toffee y nata montada (en nuestro caso la hicimos algo más sabrosa y densa mezclándola con un poco de queso).

TOFFEE:

Pondremos en el fuego un cazo de paredes altas el azucar para hacer un caramelo clarito.

Tenemos que estar muy pendientes de que no se queme, le iremos dando vueltas y cuando veamos que adquiere un tono doradito como el de la siguiente foto.

Le incorporaremos la nata previamente caliente para que se mezcle lo mejor posible con el caramelo.

Hay que tener cuidado ya que chisporroteará, tenderá a salirse (de ahí lo del recipiente de paredes altas) y se pegotona el caramelo.

NO PROBLEM!!! Que no cunda el pánico!!!! Seguiremos dando vueltitas y se disolverá quedando una mezcla líquida y homogénea.

La mantendremos al fuego para espesar a nuestro gusto, la apariencia de caliente a fría, varía (espesará al enfriar).

NATA MONTADA

Mezclaremos el queso con la vainilla y una cucharada de azucar hasta obtener una mezcla lisa y sin grumos.

Montaremos la nata con las varillas, cuando esté a la mitad, y haya subido un poco le iremos incorporando el azucar en forma de lluvia sin dejad de batir.

Sabremos estará montada correctamente cuando al dar la vuelta al cacharro donde la hayamos montado, no se caerá.

Ahora mezclaremos la nata y el queso con movimientos envolventes para no bajar la nata.

La dejaremos reposar en la nevera al igual que el caramelo unas horas para que se endurezca y sea más manejable (también de un día para otro).

PLATANO

Cortaremos los plátano o bananas maduras y lo rociaremos con unas gotitas de limón para que no se oxide.

Ya tenemos todo preparado para el montaje de nuestra tarta.

MONTAJE:

Sacaremos la base de galleta del frigorífico y le pondremos encima las rodajitas del plátano.

Rociaremos por encima la salsa de toffee.

Iremos poniendo por encima nuestra nata con cuidado.

Igualemos la superficie y le rallaremos un poco de chocolate por encima, fideos de chocolate o lo que queramos para decorar.

TARTELETA DE FRUTAS



INGREDIENTES:

INGREDIENTES CREMA PASTELERA

40 g de harina refinada de maíz o maicena
100 g de azúcar
400 g de agua (leche)
3 yemas de huevo
1 vaina de vainilla o una cucharadita de extracto

INGREDIENTES PARA TARTELETA (pasta quebrada sin gluten)

160 g de harina de arroz
80 g de maizena
90g de mantequilla
75 g de azúcar
50 g de huevos

ELABORACION:

CREMA PASTELERA

En un bol comenzaremos mezclando la maicena, las yemas y la mitad del azúcar, removemos con unas varillas hasta formar una papilla. Reservamos.

En un cazo ponemos a hervir el agua (o la leche) y el resto del azúcar así como el interior de la vaina de vainilla.

Una vez que hierva vamos añadiendo esta agua (o leche) con azúcar poco a poco encima de la mezcla de las yemas, removemos, colamos de nuevo para el cazo y cocemos de nuevo hasta que hierva sin dejar de remover.

Retiramos para un bol limpio y tapamos con film transparente a piel, es decir pegado a la superficie de la crema para evitar que haga costra al enfriar y a la nevera.

Una vez fría ya la podremos utilizar.

TARTELETA

Pondremos juntos todos los ingredientes.

Los mezclaremos hasta que estén bien integrados. Haremos una bola que cubriremos con papel film y dejaremos reposar en la nevera 1 hora.

Pasado el tiempo, estiraremos la masa y forraremos el molde donde la vayamos a hacer, la pincharemos para evitar que suba y meteremos al horno precalentado a 180°C durante 10 min o hasta que este dorada.

La dejaremos enfriar sobre rejilla.

Echaremos una generosa capa de crema bien fría y reservamos.

Ahora cogeremos frutas, bien naturales o en almibar, las filetearemos y colocaremos por la superficie cubriendo la crema y por último le daremos brillo, en algunos supermercados existen unos sobres de un glaseado para dar brillo a estas tartas, si no lo encontramos pondremos a hidratar 1 hoja de gelatina en agua fría, cogeremos mermelada albaricoque que rebajaremos con un poco de agua, la calentaremos y con ella pintaremos nuestra tarta.

La mantendremos en frío hasta la hora de comer.

PASTEL TRES LECHES



INGREDIENTES:

200 gr mantequilla
200 gr azúcar
4 huevos
200 ml yogurt natural
Vainilla, extracto de vainilla o azúcar avainillado al gusto
200 gr harina
1/2 sobre levadura
1/2 cucharadita bicarbonato
(Tres leches):
200 ml leche evaporada
200 ml leche condensada
200 ml leche nata líquida para montar

ELABORACION:

Precalentamos horno a 180 grados.
Untamos molde con mantequilla y espolvoreamos con harina y retiramos exceso.
En un bol batimos mantequilla y azúcar hasta que blanquee.

Le incorporamos 2 huevos y 1/2 yogurt.

Cuando esté bien mezclado, le incorporamos los otros 2 huevos y la otra 1/2 de yogurt y seguimos mezclando.

Ahora añadimos la vainilla y mezclamos de nuevo.
Tamizamos harina, levadura y bicarbonato y se lo incorporamos a la mezcla.

Pasamos al molde y horneamos 25min aprox. hasta que cuaje.

Pasteltresleches1

Dejamos enfriar sobre rejilla sin sacar del molde y pinchamos con un tenedor la superficie
Mezlar las tres leches y echarlas sobre bizcocho y dejar reposar en nevera al menos 12h.

Esas 12h, que esté en un bol sin fugas (el mismo recipiente de horno vale si no es desmontable), es decir, que no sea una fuente, plato... para que las leches no se "escapen" mientras se absorben.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE RELLENO DE CREMA Y FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES:

225 gr de harina
3 cucharadas de cacao en polvo (yo utilice el cacao puro de la marca Valor, porque el colacao no vale)
2 cucharaditas de levadura química en polvo (Royal de toda la vida)
200 gr de azucar blanquilla
2 cucharaditas de esencia de vainilla (en su defecto azucar avainillado tambien valdría)
180 ml de leche entera
180 gr de mantequilla sin sal
2 huevos grandes batidos
Una pizca de sal

ELABORACION:

Pondremos a precalentar nuestro horno a 180° y untaremos bien nuestro molde con mantequilla y luego le espovorearemos con harina retirando el exceso.

Tamizaremos la harina, levadura, cacao y sal para librarlo de impurezas y nos quede mas suelta, a esto le incorporaremos el azucar y la vainilla.

Fundiremos la mantequilla que incorporaremos a la mezcla anterior hasta que se integre perfectamente.

Cojeremos nuestro molde y le echaremos la mitad de la mezcla.

Ahora le pondremos pegotes de una crema pastelera (*) que habremos hecho con anterioridad y ya estara fria.

También le pondremos un poco de mermelada de frutos rojos (**) que también habremos hecho (o comprado con anterioridad).

Cubriremos con la otra mitad de la masa del bizcocho, quedando todo perfectamente cubierto.

Lo meteremos al horno precalentado a 180°C durante 35-40 min o hasta que al clavarle un pincho, este salga limpio.

Pasado el tiempo lo sacaremos y dejaremos enfriar sobre una rejilla, o por lo menos templar.

En nuestro caso le hemos echado chocolate caliente por encima, mientras el bizcocho estaba aun templado y lo hemos servido sobre una base de mermelada de frutos rojos.

También lo podemos dejar enfriar por completo, ponerle una fina capa de mermelada de frutos rojos y cubrirlo con una capa de chocolate fondant.

Crema pastelera:

Pondremos a calentar 1/4 de litro de leche entera, una pizca de vainilla, esencia de vainilla o similar y dejaremos infusionar.

Por otro lado cogemos 2 yemas de huevo y le echaremos 1 cucharada colmada de maizena y 2 cucharadas colmadas de azucar, lo mezclaremos bien hasta que este bien mezclado.

Incorporaremos esta mezcla a la leche caliente y moveremos sin parar hasta que espese, con cuidado y sin dejar de mover para que no se nos agarre al fondo.

Lo dejaremos enfriar tapado con papel film tocando la superficie para que no haga costra.

Mermelada de frutos rojos:

Misma cantidad de fruta que de azucar, la pondremos al fuego, se derretirá el azucar, la fruta soltará agua y tendremos a fuego durante 20 min.

Lo dejaremos enfriar, cogerá mas consistencia.

Podemos utilizarla según está con trozos o triturarla, según gustos.

CAKE DE MANGO Y LIMA CON GLASEADO DE COCO



INGREDIENTES:

6 huevos a temperatura ambiente
1 sobre de levadura
300 g de harina de trigo
300 g de azúcar blanquilla
300 g de mantequilla en textura pomada
2 mangos maduros
Ralladura de 1 lima

GLASEADO:

1/2 taza de leche de coco (en Condis o El Corte inglés) con un poco de zumo de lima
2 tazas de azúcar glass
Ralladura de lima

ELABORACION:

Ablandaremos la mantequilla en el microondas a hasta conseguir una textura de pomada (que pongamos el dedo y esta ceda y se hunda un poquito). Por otro lado pelamos y cortamos los mangos a dados pequeños (también lo podemos utilizar en almíbar, en cuyo caso también guardaremos el almíbar para mas tarde)

Batiremos el azúcar y la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorporamos los huevos uno a uno y añadiremos la ralladura de una lima y de un limón (sin llegar a la parte blanca ya que esta amarga).

A continuación, tamizamos la harina junto con la levadura y la añadimos a la masa, y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.

Untaremos y espolvorearemos un molde rectangular con mantequilla y harina, le incorporaremos la masa y colocamos los dados de mango hundiéndolos ligeramente.

Horneamos a 160°C, con el horno precalentado durante 40 minutos más o menos.

Pincharemos con un pincho de brocheta para asegurarnos que la cocción es la correcta (lo será si sale limpio)

Una vez horneado lo sacamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla sin desmoldar hasta que esté tibio.

Mientras tanto elaboraremos el **GLASEADO**:

Lo mezclaremos bien hasta obtener una mezcla cremosa.

Cogeremos nuestro bizcocho y lo pincharemos con la brocheta o un cuchillo, si habíamos utilizado el mango en almíbar regaremos el bizcocho con este y si era fresco elaboraremos nosotros ese almíbar con media taza de mezcla de zumo de limón, lima y agua, que pondremos al fuego y le incorporaremos 2-3 cucharadas de azúcar, lo llevaremos a ebullición, mantendremos 3-4 minutos, retiraremos del fuego y dejaremos templar.

Ahora desmoldaremos nuestro bizcocho lo colocaremos en nuestra fuente y le echaremos por encima el glaseado y dejaremos reposar 1h para que este se endurezca.

Para servirlo de postre elaboraremos un culis de mango mezclando la misma cantidad de fruta en trozos pequeños que de azúcar, un poco de vainilla y 1 cucharada de agua y pondremos al fuego hasta ebullición y mantendremos a fuego bajo 15 minutos.

Lo trituraremos y pasaremos por un colador y nos quedara un pure muy líquido.

Echaremos de base para el bizcocho o por encima.

BIZCOCHO DE NAVIDAD



INGREDIENTES:

125 gr. de mantequilla sin sal
150 gr. de azúcar glass
1 cucharadita de miel
3 huevos
70 ml. de leche
la piel de medio limón
la piel de media naranja
1 cucharada de agua de azahar
250 gr. de harina especial repostería
1 sobre de levadura en polvo
fruta confitada en trozos

ELABORACION:

Montaremos la mantequilla reblandecida ligeramente en el microondas con el azúcar y la miel hasta conseguir una mezcla cremosa y blanquecina, iremos añadiendo y mezclando los huevos de uno en uno en la crema anterior.

Añadimos entonces la leche, el agua de azahar y la ralladura de los cítricos.

Mezclar bien de nuevo hasta que estén muy bien integrados los ingredientes.

Incorporamos la harina junto con la levadura a la masa poco a poco previamente tamizada.

Ahora enharinamos ligeramente los trocitos de fruta confitada y los colocamos en el fondo de un molde previamente untado con mantequilla y enharinado.

Introduciremos el bizcocho en el horno precalentado previamente a 200 grados y que cuando metamos el bizcocho bajaremos a 180. Dejamos hornear unos 35-40 minutos o hasta que comprobemos que el bizcocho está seco por dentro y doradito por fuera lo haremos clavando un cuchillo o palito y este salga limpio.

Desmoldaremos y dejaremos enfriar sobre una rejilla. Ahora podemos decorar o rellenar al gusto.

BIZCOCHO DE SAN VALENTIN



INGREDIENTES:

BIZCOCHO DE VAINILLA

2 Huevos
120gr de azucar blanquilla
pizca de sal
1 cucharadita de cafe de levadura
100 ml buttermilk (es difícil de encontrar, es como un suero de leche, lo haremos mezclando la leche con 1 cucharada de vinagre y reposando 10 min, queda una textura como de yogurt)
250 gr harina de trigo para reposteria(tiene menos gluten y es mas fina,en cualquier super la tienes)
75 ml aceite de oliva suave
1 cucharada de esencia de vainilla(azucar avainillado también nos valdría)

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Mismos ingredientes que el de vainilla e idéntica preparación, sólo que incorporaremos a la masa, 2 cucharadas colmadas de cacao en polvo (yo uso de la marca valor, lo encuentras en Mercadona)

GLASEADO

10 barritas de kinder
50 ml nata liquida para montar

ELABORACION:

Mezclaremos el azúcar, la sal, la vainilla y el aceite (en el caso del bizcocho de chocolate aquí incorporaremos el cacao) y mezclaremos bien.

Le incorporaremos los huevos uno a uno y mezclando hasta que esté todo bien integrado.

Echaremos poco a poco el buttermilk sin dejar de remover.

Y por último, mezclaremos la harina y la levadura, lo tamizaremos (pasandolo por un colador) e iremos incorporando poco a poco a la mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.

Esto sería igual para el bizcocho de chocolate que en nuestro caso, pusimos en un molde para plum cake y horneamos en un horno precalentado a 180°C durante 45 minutos, dejamos enfriar sobre una rejilla, desmoldamos y dejamos reposar cubierto en film y en la nevera hasta el día siguiente.

Lo sacaremos, lo partiremos en lonchas gruesas y con un cortador de corazón sacaremos la figura de cada trozo.

Ahora cogeremos todos los corazones, los volveremos a juntar e introduciremos con el pico hacia arriba (ya que desmoldaremos al revés) en un molde previamente forrado con papel de horno y fijaremos con una cuña del bizcocho restante para que al echar la otra masa no nos floten.

Lo meteremos en el congelador durante 1 hora, así cuando se esté horneando el otro bizcocho, este, no se reseca.

Sacaremos del congelador el molde y echaremos la preparación del bizcocho de vainilla.

Lo echaremos justo a ras del corazón (todas las masas suben al hornearse, por lo tanto rellenar el molde utilizado un poco por encima de la mitad, no más, si no se desbordará!!! El resto de masa, lo echaremos en otro molde, a hornear y lo tenemos de base para otra tarta por ejemplo).

Lo introduciremos al horno precalentado a 180°C durante 40-45min o hasta que al clavarle un pincho este salga limpio.

Lo dejaremos enfriar sobre una rejilla y una vez frío lo pincharemos con cuidado con un cuchillo y lo bañaremos con un almibar de vainilla, lo que admita el bizcocho (100ml agua + 100gr azúcar + esencia de vainilla al gusto, dejamos hervir 5 min y enfriar) lo dejaremos reposar 1 hora y lo desmoldaremos.

GLASEADO:

Nosotros le vamos a poner un glaseado de kinder, muy dulce y que le va fenomenal, lo podríamos hacer de infinidad de cosas, cada uno lo podrá presentar según sus gustos.

Fundimos las barritas de kinder a trocitos junto con la nata dentro del microondas durante 45-60 segundos, si no terminan de fundirse bien lo seguiremos metiendo en micro con mucho cuidado no se nos queme.

Le daremos la vuelta a nuestro bizcocho, le pusimos los picos del corazón hacia arriba, por lo tanto le daremos la vuelta para la decoración y posterior presentación.

Echaremos el glaseado sobre nuestro bizcocho, es un glaseado muy denso, así que quedarán como chorreones, no lo cubrirá entero.



INGREDIENTES:

230 g de mantequilla, y un poco más para engrasar
340 g de azúcar moreno
Una pizca de sal
1 cucharadita de extracto de vainilla (azúcar avainillado también nos valdría)
2 huevos L
280 g de harina con levadura (bizcochona en Mercadona)
½ cucharadita de bicarbonato
240 g de chocolate blanco, cortado en trocitos
4 cucharadas de arándanos secos (nosotros utilizamos arándanos secos rojos, los tienes en Mercadona)

ELABORACION:

Mezclamos el azúcar y la sal con la mantequilla en punto pomada y mezclamos bien. Añadimos la esencia de vainilla.

Batimos ligeramente 2 huevos y los incorporamos a la mezcla de mantequilla.

Añadimos la harina, el bicarbonato de dos veces, removiendo para que no se formen grumos.
Agregamos los arándanos y el chocolate cortado en trocitos y lo movemos lo justo para que se repartan por la masa.

Engrasamos con mantequilla un molde rectangular y ponemos encima papel de hornear.
Añadimos la mezcla y repartimos uniformemente para que nos quede regular.

Meteremos en horno precalentado a 180° durante 35-40 minutos.
Lo dejamos entibiar sobre una rejilla y ya lo podremos degustar.

Se puede comer frío o caliente, aunque a nosotros nos gusta mas caliente, acompañado de una bola de vainilla y un coulis de fresa casero.

TORTITAS AMERICANAS



INGREDIENTES:

2 huevos L
50 g de mantequilla sin sal
250 ml de leche
50 g de azúcar blanco
200 g de harina de trigo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 o 2 cucharaditas de vainilla (en mi caso dos o tres o más jaja que la vainilla no falte)
un poco de mantequilla para la sartén

ELABORACION:

Bate los huevos junto con el azúcar hasta que queden esponjosas y blanquecinas y añade la vainilla.

Añade la mantequilla derretida al microondas y a continuación la leche.

Mezcla en un bol aparte la harina con la levadura e incorporálas a la mezcla tamizando bien.

Si quieres añadir trocitos de chocolate, frutos secos o lo que te apetezca, este es el momento. Al final de todo el proceso.

Coge un poco de mantequilla y pásala un poco por la sartén para engrasarla. Cuando esté bien caliente, vierte la masa en la sartén, dejándola caer para que queden redondas.

Las tortitas no necesitan mucho tiempo para hacerse. En apenas unos minutos, vuelta y vuelta, ya las tienes listas. Deja que se haga por un lado un par de minutos, cuando comience a burbujear dale la vuelta con la espátula y lo mismo.

El tiempo depende de la fuerza del fuego. Es cuestión de ir pillando el truco. Estarán listas cuando las veas doraditas.

Nosotros las tomamos con el sirope típico americano, el de arce, unas fresas y nata.

BIZCOCHO DE VERANO



INGREDIENTES:

140 gr de harina de repostería
1 cucharita de levadura
1 pizca de sal
70 ml de aceite de girasol
100 ml de buttermilk
130 gr de azúcar blanca
1 cucharadita de azúcar avainillado
1 cucharilla de esencia de vainilla (opcional)
2 huevos grandes (o 3 medianos)
Fruta de verano variada : 2 ciruelas rojas, 2 melocotones, 1 fresquilla, 1 paraguaya
Azúcar glass para decorar

Almíbar:

200 ml agua
100gr de azúcar
1 cucharadita azúcar avainillado

ELABORACION:

Batimos los huevos, añadimos el azúcar, batimos y a continuación agregamos el aceite, mezclamos.

Añadimos la levadura a la harina y echamos poco a poco a la mezcla de los huevos, el azúcar y el aceite.

Precalentamos el horno a 180°C.

Engrasamos y enharinamos un molde y vertemos la masa en el.

Colocaremos la fruta en la superficie lo más bonito que podamos, nosotros hicimos una rosa que quedó preciosa.

Metemos en el horno en la bandeja 45 minutos aproximadamente y le pondremos la rejilla con papel albal por encima para evitar que se queme.

Estará hecho cuando se meta un palito y salga limpio.

Se saca y se deja enfriar sobre una rejilla.

Mientras se enfría prepararemos un almíbar mezclando la vainilla, agua y azúcar y dejando hervir por 5 min. Lo dejaremos templar y echaremos por la superficie con una brocha o una cuchara.

Dejaremos enfriar por completo a que absorba el almíbar y lo pondremos en la fuente de presentación espolvoreado con azúcar glass.

COOKIES DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

125 gr. MANTEQUILLA (a temperatura ambiente)
150gr. AZÚCAR BLANQUILLA
50 gr AZUCAR MORENO
100 gr. MAIZENA (HARINA DE MAIZ)
200 gr. HARINA NORMAL DE TRIGO
1 HUEVO
1 SOBRE LEVADURA (tipo Royal)
200 gr. CHOCOLATE DE REPOSTERÍA A TROZOS (GOTAS DE CHOCOLATE, PEPITAS DE CHOCOLATE...)

ELABORACION:

Mezclamos la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien integrado.

Le añadimos el huevo y revolvemos muy bien hasta incorporarlo del todo a la mezcla anterior.

Agregamos la harina, la Maizena y la levadura previamente tamizadas y mezclamos bien.

Cortaremos el chocolate en trocitos pequeños. Para ello podemos ayudarnos de un mortero, un cuchillo...

O bien utilizar gotas de chocolate o pepitas chunks de chocolate que fue lo que hicimos.

Echaremos los trocitos de chocolate a la mezcla, trabajándolo con las manos o con espátula mezclándolo muy bien.

Es una masa muy densa y dura de manejar.

Lo meteremos en el frigorífico durante 1 hora.

Cogeremos porciones pequeñas de galletas las haremos bolitas e iremos colocando en la bandeja de horno. Tenemos que tener en cuenta que las galletas van a crecer, con lo que es necesario colocarlas separadas.

Las horneamos a 170°C unos 15 minutos, o hasta que estén un poco doraditas (no se tienen que tostar mucho, al sacarlas estarán blanditas, es lo que queremos) en la bandeja central del horno.

Las sacaremos y dejaremos enfriar sobre una rejilla.

GALLETAS ARTESANAS DE COCO



INGREDIENTES:

1 caja de galletas artesanas (antes eran de fontaneda, ahora esas cuesta mucho encontrarlas, pero el Eroski tiene unas que son perfectas!! Podrían valer las campurrianas pero no es lo mismo! mejor artesanas o caseras del Eroski).
Leche con un par de cucharadas de azucar y algun licor (opcional y un si optamos por el, sólo un chorrín). Todo esto en cantidad necesaria para mojar las galletas.
Coco rallado para rebozar galletas (marca Vahine en Mercadona por ejemplo)

Para el relleno:

2 yemas de huevo
4 cucharadas de margarina (siempre uso tulipan)
4 cucharadas de azucar blanquilla
4 cucharadas de coco rallado

ELABORACION:

Comenzaremos preparando el relleno de nuestros pastelitos mezclando la margarina, el azucar, las 4 cucharadas de coco rallado y las dos yemas de huevo.
Lo mezclaremos hasta obtener una cremita y reservaremos unos minutos en la nevera.

Prepararemos la leche para mojar las galletas echandole un par de cucharadas de azucar, un chorrillo de ron (este opcional y si no son para niños) lo meteremos en microondas unos minutos, que se caliente lo suficiente pero que podamos meter las manos sin quemarnos.

Ya lo tenemos todo, pues empezamos:

Mojamos galleta, tiene que quedar muy blandita pero sin que se rompa (ahí reside el éxito de la receta ya que muy mojada se rompe y poco mojada queda seca).

Echamos un poco de crema.

Mojamos otra galleta y la colocamos encima.

La rebozamos por coco rallado.

Y así hasta acabar el relleno.

Para la cantidad de relleno preparado nos salieron unos 12 pastelitos, si queremos más haremos otro poquito de relleno.

FLAN DE GALLETAS MARIA



INGREDIENTES:

2 Vasos de leche entera
10 galletas María (podemos cambiarlas por las que queramos, así sabrá al final. Por ejemplo, con napolitanas muy rico también!) **
5 huevos
3/4 vaso de azúcar blanquilla

6 cucharadas de azúcar (para el caramelo)
2 cucharadas de agua (para caramelo)

* podemos usar leche sin lactosa para hacerlo apto para intolerantes

** hay unas galletas Mercadona que no llevan lactosa, así se convertiría este postre para los intolerantes a la lactosa

ELABORACION:

Pondremos en una sartén antiadherente el azúcar y el agua para el caramelo y lo llevaremos al fuego.

Empezará a hacer burbujas, luego se enterrará y después se volverá a fundir, todo este proceso lo haremos removiendo bien para que no se nos pegue y obtendremos un caramelo con un bonito color dorado.

Lo echaremos en un molde preferiblemente de silicona y para bavarois (los que tienen un agujero en el centro) y lo moveremos para cubrir las paredes y lo dejaremos endurecer que lo hará casi al instante.

Por otro lado pasaremos por la turmix el resto de ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Lo echaremos con cuidado en nuestro molde, sobre el caramelo y lo meteremos en el microondas, en principio 7 min y después lo dejaremos reposar otros 3.

Después lo volveremos a meter durante 3 min y dejaremos reposar otro min más dentro.

Si después aún estuviera líquido por el centro lo pondremos minuto a minuto hasta que cuaje.

Lo sacaremos del microondas y lo dejamos enfriar, después lo meteremos al frigorífico durante 12-24h y ya podemos disfrutarlo!!

Con una textura entre flan y pudding que está realmente bueno.

FLAN DE NARANJA CON NARANJAS CONFITADAS



INGREDIENTES:

1/2 litro de zumo de naranja natural
2 huevos
75 ml de leche condensada
1 cucharadita de esencia de vainilla
30 gr de azúcar blanquilla
3 hojas de gelatina neutra

Caramelo para molde (puede ser casero o comprado. Como vamos a hacer flan de naranja nosotros haremos el caramelo de naranja, pero el normal vale perfectamente)

NARANJAS CONFITADAS:

1 Naranja
100 gr de azúcar
100 ml de agua

CARAMELO DE NARANJA:

6 cucharadas de azúcar
1 cucharada de zumo de naranja
4-5 gotas de aroma de naranja (potencia sabor, puedes encontrar blister de varios aromas en lidl)

ELABORACION:

Pondremos a hidratar la gelatina sumergiéndola en agua fría durante 5 minutos.

Cogeremos todos los ingredientes menos la gelatina y el caramelo y mezclaremos bien con unas varillas hasta que la mezcla esté homogénea.

Lo meteremos en el microondas a máxima potencia durante 3 minutos, lo sacaremos mezclaremos de nuevo con las varillas.

Meteremos otros 3 minutos al microondas, pasados los 3 minutos lo sacaremos, le incorporaremos la gelatina hidratada y bien escurrida y le pasaremos la batidora para que todo se mezcle bien y quede una crema fina.

Ahora echaremos un poco de * CARAMELO DE NARANJA (ver anexo al final) en el fondo y paredes del molde.

Echaremos nuestra mezcla con cuidado en el molde.

Dejaremos enfriar y luego meteremos en la nevera 12-24 horas para que cuaje bien.

Se puede decorar con nata, frutas, un poco de chocolate... Nosotros lo haremos con:

** NARANJAS CONFITADAS (ver anexo al final).

* CARAMELO DE NARANJA:

Lo mezclamos todo bien y lo metemos micro minuto a minuto hasta que veamos que está doradito (mucho cuidado ya que se quema rápido) y que se deja rastro por las paredes lo tendremos listo para usar!

** NARANJAS CONFITADAS:

Lavaremos muy bien la naranja, la haremos rodajitas muy finas y estas las partiremos por la mitad.

Colocaremos la naranja en un cazo y cubriremos con el azúcar y el agua.

Lo llevaremos a ebullición y lo dejaremos cocer al mínimo 45 minutos.

Una vez frías, ya las podemos usar.



INGREDIENTES:

6 Cucharadas de harina de trigo de todo uso.
1 huevo
1/2 cucharadita de levadura
1/3 cucharadita de bicarbonato.
1 vaso de agua a falta de un dedo, mitad leche entera, mitad agua.
Azúcar para espolvorear
Aceite de oliva para freír

ELABORACION:

Echaremos en un recipiente la harina y el huevo y removeremos con una cuchara de madera.
A continuación incorporaremos la levadura y bicarbonato y mezclaremos bien.

Ahora echaremos el vaso de leche y agua, removeremos hasta que no tengamos grumos (como cuesta bastante, le podemos pasar la batidora y estará listo enseguida).

Pondremos la sartén con el aceite a calentar, cuando humee iremos echando la masa con un hilo fino haciendo círculos de dentro a fuera (antiguamente se iba echando con un cazo de servir, yo utilicé una botellita de agua pequeña y se hace de maravilla y sin manchar).

Lo doraremos por ambos lados dándole la vuelta con mucho cuidado y cuando esté listo, lo sacamos al plato y espolvoreamos con azúcar.



INGREDIENTES:

(para 6 SOBAOS):

250gr de mantequilla de calidad

3 huevos camperos XL

250gr de harina floja (la normal de trigo)

220gr de azúcar

30gr de miel

1/2 sobre de impulsor Royal (8gr) una pizca de sal

Además necesitaremos 3 láminas de papel vegetal tamaño A4 y una bandeja estándar de horno

ELABORACION:

Es un bollo muy rápido de hacer, lo más complicado de hacer son los papelillos que lo envuelven. Se trata de papel vegetal, de venta en papelerías o bien papel encerado en tiendas especializadas, como nosotros no teníamos ninguno de los dos lo hicimos con papel de horno puesto doble para que aguantara, cogemos papel tamaño folio y haremos los envoltorios.

Primero blanquearemos los huevos con el azúcar, la sal y la miel

Una vez este todo bien mezclado incorporaremos la mantequilla a temperatura ambiente, así se integrará mejor, cuanto mejor sea esta, más ricos estarán nuestros sobaos.

Integrada la mantequilla en la masa echaremos la harina y levadura y mezclaremos hasta obtener una masa fina y homogénea.

Es el momento de rellenar los moldes, echaremos la misma cantidad en todos y los separaremos entre sí, ya que la masa se expandirá.

Meteremos 20 min con calor arriba y abajo en el horno precalentado a 180°C, pondremos por encima la rejilla del horno forrada con papel albal, así no se nos quemarán.

Los dejaremos entibiar sobre rejilla.

Una vez tibios los meteremos en una bolsa de plástico, así sudarán y se mantendrán tiernos.

Una vez fríos ya podemos degustarlos.

PUDDING FESTIVO



INGREDIENTES:

Caramelo líquido
Melocotón en almíbar (o mango, también puede ser fresco)
Sobaos, bizcochos soletilla o cualquier tipo de bizcocho que queramos

Ingredientes preparado del pudding:

125 ml leche entera
2 huevos
60 gr azúcar
200 ml nata para montar
Un chorrillo de ron o si no queremos utilizar alcohol (nuestro caso) lo sustituiremos por 1 cucharada de esencia de vainilla.

Ingredientes para mousse de queso:

250 gr queso mascarpone (o en su defecto aceptamos tipo philadelphia)
3 cucharaditas de miel suave
20 ml de leche

ELABORACION:

Comenzaremos troceando la fruta que pondremos en la base que luego será nuestra parte de arriba del postre, por tanto nosotros hicimos estrellas de melocotón con un cortador. Lo colocaremos en el fondo del molde y echaremos caramelo por encima.

Ahora cogeremos el bizcocho y pondremos una capa del grosor de 1 dedo presionando la fruta sin que queden huecos.

Prepararemos la mezcla del pudding mezclando todos sus ingredientes con la batidora. Ahora echaremos parte de esta mezcla sobre nuestro postre, que empape pero sin ahogarlo.

Ahora prepararemos nuestra crema de queso mezclando la miel y el queso hasta obtengamos una mezcla suave. Por otro lado calentaremos 10 ml de leche y por otro lado hidratarémos 2 hojas de gelatina, una vez hidratada la echaremos en la leche caliente y disolveremos, le echaremos los otros 10 ml de leche fría e incorporaremos al queso y mezclaremos bien.

Echaremos esta mezcla sobre lo que ya teníamos preparado y encima de esta trocitos de melocotón de los recortes.

Pondremos ahora la segunda capa de bizcocho y bañaremos acto seguido con el resto del preparado de flan.

Ahora lo meteremos 30 min en el horno que ya tendremos precalentado a 180°C, una vez pasado el tiempo, lo sacamos y dejamos enfriar. Una vez frío lo metemos en la nevera 4-5 h. Pasado el tiempo, lo desmoldamos y decoramos al gusto.

CUPCAKES DE VAINILLA CON FROSTING DE TRUFA BLANCA



INGREDIENTES:

120 g de mantequilla a temperatura ambiente
225 g de azúcar blanquilla
3 huevos
200 g de harina trigo
1 cucharadita y media de levadura
120 ml de leche semidesnatada
1 cucharadita de extracto de vainilla o azúcar avainillado

Para el almíbar:

100 g de azúcar blanco
100 ml de agua
1 cucharadita de extracto de vainilla, semillas de vainilla o en su defecto azúcar avainillado

FROSTING: (Lo prepararemos el día anterior)

200 ml nata para montar de 35%MG
200 gr chocolate blanco
2Cd chocolate blanco

ELABORACION:

Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos.
Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que se integren bien, ahora añadiremos los huevos, lo haremos de uno en uno y hasta que no se integre bien no echaremos el siguiente.
Echaremos la mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que se mezcle bien.
A continuación, añadimos la leche, a la que le habremos incorporado la vainilla y volvemos a batir.
Agregamos la otra mitad de la harina y batimos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea.
Preparamos la bandeja para cupcakes con 12 cápsulas de papel.
Repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3.
Horneamos 22-25 minutos en horno precalentado o hasta que un palillo salga limpio.
Mientras se hornean los cupcakes, preparamos el almíbar en un cazo, calentando el azúcar con el agua hasta que la mezcla hierva.
Retiramos del fuego, incorporamos el extracto de vainilla y las semillas de la vaina y dejamos templar.
Nada más sacar los cupcakes del horno, pinchamos su superficie varias veces con un palillo y los pintamos con el almíbar.
Dejamos enfriar los cupcakes en el molde 5 minutos y después pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo.

FROSTING:

Ponemos a calentar la nata con el azúcar, cuando este a punto de hervir, vamos incorporando el chocolate, sin parar de mover y cuando este casi fundido lo sacamos del fuego y terminamos de integrar fuera.
Le ponemos un papel film tocando la preparación para que no haga costra y dejamos enfriar, una vez frío guardamos en la nevera.

Al día siguiente sacamos de la nevera y montamos con la batidora de varillas, rellenamos la manga pastelera con la boquilla que más nos guste, ponemos el frosting y a disfrutar.

CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE



INGREDIENTES:

450ml leche entera (350ml + 100 ml)
300ml nata montar
150gr arroz redondo (bomba)
piel de 1 limón
1 palo canela
pizca sal
70gr harina maíz (Maizena)
50gr mantequilla
150gr azúcar

Harina, huevo batido y pan rallado para rebozar
Azúcar y canela mezclados para rebozar

ELABORACION:

ARROZ CON LECHE:

Lo primero que haremos será elaborar un arroz con leche tradicional.

Pondremos en frío en una cacerola antiadherente el arroz, leche (350 ml), el azúcar, la nata, el palo de canela y la corteza de limón.

Lo llevaremos a ebullición y lo mantendremos a temperatura mínima 18 minutos.

Una vez haya pasado el tiempo, mezclaremos la maizena con los 100 ml de leche que nos quedaban y se lo echaremos al arroz con leche, le daremos vueltas para que no se pegue y veremos como espesa rapidamente, cuando veamos una textura bastante espesa lo retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar (al enfriar la mas se espesará todavía más).

CROQUETAS:

Una vez frío, procederemos a elaborar nuestras croquetas.

Prepararemos un vaso con un poco de harina, un plato con huevo batido, otro con pan rallado y otro con una mezcla de azúcar y canela.

Iremos cogiendo pequeñas porciones de arroz con leche, la echaremos al vaso con harina y dándole movimientos con el vaso formaremos una bolita, acto seguido la pasaremos por huevo, pan rallado y freiremos hasta dorar en aceite bien caliente.

Las sacaremos y pasaremos por el plato de azúcar y canela.

Se comen templadas y todavía crujientes, o frías.

MAGDALENAS



INGREDIENTES:

180 gr. mantequilla
180 gr. azúcar
180 gr. huevos
180 gr. harina
10 gr. levadura

ELABORACION:

Introducir y templar la mantequilla en el microondas hasta convertirla en pomada, añadir el azúcar y batir bien. Ahora vamos a agregar los huevos y la levadura e integraremos todo bien.

Por último añadiremos la harina previamente tamizada y continuaremos batiendo suavemente, debiendo resultar una mezcla espesa y homogénea.

Cogeremos los moldes de magdalenas e introduciremos dentro del soporte, rellenaremos con la masa unas 3/4 partes del molde, por que subirá y si no se saldría.

Ahora echaremos un poquito de azúcar en la superficie.

Llevaremos al horno previamente calentado 150° durante 12 minutos y a partir de ahí lo bajaremos un poco y las sacaremos cuando estén doraditas, aproximadamente otros 7-8 minutos.

Sacamos del molde, dejamos enfriar sobre una rejilla y ya las podemos degustar.