

AJOBLANCOS CON DADOS DE UVA Y ALBAHACA

INGREDIENTES

500 almendra granillo
1 l agua
100 gr. de pan
3 dientes de ajo
250 gr. mosto
2 hojas de gelatina
200 gr. albahaca fresca
100 aceite de girasol
unas gotas de vinagre de jerez

eLABORACION:

- Ponemos a remojo las almendras en agua durante 1 hora.
- Pelamos y blanqueamos 2 veces los ajos.
- Trituramos las almendras, obteniendo una sopa que pasaremos por un colador fino.
- La leche obtenida la trituraremos de nuevo con los ajos y el pan, lo emulsionaremos con aceite de oliva 0´4 y con unas gotas de vinagre, lo volvemos a colar por el fino.
- Pondremos a remojo las hojas de gelatina, calentamos una parte del mosto y en el, las diluiremos, mezclamos con el resto y lo ponemos a enfriar en la nevera.
- Para obtener el aceite de albahaca, trituraremos esta con el aceite de girasol, le añadimos un poco de sal y lo colamos.

Emplatado

- Cortamos unos dados de gelatina y los colocamos en un plato soper, intercalamos con unas gotas de aceite de albahaca, servimos la sopa de almendras bien fría en una jarrita aparte

Receta tomada de Sergi Arola

Albaricoques Canelos

Dificultad: Fácil

Plato: Segundo

Ingredientes:

- _ - 16 albaricoques
- _ - 4 cucharadas de azúcar
- _ - 1 cucharadita de canela
- _ - 50 gr. de mantequilla
- _ - 4 trozos de papel de aluminio

Preparación:

· Untar con mantequilla cada trozo de papel de aluminio. Deshuesar los albaricoques. Mezclarlos con azúcar y canela. Repartir los trozos sobre los papeles de aluminio esparciendo algunos trozos de mantequilla. Envolverlos. Hornear 10 minutos. Servir calientes.

ALFAJORES DE FRESA

INGREDIENTES

1 barrita de mantequilla
2 tazas de harina
1 cucharita de anís
2 huevos
Leche

eLABORACION:

se cierne la harina , luego se le agrega la mantequilla , el anís, se mezcla bien y se le incorpora los huevos y la leche solo hasta que se haga una masa homogénea , luego se amasa y se extiende y con un rodillo se extiende y se corta con cortadores se ponen al horno y se les dora por los dos lados se les hecha encima mermelada de fresa y azúcar en polvo.

Receta tomada de KiliCarmen

ALFAJORES HAVANNA

INGREDIENTES

Harina 700g
Maicena 300 g
Polvo de hornear 15g
bicarbonato de amonio 1 cdita
bicarbonato de sodio 1 cucharadita
azúcar 350g
mantequilla 350 g
miel 120 g
agua 120 cc
huevos 2
cacao amargo 40 g.

eLABORACION:

Se bate la mantequilla blanda con el azúcar hasta que quede cremosa. Incorporar los huevos, luego la miel y un poquito de agua.

Se tamizan los ingredientes secos y se agregan de una vez a la primera preparación. Unir sin amasar y dejar descansar 30 minutos.

Estirar a 3 mm de espesor, cortar con cortapastas de 5 cm de diámetro y cocinar en horno caliente (200°C) de 5 a 10 minutos.

Receta tomada de KiliCarmen

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS 1

INGREDIENTES

500 g de almendras

300 g de azúcar

200 g de agua

eLABORACION:

Las almendras ya sin cáscaras la ponemos en un recipiente con el azúcar y el agua. ponemos al fuego y dejamos hervir lentamente hasta que se evapore toda el agua sin dejar de mover con cuchara de madera, para que el azúcar no se queme ni se pegue. Se sigue removiendo hasta que tomen color carmin.

Las ponemos en lo alto de un marmol y las solatamos con la cuchara unas de otras. Cuando esten frias se ponen en frascos de cristal cerrados hermeticamente.

Se conservan asi durante mucho tiempo.

Receta tomada de Archivo 800 Recetas

AMARETTIS ESPECIALES

INGREDIENTES

4 claras de huevo
100 grs de harina de almendras
200 grs de azúcar
extracto de almendras amargas

eLABORACION:

Poner en un cazo todos los ingredientes revolver para mezclar y poner sobre el fuego revolviendo constantemente hasta que se caliente, retirar, dejar enfriar, poner en una manga pastelera con boquilla lisa y poner en montoncitos sobre una chapa forrada con papel manteca. Cocinarlos en horno muy suave hasta que estén bien sequitos (aproximadamente 1 y ½ hora)

Pueden también ponerse a cucharaditas sobre el papel.

los amaretis son un tipo de galleta italiana, con forma de merenguitos

Receta tomada de KiliCarmen

Arroz con Leche y Canela

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_200 gr. de arroz

_1 cáscara de limón

_3/4 l. de leche

_8 cucharadas soperas de azúcar

_Canela en polvo

Preparación:

- En un cazo poner agua a hervir y añadir el arroz. Dejar cocer durante 15 minutos y reservar.
- En otro cazo poner a cocer la leche con la cáscara de limón. Añadir el arroz y dejar cocer 15 minutos. Retirar del fuego y añadir el azúcar. Volver a colocar en el fuego y remover.
- Retirar la cáscara de limón y colocar el arroz en una fuente. Introducir en el frigorífico hasta que esté bien frío. Espolvorear con canela antes de servir.

Arroz con leche

Ingredientes:

1 l. de leche.
1/2 rama de canela.
125 gr de azúcar.
150 gr de arroz.
La cáscara de media naranja y de medio limón.
Canela molida



Elaboración:

Pon a hervir la leche con el palo de canela y las cáscaras de limón y naranja. Cuando empiece a hervir añade el arroz lavado y deja cocer lentamente durante 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añade el azúcar y sigue cocinando lentamente durante otros quince minutos más hasta que obtengas una textura cremosa. Reparte en recipientes individuales y espolvorea con un poco de canela molida.

En esta ocasión el arroz y la leche se unen para deleitarnos con un sabrosísimo postre. Es importante que el arroz esté en su punto.

BAKLAWA

Categoría: Postres- Dulces

Origen: Cocina Árabe

Ingredientes

500g de masa fila
300 g nuez pelada
50 g de azúcar
2 cucharadas de agua de azahar (opcional, aunque es mejor)
200 g de manteca (aprox.)

Para el almibar:
1 k de azúcar
400 cc. de agua
3 rodajas de limón
canela- clavos de olor (opcional)

Procedimiento

Para el almibar:

- Disponer todos los ingredientes dentro de una cacerola y colocar sobre fuego alto.
- Una vez que rompa el hervor, dejar 5 minutos exactos y retirar del fuego.
- Dejar enfriar

Relleno:

- En un bols, mezclar las nueces, el azúcar, el agua de azahar. Procesar grueso.

Armado:

- Separar la masa fila en dos partes.
- En bandeja de horno de 25 x 35 (aprox.), previamente enmantecada, colocar 2 hojas de masa, pincelar con manteca y colocar otras dos hojas, y así hasta terminar con la mitad de la masa.
- Disponer el relleno y continuar tapizando el molde hasta terminar con la otra mitad de la masa. Pincelar también con manteca la última capa.
- Marcar (cortar) cuadrados o rombos parejos de 5x5 cm y llevar a horno suave (140 C) durante 50 minutos, o hasta que dore la superficie.
- Al sacar del horno, bañar inmediatamente con el almibar frío.

Consejo: Debe haber una diferencia de temperatura entre el postre y el almibar para que se impregne bien. Es decir, si el postre está caliente el almibar debe estar frío...y si el postre está frío, el almibar debe estar caliente.

Disfruten!

Otros

Información para servir

- Comensales:
- Grasas: g
- Calorías:

Banana Split

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _4 plátanos grandes
- _2 vasitos de nata para montar
- _cucharadita de azúcar glasé
- _600 gr. de helado de vainilla en bloque

_Para Adornar:

- _50 gr. de nueces peladas, picadas
- _1 tableta de chocolate, en trocitos
- _8 guindas al marrasquino
- _4 barquillos con forma de abanico

Preparación:

- Poner 4 platitos ovalados en el compartimento congelador de la nevera, para que se enfríen. Batir la nata con la pizca de vainilla y el azúcar, hasta que esté montada, introducirla después, a cucharadas, en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella.
- Pelar los plátanos y cortarlos por la mitad, en sentido longitudinal. Cortar un trozo de uno de los extremos del bloque de helado, para que el bloque quede de la misma longitud que los plátanos.
- Cortar el helado a lo largo en 4 trozos de tamaño parecido. Colocar un trozo de helado en el centro de cada plato enfriado, colocar después medio plátano a cada lado de la porción de helado. Echar la nata con la boquilla por encima del helado. Colocar las nueces a ambos lados del helado. Poner los palitos de chocolate sobre la nata, adornar después cada ración con 2 cerezas y un barquillo. Servir de inmediato.

BARRAS DE CHOCOLATE Y AVENA

INGREDIENTES

1 1/2 tazas de avena,
3/4 taza de pedacitos de chocolate semidulce
1/2 taza de nueces picadas,
1 taza leche condensada.

eLABORACION:

Calentar el horno a 180 grados. Engrasar un molde cuadrado de 25 centímetros y reservar por un rato. Después, mezclar los ingredientes, avena, chocolate, nueces y leche condensada.

Verter todo al molde engrasado y hornear 15 a 18 minutos hasta dorar las orillas. Retirar del horno y dejar enfriar luego. Cortar en cuadrados y llevar al colegio envueltos en papel mantequilla.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

Bavarese

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _4 huevos
- _150 gr. de mantequilla
- _150 gr. de azúcar
- _1 cucharadita de vainilla
- _1 copa de ron
- _250 gr. de bizcochos de soletilla

Preparación:

- Hervir los huevos hasta que estén duros, pero no en exceso. Pelarlos, separar las yemas, mezclarlas con la mantequilla y pasar por el tamiz; añadir el azúcar y la vainilla. Trabajar la mezcla hasta que esté homogénea.
- Rociar un molde de ron, colocar alrededor y en el fondo los bizcochos humedecidos en licor. Después, rellenar con la crema, cubrir con más bizcochos también humedecidos en el ron. Dejar reposar en la nevera.

Bavarois de Café

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _4 huevos grandes
- _1 bote pequeño de leche condensada
- _1 cucharada de café instantáneo
- _1 vaso de café recién hecho
- _4 hojas de cola de pescado, sumergidas 30 minutos en agua fría y escurridas
- _Una pizca de sal
- _1 envase pequeño de nata líquida muy fría

Preparación:

- Separar las claras de las yemas y en un cuenco batir éstas con la leche condensada hasta lograr una mezcla homogénea y espumosa. Disolver el café instantáneo en el café caliente recién hecho; agregar las hojas de cola de pescado y remover bien hasta que se diluyan.
- A través de un colador de tela metálica, filtrar el café concentrado en el cuenco de las yemas y mezclar todo bien. Montar aparte, a punto de nieve fuerte, las claras con la pizca de sal, y agregarlas a la crema anterior, mezclando todo con suaves movimientos envolventes.
- Volcar esta mezcla en el interior de un molde de corona ligeramente humedecido y dejar reposar en la nevera unas horas para que se solidifique. Sumergir el molde unos instantes en agua templada antes de darle la vuelta al postre sobre la bandeja en que se presentará a la mesa, y poner la nata montada en el centro de la corona.

BAVAROISE DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

1 lata de melocotón en almíbar

1 cubilete de azúcar

½ cubilete de nata

1 sobre de gelatina de naranja

eLABORACION:

Diluir la gelatina en 1 cubilete de almíbar del melocotón calentándolo y disolviendo la gelatina para que no quede ningún grumo.

Echar otro cubilete de almíbar, el azúcar y el melocotón y triturar. Echar la mezcla de gelatina ya fría.

Montar la nata y añadir a la mezcla anterior, verter en un molde redondo y dejar enfriar en el frigorífico.

Receta tomada de [Foro MundoRecetas.com](http://ForoMundoRecetas.com)

BAVAROISE DE MENTA

INGREDIENTES

250 grs. de nata para montar,
100 cc de licor de menta "Piper mint"
5 yemas,
5 cucharadas de azúcar,
½ l de leche,
1 cucharadita de maicena,
2 sobres de gelatina royal neutra.
Salsa de chocolate caliente o un almíbar doradito.

eLABORACION:

Batir las yemas con el azúcar hasta que blanqueen y añadir la leche caliente con la maicena diluida en un poco de leche fría y cocerlo al baño maría hasta que la crema espese ligeramente. Agregar la gelatina disuelta. Pasarla por el chino y dejar enfriar, removiendo de vez en cuando. Añadir el licor y la nata montada y mezclarlo con cuidado pero que quede bien homogéneo.

Verter en un molde de bavaroise caramelizado y ponerlo en la nevera hasta que cuaje. Desmoldarlo y espolvorearlo con fideos de chocolate y servir acompañado de la salsa de chocolate caliente o del almíbar dorado.

Receta tomada de Archivo Trinidad Frasquet

Biscuit de Frambuesas

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _ 1/4 Kg. de frambuesas
- _ Un chorro de zumo de limón
- _ 4 claras
- _ 250 gr. de nata montada
- _ 1 copa de Cointreau
- _ 1 vaso de azúcar
- _ Hojas de menta

Preparación:

- Pasar por la trituradora las frambuesas con el chorro de zumo de limón y el vaso de azúcar. Colarlo por el chino para evitar el granillo. Mezclar con cuidado la nata montada, sin revolver, con movimiento envolvente para que no se baje ni queden algunas blancas. Separar la medida de 1 vaso de vino de la crema de frambuesas y nata.
- Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la crema. Llenar un molde engrasado y guardar en el congelador durante unas horas. Añadir a la crema separada el Cointreau.
- Para desmoldar, sumergir durante unos segundos el molde del helado en agua hirviendo y volcar sobre la fuente. Servir el biscuit regado con su salsa y adornado con unas frambuesas y hojas de menta

Biscuit Glacé Almendrado

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _ - 100 gr. de almendras tostadas molidas
- _ - 50 cl. de leche
- _ - 50 gr. de azúcar
- _ - 200 gr. de azúcar
- _ - 33 gr. de almidón
- _ - 25 cl. de agua
- _ - 12 yemas de huevo
- _ - 2 claras de huevo

Preparación:

- Poner la leche, la almendra, los 50 gr. de azúcar y el almidón en un cazo.
- Cocer a fuego lento, removiendo sin parar hasta formar una crema espesa. Dejar enfriar.
- En otro cazo poner 20 cl. de agua a hervir y entonces añadir los 200 gr. de azúcar y formar un almíbar.
- Colocarlo en un bol con las yemas y batir hasta que se monten las yemas.
- Montar las claras.
- Mezclar las yemas con la crema de almendras y después añadir las claras montadas.
- Poner en un molde y pasarlo al congelador.
- Servir desmoldado en una fuente.

Biscuit Glacé

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _ - 8 yemas de huevo
- _ - 4 claras de huevo
- _ - 240 gr. de azúcar
- _ - 1 dl. de agua
- _ - 3 dl. de nata

Preparación:

- Poner el azúcar y el agua al fuego. Dejar que se disuelva el azúcar y que hierva 3 minutos.
- Batir las yemas hasta que se blanqueen.
- Añadir despacio el jarabe anterior, sin dejar de batir.
- Continuar batiendo hasta que la mezcla se enfríe y esté esponjosa.
- Montar las claras a punto de nieve y en otro bol montar la nata.
- Mezclar las yemas y el jarabe con las claras y la nata en ese orden.
- Echar la mezcla en un molde y dejarlo en el congelador 4 horas.

Bollos para merienda

Ingredientes:

6 huevos

150 g de mantequilla

1 vaso de vino, de leche

150 g de azúcar

800 g de harina

50 g de levadura de panadería

Preparación

En un mármol ponemos la harina mezclada con la levadura. Se hace un hueco en el centro, en el que se echan la leche, los huevos- bien batidos- y el azúcar, amasamos cogiendo la harina poco a poco; se agrega la mantequilla derretida y se trabaja muy bien para que nos quede una masa compacta y fina. La dejamos reposar una hora y media tapándola con un paño; pasado el tiempo, se amasa tres minutos más y se forman los bollos redondos de un tamaño normal. Los ponemos en la bandeja del horno engrasada y espolvoreada de harina, repintan con yema de huevo batida con una cucharada de agua bien mezclada, se dejan reposar una hora y se introducen en el horno precalentado a 210° C durante 35 minutos. Se sacan y se dejan enfriar.

BORRACHUELO

INGREDIENTES

1 kilo de harina blanca,
1 kilo de miel,
1 vaso de vino dulce,
1 vaso de vino seco,
1/2 litro de aceite,
10 g de matalahúga,
10 g de ajonjolí,
150 g de azúcar glass,
zumo de 2 naranjas agrias,
1 cáscara de naranja y aceite.

eLABORACION:

Se calienta el aceite y se le echa una cáscara de naranja. Una vez frito, se pone a enfriar y cuando esté templado, se echa la matalahúga y el ajonjolí, los dos vasos de vino y el zumo de las naranjas agrias. Cuando todo esté bien mezclado, se agrega poco a poco la harina y se mueve, sin dejar de espolvorear harina hasta conseguir una masa fina, pero no dura. Se coge un poco de masa, se extiende en pedazos de cinco centímetros de largo, dejándolos que se oreen. Se va calentando el aceite y cuando no esté muy caliente se echan los borrachuelos unidos por los extremos. Una vez dorados, se dejan enfriar durante 24 horas. Al día siguiente se calienta la miel, añadiendo medio litro de agua para aclararla. Al hervir, se mezclan los borrachuelos, luego se dejan escurrir y se pasa por el azúcar glasé y a comer.

Receta tomada de Archivo 800 Recetas

BROWNIES 3

INGREDIENTES

Para 4 personas

50 gr. Nuez

4 ud. huevo

50 gr. harina

150 gr. azúcar

150 gr. mantequilla

200 gr. chocolate

eLABORACION:

Se funde el chocolate y la mantequilla, a fuego lento. Se añade el azúcar y se echan los huevos uno a uno, mezclándolos con la masa. Se echa la harina y después las nueces. Cocer en el horno a 180° durante 25 min. y... listo en la mesa! esta la he encontrado por ahí, solo tienes que hacerle las variaciones que tu quieras.

Receta tomada de Archivo Trinidad Frasquet

Brownies en microondas

Ingredientes para 20 brownies:

Tiempo de cocción: 6 a 7 minutos, Alta potencia.

- **2 huevos,**
- **1 taza de azúcar,**
- **1/2 cucharadita de sal,**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla,**
- **1/2 taza de mantequilla derretida,**
- **3/4 taza de harina leudante,**
- **1/2 taza de cocoa,**
- **1 taza de nueces picadas.**

Método: En un bol bata con batidora a media potencia los huevos, el azúcar, la sal, y la vainilla hasta lograr una pasta liviana. Añada la mantequilla, y continúe batiendo. Incorpore la cocoa y la harina y siga batiendo a baja potencia. Agregue las nueces mezcle suavemente y vierta en un molde enmantequillado. Microondule de 6 a 7 minutos, rotando el plato cada 2 minutos. Al estar listo, la parte superior se ve seca y queda esponjoso al tocar con el dedo. Corte en cuadros cuando esté frío

Buñuelos de Yuca

Categoría: Dulces típicos

Origen: Venezuela

Ingredientes

1 kg de yuca
1/2 papelón o 2 tazas de azúcar con miel (para la melaza)
1 cucharada pequeña de canela en polvo y clavos de especias molidos
1/4 kg de queso blanco bajo en sal rallado o molido
2 tazas de aceite
1 taza de harina de trigo

Procedimiento

La yuca una vez sancochada se muele o se hace puré, a esto se le mezcla el queso blanco rallado y se amasa por un rato hasta obtener una masa uniforme. Se procede a formar pequeñas esferas o bolitas y se pasan por la harina de trigo.
En una sartén bien caliente se coloca el aceite y se van friendo las bolitas
En una olla aparte se derrite el papelón o la azúcar con miel y 1/2 taza de agua agregándoles la canela en polvo con los clavos de especias molidos: una vez obtenida la melaza se van sumergiendo en ella los buñuelos que se han freído y se deja reposar un rato antes de comerlos.

Otros

Información para servir

- Comensales: 8
- Grasas: g
- Calorías:

BUÑUELOS OCAÑEROS

Categoría: PASTERIA

Origen: OCAÑA COLOMBIA

Ingredientes

INGREDIENTES:

1 LIBRA DE HARINA

1 LIBRA DE QUESO COSTEÑO , ES UN QUESO QUE SE REALIZA CON LECHE Y SAL
ESDURO SOLO LO HE VISTO EN COLOMBIA , PUEDEN UTILIZAR MOZARELLA CON UN
POCO DE SAL

5 HUEVOS

1 CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y FREIR EN UNA CACEROLA LLENA DE
ACEITE, ESPERAR QUE SUBAN SACARLOS DEJARLOS ENFRIAR , COMERLOS CON
ALMIBAR

Procedimiento

Otros

C

Información para servir

- Comensales:
- Grasas: g
- Calorías:

CABALLEROS POBRES

Categoría: POSTRES

Origen: YUCATAN

Ingredientes

Pan dulce, barra o bolillo <o:p></o:p>

<o:p></o:p>

Para capear:<o:p></o:p>

8 huevos separados<o:p></o:p>

1 pizca de sal<o:p></o:p>

aceite para freír <o:p></o:p>

<o:p></o:p>

Para la miel:<o:p></o:p>

2 litros de agua<o:p></o:p>

3 tazas de azúcar<o:p></o:p>

2 rajas de canela<o:p></o:p>

6 clavos de olor<o:p></o:p>

2 tazas de pasitas.

Procedimiento

Se baten las yemas y luego las claras con la sal a punto de turrón,<o:p></o:p>

se mezclan las dos y con esto se capean 12 panecitos, se fríen en<o:p></o:p>

aceite bien caliente y se escurren sobre papel absorbente. Se<o:p></o:p>

hace la miel, se colocan los panecitos en una cacerola y se bañan<o:p></o:p>

con la miel; se dejan hervir a fuego lento (porque si no se<o:p></o:p>

desbaratan) durante unos 15 a 20 minutos sin menearlo. Se sirve<o:p></o:p>

al tibio o al tiempo. <o:p></o:p>

Otros

Información para servir

- Comensales: 8
- Grasas: g
- Calorías:

CARAMELO LÍQUIDO

INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de azúcar
- 2 cucharadas soperas de agua
- 1 vaso de agua caliente (de los de vino)
- Unas gotas de zumo de limón

eLABORACION:

En un cazo poner el azúcar, las gotas de zumo de limón y las dos cucharadas de agua.

Se pone a fuego vivo y cuando el caramelo, que se moverá con unas varillas, tome color, se separa del fuego y se echa el agua caliente con mucho cuidado pues echará mucho vapor. Se vuelve a poner al fuego y se deja cocer unos minutos más para que espese un poco. Se retira y se deja enfriar.

Receta tomada de KiliCarmen

CARAMELOS DE MIEL

INGREDIENTES

300 grs de azúcar

300 grs de miel

azúcar extra para el molde

eLABORACION:

Poner en una asadera o bandeja con bordes altos (que hará las veces de molde) azúcar hasta cubrir por lo menos 2cm de espesor.

Hacer en el azúcar hoyos con el dedo, del tamaño que queramos que sean los caramelos.

Poner a hervir media taza de agua con los 300 grs de azúcar, cuando haya hervido unos minutos agregarle la miel y dejarlo hervir hasta que tenga punto de caramelo. Volcar a cucharadas en los hoyos y cubrir una vez que se entibiaron con más azúcar. se dejan enfriar bien, se retiran los caramelos y el azúcar puede ser usada para cualquier otra cosa. se guardan en frascos de vidrio bien tapados. Mientras está hirviendo no se deberá revolver.

Receta tomada de [Foro MundoRecetas.com](http://ForoMundoRecetas.com)

CASTAÑAS AL HORNO

INGREDIENTES

eLABORACION:

- hacer el corte a las castañas
 - mientras tanto, poner agua a cocer.
 - cuando el agua hierva, echar las castañas, dejarlas cocer, unos 5 -10 minutos, a ojo, tienen que quedar firmes pero cocidas
 - mientras tanto encender el horno
 - escurrir las castañas del agua y ponerlas separadas en la bandeja del horno.
 - meterlas al horno unos 5 minutos, primero 3 minutos, abrir y mover las castas y luego, otros 2 o 3 minutos.
- Así pierden el agua y se doran, pero a la vez están blandas

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

Cesta de Naranja

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _1 naranja por persona
- _25 gr. de azúcar
- _Chocolate en tableta
- _Un chorrillo de licor dulce
- _Perlas de caramelo

Preparación:

- Cortar la naranja en 2 cuartos, dejando una rajita en medio para que haga de mango de la cesta y vaciarla, reservando la pulpa extraída.
- Partir el chocolate en trocitos y la carne de la naranja también. Colocar en la cesta junto con el chocolate y las perlas de caramelo.
- Regar con abundante azúcar y un chorrillo de licor. Introducir en la nevera hasta el momento de servir

CHURROS 2

INGREDIENTES

1/2 l. agua

50 gr. mantequilla

1 pizca de sal

1 cucharadita de azúcar

1/4 kg. harina (tamizada)

1/2 sobre levadura

eLABORACION:

Ponemos al fuego: el agua, la sal, el azúcar, la cáscara de limón y la mantequilla, hasta que esta se desaga.

Añades la harina y removemos muy bien hasta que se haga como una bola, que se desprenda de las paredes de la cacerola.

Receta tomada de ForoMundoRecetas.com

Delicias de cielo

Ingredientes:

600 g de azúcar
200 g de mantequilla
150 g de coco rallado
200 g de almendra molida
12 yemas
8 huevos
 $\frac{1}{2}$ l de agua de coco
1 copa de licor de coco
 $\frac{1}{2}$ cucharilla de vainilla

Preparación

En un bol ponemos el azúcar, la mantequilla, el coco, la almendra, las yemas, los huevos, el agua de coco, la vainilla y el licor, lo batimos con las varillas hasta que nos quede muy bien mezclado. Tendremos preparados unos moldes metálicos untados de mantequilla, se rellenan y se ponen a cocer al baño María en el horno precalentado a 190° C durante 30 minutos. Se sacan, tras dejarlos enfriar, se desmoldan.

Empanadillas de dulce de manzana

Ingredientes:

2 huevos

300 g de harina

1 vasito de vino blanco

160 g de mantequilla

Confitura de manzana(en confituras)

Preparación

Ponemos la harina encima de un mármol en un montón, en el centro se hace un hueco, donde se echan los huevos, el vino y la mantequilla blanda. Se amasa y se trabaja todo hasta que quede una masa muy fina y compacta, se deja reposar 30 minutos. Pasado el tiempo, se estira con el rodillo, que quede de $\frac{1}{2}$ cm. Se corta en cuadraditos de 8 cm., se coloca en el centro una cucharadita de confitura de manzana, se doblan la empanadillas y se cortan con el corta pastas dándoles forma de media luna. Se fríen en abundante aceite y cuando están doradas se sacan a una fuente con papel absorbente, espolvoreándolas de azúcar.

Glorias

Ingredientes:

1 vasito de aceite frito frío
1 vasito de anís seco
350 g de harina
Clara batida para pintar
Azúcar glas
Para el relleno
500 g de boniato o calabaza amarilla
200 g de azúcar
100 g de almendra molida
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de ralladura de limón
Una pizca de canela

Preparación

Se lava el boniato, se pone en una bandeja de horno y se introduce en el horno precalentado a 200° durante 35 minutos. Cuando ya esté tierno, se le quita la corteza y se pasa por el pasapurés. Después, lo ponemos en un cazo con el azúcar al fuego, que cueza 10 minutos sin parar de darle vueltas; tras agregar la almendra y un poco de canela, se retira y se deja enfriar. En un bol ponemos el aceite, el anís y la ralladura de limón, se mezcla bien, añadiendo la harina poco a poco, y se sigue trabajándolo hasta obtener una masa fina y compacta, que dejamos reposar 15 minutos. Pasado el tiempo, se pone en un mármol y se estira con un rodillo, dejándola con un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro. Se cortan cuadraditos de 6 centímetros, se pone una cucharadita de relleno en el centro y se dobla por la mitad, que quede con forma de media luna. Cuando están todas se pintan con clara batida, se colocan en una bandeja engrasada y se introducen al horno precalentado a 200° durante 20 minutos. Se sacan y se pasan por azúcar glas.

Huesos de Santo Domingo

Ingredientes:

200g de almendra molida

250 g de azúcar

100 g de puré de patata (puede ser de copos)

1 vaso de agua de los de vino

Para el relleno

6 yemas

100 g de azúcar

$\frac{1}{2}$ vasito de agua

Preparación

Se prepara el puré de patata y se reserva. En un cazo ponemos el agua con el azúcar al fuego, que hierva hasta conseguir el punto de hebra fuerte. Añadimos la almendra y, mezclando con la espátula de madera, agregamos el puré de patata, le damos unas vueltas y lo retiramos del fuego; se deja enfriar extendido en un mármol. En un cazo se ponen los 100 g de azúcar con el $\frac{1}{2}$ vasito de agua al fuego, que cueza hasta conseguir el punto de hebra fuerte. Se agregan las yemas pasadas por el tamiz, se remueve con batidora hasta que espesen y se retira del fuego; se deja enfriar. Espolvoreamos la superficie de mármol con azúcar molido y estiramos la masa con el rodillo, dejando $\frac{1}{2}$ centímetro de grosor. Se cortan cuadraditos de 4 x 4 centímetros, se pone un poco de crema del relleno en el centro y se enrollan los huesos. Los ponemos en una bandeja y los introducimos en el frigorífico.

Lenguas de gato

Ingredientes:

150 g de azúcar glas

150 g de nata líquida

125 g de harina

4 claras

Una pizca de vainilla

Preparación

En un bol ponemos la nat, el azúcar y la vainilla, se bate hasta que nos quede espumoso, añadimos la harina y lo trabajamos con una espátula de madera. Batimos las claras a punto de nieve fuerte, las agregamos a la pasta anterior, se mezcla bien. Engrasamos una bandeja de horno, ponemos la pasta en una manga pastelera con boquilla lisa (que no sea muy ancha) y formamos lenguas en la bandeja, que introducimos en el horno precalentado a 220°. Cuando empiezan a dorarse se sacan y se retiran de la bandeja para UE no se rompan. Si se quiere se pasan por azúcar.

Panecillos de nueces

Ingredientes:

500 g de harina

150 g de mantequilla 5 huevos

150 g de nueces picadas tostadas

100 g de azúcar

1 taza de leche

40 g de levadura en polvo

Preparación

Se pone la harina en un mármol, hacemos un hueco en el centro, echamos la levadura disuelta en 3 cucharadas de agua, añadimos los huevos, la leche, la mantequilla derretida, el azúcar y las nueces. Se trabaja muy bien hasta que quede una masa compacta, tras lo cual la dejamos reposar 1 hora. Pasado el tiempo, se aplana con el rodillo dejando un grosor de 2 centímetros, se cortan con cortapastas trocitos de 6 x 3 centímetros, se ponen en una bandeja engrasada espolvoreada de harina. Se introducen al horno precalentado a 220° hasta que estén dorados---1 hora aproximadamente--, se sacan y se dejan enfriar.

Panecillos estilo francés

Ingredientes:

4 yemas
100 g de mantequilla
100 g de azúcar
300 g de harina
1 cucharilla de sal
1 taza de leche
25 g de levadura
1 huevo para pintar

Preparación

En un bol ponemos la harina mezclada con la levadura y la sal, se hace en el centro un hueco donde se colocan las yemas, la mantequilla, el azúcar y la leche, lo amasamos con l mano y se va cogiendo la harina hasta que nos quede una masa compacta. Se deja reposar una hora, pasado el tiempo ponemos la masa en un mármol, la estiramos con el rodillo hasta dejarla de un grosor de 2 centímetros. Se cortan panecillos alargados de unos 6 x 4 centímetros y se ponen en una placa de horno engrasada. Se les hacemos cortaditas encima, los pintamos con huevo batido y los introducimos en el horno precalentado a 210° durante 30 minutos. Se sacan y se dejan enfriar.

Pastas a lo pobre

Ingredientes:

3 huevos
1 vaso de aceite frito
150 g de azúcar
500 g de harina
30 g de levadura en polvo
Ralladura de limón
1 huevo para pintar

Preparación

En un bol batimos los huevos con el azúcar. Cuando están batidos les añadimos el aceite y la ralladura de limón, lo mezclamos todo y agregamos la harina mezclada con la levadura. Lo trabajamos hasta que nos quede una masa compacta, tras lo cual la dejamos reposar 30 minutos. Pasado este tiempo, la ponemos en un mármol, la estiramos con un rodillo dejando un grosor de 1 centímetro y la cortamos con moldes metálicos de varias formas. Ponemos las pastas en una bandeja de horno engrasada con papel vegetal, las pintamos con huevo batido y espolvoreamos con azúcar. Finalmente, las introducimos en el horno a 200° durante 20 minutos.

Pastas al limón angelical

Ingredientes:

El zumo de tres limones
250 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
450 g de harina
30 g de levadura en polvo
Ralladura de limón

Preparación

En un bol ponemos la mantequilla derretida con el azúcar, la batimos hasta que esté como una crema. Le añadimos los huevos, el zumo de limón y la ralladura, batimos la mezcla 2 minutos más, tras lo cual agregamos la harina mezclada con la levadura. Lo amasamos hasta que quede una masa fina y un poco blanda, que dejamos reposar 20 minutos. Engrasamos una placa de horno poniendo papel vegetal; con una cuchara formamos montoncitos, los espolvoreamos con azúcar y los introducimos al horno a 200° hasta que estén dorados.

Pastas con mermelada

Ingredientes:

150 g de mantequilla

150 g de azúcar

2 yemas

3 claras

500 g de harina

Ralladura de limón

30 g de levadura

Dulce de relleno (hecho aquí 😊)

Preparación

Derretimos la mantequilla y la ponemos en un bol con el azúcar y la ralladura de limón, lo batimos un poco, añadimos las yemas y las claras y seguimos batiendo 2 minutos más. Agregamos la harina mezclada con la levadura poco a poco, hasta que nos quede una masa fina y compacta, que dejamos reposar 20 minutos. Pasado el tiempo, la ponemos en un mármol, la estiramos con un rodillo dejando un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetros y la cortamos con un molde de pastas redondo. Tras colocar las pastas en una bandeja engrasada y con papel vegetal, se pintan con huevo batido, se espolvorean con azúcar y se introducen al horno a 200° hasta que estén doradas. Para rellenarlas, se pone una capa de mermelada de fresa o melocotón encima de una pasta y se pega otra encima.

Pastas de almendras

Ingredientes:

3 huevos
150 g de azúcar molido
75 g de mantequilla
250 g almendra molida
250 g de harina
1 copita de anís
1 huevo para pintar

Preparación

Se baten en un bol los huevos con el azúcar hasta formar una crema espesa, a la que añadimos el anís y la mantequilla derretida; batimos 2 minutos más y agregamos la harina mezclada con la almendra; se amasa bien y se deja reposar 30 minutos. Engrasamos una bandeja de horno y ponemos papel vegetal. Hacemos unas bolas, las colocamos en la bandeja, se aplanan, se pintan con huevo batido y finalmente se espolvorean con azúcar y almendra picada. Las introducimos en el horno a 200° durante 25 minutos.

Pastas de canela

Ingredientes:

150 g de manteca

200 g de harina

250 g de azúcar molido

1 huevo

1 cucharilla de canela en polvo

1 copita de brandy

Ralladura de limón, al gusto.

Preparación

Ponemos en un bol la manteca derretida, el brandy y el azúcar, y batimos pero no mucho; añadimos el huevo y la canela, lo mezclamos, agregamos la harina, amasando hasta que nos quede una masa compacta, que dejamos reposar 20 minutos. Pasado el tiempo, la ponemos en un mármol y la estiramos con un rodillo, dejando un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro. Cortamos las pastas con el corta pastas, las ponemos en una bandeja engrasada con papel vegetal, las espolvoreamos con azúcar glas y canela y las introducimos en el horno a 200° durante 15 minutos.

Pastas de chocolate y nueces

Ingredientes:

20 g de cacao

3 claras

150 g de nueces molidas

300 g de harina

200 g de mantequilla

250 g de azúcar glas

Preparación

En un bol ponemos la harina, las nueces, el cacao y el azúcar, lo mezclamos todo muy bien y en el centro hacemos un hueco, donde echamos la mantequilla derretida (pero fría) y las claras; se mezcla con la harina y se prepara la masa, que nos quede un poco blanda. Engrasamos una bandeja de horno, ponemos la masa en una manga con aboquilla rizada o con una cuchara formamos unos montoncitos pequeños; lo introducimos al horno a 200° durante 25 minutos. Pasado el tiempo, sacamos las pastas y con una espátula las pasamos a una bandeja.

Suspiros de Novicia

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_Leche

_Azúcar

_Canela

_Pan

_Huevo

_Aceite

_Miel

Preparación:

· Bañar en leche azucarada, con una pizca de canela, un buen migote de pan. Estrujarlo con la mano hasta dejarlo bien escurrido. Tomar un trocillo, hacer una bolilla, pasarla por huevo batido y a la sartén con aceite bien caliente. Espolvorear de azúcar o bañarlas en miel

TOFFEE DE SÉSAMO

Ingredientes

Azúcar

Nata

Pasta de sésamo

250 g

250 g

70 g

Proceso

Hacer un caramelo con el azúcar y añadir la nata recién hervida. Reposar.

Una vez frío, batir con la pasta de sésamo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato dos pequeños trozos de compacto de cacao. Sobre uno de estos compactos, colocar el crujiente de sésamo y sobre el crujiente, una bola del sorbete de cacao.

Decorar el plato con el toffee de sésamo y con la emulsión de leche de oveja.

Torrijas de Viernes Santo

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_Pan

_Leche

_Harina

_Huevos

_Aceite

_Vino dulce o vino blanco

Preparación:

· Cortar unas rebanadas de pan del día anterior y remojarlas en leche. Después se rebozan en harina y huevo batido. A una sartén, con aceite humeante, hasta dorarlas. Pasarlas a una tartera y rociar con vino dulce o vino blanco azucarado. Dejarlas un poco al orete de la lumbre.