- Te envío un conjunto de “Pecados” que podemos cometer y que sólo tienen un inconveniente:

¡¡¡ QUE ENGORDAN !!!

Ingredientes:

- 3 manzanas
- ½ bote de leche condensada
- 2 huevos
- 1 paquete de galletas
- 100 gr de mantequilla



Elaboración:

Se pican las galletas y mezclan con la mantequilla en punto pomada. Se hace una base muy fina sobre el molde dejando un pequeño borde. Añadir unas gotas de licor.

Se baten los huevos con la leche condensada y se echa sobre el molde. Se rallan unas manzanas y se echan sobre la mezcla.

Se decora la superficie con 2 ó 3 manzanas cortadas en gajos finos. Se mete en el horno, aproximadamente unos 30 minutos, hasta que la manzana esté dorada.

Se deja enfriar y se decora con mermelada.

Ingredientes:

- 500 grs. De chocolate de cobertura
- 350 grs. leche condensada
- 100 grs. de mantequilla
- Chorrito de Baileys
- Fideos de chocolate



Elaboración:

Deshaz al baño maría el chocolate, removiendo con una cuchara. Ya fuera del fuego, añade la mantequilla blanda y mézclalo todo bien.

Después, agrega la leche condensada removiendo hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente, añade el Baileys frío. Deja que enfríe la masa dentro de la nevera para que quede dura.

A continuación, coge porciones de masa con ayuda de una cuchara y con las manos, dales forma redondeada.

Por ultimo, cubre las trufas con fideos de colores, chocolate, azúcar glas o cacao en polvo.

Ingredientes:

- 2 y ½ vasos de yogur de fresa
- 3 cucharadas de gelatina en polvo
- 250 grs. De fresones



Preparación:

En un cuenco con tres cucharadas de agua se ablanda la gelatina, se pone el cuenco sobre un cazo de agua caliente y se deja hasta que la gelatina se disuelva por completo, sin dejar de remover, y se enfría.

Cuando la gelatina esté fría, se añade el yogur de la nevera, se mezcla todo bien y se vierte en un molde redondo, se deja en el frigorífico hasta que se cuaje.

En el momento de servir se desmolda sobre una fuente redonda y se adorna poniendo a su alrededor los fresones troceados y limpios.

TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 2 tarrinas de queso mascarpone
- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- Un vaso de café (líquido)
- Un vasito de ron
- Cacao en polvo
- Bizcochos



Elaboración:

Se baten las yemas con el azúcar, cuando estén cremosas se añade el queso y se mezcla poco a poco. Se añade las claras batidas a punto de nieve y se mezcla todo bien.

En una fuente, en la base, se van colocando los bizcochos empapados en el café, se echa un chorrito de ron por encima y se cubre con la mezcla anterior. Se cubre con una capa de bizcochos y encima otra capa de la mezcla de queso se espolvorea con cacao en polvo y se deja reposar en la nevera varias horas.

Ingredientes:

- 1 l. de leche
- 8 yemas de huevo
- 1 cucharada de maizena
- 1 rama de vainilla
- Corteza de 1 limón
- 250 g de azúcar



Elaboración:

Se hierve la leche con la vainilla y la corteza de limón.

Se baten las yemas con el azúcar hasta que quede una crema blanca. Se añade la maizena mezclándola bien.

Se vierte lentamente la leche hirviendo sobre la mezcla anterior y se pone al fuego sin dejar de mover hasta que espeses ligeramente. Se cuela y se vierte en el recipiente donde se vaya a servir.

Ingredientes:

- Un bote de piña en su jugo
- 400 grs. De nata líquida
- 4 cucharadas de azúcar
- 6 láminas de gelatina
- Zumo de medio limón



Elaboración:

Se pone la gelatina en remojo en un recipiente con un vaso de agua durante cinco minutos.

Se calienta el zumo de piña con el zumo de limón hasta que esté templado y en este líquido se disuelve la gelatina una vez escurrida. Se deja enfriar.

Se tritura la piña (si se prefiere se cuela para que no se noten los hilillos), se mezcla con la gelatina y poco a poco se mezcla con la nata batida y el azúcar.

Se echa la mezcla en un molde caramelizado y se mete en la nevera durante toda la noche.

Ingredientes:

- 225 grs. De harina
- 225 grs. De harina de maíz
- 250 grs. De mantequilla
- 100 grs. De azúcar
- 1 huevo
- 1 bote de nata



Elaboración:

Se pansan los dos tipos de harina por un tamízy se mezcla con la mantequilla (en trocitos) y el azúcar. Se añade el huevo batido y la nata, se amasa ligeramente.

Se coloca la pasta sobre el mármol enharinado y se estira con el rodillo hasta que quede un centímetro, aproximadamente, de grosor.

Con un cortapastas se forman las galletas. Se colocan en una placa de horno y se dejan de 10 a 15 minutos a 180º.

TARTA DE PIÑA

Ingredientes:

- 2 botes de ½ k de piña
- 500 ml de nata líquida
- 1 terrina de queso Philadephia
- 50 grs. de azúcar
- 50 grs. de licor al gusto
- 36 bizcochos de soletilla
- Guindas para adornar



Elaboración:

Se trituran, escurridas, las rodajas de piña.

Se baten la nata, el azúcar y el queso.

Se empapan los bizcochos con el jugo de piña mezclado con el licor y se cubre el fondo de un molde con ellos y se cubren con una capa de la piña triturada, se pone encima otra capa de bizcochos y encima la mezcla de nata y queso.

Para servir se desmolda, y se adorna por encima con rodajas de piña y las guindas.

Ingredientes:

- 4 huevos
- 3 yogures naturales
- 7 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de Maizena
- 1 tarrinas de queso Philadelphia
- 50 grs. De pasas de Corinto
- Galletas maría (unas 20)
- 1 vasito de moscatel
- 50 grs. De mantequilla



Elaboración:

Se muelen las galletas y se mezclan con el moscatel y la mantequilla, una vez bien mezclado se cubre con ello la base de un molde.

Se bate el resto de los ingredientes (excepto las pasas) y se echa en el molde, se echan las pasas y se mete en el horno.

Ingredientes:

- 1 l de leche
- 300 g de azúcar
- 1 ramita de canela
- 1 corteza de limón
- Canela en polvo
- 3 claras de huevo



Elaboración:

Se pone a hervir la leche con la canela y la corteza de limón. Mientras se calienta se va añadiendo poco la mitad del azúcar, removiendo con una cuchara. Cuando rompa a hervir dejar 2 ó 3 minutos, sin dejar de remover. Se separa del fuego y se deja enfriar. Se cuela y se mete en la nevera.

Se baten las claras a punto de nieve, cuando ya estén se añade poco a poco la otra mitad del azúcar. Se mezcla con la leche poco a poco para que quede bien ligado.

Se sirve muy fría y espolvoreada con canela en polvo.

Ingredientes:

- 300g de queso Philadephia
- ½ l nata liquida
- 2 ó 3 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de gelatina de limón
- 1 paquete de sobaos
- Mermelada de frambuesa



Elaboración:

Se bate la nata, cuando empiece a espesar se añade el queso y el azúcar hasta conseguir una crema homogénea.

Se disuelve la gelatina con un poco de agua y se añade a la mezcla anterior con movimientos envoventes.

Se cubre un molde con los sobaos partidos a la mitad y encima se echa la mezcla.

Se mete en la nevera y se deja enfriar, unas 8 horas.

Una vez cuajada se adorna con la mermelada de frambuesa aligerada con un poquito de agua.

Ingredientes:

- 1 yogurt de limón
- 1 limón (el zumo y la piel rayada)
- 5 huevos
- 2 sobres de levadura
- 2 vasos de azúcar
- 1 vaso de aceite
- 3 vasos de harina



Elaboración:

Se baten las claras a punto de nieve.

El resto de los ingredientes se mezclan bien hasta obtener una pasta sin grumos y le añaden las claras a punto de nieve mezclándolo suavemente. Se mete al horno hasta que este dorado.

(Para saber si está a punto se pincha con una aguja de hacer punto y si sale seca es que ya está)

Ingredientes:

- 12 yogures naturales
- 750 gr de leche condensada
- 1 vaso de zumo de limón

Elaboración:

Se mezclan todos los ingredientes y se deja enfriar en la nevera varias horas.

(la cantidad es para muchas personas, reducir proporcionalmente los ingredientes si se quiere para menos.)



Ingredientes:

- 500 g de queso Philadelphia
- 600 g de nata líquida
- 100 g de azúcar
- Galletas
- Mermelada arándanos
- mantequilla

Elaboración:

Se bate la nata, cuando empiece a espesar se le añade el queso y el azúcar.

Se trituran las galletas con la mantequilla hasta hacer una pasta y con ella se forra un molde.

Se echa la mezcla del queso y la nata en el molde y se mete en la nevera, unas 8 horas. Cuando ya esté cuajada se pone por encima la mermelada de arándonos



Ingredientes:

- 1 barra de turrón de Jijona
- 2 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 vaso de nata montada
- ½ vasito de brandy



Elaboración:

Se baten la yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, se añade el turrón (previamente picado fino con la batidora) y el brandy y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo.

Se baten las claras a punto de nieve y se monta la nata y se incorpora la crema anterior, con movimientos envolventes.

Se pone en un molde y se introduce en el congelador durante 5 ó 6 horas.

Se traslada del congelador al frigorífico 30 minutos antes de servirlo.

Se decora con virutas de chocolate y se acompaña con chocolate fundido.

Ingredientes:

- 1 barra de turrón de Jijona
- 400 g de nata para montar
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 laminas de gelatina
- 2 yogures de mousse de limón
- 1 vaso de leche



Elaboración:

Se ponen las laminas de gelatina en remojo en un recipiente con un vaso de agua durante cinco minutos. Se disuelve en la leche templada.

Se monta la nata y cuando esté en su punto se añade el azúcar.

Se tritura el turrón con los dos yogures.

Se mezclan los tres compuesto poco a poco con movimientos envolventes, una vez bien mezclados se echa en un molde caramelizado y se mete en la nevera toda la noche.

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de harina
- 1 yogurt natural
- 2 huevos
- ½ l de leche
- 5 cucharadas soperas de mantequilla
- Canela en polvo



Elaboración:

Se mezclan todos los ingredientes, excepto la canela, hasta que no haya grumos. Se unta un molde con mantequilla y se vierte la preparación. Se mete en el horno hasta que esté dorada. Cuando se saque del horno se espolvorea por encima con canela.

FLAN DE CUAJADA

Ingredientes:

- ½ l de leche
- ½ de nata
- 2 sobres de cuajada
- 5 cucharas de azúcar



Elaboración:

Se separa un vaso de leche en el que se disuelve la cuajada en polvo.

Se pone la leche, la nata y el azúcar en una cazuela y se calienta y cuando hierva se añade la disolución removiendo hasta que vuelva a hervir. Se retira unos segundos del fuego, sin dejar de remover y se vuelve a poner al fuego hasta que hierva de nuevo y se apaga el fuego.

Se carameliza un molde y en el se vierte la cuajada, se deja enfriar y se mete en la nevera, unas cuatro horas.

Ingredientes:

- 1 bote pequeño de leche condensada
- 150 g de galletas
- 80 g de mantequilla
- 100 cc (1/2 vaso) de jerez) dulce
- 3 huevos
- 100 cc de zumo de limón
- 1 cucharadita de corteza de limón rallada



Preparación:

Se muelen las galletas y se mezcla con la mantequilla derretida y el jerez hasta que se haga una pasta con la que se forrará un molde de tarta.

Se añade las yemas a la leche condensada y se bate, agregando poco a poco la corteza rallada y el zumo de limón, una vez bien mezclado se vierte en el molde.

Las claras se baten a punto de nieve y se cubre con ellas la tarta, se espolvorea con azúcar y se deja a horno suave hasta que esté dorada (15 m aproximadamente).

Ingredientes:

- Galletas cuadradas
- Natillas
- Chocolate
- leche

Elaboración:

Se funde el chocolate siguiendo las indicaciones del fabricante.

Se mojan las galletas con leche y se van poniendo en la base de un molde, encima de la primera capa se cubre con natillas, otra capa de galletas, otra de natillas y otra de galletas. Se cubre con el chocolate desecho.

Las cantidades depende de los comensales, para las porciones se puede tomar como indicación las galletas.



Ingredientes:

- Pan de el día anterior
- Corteza de limón
- 150 g de azúcar
- Huevo
- Canela en polvo
- Vainilla en rama
- Aceite



Elaboración:

Se hierve 500 ml de leche con la corteza de limón y la vainilla y el azúcar. Se deja enfriar y se empapa el pan con la leche. Se reboza en huevo y se frie en aceite abundante y muy caliente. Se espolvorea con canela.

En lugar de la canela en polvo se puede echar un chorrito de miel diluida con un poco de agua.

En lugar de la leche se pueden empapar con moscatel.

Ingredientes:

- 100 g de mantequilla
- 150 g de harina
- 200 g de azúcar
- 1,25 l de leche
- 5 yemas
- Vainilla
- Corteza de limón
- Canela en polvo



Elaboración:

Se pone a hervir la leche con la vainilla, con la corteza de limón y el azúcar.

En una cazuela a parte se pone la mantequilla a calentar, se añade la harina y se va removiendo para que no se pegue. Se añade la leche pasada por un colador. Cuando la mezcla esté homogénea se añaden las yemas se va removiendo y cuando espese se pone en un molde cuadrado y se deja enfriar. Se corta en cuadraditos o rectángulos, se reboza con harina y huevo y se frie en aceite abundante y muy caliente.

Cuando esté fria se espolvorea con azúcar y canela en polvo

Ingredientes:

- 250 g de harina
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla
- ½ l de leche
- 15 g de azúcar
- Una pizca de sal



Elaboración:

En un cazo se hierve la leche, se añade la mantequilla derritiéndola bien y se deja que se temple. En un bol se mezcla el azúcar`, la sal, los huevos batidos y la harina, finalmente se agrega la leche templada. Se mezcla bien hasta obtener la consistencia de una crema clara (si se han hecho grumos se pasa por un colador)

Se deja reposar un par de horas y en una sartén previamente engrasado con un poco de mantequilla o aceite, se pone una porción suficiente para que cubra el fondo con una capa delgada y se deja dorar por los dos lados.

Se rellenan con mermelada, cholote, nata,….

Ingredientes:

- Por cada huevo:
  - 1 copa de anís
  - 3 cucharaditas de levadura
  - 3 cucharadas soperas de azúcar
  - Una taza, tamaño café, de aceite de oliva
  - Harina, la que pida



Elaboración:

se baten los huevos junto con el azúcar. Se les agrega el aceite, el anís y la levadura, batiéndose todo con mucho cuidado para que no se formen grumos.

Una vez bien mezclado se añade la harina paulatinamente hasta que la masa no se adhiera a los dedos.

Se moldean las rosquillas a partir de bolas tamaño de una nuez y se frien en aceite bien caliente y abundante.

Ingredientes:

- Por cada huevo:
  - 1 copa de anís
  - 1 cucharada sopera de mantequilla
  - 4 cucharaditas de levadura
  - Un poco de sal
  - Harina, la que pida



Elaboración:

Se baten los huevos, la sal y la mantequilla hasta que esta última quede bien deshecha, se añade seguidamente el vino, el anís y la levadura. Se bate de nuevo.

Cuando esté bien batido, se va agregando la harina hasta que la masa no se pegue a los dedos.

Con un rodillo se extiende la masa sobre la encimera hasta que quede muy fina. Con un cuchillo, se corta la masa en trozos pequeños, ya que crece mucho al freír.

Se frie en aceite muy caliente y abundante.

Una vez frias se rocían con azúcar o con miel.

FLAN DE HUEVO

Ingredientes:

- 6 huevos
- ½ l de leche
- 250 g de azúcar

Elaboración:

En un cazo se ponen 50 g de azúcar con una cucharada sopera de agua y se calienta hasta obtener un caramelo claro. Con él se carameliza el fondo y los laterales de un molde

En un bol se baten los huevos con el azúcar y se le añade la leche. Se vierte en el molde y se cuece al baño maría hasta que quede cuajado.

Si se quiere dar más sabor se puede hervir la leche con canela o vainilla y se deja enfriar antes de mezclar con los otros ingredientes.



Ingredientes:

- 500 g de castaña
- ¾ l de leche
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- 150 g de nata
- 100 g de guindas

Elaboración:

Se cuecen las castañas con abundante agua durante una hora. Una vez cocidas se pelan (se quita también la piel interior)

Se colocan en un recipiente hondo, al que se incorporaran los huevos, la leche y el azúcar. Se bate con la batidora hasta obtener una pasta fina.

Se vierte en un molde de flanes, previamente caramelizado. Se cuece al baño maria en el horno, durante aproximadamente una hora.

Una vez cocido se desmolda y se adorna con la nata y las guindas.



FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

- ½ l de nata
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 taza rasante de café
- 1 sobre de flan
- Galletas

Elaboración:



Ingredientes:

- 4 huevos
- 150 g de azúcar
- 200 g de chocolate
- 3 decilitros de nata líquida

Elaboración:

Se baten la yemas con 120 g de azúcar.

Se pone al baño maría el chocolate hasta que se deshaga y forme una crema. Se aparta del fuego y se añade las yemas batidas con el azúcar. Se deja enfriar si parar de dar vueltas.

Se montan las claras a punto de nieve. Se echa un poco de las claras al chocolate mezclándolo bien. Y después se echa el chocolate a las claras, dando vueltas en sentido envolvente y procurando que sigan esponjosas.

Se monta la nata con 30 g de azúcar y se agrega a la crema, también dándole vueltas en sentido envolvente.

Se mete en la nevera durante al menos dos horas.



TARTA DE MOKA

Ingredientes:

- Un bizcocho
- $\frac{1}{4}$ kg de mantequilla
- 3 yemas
- 4 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de café soluble
- 1 copita de licor
- Jarabe (agua con azúcar)
- Almendras tostadas y fileteadas



Elaboración:

Se prepara la crema de moka batiendo las yemas con el azúcar, se añade la mantequilla (a punto de pomada) y el café (diluido previamente en un poco de agua). Se bate hasta que quede como una espuma y se disuelva totalmente el café.

Se parte el bizcocho en dos lonchas iguales y se emborracha con una mezcla de licor y jarabe. Se extiende parte de la crema de moka encima de la capa inferior del bizcocho y se tapa con la otra loncha. Se decora con el resto de crema por encima de la tarta cubriendo los bordes. Se adorna espolvoreando con almendra tostadas.

Ingredientes:

- 3 manzanas
- ½ bote de leche condensada
- 2 huevos
- 1 paquete de galletas
- 100 g de mantequilla

Elaboración:

Se pican las galletas y se mezclan con la mantequilla en punto pomada y con esta mezcla se hace una base muy fina sobre el molde dejando un pequeño borde.

Se bate los huevos con la leche condesada y se echa sobre el molde. Se ralla una de las manzanas y se echa sobre la mezcla.

Se decora la superficie con dos o tres manzanas.

Se mete al horno hasta que la manzana esté dorada, unos 30 minutos.

Se deja enfriar y se decora con mermelada de melocotón.



Ingredientes:

- 250 g de chocolate negro. Una tableta de Nestlé postres.
- 250 g de chocolate con leche. Dos tabletas de Nestlé con leche.
- 250 g de chocolate blanco. Tres tabletas de chocolate blanco
- 750 ml. de nata
- 750ml. de leche
- 3 sobres de cuajada
- Un paquete de galletas
- 60 g de mantequilla
- 150 g de azúcar



Elaboración:

Se trituran las galletas, se añade las mantequilla troceada y un chorrito de leche. Se vierte sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y se mete en la nevera para que se endurezca.

Se pone el chocolate negro troceado, 75 g de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata y un sobre de cuajada en una cazuela sin que supere los 90º dejando que hierva un poco.

Se vierte sobre la base de galletas.

Con los otros dos tipos de chocolate se procede igual, pero con el chocolate blanco no se pone azúcar.

Para poner las diferentes capas hay que esperar a que esté cuajada la anterior (si se mete en la nevera lo hará más rápido)

Una vez puestas todas las capas se mete en la nevera y se

INGREDIENTES:

- 250 g de mascarpone
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 200 g de fresas
- Sirope de frambuesas (o mermelada)
- Pistachos crudos

Elaboración:

Se baten las yemas con el azúcar hasta que se haga una crema y se añade el mascarpone mezclándolo bien.

Se baten las claras a punto de nieve y se mezcla con la crema anterior.

Se cortan las fresas por la mitad y se ponen en la base de un recipiente, y encima se pone una capa de la crema, una capa de sirope de frambuesas y se cubre con la crema. Se decora con los pistachos cortados en trocitos



Ingredientes (6 personas):

- 467 gr harina
- 100 gr de azúcar
- 185g mantequilla
- 1 huevo
- 42 ml de aceite
- 23 ml de levadura
- 1 chorrito de anís

Para cubrir.

- 2 claras
- 1 chorrito de anís
- 6cucharadas de azúcar glas
- 4 onzas de chocolate



Elaboración:

Se pone en un bol el huevo, el aceite, el anís y la leche y se bate. Se añade la mantequilla a punto pomada. La harina y la levadura se mezcla en un bol aparte y se agrega a la mezcla anterior y se amasa hasta obtener una bola compacta. Se pasa a una superficie limpia, se añade un chorrito de anís y se sigue amasando hasta conseguir una masa compacta, suave y flexible.

Se coloca en una bandeja de horno, se da forma redonda y se deja reposar un rato. Se hornea a 160º c durante 20 m, hasta que este dorada por abajo.

Se baten las claras con el anís y el azúcar, se cubre la torta y se deja secar con el calor residual.

Se derrite el chocolate y se escribe san Blas por encima.

Ingredientes (2 personas):

- 1 bote de melocotón en almíbar de ½ kg
- 2 huevos
- 3 cucharadas de leche condensada
- Cáscara de medio limón
- Hierba luisa

Elaboración:

Se bate el melocotón con su almíbar, la ralladura de limón, las yemas y la leche condensada. Se cuela y se pone en un bol.

Se monta las claras a punto de nieve, y se incorporar a la mezcla anterior, mezclándolo suavemente de abajo arriba, con movimientos envolventes.

Se pone en los recipientes en los que se va a servir, se espolvorea con hierba luisa, se tapa con papel plástico y se deja enfriar en la nevera hasta la hora de servir.



Ingredientes (2 personas):

- 1 lámina de hojaldre
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- ¼ de melón
- 70 g de azúcar
- 40 g de harina de maíz refinada
- Canela
- Azúcar glas para decorar



Elaboración:

Se bate el huevo y se pinta las láminas de hojaldre. Se corta en tiras largas y se enrollan en moldes cónicos pequeños (la parte pintada hacia fuera). Se meten al horno, previamente calentado, a 180º C durante 20-25 m.

Se tritura el melón y se pone en un cazo, se añade la harina, el azúcar, las yemas y un huevo entero. Se mezcla bien, se pone el cazo al fuego y se remueve sin parar hasta que espese. Se pasa la crema a un bol y se deja enfriar.

Se rellenan los canutillos con la crema, se espolvorean con el azúcar glas y se sirven.

Ingredientes (2 personas):

- ¼ de piña natural
- 2 plátanos
- 1 kiwis y 2 fresas para decorar
- 1 huevo
- 100 g de azúcar blanco
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 5 ml de ron negro

Elaboración:

Se separa la clara de la yema. Se pone la yema y el azúcar moreno en un cazo y bate. Se vierte poco a poco el ron sin dejar de batir. Se deja templar. Se monta la clara a punto de nieve se añade suavemente con movimientos envolventes hasta conseguir una crema no muy espesa.

Se corta la piña (sin la parte central) y el plátano, se añade el azúcar blanco y se mezcla bien se pone en dos copas y se vierte la crema por encima. Se adorna con trozos de fresa y kiwi.



Ingredientes (2 personas):

- 75g de requesón
- 1 yogur natural
- 1 granada
- 4 hojas de 2 g de gelatina
- 2 rebanadas de pan de molde
- 2 cucharadas de azúcar
- Zumo de media naranja



Elaboración:

Se mezcla el requesón, el yogur, una cucharada de azúcar. La gelatina se pone a remojar con agua, en un bol (5 min.) y después se disuelve en el zumo de naranja tibio. Se deja templar y se añade a la mezcla anterior.

En un bol se pone la rebanada de pan como base y se pone encima la mezcla, se mete en la nevera unos 15 min. Para que cuaje.

Se sacan los granos de la granada, se reservan unos pocos, y los otros se machacan para sacar el jugo. En este jugo, tibio, se disuelve la otras dos hojas de gelatina. Una vez disuelta se cuela.

Se saca de la nevera la mezcla del requesón y se pone por encima los granos de granada y el jugo de gelatina y se vuelven a meter en la nevera para que cuaje.

Ingredientes (4 personas):

- 4 naranjas
- 3 huevos
- 100g de azúcar glass
- 200g de nata
- 1 sobre de gelatina neutra
- Ralladura de naranja

Elaboración:

Se cortan los extremos de las naranjas, se extrae la pulpa, con cuidado para no romperlas (se utilizarán de recipiente) y se pasa por el colador.

Se baten las yemas con el azúcar y la ralladura de naranja hasta que espesen y queden espumosas.

Se disuelve la gelatina en el zumo exprimido de las naranjas y se mezcla con las yemas.

Se montan, por separado, la nata y las claras y se añaden a la mezcla anterior.

Se rellenan las cáscaras de naranjas con la mousse y se mete en la nevera.



Ingredientes:

- 1 sandia pequeña
- 4 cucharadas de leche condensada
- 250 gr de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 1naranja
- 2 hojas de gelatina

Elaboración:



Ingredientes:

- 200 g de peras
- 5 rebanadas de pan de molde
- 4 huevos
- 250 ml de nata líquida
- 250 ml de leche
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 3 cucharadas de azúcar de caña
- Nata montada para acompañar



Elaboración:

Precalentar el horno a 180º.

Se unta con mantequilla molde para horno, y se colocan, alternando, las rebanadas de pan y las peras, peladas y laminadas. Se baten los huevos, se mezcla con la leche, la nata y la vainilla. Esta mezcla se vierte sobre las rebanadas de pan y se espolvorea con el azúcar.

Se mete en el horno y cocer al baño maría, durante 30 minutos. Se pude servir frío o caliente, con nata montada.

- **CHOUX (12-16 piezas):**

75 g de harina, 125 ml de agua, 35 g de mantequilla, 2 huevos, una pizca de sal.

Se pone a hervir el agua con la mantequilla y la sal. Cuando rompa a hervir se añade la harina de golpe.

Sin apartar del fuego, se mueve con una cuchara de madera hasta que la masa se transforme en una bola que se pueda separar del fondo y las paredes del recipiente.

Se retira del fuego, y se incorpora uno de los huevos, el segundo se añade cuando la masa haya absorbido el primero. Se deja reposar. Se calienta el horno a 175º.

En una placa de horno, engrasada con mantequilla, se ponen pequeñas porciones (tamaño de una nuez), dejando espacio entre ellas porque aumentan de tamaño al cocer. Cocer durante 25 y 30 minutos.

Se dejan enfriar, se abren y se rellenan al gusto.

LA GELATINA

Se obtiene de materia prima colagenosa. Se trata de un **alimento natural, de alto valor nutritivo y de gusto neutro** que no contiene grasas ni hidratos de carbono. Además está exenta de conservantes y otros aditivos, y no contiene colesterol. La gelatina se digiere con facilidad y el organismo humano la descompone completamente.

Al ser **proteína en estado puro**, ésta representa un 84-90% de su composición, que se completa con **sales minerales** (1-2%) y **agua** (el resto). La gelatina se utiliza en la fabricación de alimentos para el enriquecimiento proteínico, para la reducción de hidratos de carbono y con sustancias portadoras de vitaminas.

Cómo utilizarla en la cocina:

Seis hojas de gelatina corresponden a **9 gr. gramos en polvo**.

Independientemente del postre que se vayamos a cocinar, primero tendremos que poner las hojas de gelatina en agua fría y dejarlas en remojo durante 5 minutos. Después se sacan las hojas empapadas y se exprime el líquido cuidadosamente. Una vez realizado este proceso, el uso de la gelatina depende del tipo de postre que se vaya a elaborar.

Para cocinar **postres templados** simplemente hay que mezclar la gelatina -una vez sacada del agua fría- directamente en la crema templada hasta que se disuelva correctamente. Sin embargo, para preparar **postres fríos**, hay que disolver primero la gelatina en una cazuela a fuego lento; añadir unas cucharaditas de la mezcla fría a la gelatina disuelta y mezclarlo bien antes de añadirle el resto de la mezcla fría. Es muy importante que se respete este orden, que se añada la mezcla fría a la gelatina y nunca al revés.

La gelatina no ha de hervirse, y si así lo hacemos, el producto perderá su poder gelificante. Otra precaución a considerar es que antes de usar la gelatina para la preparación de postres con piña, kiwi o papaya estas frutas han de ser escaldadas, ya que contienen una encima que destruye las proteínas de la gelatina.

No se deben congelar, ya que en el proceso de descongelación pierden su suavidad y se vuelven quebradizas.

Cantidad Producto	Cuchara	Cucharilla	Taza Grande	Taza de café
Agua	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Azucar	18 grs.	7 grs.	120 grs.	70 grs.
Vino	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Sal	18 grs.	7 grs.	-----	-----
Leche	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Arroz	17 grs.	6 grs.	100 grs.	65 grs.
Cacao	12 grs.	4 grs.	-----	-----
Aceite	12 grs.	4 grs.	140 grs.	75 grs.
Harina	15 grs.	5 grs.	100 grs.	60 grs.

- **Baño María:** Cocinar dentro de un recipiente que a sus vez esté dentro de otro que contiene agua hirviendo. Se utiliza para cocciones que van en moldes porque ralentiza el proceso de cocción impidiendo que el elemento tome color y favoreciendo la penetración progresiva del calor. También se utiliza para elementos que al fuego directo se pegan con facilidad por ejemplo chocolate, crema pastelera etc.
- **Bavaroise:** Postre elaborado con crema inglesa (leche, yemas, azúcar y vainilla), gelatina, nata o claras montadas y diversas frutas, aromas o esencias (p. ej: piña, vainilla, café, etc.); se vierte la mezcla en un molde, generalmente en forma de corona, se deja solidificar
- **Brisé:** Masa utilizada para la confección de tartaletas y bases de tartas. Recibe este nombre por que se rompe con mucha facilidad.
- **Budín:** Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón. (para que cuajen). Para saber si un budín está echo se le introduce una aguja de la de hacer punto y si nos sale limpia, es que está bien cuajado.
  Si ofrece trazas amarillas, es que necesita más cocción.
- **Mousse**: Espuma. Preparación a base de claras de huevo batidas o nata y otros ingredientes (dulces o salados).
- **Pudding:** Pastel dulce o salado de pan o bizcocho. Se puede presentar frío o caliente.
- **Sabayón:** Crema ligera hecha a base de yemas de huevo y vino o licor. En repostería se utiliza añadiéndole azúcar.
- **Savarin:** Pastel elaborado en el molde del mismo nombre. Consiste en una masa elaborada con levadura emborrachada en almíbar con ron. Molde redondo con hueco en el centro.
- **Sirope:** Almíbar ligero hecho con agua y azúcar que se utiliza en repostería.

- Es conveniente tamizar la harina antes de utilizarla para las masas. Si se realiza esta operación un par de veces, se obtendrá una masa más ligera y esponjosa.
- Antes de incorporar a las masas frutas secas o escarchadas, es conveniente calentarlas unos minutos en el horno. De esta forma, se evitará que se hundan hasta el fondo del molde.
- Cuando se vaya a preparar una cobertura, se evitará que quede granulosa si se añade una pizca de sal al azúcar.
- En las tartas de bizcocho con chocolate, se puede agregar ½ cucharadita de bicarbonato sódico y ½ cucharadita de vinagre y la tarta quedará muy esponjosa.
- Para la realización de hojaldre es conveniente utilizar agua casi helada. Se conseguirá un resultado más ligero y crujiente.
- Para montar la nata, es mejor utilizar azúcar glass que granulada. Se montará antes y conservará la textura durante muchísimo más tiempo.
- Para comprobar si los huevos son frescos se ponen en un recipiente con agua fría. Los huevos deberán permanecer pegados al fondo. En caso contrario es que no son frescos.

- No se indican para no hacer mas desagradable este archivo, pero te lo puedes imaginar…
- MUCHAS

- www.karlosnet.
- www.tranbel.com
- www.lareira.net
- www.mis-recetas.net
- www.mundorecetas.com
- www.cheeef.com
- www.amusesbouche.canalblog.com
- www.recetasdemama.es

FIN . . . espero que me comentes el pecado más sabroso…

