

100 Recetas de Pastelería



100 RECETAS VARIAS PASTERIA

BONUS GRATIS

Este es una compilado gratis de recetas variadas de Pasteleria

Torta Bombón



Ingredientes:

- 1½ Tazas de Harina de Trigo (210 grs)
- 80 grs. de Mantequilla fría
- 2 Cucharadas Soperas de Chocolate o Cacao en Polvo
- 1½ Cucharadas Soperas de Azúcar
- 1 Huevo Grande Batido
- 2 Tazas de Leche (480 Mililitros)
- 2 Yemas de Huevo
- 2 Cucharadas Soperas de Harina de fina de Maíz o Maicena
- 1 Lata de Leche Condensada
- 10 Bombones Serenata de Amor o Lindt de Nueces (solo el relleno)

- 200 grs. de Chocolate semi-amargo en Tableta
- 1 Crema de Leche (sin suero) o nata líquida
- 1 Cucharada Sopera de Mantequilla
- Bombones Serenata o Lindt (con y sin relleno) Picados

Preparación:

Prepara la base de torta bombón fácil mezclando con las manos la harina, el chocolate, el azúcar y la mantequilla en un bol hasta que se convierta una especie de harina. Añade el huevo batido y amasa hasta que se convierta en una masa compacta y homogénea. Si la masa está muy seca y se rompe fácilmente, vierte un poco de agua y vuelve a amasarla.

Unte con mantequilla el fondo y los bordes de un molde desmontable y, con los dedos, esparce la masa de la torta bombón de chocolate solo por la base (no en los laterales). Alísala y pínchala con un tenedor, y entonces métela al horno precalentado a 180 °C y hornéala durante unos 15 minutos o hasta que esté firme. Pique la masa con un tenedor para confirmar si está asada.

Mientras tanto preparar el relleno de la tarta bombón: para ello, disuelve la maicena en la leche y cocínalas junto con las yemas de huevo y la leche condensada. No dejes de remover y deja que hiervan por 2-3 minutos hasta que se forme una crema bien espesa.

Después agrega el relleno de los bombones, remueve hasta que se disuelvan por completo y apaga el fuego. Deje que el relleno se enfríe hasta que se quede a temperatura ambiente.

Si lo prefieres puedes hacer la receta de los bombones de chocolate y crema de cacahuete tú mismo en lugar de comprarlos ya hechos.

Puedes utilizar cualquier tipo de bombones para preparar esta tarta siempre y cuando se pueda separar bien el relleno de la cobertura, pero el sabor lo decides tú.

Coloca el relleno de la torta bombón encima de la base del molde ya horneada y mételo al congelador durante 30 minutos para que se enfríe más rápido.

De mientras prepara la salsa de chocolate: coloca en un bol el chocolate troceado y la nata y mételo al microondas a máxima potencia durante 30-60 segundos. Sácalo, remueve y vuelve a meterlo si es necesario hasta que el chocolate se derrita completamente. Entonces añade la mantequilla, mezcla todo y deja que la cobertura de la torta bombón fácil se enfríe un poco.

Si el chocolate no se derrite completamente después de mezclar bien, mételo de nuevo al microondas durante otros 20-30 segundos.

Una vez que el relleno esté cuajado, vierte por encima de la torta bombón la cobertura de chocolate, esparce de manera uniforme y vuélvela a meter en el congelador durante aproximadamente unas 2 horas.

Pasado ese tiempo, la torta bombón de chocolate estará consistente y podrás decorarla espolvoreando por encima los bombones picados sin relleno que has utilizado antes y algunos más con relleno.

También puedes poner algunos por al lado del plato o fuente que vayas a presentar en la mesa. Lo que sí es recomendable que saques la tarta bombón unos 15-20 minutos antes de servirla para que se atempere un poco.

Receta

Tarta Vegana de Frambuesa



Ingredientes:

- 3 tazas de harina de trigo (420 gramos)
- 2 tazas de azúcar (400 gramos)
- 2 cucharaditas de bicarbonato

- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana
- 10 cucharadas soperas de aceite
- 2 tazas de agua (480 mililitros)
- 1 pizca de sal
- 400 gramos de frambuesas congeladas
- 5 cucharadas soperas de fécula de maíz
- 5 gramos de agar agar en polvo
- ⅓ taza de azúcar (66 gramos)
- 500 mililitros de nata vegana tipo Ambiente o 1 lata de leche de coco
- Fruta al gusto para decorar
- ¼ taza de coco rallado (25 gramos)

Preparación:

Prepara el bizcocho de la tarta de frambuesas vegana antes que nada mezclando la harina, la sal, el azúcar y el bicarbonato en un bol.

Forma 3 huecos en la harina y vierte en uno de ellos el aceite, en otro la vainilla y en el último el vinagre. Echa encima el agua y bate con las varillas manuales o eléctricas hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Precalienta el horno a 180 grados y engrasa y enharina un molde para bizcocho redondo con bordes removibles. Vierte la masa del pastel vegano de frutos rojos en el molde y hornea el bizcocho durante 40 minutos o más dependiendo del horno. Comprueba pinchando el centro con un palillo si está listo.

Deja enfriar el bizcocho y a continuación córtalo en 2 o 3 planchas dependiendo del tamaño del molde que utilizamos. Si es un molde pequeño el bizcocho tendrá más grosor y podrás cortarlo en 2 o 3 planchas a tu elección.

Para hacer el relleno pon a calentar una olla con las frambuesas y el azúcar, remueve a menudo para que no se queme. Al ser frambuesas congeladas van a soltar bastante agua, cuando el líquido llegue a ebullición incorpora el agar agar en polvo, remueve y a continuación la fécula de maíz disuelta en poquita cantidad de agua fría.

Cocina la crema de frambuesa vegana durante 12-15 minutos y déjala enfriar un poco. Después pásala por un colador y pon la parte sólida en el vaso de la batidora. Tritura añadiendo poco a poco el líquido que colamos hasta que quede una mezcla espesa y suave.

Vas a necesitar aproximadamente la mitad del líquido. Reserva la otra mitad y guarda el relleno en la nevera durante varias horas para que solidifique y se espese. Debe quedar como una gelatina suave.

Coloca la primera plancha de bizcocho y con el líquido de frambuesa que habías reservado pincélalo para que no quede seco. Unta el relleno encima del bizcocho dejando libre medio centímetro por los bordes.

Coloca el segundo bizcocho encima y pincélalo con el jugo de frambuesa también. Repite el paso anterior si tienes otra plancha de bizcocho.

Prepara la cobertura del pastel de frambuesas vegano montando la nata hasta que duplique el tamaño. Yo he utilizado la nata Ambiente de Puratos que es vegana, pero puedes utilizar también la crema de coco: para ello debes colocar la lata de leche de coco en la nevera la noche antes.

A continuación al abrir la lata verás que la crema se ha acumulado en la parte superior. Recógela con una cuchara y bátela con el batidor de varillas, añade edulcorante o azúcar al gusto y listo.

Recubre la tarta vegana de frambuesa con la nata nivelando la superficie y los bordes. Decórala con frambuesas o fruta a tu gusto y recubre los bordes con el coco rallado. Refrigera la tarta en la nevera hasta antes de servir. ¡Es maravillosa!

Ir incorporando la harina alternándose con el huevo batido. Engrasar una fuente con margarina, enharinar y vaciar la pasta. Hornear a 250° por 45 minutos.

Mezclar la harina integral, el polvo de hornear, la sal, y la cucharadita de canela. Batir aparte las claras de huevo y al estar a punto de nieve, agregar las yemas. A las remolachas maceradas, agregar el aceite, la cucharadita de vainilla y la copa de vino o licor, poco a poco.

Ir incorporando la harina alternándose con el huevo batido. Engrasar una fuente con margarina, enharinar y vaciar la pasta. Hornear a 250° por 45 minutos.

Receta #2

Torta de Yuca

**Ingredientes:**

- 6 Tazas de Yuca Dulce Cruda Pelada y Rallada Gruesa
- 125 grs. de Mantequilla o Margarina Derretida
- 2 Tazas de Queso Duro Rallado
- 3 Huevos Frescos
- 1 Taza de Jarabe de Papelón bien Espeso
- 2 Cucharadas de anís Dulce

Preparación:

Colocar la yuca rallada en un bol y agregar poco a poco la mantequilla derretida, el queso rallado, los huevos, y el jarabe de papelón. Al estar bien mezclado, estrujar las semillas de anís con las palmas de las manos y agregar a la mezcla.

Dejar un poco de las semillas para ponerlas por encima de la torta antes de meterla al horno. Enmantequillar y enharinar un molde bajo. Hornear por 45 minutos a 350° en un horno precalentado. Retirar del horno, esperar que repose y servir!!!

Receta #3**Mousse de Zanahoria y Naranja**

**Ingredientes:**

- 3 Zanahorias Cocidas
- 2 Tazas de jugo de Naranja
- 1 ½ Taza de Azúcar
- 100 grs. de Mantequilla
- 6 Hojas de Gelatina sin sabor, ni color
- 5 Huevos
- 2 Tazas de Agua

Preparación:

Licuar las zanahorias con el jugo de las naranjas y colar. Agregar el azúcar y la mantequilla. Montar esta mezcla en baño de María previamente calentado, a fuego lento, revolviendo con una cuchara de madera durante 5 minutos.

Agregar las 6 hojas de gelatina previamente picadas, remojadas y escurridas. Menear hasta que se disuelva totalmente la gelatina. Finalmente, batir las 5 yemas amarillas de huevo e incorporarlas.

Mezclar muy bien hasta que cuaje, y bajar del fuego. Dejar entrar la mezcla, en la nevera o en un bol lleno de hielo. Batir las claras a punto de nieve y añadir la otra media taza de azúcar. A la mezcla fría, agregar muy lentamente en forma envolvente, las claras batidas.

Verter la mezcla en un envase de cristal y dejar enfriar en la nevera, hasta que endurezca. Puede poner en la parte de abajo y por los costados del molde una cama de plantillas, de bizcochuelo o flores de zanahoria.

Receta #4

Natilla de Zanahoria



Ingredientes:

- 4 Tazas de Jugo de Zanahoria
- 1 Taza de Azúcar Moscabada
- ½ Cucharadita de Sal
- 1 Cucharada de Corteza de Limón Rallada
- 8 Cucharadas de Maicena
- 2 Rajas de Canela (Canela Molida para rociar por Encima)

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y colocarlos en una cazuela, montar al fuego y menear constantemente con una cuchara de palo hasta que rompa el hervor y cuaje. Dejar 5 minutos más y bajar de fuego.

Verter en una dulcera o copas individuales y rociarlas con la canela en polvo. Puedes hacer esta natilla con cualquier fruta de su preferencia.

Las ollas donde van a elaborarse los manjares deben ser de peltre, barro, cobre o teflón, acero inoxidable, nunca de aluminio, pues estas últimas sueltan partículas que pueden ser dañinas para la salud.

Igualmente, las cucharas que se deben usar son las de madera. Usar materiales nobles en la cocina garantiza calidad en los alimentos que se elaboran y una mejor salud.

Receta #5

Pay de Calabaza



Ingredientes:

- 300 grs. de Puré de Calabaza (o 600 grs. cruda)
- ½ Taza de Azúcar
- 2 Huevos
- 200 grs. de Crema de Leche (Nata para Montar)
- 1 Cucharadita de Canela en Polvo
- 1 Cucharadita de Jengibre
- 1 Cucharadita de Nuez Moscada
- 1 Lámina de Masa Quebrada

Preparación:

Para preparar la tarta de calabaza "pumpkin pie", lo primero que debes hacer es limpiar la calabaza. Retira la piel y las semillas y corta la pulpa en trozos pequeños, colócalos en un bol e introdúcelo en el microondas para cocinar a máxima potencia durante 8-10 minutos.

El tiempo final variará según el microondas. También se puede asar la calabaza al horno, luego los pasos son los mismos. Cuando esté cocida, triturar la calabaza con una batidora eléctrica de mano o con un tenedor.

Añade los huevos y el azúcar y bate hasta que quede todo bien mezclado. Agrega las especias y la crema de leche o nata y sigue mezclando: Puedes usar azúcar blanco o moreno, así como panela o el edulcorante que más te guste.

Coge un molde desmontable de 20 cm de diámetro, unta la base las paredes con un poco de mantequilla y cúbrelo con la masa quebrada recortando los bordes. Luego, pincha la base de la masa con un tenedor.

Enciende el horno a 180 °C y, cuando esté caliente, hornea la masa durante 7 minutos. Para evitar que se infle durante la cocción añade encima algo de peso, como legumbres secas.

Vierte el relleno sobre la masa y hornea el pay de calabaza durante 30 minutos. Pincha el centro con un palillo para saber si la tarta está hecha: si sale seco estará lista. Vigila que no se tueste mucho por encima o se quemará.

Un truco para evitar que se queme si todavía no está hecha por dentro es cubrir la superficie con papel de aluminio.

Saca la tarta y deja que se enfríe. Ponla en una bandeja de servir y decórala a tu gusto. Si no tienes mucho tiempo, siempre puedes espolvorear canela en polvo por encima, ya que la combinación de sabores es exquisita.

¡Lista la receta de pay de calabaza! Especialmente si compras la masa ya hecha, la dificultad de esta tarta es mínima. Ahora bien, si te apetece pasar un poco de complicación, entonces te animamos a preparar tu propia masa.

Si te ha gustado esta receta y quieres aprender una versión diferente, no te pierdas el pay de calabaza con queso.

Una vez lista la receta de pay de calabaza te aconsejamos subir un poco de nivel y animarte a decorarla. Para ello, puedes hacer un sencillo merengue y cubrir la superficie con una manga pastelera, formando el dibujo que más te guste.

Receta #6

Flan de Piña



Ingredientes:

- 1 Lata de Piña
- 1 Unidad de Yogur Cremoso Natural
- 1 Lata de Leche Condensada de 370 grs
- 4 Huevos

- 1 Bote de Caramelo Líquido

Preparación:

Enciende el horno a 200 °C para que se vaya calentando. En un bol pon 6 rodajas de piña bien escurridas, triturarlas hasta que queden como un puré.

Cubre un molde apto para el horno con caramelo líquido. Puedes hacer el caramelo en casa siguiendo nuestra receta de caramelo líquido, o comprarlo ya preparado. Reserva. Pon los huevos en un bol, batirlos y añade la leche condensada y el yogur. Vuelve a batir hasta que los ingredientes queden bien mezclados.

Añade la piña triturada a la mezcla y vuelve a triturar. Si quieres notar los pedacitos de piña en el flan, puedes dejarlos así y mezclarlos con el resto de la preparación del flan con una cuchara.

Coge una bandeja un poco más grande que el molde del flan y pon el molde dentro. Añade la mezcla del flan en el molde con el caramelo, ve echándolo poco a poco para no mezclarlo con el caramelo. Vierte dos dedos de agua caliente en la bandeja grande para cocinar el flan en baño María.

Tapa el molde con papel de aluminio para que no se queme la superficie. Mete ambos moldes al horno y deja cocinar unos 40-50 minutos. Si quieres hacer un flan de piña sin horno, puedes usar una olla o sartén con agua y preparar el flan en las hornillas de la cocina.

Pasado este tiempo, comprueba el flan a ver si ya está cuajado pinchando con un palillo en el centro. Si sale seco, estará listo, si no, déjalo un poco más. Saca el flan de piña del horno y deja enfriar.

Cuando el flan de piña esté bien frío, desmoldarlo con cuidado para que se despegue bien de las paredes del molde. Si ha quedado con poco caramelo se puede añadir un poco más por encima. Con las rodajas de piña que te queden puedes adornar el flan. ¡Ya estará listo! Sirvelo frío y disfruta.

Receta #7

Torta de Merengue



Ingredientes:

- 6 Huevos
- 200 grs. de Azúcar (1 Taza)
- 140 grs. de Azúcar Glas
- 15 grs. de Maicena
- 1 Cucharada Postre de Vainilla
- 1 Cucharada Postre de jugo de Limón
- 500 grs. de Frutillas o Fresas
- 250 grs. de Azúcar (1¼ Tazas)
- 10 Mililitros de jugo de Limón
- 3 Gotas de Colorante rojo
- 500 mililitros de Crema para batir con, al menos, 30% de grasa
- 65 grs. de Azúcar Glas (Extra)
- 20 grs. de Leche
- 1 Cucharada Postre de Vainilla

Preparación:

El merengue constituye la base de este delicado postre, por lo tanto, es lo primero que se debe hacer. Para esto, separa las claras de las yemas y pesa el resto de los ingredientes. Precalienta el

horno a su mínima temperatura. Si tu horno es demasiado caliente, considera mantener la puerta ligeramente abierta durante el horneado de la torta de merengue italiano.

Bate las claras a máxima velocidad y cuando empiecen a subir, añade el azúcar poco a poco y en forma de lluvia. Cuando la hayas agregado toda, adiciona el azúcar glass ya tamizada, también poco a poco.

En este punto, ya debes tener un merengue bastante fuerte. Es el momento de agregar la vainilla y el jugo de limón. Solo falta sumar la maicena. Ta Mizala al igual que el azúcar glass. La textura del merengue es firme y brillante.

Pasa el merengue a una manga pastelera. La manga ayudará a formar los merengues de las tortas de una manera más uniforme. Si no tienes una, no te preocupes, también puedes hacerlo con una cuchara, pero te tomará más tiempo.

Hornea los merengues en papel de cocina. Para esto, tienes dos opciones: pica tres círculos de 20 centímetros de diámetro o dibújalos en el papel que pondrás en el fondo de la bandeja. En cualquiera de los casos, adhiere el papel a la bandeja con un poco del mismo merengue.

Hornearlos por 1 hora a temperatura muy suave. Deben volverse completamente firmes, ¡pero cuidado!, son muy frágiles. Espera que enfríen por completo dentro del horno antes de retirar el papel. Aun así, hazlo con suma suavidad y delicadeza. Si no, se romperán y tendrás que repetir todo el proceso.

Mientras los merengues se hornean, pica las frutas y llévalas al fuego junto con el azúcar y el limón. Cocinarlas hasta obtener un sirope espeso. Al igual que los merengues, enfría completamente.

Una vez que ya tienes los merengues y la mermelada, entonces llegó el momento de preparar la crema chantilly, que será el elemento de la torta que ayudará a darle estructura. Para esto, coloca la crema de batir en un envase metálico y llévala al congelador por unos 20 minutos. También congela las aspas de la batidora. Tamiza el azúcar glass junto con la leche en polvo.

Ahora, saca del congelador la crema y bate a máxima velocidad. Cuando comience a levantar, espolvorea el azúcar glass y la leche. También añade la vainilla o el saborizante de tu elección. Bate por varios minutos más hasta que esté más firme.

Es importante hacerlo hasta que la crema tenga estructura y no más, porque puede convertirse en mantequilla. Emplatar la torta de merengue con frutilla es relativamente sencillo. Extiende una

capa fina de crema en el plato y coloca allí el disco. Esa crema servirá para mantener el disco en su sitio mientras armamos la torta.

Pon una capa de chantilly sobre el disco y extiendela bien. Esparce la mermelada con suavidad. Viene otra capa de crema. Es importante que no sean demasiado gruesas. Pon encima el segundo merengue y repite la operación anterior. Culmina con el último círculo y ya está armada la torta.

Solo falta adornar la torta. Hazlo con la mermelada y la crema de la forma que más te guste. Si tienes fresas naturales, puedes colocarlas para hacer más vistosa tu torta de merengue casera.

Receta #8

Tiramisú de Chocolate



Ingredientes:

- 1 Pieza de base de Bizcocho para Rellenar
- 1 Vaso de Cacao en polvo soluble bajo en Azúcares (puede ser cacao soluble normal)
- 3 Vasos de Leche Semidesnatada
- 3 Unidades de Huevo XL
- 100 grs. de Azúcar ($\frac{1}{2}$ taza)
- 300 grs. de Queso Mascarpone

- 250 Paquetes de nata para Montar

Preparación:

Partimos de la base, con un bizcocho estilo soletilla de 6 raciones bien cumplidas, puedes utilizar igualmente los bizcochos de soletilla convencionales. Rebana el bizcocho en tres rodajas iguales y reserva.

Puedes hacerlo también con un bizcocho de vainilla regular, tal como te mostramos en esta receta de tiramisú casero. Podrás utilizar igualmente los bizcochitos de soletilla.

Ahora prepara la primera parte del relleno de mascarpone. Bate los huevos enérgicamente hasta que tomen un tono blanquecino, ve añadiendo el azúcar lentamente hasta que se disuelva totalmente y la mezcla quede cremosa. Reserva.

Vierte la leche y el cacao en un cuenco para hacer la mezcla de chocolate. Utiliza un vaso pequeño y bate hasta que la mezcla quede muy bien integrada y sin grumos.

Vierte la mezcla de chocolate sobre la primera base del bizcocho. Báñate despacio sin que se desborde, aunque verás que este tipo de bizcochos absorben rápidamente el líquido. Una vez tengas la primera base, deja reposar y sigue con la preparación. Puedes repartir fácilmente la leche con cacao, friccionando un poco con un trozo de papel film por encima si hiciera falta.

Añade el queso mascarpone a la mezcla de huevos y azúcar. Hazlo poco a poco y con movimientos envolventes, si te cuesta un poco puedes usar una lengua de cocina. Procura que el queso mascarpone esté al menos una hora fuera de la nevera antes de utilizarlo para facilitarte el trabajo.

Bate la nata hasta montarla y vierte en ella la mezcla de huevo y mascarpone. Ve despacio para evitar que pierda aire y cremosidad. La mejor forma de mezclar es hacerlo con movimientos envolventes hasta que los ingredientes queden bien integrados. La nata debe de estar bien fría en la nevera antes de montarla.

Pon una capa gruesa de crema por encima de la base húmeda de bizcocho, ayúdate de una espátula o lengua de cocina. Seguidamente, espolvorear el cacao uniformemente por encima de la base de crema, hazlo con un colador.

Ve haciendo lo mismo con las siguientes dos capas de bizcocho. Es decir, moja cada capa con el batido de chocolate, extiende la capa de crema y termina con una capa de cacao en polvo.

Añade la última capa de cacao al momento de servir para que no se humedezca y la presentación quede perfecta. ¡Disfruta de tu tiramisú de chocolate!

Receta #9

Crema Catalana Casera



Ingredientes:

- 750 Mililitros de Leche Entera
- 6 Unidades de Yemas de Huevo
- 30 grs. de Maicena
- 6 Cucharadas Soperas de Azúcar para la Crema
- 4 Cucharadas Soperas de Azúcar para Quemar
- 1 Trozo de Cáscara de Limón o un palo de Canela

Preparación:

Calienta la leche en un cazo con 4 cucharadas de azúcar y la cáscara de limón. Deja que se disuelva el azúcar y se infusione la leche a fuego medio. Recuerda que el limón es opcional y puedes sustituirlo por naranja o una rama de canela.

Mientras se calienta la leche, coloca las yemas de huevo en un bol con las 2 cucharadas de azúcar restantes y la maicena, remueve hasta que queden estos ingredientes bien mezclados y la maicena bien disuelta sin grumos. Si prefieres hacer crema catalana sin maicena, consulta esta otra receta.

Coge un cucharón de leche del cazo caliente y añádelo poco a poco a la mezcla de yemas y maicena. Enseguida, remueve, añade otro cucharón y sigue mezclando. Te recomendamos hacer la crema catalana con varillas manuales en este punto.

Incorpora la mezcla anterior a la leche que todavía tienes en el fuego, remueve ahora con una cuchara de madera sin parar. Baja el fuego y cocina la crema catalana suavemente durante 5 minutos, sin dejar de mover.

En el último minuto, sube un poco el fuego y deja que empiece a hacer burbujas alrededor, como si estuviera a punto de hervir pero sin llegar a hacerlo, ya que la crema podría cortarse. Cuando veas que está lista, con la consistencia que se muestra en la imagen, espesa y cremosa al mismo tiempo, apaga el fuego.

Cuela la crema o pásala por un chino para que aún quede más fina y sin grumos. Este paso podrás quitártelo si quieres hacer tu crema catalana casera más rápido, pero ten presente que una de las características de este postre es que tiene una textura mucho más fina que la tradicional crema pastelera. Llena unos cuencos de barro con la crema catalana y deja que se enfríe en la nevera como mínimo una hora.

El azúcar quemado que cubre la superficie de la crema catalana debe hacerse justo antes de consumirse, ya que podría derretir la crema si lo haces con demasiada antelación. Dicho esto, distribuye una cucharada de azúcar sobre cada cuenco de crema.

Hay dos formas de quemar el azúcar de la crema catalana casera. Tradicionalmente, es decir, en la receta de crema catalana original, se utilizaba una plancha de hierro redonda que se calentaba directamente en el fuego y se dejaba unos segundos sobre el azúcar, los necesarios para caramelizar y quemarlo sin que se quede pegado.

Si te preguntas cómo hacer crema catalana sin soplete, esta es la manera. Ahora bien, si no dispones de plancha, la segunda forma es con un soplete. Simplemente debes quemar el azúcar con el soplete hasta que esté caramelizado y tostado.

Si no tienes soplete ni plancha de hierro, hay una tercera forma pero es más complicado que quede bien. Consiste en hornear la crema catalana con el azúcar por encima lo más cerca posible

del grill, con esta función activa y con el horno caliente a 220 °C. Se puede añadir una bandeja con agua.

¡Lista para comer! Ahora que sabes cómo hacer crema catalana y cómo quemar el azúcar de distintas formas, animate a preparar la receta y cuéntanos cómo te ha quedado. En algunos lugares sirven la receta de crema catalana con nata montada por encima o helado de vainilla.

Receta #10

Tarta de Leche Condensada y Chocolate



Ingredientes:

- 225 grs. de Galletas
- 100 grs. de Mantequilla
- 400 grs. de Leche Condensada
- 50 grs. de Cacao en Polvo
- 100 grs. de Mantequilla
- 3 Yemas de Huevo

Preparación:

Prepara la base de la tarta de leche condensada y chocolate. Para ello, tritura las galletas en un robot de cocina o metidas en una bolsa y pasa el rodillo por encima hasta hacerlas migas. Funde 100 g de mantequilla en el microondas y mézclala con las galletas trituradas. Utiliza las galletas que más te gusten, tipo María, de avena, con chips de chocolate, etc.

Engrasa un molde preferiblemente desmontable de unos 20 cm de diámetro con mantequilla fundida o con un spray desmoldante. Forra toda la base del molde con la masa de galletas y mantequilla.

Si el molde es de paredes bajas, tipo tartaleta, forra también las paredes. Hornea la base durante 10 minutos en el horno precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo. Retírala del horno para proceder con el relleno.

Introduce en un cazo la leche condensada, el cacao y la mantequilla troceada y caliéntalo a fuego suave. Ve removiendo con unas varillas hasta que la mantequilla se funda y quede una crema homogénea.

Retira la crema de leche condensada y cacao del fuego y añade las yemas de huevo una a una mientras las mezclas con unas varillas. Las claras sobrantes puedes guardarlas para otra receta o elaborar un sencillito merengue suizo para decorar esta tarta de leche condensada y chocolate.

Vierte la crema encima de la base de galletas y hornea la tarta de galletas con leche condensada y chocolate con calor arriba y abajo durante 20 minutos a 180 °C. Deja que se enfríe durante unos minutos y desmolda con cuidado. Termina de enfriar encima de una rejilla.

Sirve la tarta de chocolate y leche condensada cortada en pequeñas porciones. Te durará varios días guardada en el frigorífico. Como ves, queda con una base crujiente y un relleno muy jugoso, ¡toda una delicia!

Receta #11

Chocobananas

**Ingredientes:**

- 2 Bananas o Plátanos Grandes
- 1 Taza de Chocolate para Derretir
- Chispas o Virutas de Colores
- Almendras Picadas
- Coco Rallado

Preparación:

Corta las bananas en mitades. Si tus bananas son pequeñas, puedes saltarte este paso y utilizar una banana entera por chocobanana. Clava una paleta o un palillo en cada mitad y quítales la cáscara. Déjalas en un plato y llévalas a congelar por unas 4 horas.

Sácalas del congelador y prepara el chocolate. Puedes derretirlo en baño María o en microondas. Si lo haces en microondas, derrítelo en intervalos de 20 segundos, sácalo y revuelve para que se derrita correctamente y no se queme. Continúa hasta que esté completamente derretido. Puedes añadir un chorrito de leche si el chocolate está muy espeso.

Prepara los ingredientes para armar tus chocobananas. Coloca las bananas, el chocolate derretido y los toppings que quieras usar en una mesa de trabajo. Baña las bananas en el chocolate y cubrílas por completo con ayuda de una cuchara.

Añade los toppings que desees. En este caso hemos utilizado virutas de colores, almendras picadas y coco rallado, pero puedes usar cacahuetes, chispas de chocolate, estrellitas de colores o cualquier extra que te guste. Una vez listas, refrigera las chocobananas por unas 4-6 horas y disfrútalas frías y refrescantes.

Receta #12

Soufflé de Chocolate



Ingredientes:

- 90 grs. de Chocolate Negro para Fundir
- 60 grs. de Cacao en Polvo
- 4 Claras de Huevo
- 1 Yema de Huevo
- 40 grs. de Mantequilla
- 35 grs. de Azúcar
- 1 Cucharada Sopera de Mantequilla para los Moldes
- 3 Cucharadas Soperas de Azúcar para los Moldes
- 1 Pizca de Sal
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar Glass

Preparación:

Con una brocha, unta unos moldes aptos para el horno con un poco de mantequilla, cubriendo la base y los laterales. Espolvorea azúcar dentro de los moldes para que se quede pegada en ellos. Reserva en la nevera.

En un bol pon la yema de huevo y los 40 g de azúcar, bate con unas varillas hasta que la mezcla blanquee. Reserva. En otro bol pon la mantequilla y el chocolate troceado. Mete al microondas un par de minutos para que se deshaga, mezcla hasta que el chocolate esté totalmente derretido.

Incorpora el chocolate fundido con la mantequilla al bol de la mezcla de la yema con el azúcar, mezcla bien hasta integrar todos los ingredientes. A esta mezcla añade el cacao en polvo, mezcla de nuevo.

Monta las claras a punto de nieve, pon una pizca de sal para ayudar a que monten bien las claras, han de quedar unos picos firmes. Añade una parte de las claras montadas al bol del chocolate y mezcla. Sigue añadiendo las claras y veas mezclando con movimientos envolventes.

Añade la mezcla de chocolate en los tarros para el horno, con estas cantidades salen 3-4 soufflés según la capacidad de los tarros. Se han de llenar justo al ras, limpia los bordes con un papel de cocina.

Introducelos en el horno precalentado a 200 o unos 15-20 minutos. Este tiempo variará según el horno y el tamaño de los moldes, así que mantente atento. Cuando veas que suben y la superficie queda un poco más seca, estarán listos.

Saca, espolvoreamos con un poco de azúcar glass y sirve enseguida. El soufflé de chocolate se baja rápidamente después de sacarlo del horno, es normal.

Receta #13

Natillas de Chocolate Blanco

**Ingredientes:**

- 1 Pastilla de Chocolate Blanco para Fundir
- 2 Cucharaditas de Harina de Maíz
- 1 Pizca de Pimienta Blanca en Polvo
- 700 Mililitros de Leche Entera o semi Entera
- 3 unidades de Yemas de Huevo
- 75 grs. de Azúcar Blanca
- 1 Cucharadita de Aroma de Vainilla
- Ralladura de Medio Limón

Preparación:

Lo primero que debes preparar es el chocolate blanco. Rallalo para que sea más fácil de fundir y reservar.

Vierte 200 de los 700 ml de leche en un recipiente y añade la harina de maíz. Disuelve en su totalidad y reserva. La leche debe estar a temperatura ambiente para que se integren bien los ingredientes.

Pon un cazo a calentar y verter el resto de la leche, los 500 ml. Espera a que la leche esté caliente, pero no la dejes hervir para que no se alteren los demás ingredientes.

Cuando la leche esté caliente y humeante, añade una cucharada de esencia de vainilla, la ralladura de limón y un poquito de pimienta blanca. Ve removiendo y deja que cueza sin hervir durante 3 minutos, retira del fuego. Puedes omitir la pimienta blanca, pero esta le dará un toque muy especial a tus natillas caseras.

Pon las yemas de huevo en el vaso batidor, agrega también la mezcla de leche y harina, así como el azúcar. Bate todo a velocidad mínima durante 1 minuto para evitar que la mezcla haga mucha espuma. También puedes batir manualmente o con varillas.

Vuelve al cazo con la leche tibia. Agrega el chocolate blanco y remueve para diluirlo. Pon a calentar al fuego una vez más e intenta que el chocolate se deshaga en su totalidad sin dejar que hierva.

Vierte en el cazo la mezcla del vaso batidor y bate sin parar para que no se formen grumos ni se cuajen las yemas. Coce por 4 minutos sin hervir, notarás que la mezcla de estas natillas fáciles se irá expresando.

Vierte la mezcla de las natillas de chocolate blanco en los tanques o recipientes donde las servirás. A medida que se enfrían, verás que se van empesando más. Puedes añadir una galleta o sirope del sabor que más te guste. Otra opción es añadir un copo de nata por encima, ¡combinará perfectamente!

Cuando se entibien las natillas, taparlas por encima con papel film y refrigerar en la nevera durante 4 horas.

Receta #14

Flan de Almendras

**Ingredientes:**

- 250 Mililitros de Leche
- 100 grs. de Azúcar (½ Taza)
- 2 Huevos
- 80 grs. de Almendra Molida
- 1 Taza de Azúcar (200 grs)
- 3 Cucharadas Soperas de Agua

Preparación:

Prepara el molde o recipiente que usarás para hacer el flan de almendras. Hecho esto, empieza por el caramelo. Para ello, pon una sartén al fuego, añade el azúcar y el agua y deja que el azúcar se deshaga lentamente y se convierta en un caramelo tostado. Entonces, se retira para evitar que se oscurezca de más y se queme.

Cuando tengas el caramelo líquido listo, sin dejar que se endurezca, viértelo en el molde que tienes preparado, deja que se vaya enfriando y resérvalo para seguir con los pasos siguientes.

Bate los huevos con el azúcar, añade las almendras molidas y bate durante 1 minuto a velocidad mínima si lo bates en una batidora, si lo haces a mano deberás batir durante 3 minutos o hasta que la mezcla se quede homogénea. Precalienta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.

Una vez que esté todo integrado, agrega también la leche, bate durante 1 minuto a velocidad muy lenta o 2 minutos si es a mano y reserva. Aparte, prepara una bandeja para horno y llénala de agua para que el flan de almendra se cueza al baño María.

Vierte con sumo cuidado la mezcla que has reservado sobre el recipiente donde tienes el caramelo líquido, introduce la flanera dentro de la bandeja del horno donde pusiste el agua y hornea el flan de almendras durante 45 minutos a 180 °C. Si necesitas tapar la parte de arriba del flan porque se dora mucho, hazlo con papel de aluminio.

Cuando ya esté hecho el flan de almendras, saca el recipiente con cuidado y deja que se enfríe a temperatura ambiente para después llevarlo a la nevera durante un par de horas. Puedes servir esta deliciosa receta de flan con almendra molida con almendras enteras por encima, con helado o con nata montada.

Receta #15

Natillas de Turrón



Ingredientes:

- 3 Vasos de Leche semi Descremada
- 250 grs. de Turrón Blando
- 40 grs. de Harina de Maíz (⅓ Taza)
- 1 Cucharada Sopera de Azúcar Morena
- 1 Vaso de nata para cocinar (Ligera)

Preparación:

En un vaso batidor introduce la leche, pero conserva unos 3 dedos para después. Agrega la nata para cocinar y bate a mano o con espas. Si bates la mezcla en un batidor, hazlo a velocidad lenta durante 1 minuto. Añade también el turrón y continúa batiendo por 2 minutos más a la mínima velocidad. Obtendrás una crema líquida y muy aromática.

Añade una cucharada colmada de azúcar morena. Disuelve el azúcar en la misma crema ya batida, no es necesario que acciones la batidora, simplemente debes disolver el azúcar. Si lo deseas, puedes prescindir del azúcar, pues ya el turrón es bastante dulce.

Pon un cazo en el fuego y vierte toda la crema batida de turrón. Ve calentando a fuego lento sin dejar que hierva. Remueve a menudo para que la mezcla no se pegue al cazo. Mientras tanto, disuelve la harina de maíz en la leche que tenías reservada, esta debe estar a temperatura ambiente. Remueve hasta que quede totalmente diluida.

Añade esta mezcla de harina y leche al cazo sin dejar de remover. Este paso es importante para que no se formen grumos y salga una natilla de turrón perfecta. Remueve sin dejar reposar y a los pocos minutos notarás que la mezcla comienza a espesar. Sigue mezclando por 3 minutos más.

Ya transcurridos esos minutos, reparte la natilla en los recipientes que hayas predispuesto, después tomarán más cuerpo a medida que se vayan enfriando, puedes espolvorear un poco de canela en polvo, nata o sirope, de los sabores que más te gusten.

Aunque como nosotros, decidimos utilizar un poco de canela para no distorsionar el sabor del turrón tan excepcional e inconfundible. Deja las natillas enfriando 4 horas en la nevera cubiertas con papel film o aluminio.

Receta #16

Salchichón de Chocolate

**Ingredientes:**

- 300 grs. de Chocolate de Postres
- 90 grs. de Mantequilla
- 150 grs. de Galletas María ($\frac{3}{4}$ Paquete)
- 60 Mililitros de Leche ($\frac{1}{4}$ Taza)
- 60 grs. de Almendras
- 1 Bote de Azúcar Glass

Preparación:

En un bol pon el chocolate y la mantequilla. Fúndete en el microondas a 600W en intervalos de tiempo de 1 minuto para que no se queme el chocolate. Añade al bol la leche y mezcla bien.

Rompe las galletas en trozos pequeños y medianos. Incorpórase al bol del chocolate y, con una espátula, remueve bien y mezcla hasta que queden bien integradas las galletas con el chocolate.

Pica las almendras en trozos y agregalas a la mezcla. Deja que se enfríe a temperatura ambiente por unos 5 minutos para poder hacer el salchichón de chocolate y galletas.

Mientras se enfría, corta un trozo de papel sulfurizado o de horno, humedecerlo un poco bajo el grifo. Añade la mezcla de chocolate, ve enrollando y dándole forma cilíndrica hasta terminar el papel.

Coge un trozo de film transparente y termina de enrollar el rulo apretandolo bien por los extremos y atándolo con un nudo. Ha de quedar apretado y firme para que coja la forma de salchichón. Mételo al frigorífico unas 3-4 horas o de un día para otro. También se puede poner en el congelador para que esté más rápido.

Una vez enfríe, quita el film transparente y luego el papel de horno. Hazlo con cuidado, ya que se habrá quedado pegado, pero tirando del papel sale bien.

Pon en una bandeja o plato azúcar glass y reboza el salchichón por todos los lados para que parezca la piel del salchichón. Corta en rodajas más bien gruesas para que no se rompa. Así podrás presentar el salchichón de chocolate a tus seres queridos y amigos para sorprenderlos con un postre rico y original.

Receta #17

Brownie en Taza



Ingredientes:

- 50 grs. de Chocolate Negro para Postres
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 2 Cucharadas Soperas de Aceite de Girasol
- 2 Cucharadas Soperas de Harina de Trigo
- 1 Huevo
- 1 Nuez Pelada para Decorar

Preparación:

Trocea el chocolate y ponlo en la taza en la que vaya a hacer el brownie. Derrite el chocolate en el microondas a potencia suave para que se funda poco a poco. Saca la taza del microondas y remueve con una cuchara para deshacer los posibles grumos de chocolate y que se termine de fundir con el calor residual.

Incorpora el azúcar, el aceite, la harina y el huevo cascado. Mezcla bien con la cuchara hasta obtener una pasta homogénea. Como ves, el brownie a la taza puede hacerse en el mismo recipiente, sin necesidad de ensuciar nada más.

Reparte por encima los trozos de nuez, mete la taza al microondas y deja cocer el brownie 30 segundos a máxima potencia. Si colocas la taza en el extremo en lugar de en el centro, ¡se hará mucho mejor!

Abre la puerta del microondas y gira la taza. Cierra la puerta y termina de cocer el brownie otros 30 segundos más. Tienes que estar controlando bien el tiempo, de manera que no te alejes del microondas mientras se cuece.

Un truco para que te quede un brownie en taza jugoso es el siguiente: en cuanto veas que sube la masa como si fuera a derramarse, apaga y retira la taza del microondas.

Deja reposar unos minutos antes de consumir el brownie en taza, pues quema bastante y suelta un poco de vapor muy caliente a la hora de meter la cuchara en él. ¡Y listo! Así de fácil es la receta de brownie al microondas en taza, además deliciosa. Queda con la consistencia perfecta y en apenas unos minutos.

Receta #18

Mermelada de Pomelo Rosa

**Ingredientes:**

- 1 kilogramo de Pomelos sin piel
- 750 gramos de Azúcar (3¾ tazas)
- 100 mililitros de Vino moscatel
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- Botes de cristal para envasar

Preparación:

En primer lugar, para preparar esta mermelada de pomelo casera cortamos los pomelos en rodajas muy finas, con la ayuda de un cuchillo bien afilado. Hervimos las rodajas con el vino moscatel durante 30 minutos. Tapamos la olla y la dejamos reposar durante toda la noche.

Al día siguiente, ponemos la mezcla a hervir, añadimos el azúcar y la cucharadita de jengibre y cocemos la mermelada de pomelo rosa durante 30 minutos removiendo de vez en cuando.

Si no te gusta encontrar tropezones en la mermelada de pomelo y jengibre, trituramos durante unos minutos con la batidora o la pasamos por un pasapurés.

Entonces echamos la mermelada de pomelo rosa en botes esterilizados y los dejamos enfriar tapados boca abajo durante 24 horas. Si queremos que la mermelada casera de pomelo nos dure

mucho más tiempo (meses), ponemos los botes rellenos en una olla con agua y que hiervan durante 20 minutos, y los dejamos enfriar dentro de la olla con el agua.

Ahora ya solo queda untar la mermelada de pomelo rosa en unos panecillos de leche o en una rebanada de pan casero tostado ¡y a comer!

Receta #19

Tarta de Leche Condensada



Ingredientes:

- 150 grs. de Galletas
- 80 grs. de Mantequilla
- 250 grs. de Leche Condensada
- 300 Mililitros de Crema de Leche o nata para Montar
- 5 Hojas de Gelatina Neutra
- 2 Galletas para Decorar

Preparación:

Pon las hojas de gelatina en un bol o plato con agua fría y déjalas unos 10 minutos para que se hidraten. También puedes ver en este vídeo cómo hidratar las láminas de gelatina.

Para hacer la base de galletas, tritura las galletas con ayuda de un robot hasta dejarlas pulverizadas. También puedes hacer este paso a mano introduciendo las galletas en una bolsa de plástico y pasando un rodillo por encima.

Derrite la mantequilla en el microondas unos segundos y mézclala con las galletas hasta que quede como una arena mojada. Si hiciera falta se puede añadir un poco más de mantequilla.

Con esta mezcla de galletas cubre el fondo de un molde desmontable redondo o alargado de unos 18-20 cm. Cubre la base y las paredes y con ayuda de una cuchara presiona la masa de galletas para que quede bien compacta. Mete el molde en la nevera para seguir con la receta de tarta de leche condensada.

Pon la leche en un bol y calientala en el microondas 1 minuto a 600W o al fuego, pero no hay que dejarla que hierva, solo que se caliente. Escurre bien las hojas de gelatina y añadirlas a la leche condensada caliente, removiendo bien hasta que se deshagan. Deja que se enfríe un poco esta mezcla.

En otro bol, agrega la nata bien fría y monta con varillas eléctricas o una batidora eléctrica de mano. En este punto se puede añadir unos 50 gramos de azúcar si te gustan los postres muy dulces.

Ve añadiendo la mezcla de la leche condensada a la nata montada poco a poco y mezclando con movimientos suaves. De esta forma, la tarta de leche condensada no perderá volumen y quedará cremosa y esponjosa.

Saca el molde con la base de galletas, vierte en ella la mezcla y alisa la superficie de la tarta. Introdúcela en la nevera durante 3-4 horas o déjala de un día para otro. Puedes adornar la tarta de leche condensada con galletas trituradas cuando esté cuajada, con virutas de chocolate, coco rallado...

Receta #20

Flan de Huevo Casero

**Ingredientes:**

- 4 Huevos
- 8 Cucharadas Soperas de Azúcar de Panela
- 1 Rama de Vainilla
- 2 Vasos de Leche Entera o semi entera
- 12 Vasos Pequeños de moldes Desechables de Papel Aluminio
- 1 Vaso Pequeño de Azúcar de Panela

Preparación:

Calienta la leche un par de minutos en el microondas para que quede tibia. Abre la vaina de vainilla e introdúcela en el recipiente con la leche. Por otro lado, precalienta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Vierte 2 dedos de agua en la bandeja del horno y deja que se caliente, ya que haremos el flan de huevo al baño María.

Vierte la leche en el vaso mezclador o en la batidora. Introduce los huevos y el azúcar y bate a velocidad mínima. Para evitar que se forme demasiada espuma, puedes utilizar varillas de mano o un tenedor para mezclar. Deja reposar.

Vierte el otro vaso pequeño de azúcar de panela en una sartén o cazuela pequeña. Añade un chorrito de agua y calienta sin dejar de remover para que se tueste el azúcar. No dejes que se

oscurezca demasiado o se queme, pues se amargara. Verás que empezará a burbujear y, poco a poco, tomará un tono dorado muy apetitoso.

No dejes que el azúcar se enfríe y viértelo en los vasitos de flan o en el molde que utilices. Deja que se solidifique tras un par de minutos. Entonces, vierte la leche batida con los demás ingredientes. Si utilizas un molde familiar, sigue exactamente los mismos pasos.

El flan de huevo está listo para entrar al horno. Puedes poner un trozo de papel aluminio en los moldes para evitar que entre el agua. Llévalos a la bandeja con mucho cuidado de no quemarte. Cocina durante 50 minutos a 180 °C con calor arriba y abajo.

Ya están preparados, saca del horno y deja enfriar una hora. Luego, llévalos a la nevera y estarán listos para desmoldar en 4 horas. Disfrútalo tu flan de huevo casero con nata, frutas o dulce de leche.

Receta #21

Tarta de Yogur y Fresas



Ingredientes:

- 200 grs. de Galletas

- 100 grs. de Mantequilla
- 250 grs. de Yogur
- 300 Mililitros de nata para Montar (Crema de Leche)
- 100 Mililitros de Leche
- 5 Láminas de Gelatina
- 100 grs. de Azúcar (½ Taza)
- 300 grs. de Fresas

Preparación:

Para preparar la tarta de yogur con fresas lo primero que debes hacer es hidratar las láminas de gelatina en un bol con agua fría. Déjalas unos 10 minutos. Puedes sustituir la gelatina en láminas por 1 cucharada sopera de gelatina en polvo, cuajada o agar-agar.

Mientras tanto, trocear las galletas y triturarlas en un robot de cocina. También se pueden triturar poniendo las galletas en una bolsa y pasando un rodillo por encima o dándole golpes hasta que queden trituradas.

Pon la mantequilla en un bol y métela en el microondas unos segundos para que se deshaga. Coloca las galletas trituradas en un bol, añade la mantequilla derretida y mezcla.

Con esta mezcla de galletas y mantequilla cubre el fondo de un molde desmontable de 18 cm de diámetro. Presiona bien para que quede bien compacta al molde y déjalo en la nevera mientras preparas el relleno. Si tu molde es más grande, puedes aumentar las cantidades de la tarta de yogur y fresa.

Monta la nata en un bol con varillas eléctricas, preferiblemente. Añade el azúcar poco a poco y sin dejar de batir. Resérvala. La nata debe estar muy fría para que se monte bien. También puedes montarla con una batidora eléctrica de mano.

Vierte la leche en otro bol y calientala un poco en el microondas o al fuego. Escurre bien las hojas de gelatina, añadelas a la leche caliente y mezcla hasta que se derritan por completo.

Incorpora el yogur a la leche e integra estos ingredientes. Puedes hacer tarta de yogur y fresas con yogur griego, yogur natural sin azúcar e, incluso, yogur de fresa si quieres potenciar el sabor de este alimento.

Agrega la mezcla anterior a la nata montada y mezcla con movimientos envolventes para que la nata no se baje. Otra opción igualmente deliciosa es la de triturar algunas fresas y agregarlas al relleno.

Saca el molde de la nevera, introduce la mezcla sobre la base de galletas, alisa bien la superficie y deja la tarta en el frigorífico durante 3-4 horas para que cuaje. Si puedes dejarla una noche entera mejor. Si no tienes tanto tiempo, introduce la tarta en el congelador durante 1 hora.

Lava las fresas y córtalas en rodajas finas algunas y otras en trozos más grandes. Saca el molde de la nevera, desmolda la tarta cuando esté bien cuajada y ponla en una fuente de servir.

Coloca las rodajas en el borde de la tarta con la base plana abajo y el pico de la fresa arriba. Si tienes dificultades para pegar las fresas a la tarta, puedes humedecer con agua la fruta o utilizar un poco de nata montada a modo de pegamento.

Los trozos más grandes de fruta déjalos para decorar la superficie. ¡Y listo! Esta receta de tarta de yogur y fresas sin horno es fácil y deliciosa.

Receta #22

Baklava



Ingredientes:

- 400 grs. de Nueces

- 150 grs. de Almendras
- 10 hojas de Masa filo
- 2 Clavos de olor
- 1 Limón
- 5 Cucharadas de Postre de Agua de Azahar
- 300 grs. de Azúcar (1½ Tazas)
- 300 Centímetros Cúbicos de Agua
- 2 Cucharadas de Postre de Canela
- 150 grs. de Manteca o Mantequilla
- 1 Puñado de Pistachos Picados para Decorar

Preparación:

Mezclaremos la canela, 100 gramos de azúcar, las almendras y nueces finamente picadas, pero sin llegar a pulverizarlas. Puedes picar los frutos secos en la licuadora o utilizar una batidora eléctrica de mano. No deben quedar pulverizados porque el postre baklava se caracteriza por notar esos pequeños trozos.

Derrete la manteca sin que llegue a hervir y pinta con ella la base de un molde apto para horno. Es preferible utilizar un molde rectangular. El nuestro es de unos 25 cm de largo. Guarda la manteca sobrante porque la necesitarás a lo largo de la receta.

Sobre esa primera capa de manteca derretida, coloca dos hojas de masa filo también pintadas entre sí con la manteca fundida. También puedes sustituir la masa filo por masa de hojaldre, pero en este caso deberás eliminar la manteca de la receta y tener claro que la textura del postre cambiará un poco.

Si no tienes masa filo, puedes coger tapas para empanadas, espolvorear almidón de maíz, colocar el extremo de una sobre el extremo de otra y estirarlas para unir las y aplanarlas más.

Agrega un poco de la mezcla de los frutos secos, el azúcar y la canela, distribuyendo por toda la masa. Precalienta el horno a 180 °C.

Vuelve a repetir el paso de poner 2 o 3 hojas de masa filo, siempre pintando con la manteca derretida entre cada una de las capas para que el baklava tenga ese toque crujiente y similar al hojaldre, pero sin llegar a serlo.

Incorpora otra capa de frutos y azúcar y repite de nuevo los pasos anteriores hasta finalizar con el relleno. La última capa debe ser de masa filo. Reserva la preparación en el frigorífico durante 25

minutos para que se compacte mejor. Luego, corta en triángulos o cuadrados, ya que el baklava árabe se puede encontrar en ambas presentaciones. Hornea a 180 °C durante 15 minutos.

Mientras el baklava está en el horno, prepara el almíbar que usarás para bañarlo. Para ello, pon en una cazuela el azúcar restante, los clavos de olor y la cáscara de limón y calienta a fuego medio.

Agrega el jugo de limón, el agua de azahar y el agua y deja que alcance el punto de ebullición. Cuando se rompa a hervir, deja que se cocine durante 10 minutos. Para hacer el baklava con leche, añade 200 ml de leche al almíbar.

Cuando el baklava esté listo, retíralo del horno. Sabrás que está hecho cuando observes que está dorado. Dependiendo del tipo de horno, puede tardar un poco más. Con el almíbar todavía caliente, baña la preparación para que esta absorba esos sabores y aromas.

Vuelve a introducir el postre en el frigorífico hasta que esté completamente frío. Sirve la receta de baklava con frutos secos picados por encima, como pistachos picados, que pueden estar o no caramelizados, que es lo más típico.

Los dulces árabes son toda una delicia y podemos elaborarlos en casa sin problema, ya que todos los ingredientes son fáciles de conseguir. Es cierto que son un tanto elaborados, pero el resultado es increíble y muy aromático.

Para hacer los pistachos caramelizados solo debes picarlos, tostarlos en el horno 5 minutos y mezclarlos con azúcar fundido.

Receta #23

Budín de Pan Peruano

**Ingredientes:**

- 550 grs. de Pan del día Anterior
- 1 Litro de Leche
- 200 grs. de Azúcar Moreno
- 150 grs. de Azúcar Blanco
- 1 Cucharadita de Nuez Moscada
- 4 Huevo
- 80 grs. de Mantequilla
- 1 Cucharadita de Clavo de olor
- 1 Cucharadita de Canela en Polvo
- 1 Cucharada Sopera de Ralladura de Limón
- 1 Cucharada Sopera de Ralladura de Naranja

Preparación:

Empieza la receta preparando el caramelo. Así que, deja el azúcar en una olla o sartén a fuego medio con un chorrito de agua y remueve hasta que se disuelva.

Cuando esté, coloca el caramelo en el molde a utilizar y muévelo para que quede distribuido por todo el recipiente.

Vierte en una olla pequeña la leche con la canela, la nuez moscada, los clavos de olor, el azúcar moreno y una pizca de sal. Calienta a fuego medio hasta que rompa a hervir, revolviendo la mezcla constantemente.

Cuando empiece a hervir, deja la preparación al fuego durante 3 minutos, removiendo, y apaga. Espolvorea la ralladura de limón y de naranja encima y revuelve todo muy bien.

El pan a utilizar para hacer el budín peruano puede ser un pan viejo o duro, pero que esté en buenas condiciones, ya que debes cortarlo en trozos pequeños o rallarlo para poder utilizarlo.

Coloca el pan cortado en un bol y vierte la leche con especias, la mantequilla derretida y los huevos encima, de manera que cubra el pan todo lo posible. Mezcla para que el pan absorba bien el líquido.

Con ayuda de un tenedor, mezcla y aplasta los pedazos de pan para que se disuelva lo mejor posible. Si tienes una minipimer (batidora eléctrica de mano) puedes utilizarla para triturar un poco la masa, ya que la idea es que si quedan grumos que no sean tan grandes.

Otra forma de hacer el budín de pan peruano es añadiendo pasas remojadas en ron blanco. Para esto, debes comprar pasas y dejarlas remojar en agua caliente por 10 minutos, luego echarlas en una taza con ron blanco y dejarlas reposar por unos 20 minutos.

Cuando estén bien gorditas, vierte el ron junto con las pasas a la mezcla ¡y listo! También puedes agregar nueces o almendras picadas.

Vierte la mezcla de pan en el molde con el caramelo y distribuye la masa. Hornea el budín de pan peruano a baño María a 180 °C durante 45 minutos aproximadamente. Si no tienes un recipiente como para hornear al baño María, deberás cocinar el budín al horno a 150 °C por 30 a 35 minutos.

Cuando esté doradito, sácalo del horno y desmolda con cuidado. Deja que repose y sirve cuando esté frío. Si la receta de budín de pan peruano no se consume, se puede conservar en la nevera en un recipiente con cierre hermético o envuelto en papel film.

Receta #24

Helado de Dulce de Leche

**Ingredientes:**

- 150 Mililitros de nata para Montar con 35 % de Materia grasa
- 2 Yogures Griegos (Sin Azúcar)
- 300 grs. de Dulce de Leche
- 1 Cucharada Postre de Esencia de Vainilla

Preparación:

Vierte los ingredientes en un vaso batidor o batidora manual. Agrega la esencia de vainilla y remueve hasta que todo se unifique y veas que ha quedado una textura muy cremosa. Si no tienes dulce de leche en casa, en Recetas Gratis te enseñamos Cómo hacer dulce de leche.

Deposita la mezcla del helado de dulce de leche en un recipiente. Si es posible, usa uno de cristal de pirex o un recipiente metálico. Tapa por encima con film e introduce el helado casero en el congelador por al menos un día. También puedes usar un tupper, pero el helado tardará más en formarse.

Sirve tu helado de dulce de leche casero como quieras, puedes hacer bolas de helado o cortarlo en láminas para acompañarlo con galletas de helado tipo sandwich. Aquí lo hemos servido con unos triángulos de barquillo de chocolate, ¡quedan deliciosos!

Receta #25

Natillas de Caqui



Ingredientes:

- 3 Caquis Maduros
- 1 Yogur Cremoso Natural (Puede ser Edulcorado)
- 4 Cucharadas Soperas de Cacao en Polvo

Preparación:

Para preparar las natillas de caqui, empieza pelando las frutas o sacando la pulpa con ayuda de una cuchara. Ve colocando el caqui en un vaso batidor, un robot de cocina o una tritadora.

En el vaso batidor pon los caquis troceados, el yogur y las cucharadas de cacao. El yogur ha de ser espeso para darle ese toque de cremosidad. Si prefieres una opción sin lácteos, el yogur griego natural le va muy bien. Tritura todo hasta obtener una mezcla cremosa.

Antes de poner las natillas de caqui en copas o vasos para servir, prueba un poco para ver cómo está de dulce o de sabor a chocolate. Puedes añadir unas gotitas de edulcorante si las natillas te

gustan más dulces. Si te gustan con más sabor a chocolate, puedes añadir más cacao al 70 % y sin azúcar añadido. Vuelve a batir para que se mezclen bien los ingredientes extras que añadas.

Pon la crema de las natillas de caqui en unos vasos o copas. Con estas cantidades obtendrás unos 4-5 vasitos. Déjalas en la nevera un par de horas y estarán listas. Acompañalas con galletas, coco rallado, frutas picadas o lo que gustes.

Receta #26

Tarta de Queso y Limón



Ingredientes:

- 300 grs. de Queso de Untar (Queso Crema)
- 4 Huevos
- 125 grs. de Azúcar
- 125 grs. de Yogur Natural o de Limón
- 2 Cucharadas Soperas de Zumo de Limón
- Ralladura del Limón
- 75 grs. de Harina de Maíz (Maicena)

Preparación:

Para hacer la tarta de queso y limón, retira los ingredientes del frigorífico un poco antes para que estén a temperatura ambiente. Enciende el horno a 180 °C para que se vaya calentando mientras preparas la masa de la tarta. Hecho todo esto, bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y quede esponjosa. Te puede llevar unos 5 minutos.

Añade el resto de los ingredientes menos la harina de maíz. Así pues, agrega el queso crema a temperatura ambiente, el yogur, la ralladura de un limón y las 2 cucharadas de zumo de limón. Mezcla hasta que el queso quede integrado en la masa. Si quieres que el cheesecake de limón quedé con mucho sabor a limón, puedes añadir más zumo.

Si utilizas un yogur de limón la tarta también quedará con más sabor. Incorpora la harina de maíz (maicena) e intégrate haciendo movimientos envolventes suaves para que la masa no pierda volumen.

Vierte la masa en un molde de 22-24 cm de diámetro, previamente engrasado con mantequilla y un poco de harina. También puedes forrar el molde con papel sulfurizado (vegetal). Hornea la tarta de queso y limón a 160 °C, con calor arriba y abajo, durante unos 40-50 minutos, según el horno. Cuando empiece a dorarse por los bordes, pincha el centro con un palillo. Ha de estar casi seco el centro.

Cuando esté la tarta, apaga el horno y déjala dentro unos 15 minutos, con esto se terminará de cocinar por el centro y así quedará tierna y jugosa. Pasado este tiempo, sácala del molde y deja que se enfríe por completo. ¡Listo! La receta de tarta de limón y queso es sencilla y queda espectacular. ¡Todos van a querer repetir!

Receta #27

Helado de Vainilla Casero

**Ingredientes:**

- 1 Lata de Leche Condensada de las Pequeñas
- 3 Cucharadas de Postre de Esencia de Vainilla
- 500 Mililitros de nata para Montar (2½ Tazas)

Preparación:

Vierte la leche condensada en un recipiente, añade las 3 cucharadas de esencia de vainilla y mezcla hasta que todo quede bien integrado. Reserva para después.

Toma un recipiente amplio y vierte la nata para montar, monta la nata durante 4 o 5 minutos con una batidora de espas. Hazlo hasta que veas que la nata forma picos y al voltear no cae del recipiente, ¡ese es el efecto perfecto! No te pases al montar la nata o se cortará y se convertirá en mantequilla.

Agrega la mezcla de leche condensada que tenías reservada y, con sumo cuidado, ve revolviendo con movimientos envolventes para que la textura de la nata no pierda su consistencia. Si puedes, utiliza una lengua de silicona para remover la nata con la leche condensada.

Vierte la mezcla del helado de vainilla fácil en un recipiente. Puedes usar uno metálico para que se enfríe más rápido, pero también puedes usar uno de plástico o de cualquier otro material.

Envuelve el recipiente con papel film para que no entre aire por dentro. De este modo, evitarás que se formen cristales de hielo o que el helado casero adquiera otros sabores de alimentos congelados. Lleva tu helado de vainilla al congelador.

Intenta que el recipiente esté bien apoyado y recto en el congelador para evitar que el helado se congele con una forma irregular.

Deja que el helado se forme durante aproximadamente 5 horas o toda una noche. Cuando sirvas, quedarás fascinado con la cremosidad y el sabor de tu helado de vainilla casero. Sirve con galletas, sirope o cualquiera de tus toppings favoritos.

Receta #28

Tarta Tatín de Manzana



Ingredientes:

- 6 Manzanas
- 60 grs. de Mantequilla
- 150 grs. de Azúcar Moreno
- 1 Lámina de Masa de Hojaldre

Preparación:

Prepara el caramelo antes de empezar a hacer la tarta. Para hacerlo, utiliza una fuente o cazuela que luego puedas poner en el horno y que sea un poco alta. Introduce en ella el azúcar y la mantequilla y calienta a fuego muy bajo para que, poco a poco, se vayan deshaciendo. Remueve con una cuchara de madera para acelerar el proceso.

Mientras se hace el caramelo, pela las manzanas, quita el corazón y córtalas en cuartos. Recuerda que para hacer la tarta tatín de manzana la variedad más recomendada es la golden.

Sabrás que el caramelo está listo cuando tenga un color marrón tostado, pero no muy oscuro. En este punto, coloca las manzanas sobre el caramelo con la parte redondeada hacia abajo, poniéndolas lo más juntas posible y sin dejar huecos entre ellas. Si hay algún espacio, corta pedazos de manzana más pequeños para cubrirlo.

Deja que se cocinen las manzanas en el caramelo durante 15 minutos a fuego medio. Mientras se cocinan, precalienta el horno a 180 °C calor arriba y abajo.

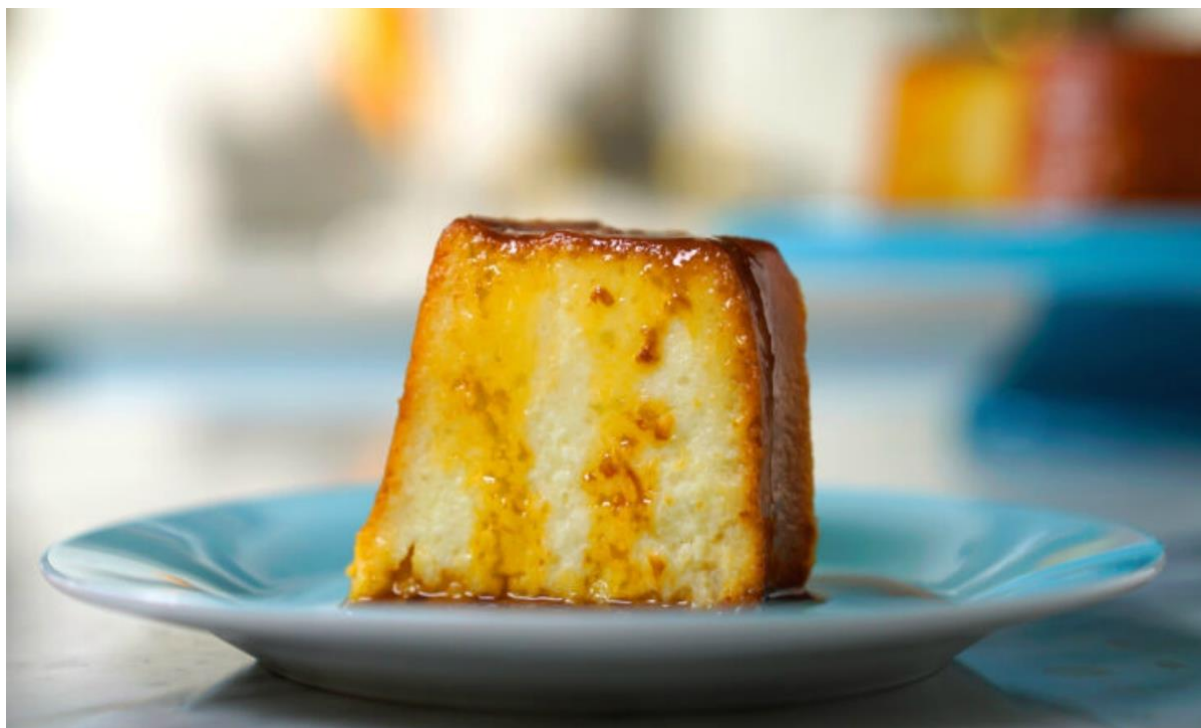
Pasado el tiempo, saca la cazuela del fuego. Coge la base de masa de hojaldre, estirada, dale forma redonda y con un tenedor pinchar toda la masa. Colócala encima de las manzanas metiendo los bordes hacia dentro. Si hay exceso de masa córtala para dejarla a la medida del molde.

Hornea la tarta tatín de manzana durante 20-30 minutos; el tiempo final variará según cada horno. Lo mejor es vigilar el hojaldre y cuando esté dorado retirar la tarta.

Retira la tarta del horno y deja que se temple un poco antes de desmoldarla. Sirve la tarta con un poco de nata montada, canela o una bola de helado de vainilla. Recuerda que esta es la receta de la tarta tatín de manzana auténtica, pero que también puedes hacerla con masa quebrada si lo prefieres.

Receta #29

Pudin de Tapioca

**Ingredientes:**

- 1 Lata de Leche Condensada
- 1 Decilitro de Leche de Coco
- 1½ Tazas de Leche (360 Mililitros)
- 1 Taza de Tapioca Granulada
- 3 Huevos
- 4 Cucharadas Soperas de Coco Rallado
- 1 Taza de Azúcar (200 grs)

Preparación:

Hidrata la tapioca. Para ello, introduce en un recipiente la tapioca granulada, la leche de coco y una taza de leche entera (o semidesnatada). Mezcla y deja que repose durante 30-40 minutos.

Prepara el caramelo introduciendo directamente el azúcar en el molde metálico y colocándolo sobre el fuego, removiendo hasta que se derrita. Si no tienes este tipo de molde, no te pierdas nuestro artículo sobre Cómo hacer caramelo para budín, donde encontrarás varias recetas.

Distribuye el azúcar fundido por todo el molde, incluidas las paredes. Nuestro molde es de unos 25 cm de diámetro.

Añade a la tapioca hidratada la media taza de leche restante, los 3 huevos enteros y la lata de leche condensada (de unos 395 g). Bate con una batidora eléctrica de mano o prepara el relleno del pudin de tapioca en la licuadora.

Puedes cocinar el pudin de tapioca de dos formas distintas. La primera opción es ir al baño María, introduciendo el molde en una olla con agua y cocinándose a fuego medio-bajo. La segunda opción es al horno pero, igualmente, al baño María. Si optas por hacer el pudin al fuego, añade una cucharadita de vinagre al agua del baño María para que no se oscurezca el recipiente.

Vierte la mezcla sobre el caramelo, tapa la olla (o el recipiente usado para el baño María) y deja que se cocine el pudin durante 30 minutos. Para saber si está listo, introduce un cuchillo y comprueba si sale limpio.

Si optas por la cocción al horno, deberás precalentar a 180 °C. Luego, tendrás que introducir una bandeja con agua y, encima, el molde con el pudin de tapioca cubierto con papel de aluminio. El tiempo de cocción para este caso es de 1 hora.

Cuando esté listo, deja que se entibie durante al menos 1 hora, resérvalo en el frigorífico y desmoldar al momento de servir. Si observas que te queda caramelo pegado en el fondo, simplemente debes añadir medio vaso de agua, colocar el molde en el fuego, dejar que hierva y mezclar. Verás que volverás a tener un caramelo líquido que podrás verter sobre el budín.

Decora el pudin de tapioca con coco rallado y listo. Como ves, este pudin de tapioca con leche de coco es toda una delicia y podrás servirlo a modo de postre en cualquier momento.

Receta #30

Helado de Aguacate

**Ingredientes:**

- 2 Aguacates
- 1 Limón
- 1 Yogur Griego
- 1 Cucharada Sopera de Miel
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 100 Mililitros de Leche
- 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla

Preparación:

Abre los aguacates por la mitad, retíralo el hueso y extrae toda su pulpa. Lava bien el limón y rallar su piel. Reserva. Parte por la mitad el limón y exprime una parte. Obtén dos cucharadas de su zumo y añádelo a la pulpa de aguacate. Chafa con un tenedor, o tritura con batidora si ves que está un poco verde, hasta conseguir un puré.

Prepara helado de aguacate y plátano añadiendo un plátano maduro. Incorpora la miel, el azúcar y el yogur griego. Remueve bien con una espátula para integrar todos estos ingredientes.

Añade la leche, la ralladura de limón reservada y el extracto de vainilla. Con unas varillas bate para que quede una textura cremosa. Como ves, es posible hacer helado de aguacate sin nata.

Ahora bien, si prefieres un helado de aguacate sin leche entonces deberás usar leche vegetal, como leche de avena, de almendras, de arroz o leche de coco.

Pon la mezcla del helado de aguacate en una cajita metálica, tapa y reserva en el congelador al menos dos horas.

Una vez cuajado el helado, con ayuda de un sacabolos, forma las bolas de helado, deja atemperar cinco minutos y sirve. Esta receta de helado de aguacate casero se puede servir, también, con un poco de chocolate fundido o ganache de chocolate negro, ¡la combinación es perfecta!

Receta #31

Tarta de Nata y Cuajada



Ingredientes:

- 6 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 2 Cucharadas Soperas de Agua
- 1 Cucharada Postre de Zumo de Limón
- 750 grs. de nata para montar
- 750 grs. de Azúcar (1 Taza)
- 250 Mililitros de Leche

- 2 Sobres de cuajada

Preparación:

Vas a hacer el caramelo y para ello, pon en una olla las cucharadas de azúcar, las dos de agua y la de zumo de limón. Pon al fuego y deja que se haga un caramelo rubio. No remuevas el caramelo durante este proceso, déjalo cocer y se formará sólo.

Una vez formado el caramelo rubio, viértelo en un molde redondo rápidamente, antes de que se enfríe. Mueve el molde para que el caramelo bañe toda su base. Reserva.

Puedes saltarte este paso si utilizas un caramelo de compra. Pon en una olla amplia la nata para montar y el azúcar. Remueve y pon al fuego.

En un vaso disolver los sobres de cuajada con la leche. Remueve bien para que no queden grumos. Cuando la nata con el azúcar empiece a hervir, incorpora la cuajada disuelta en la leche.

Remueve mientras cocinas con una cuchara para que no se formen grumos y no se pegue. Pasará un rato hasta que empiece a hervir, baja un poco el fuego y sigue removiendo 5 minutos más.

Retira del fuego y vierte en el molde que teníamos reservado con el caramelo. Deja enfriar y lleva a la nevera para que cuaje por completo. Tardará unas 4 horas. En el momento de servir, dale la vuelta a la tarta de nata y cuajada. ¡Disfruta!

Receta #32

Tarta de Almendra Casera

**Ingredientes:**

- 200 grs. de Azúcar (1 Taza)
- 4 Huevos
- 250 grs. de Almendra Molida
- 1 Limón (Su Ralladura)
- 1 Cucharadita de Canela en Polvo
- 1 Cucharada Sopera de Azúcar Glass para Decorar

Preparación:

Precalienta el horno a 180 °C. Pon en un bol el azúcar con los huevos y bate bien durante unos 5 minutos (cuanto más batas, más aireada quedará la masa de la tarta de almendras).

Incorpora la almendra molida, la ralladura de limón y la cucharadita de canela y mezcla bien. Aprende a preparar tu propia harina de almendra siguiendo esta sencilla receta. También puedes hacer tarta de almendra y naranja en lugar de limón.

Vierte la masa en un molde engrasado de unos 22 cm de diámetro y hornea la tarta de almendra con calor arriba y abajo a 180 °C durante 20-25 minutos.

Deja entibiar el bizcocho unos minutos, desmoldarlo y resérvalo sobre una rejilla para que se termine de enfriar. Una vez fría la tarta, vuelve a darle la vuelta y decórala con azúcar glass tamizado.

Si tienes una plantilla para mostrar un dibujo en la superficie, ponla encima, espolvorea con cuidado con el azúcar glass y retira la plantilla con suavidad. También puedes hacer tu propia plantilla con un folio.

La tarta dura varios días envuelta en papel film, incluso fuera de la nevera. Una vez que la pruebes, verás que es la mejor tarta de almendra del mundo y no solo por su sabor, sino también por su fácil elaboración. Con esta receta queda una tarta de almendra molida jugosa y deliciosa, con un ligero toque a limón increíble.

Receta #33

Gelatina de Zanahoria



Ingredientes:

- 4 zanahorias
- 2 Vasos de Zumo de Naranja
- Ralladura de Media Naranja

- 1 Pellizco de Jengibre
- 1 Taza de Miel
- 1 Vaso de Agua
- 1 Sobre de agar-agar o 4 hojas de Gelatina Neutra

Preparación:

Ralla la piel de media naranja, pero solo por la parte anaranjada para que no deje un sabor amargo. Pela las zanahorias, corta las puntas y ralladas. Deja una zanahoria rallada para decorar.

Disuelve con agua el agar-agar, el agua debe de estar a temperatura ambiente. Si prefieres hacer una versión no vegana de la receta o no encuentras agar-agar, puedes utilizar láminas de gelatina neutra disueltas en agua.

Pon un recipiente a calentar, vierte el agar-agar y el zumo de naranja sin colar. Remueve para integrar ambos líquidos y agrega también el jengibre y la taza de miel. Continúa removiendo. Cuando empiece a hervir, déjalo en ebullición por solo 2 minutos sin dejar de remover. Retira del fuego.

Prueba de dulce y, si te apetece, puedes añadir más miel o algún endulzante. Junta la ralladura de zanahoria y naranja en un mismo bol. Vierte la mezcla de la gelatina en él y mezcla con cuidado.

Lleva la gelatina al recipiente de tu elección para que, cuando se enfríe, tome la forma que desees. Primero, deja enfriar la gelatina de zanahoria a temperatura ambiente, métela luego en la nevera. Déjala por un día entero para que cuaje y quede con la textura ideal.

Para desmoldar la gelatina sin problemas, ponla 4 minutos en dos dedos de agua tibia. Si quieres, puedes decorar la gelatina con la zanahoria rallada que reservaste para decorar. Corta la gelatina de zanahoria como desees y disfruta.

Receta #34

Manzanas Caramelizadas

**Ingredientes:**

- 5 Manzanas Rojas
- 300 grs. de Azúcar Blanco Refinado
- 150 Mililitros de Agua
- 100 grs. de Mantequilla
- Esencia de Vainilla
- 1 Cucharada Postre de Colorante Rojo

Preparación:

Para hacer tus manzanas acarameladas, comienza preparando el caramelo líquido. En una sartén, añade el azúcar, el agua, la esencia de vainilla al gusto y la mantequilla. Calienta a fuego medio y ve mezclando constantemente.

Cuando los ingredientes se mezclen, añade el colorante rojo. Deja el caramelo cocinar hasta que comience a burbujear y sácalo del fuego.

Introduce un palito de madera en el centro de cada manzana. Con cuidado, baña las manzanas en el caramelo caliente y colócalas en una bandeja para horno con un tapete de silicona o con papel para hornear.

Deja enfriar las manzanas caramelizadas hasta que se endurezcan y disfrútalas. Si quieres que se endurezcan más rápido, puedes colocar las manzanas en la nevera durante 15 minutos.

Receta #35

Cheesecake de Frutos Rojos



Ingredientes:

- 225 grs. de Galletas
- 100 grs. de Mantequilla
- 600 grs. de Queso Crema tipo Philadelphia
- 125 grs. de Azúcar
- 50 Mililitros de nata para Untar
- 1 Cucharada Postre de Maicena
- 3 Huevos
- 200 grs. de frutos rojos o de mermelada de frutos Rojos
- 200 grs. de Frutos rojos Variados Frescos

Preparación:

Prepara la base de la tarta de frutos rojos. Para ello, tritura las galletas con un robot de cocina o metiendo las galletas troceadas en una bolsa de plástico y pasando un rodillo por encima hasta hacerlas migas.

Elige las galletas que más te gusten, pueden ser de canela, jengibre, avena, tipo oreo o la que tengas por casa. Funde la mantequilla en el microondas y mezcla con las migas de galletas hasta conseguir una pasta.

Engrasa un molde desmontable redondo de unos 22-24 cm y pon la base de galletas en el fondo. Aprieta con las manos las galletas para que queden bien adheridas a la base. Reserva en la nevera.

Precalienta el horno a 150 °C. En un bol amplio, colocar el queso fresco, la nata, la maicena, los huevos y el azúcar; mezcla bien. Puedes utilizar las varillas de una batidora eléctrica, pero bate sólo hasta que estén integrados los ingredientes.

Saca el molde de la nevera y verter con cuidado la mezcla de queso. Hornea a 150 °C con calor arriba y abajo durante 45 minutos.

Pasado el tiempo, apaga el horno y deja que la tarta se enfríe en su interior o, por lo menos, déjala dentro del horno apagado otros 45 minutos. Saca la cheesecake de frutos del bosque y guárdala en la nevera por al menos 4 horas para que enfríe.

A la hora de servir, decora con el coulis de frutos rojos por encima y con los frutos rojos frescos. Si no tienes coulis de frutos rojos, puedes prepararlo en la receta del enlace o usar mermelada.

Calienta la mermelada con una cucharada de agua en el microondas y estará lista para usar. Si te queda cheesecake de frutos rojos, resérvala en la nevera hasta cuatro días como máximo.
¡Disfruta!

Receta #36

Buñuelos de Manzana al Horno

**Ingredientes:**

- 125 Mililitros de Leche
- 80 grs. de Harina
- 60 grs. de Mantequilla
- 2 Unidades de Huevos
- 1 Pizca de Sal
- 1 Manzana
- 1 Chorro de Anís

Preparación:

Pon a calentar el horno a 180 °C. En un cazo pon la leche, la mantequilla, la pizca de sal y el chorro de anís. Cuando la leche esté caliente y todo esté bien mezclado, echa la harina de golpe. Remueve hasta que se integre bien. Añade los huevos de uno en uno.

Remueve bien el primer huevo y no eches el segundo hasta que quede bien integrado. Te debe quedar una masa parecida a una papilla espesa. Ralla la manzana muy fina o pícala en trozos. Añade la manzana a la crema y mezcla bien.

Pon una bandeja para horno con papel y, con una cuchara, ve poniendo porciones de esta masa un poco separadas entre ellas. Mete la bandeja al horno y deja que se hagan los buñuelos caseros y sencillos. Cuando estén dorados sacamos y dejamos enfriar.

Cuando tus buñuelos de manzana esponjosos estén fríos, pintarlos con un poco de anís, canela molida o azúcar glass, puedes usar una brocha de cocina.

Receta #37

Tarta de Turrón y Chocolate



Ingredientes:

- 200 grs. de Galletas
- 80 grs. de Mantequilla
- 500 Mililitros de nata para Montar (Crema de Leche)
- 500 Mililitros de Leche
- 200 grs. de Chocolate para Fundir o negro
- 1 Tableta de Turrón
- 3 Sobres de Cuajada

Preparación:

Tritura las galletas, derrite la mantequilla y mezcla ambos ingredientes. Cubre el fondo del molde con las galletas aplastandolas bien para formar una base uniforme y compacta. Luego, reserva el molde en la nevera para que se endurezca la base mientras sigues preparando la tarta de turrón y chocolate. Nuestro molde es de unos 23 cm de diámetro.

Pon un cazo con 250 ml de nata (o crema de leche), 100 ml de leche y el chocolate troceado. Cocina estos ingredientes a fuego medio, removiendo hasta que el chocolate esté bien deshecho.

Disuelve la cuajada. Para ello, coge 150 ml de leche en un bol y echa 1 sobre y medio de cuajada. Remueve bien hasta que no queden grumos. Puedes hacer la tarta de turrón y chocolate sin cuajada sustituyendola por gelatina neutra o agar-agar.

Echa la mezcla de cuajada y leche al cazo del chocolate y remueve hasta que empiece a hervir. Entonces, apaga el fuego y deja templar un par de minutos. Vierte la mezcla de chocolate sobre la capa de galletas. Mete la tarta de nuevo en la nevera y déjala durante 1 hora.

Mientras, prepara la capa de turrón. Para hacerla, pon en un cazo 250 ml de nata y 100 ml de leche, añade el turrón cortado en trozos y ve removiendo hasta que esté bien deshecho.

Con el resto de la leche disuelve el otro sobre y medio de cuajada y añade la mezcla a la crema. Cuando empiece a hervir, apaga el fuego, deja enfriar un poco la mezcla, saca el molde de la nevera y añade la crema de turrón encima de la del chocolate.

Mete la tarta de chocolate y turrón en el frigorífico y déjala de 3 a 4 horas para que cuaje bien, o durante toda la noche. Pasado el tiempo, ya podrás desmoldarla sin problemas y servirla.

¡Así de fácil es hacer este postre! Sin duda, se trata de una tarta ideal para fin de año o cualquiera de los días posteriores a Navidad, puesto que nos permite aprovechar las sobras de turrón y chocolate. Para acelerar el proceso, deja la tarta en el congelador durante 1 hora.

Receta #38

Turrón de Coco

**Ingredientes:**

- 300 Mililitros de Leche Condensada
- 200 grs. de Coco Molido

Preparación:

Lleva la leche condensada y el coco molido a fuego lento. Ve mezclando ambos durante 5 minutos.

Forra un molde rectangular con papel de hornear y vierte la pasta de coco y leche en él. Dobla el papel de hornear sobrante sobre la mezcla y aplastala despacio para alisar y dejar una placa uniforme. Puedes espolvorear coco molido por encima de la placa de turrón para darle un toque más delicioso.

Tapa y lleva a la nevera durante 6 horas aproximadamente. Si lo dejas un día completo quedará mejor. Cuando pase el tiempo, tu turrón de coco estará listo para compartirlo con todos tus seres queridos y disfrutarlo junto a una copa de sidra o cava.

Receta #39**Tarta de Dulce de Leche**

**Ingredientes:**

- 500 Mililitros de nata para Montar (Crema de Leche)
- 500 Mililitros de Leche
- 200 grs. de Queso Crema
- 3 Sobres de Cuajada o agar-agar
- 400 grs. de Dulce de Leche
- 150 grs. de Galletas
- 75 grs. de Mantequilla ($\frac{1}{3}$ Taza)

Preparación:

Prepara la base de la tarta. Para ello, tritura las galletas con un robot de cocina o con un rodillo y funde la mantequilla poniéndola unos segundos en el microondas. En un bol, mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta húmeda.

Cubre el fondo de un molde desmontable con la masa e introdúcelo en la nevera unos 30 minutos para empezar a preparar el relleno de la tarta de dulce de leche. Nosotros hemos usado un molde de unos 23 cm de diámetro.

Pon una cazuela al fuego con la nata y la mitad de la leche. Cuando empiece a estar caliente, añade el queso y el dulce de leche. Ve removiendo para que quede todo desecho y bien mezclado.

Mientras se calienta la preparación del cazo, vierte la leche restante en un vaso y disolver los sobres de cuajada uno a uno, removiendo constantemente para que se deshagan bien. Si lo prefieres, puedes utilizar tres láminas de gelatina neutra o agar-agar.

Cuando empiece a hervir lo mezcla del cazo, añade la leche con la cuajada y mezcla con unas varillas. Una vez que observes que la preparación empieza a espesar y a hervir, retira el cazo del fuego.

Deja reposar la mezcla unos 10 minutos para que se temple, removiendo para evitar que se forme una capa sólida encima. Saca el molde de la nevera con la base de galletas, incorpora toda la mezcla e introduce la tarta de dulce de leche y galletas en la nevera unas 4-5 horas o déjala toda la noche.

Al momento de servir, retira la tarta de la nevera y desmolda con cuidado. Puedes decorar la tarta de dulce de leche con frutos secos, virutas de chocolate, caramelo líquido, galletas trituradas, nata montada o disfrutarla sin ninguna decoración.

Receta #40

Tarta de Frutos Rojos



Ingredientes:

- 1 Cuenco de Moras
- 1 Cuenco de Fresas
- 1 Cuenco de Arándanos
- 1 Cuenco de Frambuesas
- 200 grs. de Harina Común
- 25 grs. de Estevia o el Doble de Azúcar Glass
- 1 Huevo
- 1 Pizca de Sal
- 125 grs. de Mantequilla
- 1 Sobre de Preparado para Natilla Casera
- 3 Vasos de Leche Semidesnatada
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 1 Pellizco de Canela (Opcional)
- 1 Vaso Pequeño de Gelatina Líquida sin sabor
- Molde para horno y papel film

Preparación:

Bate un huevo hasta que quede bien mezclado. Añade la stevia, una pizca de sal y la harina. Amasa hasta formar una pasta con los dedos. Al principio verás que es algo pegajosa, pero pronto podrás amasarla fácilmente.

Si la masa te queda muy blanda y pegajosa, agrega un poco más de harina, pero ten cuidado para que la masa no te quede demasiado seca.

Forma una bola con la masa, toma un papel film, envuélvela e introdúcela en la nevera por 1 hora aproximadamente. Limpia los frutos secos con cuidado. Corta las fresas en rodajas o a cuartos y reserva.

Prepara una crema pastelera con la natilla de vainilla. Disuelve un sobre del polvo de natillas en media taza de leche a temperatura ambiente. Remueve hasta que quede bien integrada.

Agrega la canela en polvo si deseas, y el azúcar. Cualquier tipo de azúcar es válida, si usas azúcar mascabado la natilla te saldrá un poco más oscura. Mientras tanto, calienta el resto de la leche en un cazo.

Lleva a calentar la mezcla de la natilla con la leche que tienes en el caso. Remueve sin cesar hasta que espese. Déjala 2 minutos más y retírala del fuego. Después de apartarla, sigue removiendo para que no se forme una capa seca por encima. Si ves que la natilla no salió con tono amarillo a causa del azúcar, añade un pellizquito muy pequeño de cúrcuma para tornarla amarillenta.

Saca la masa de la nevera. Espolvorea harina en la mesa de trabajo para evitar que se adhiera a la superficie. Trabaja la masa con las manos o con un rodillo hasta formar un círculo parecido a la base de una pizza pero más amplio.

Si tienes dificultad con el amasado y se pega, con papel film por encima y así evitarás que se adhiera al rodillo. Si no tienes rodillo, puedes utilizar una botella de cristal. Toma un molde para hornear y úntalo de mantequilla para que sea más fácil desmoldar la tarta de frutos del bosque.

Cubre el molde con la bola de masa que preparaste, de forma que exceda los bordes. Luego, aprieta con los dedos por todo el borde de la tarta y recorta la masa. Si te ha sobrado mucha cantidad, puedes envolverla en film y guardarla en el congelador para hacer la base de otra tarta, como esta tarta de limón con merengue.

Remueve la natilla y rellena la base con ella. Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba y abajo.

Prepara gelatina líquida para pincelar la tarta justo antes de llevarla a hornear. Si utilizas gelatina en polvo, solo pon medio vaso de agua fría y una cucharadita de la gelatina, disuelve y llévala al microondas por 1 minuto.

Rellena la tarta con los frutos rojos que tenías reservados. Cuando los hayas colocado todos, empapa un pincel con la gelatina líquida y pásalo por encima de los frutos. Esto aportará brillo a la tarta y evitará que la fruta se desplace.

Además, le dará una textura más jugosa a tu postre. Hornea por 35 minutos a 180 °C con altura media-baja. Listo, ¡saca tu tarta de frutos rojos y disfrútala!

Receta #41

Tarta de Chocolate sin Horno



Ingredientes:

- 1 paquete de Galletas tipo María (200 grs)
- 4 Cucharadas Soperas de Mantequilla fría
- ½ Lata de Leche Condensada
- 1 Lata de Crema de Leche
- 200 grs. de Dulce de Leche

- 200 Mililitros de Leche
- ½ Taza de Chocolate o Cacao en Polvo
- 1 Sobre de Gelatina sin sabor (10-12 grs)
- 300 grs. de Chocolate Medio Amargo
- 1 Crema de Leche

Preparación:

Prepara la base de galletas moliendo las galletas en una licuadora o procesador. Luego ponlas en un tazón, agrega la mantequilla y mezcla con las manos hasta obtener una migaja húmeda.

Esta tarta de chocolate fría y fácil también se puede preparar sin la base de galletas, ¡pero sabe mejor con ella!

En una bandeja de horno engrasada, extiende la mezcla de galletas y mantequilla y presiona bien con las manos para cubrir todo el fondo. Reserva en la nevera mientras continúas preparando esta tarta de chocolate y galletas.

Usa una bandeja para hornear de aproximadamente 24 cm de diámetro y, preferiblemente, un fondo removible para que sea más fácil de desmoldar el postre cuando esté listo.

Mezcla la gelatina con 2-3 cucharadas de agua fría. Deja durante unos minutos hasta que esté rígida y calientala en el microondas a baja potencia durante 30 segundos. ¡Es importante usar gelatina en esta receta porque hará que el relleno sea firme!

En una licuadora, bate todos los demás ingredientes del relleno: leche condensada, crema, dulce de leche, leche y chocolate o cacao en polvo. El resultado debe ser una mezcla suave y líquida, similar a un batido de chocolate. Si, en cambio, quieres hacer una tarta de dulce de leche, retira el chocolate o el cacao en polvo de la preparación.

Vierte la mezcla anterior en la bandeja con la base de galletas. Reserva en el refrigerador por 2 horas o en el congelador por 1 hora. Al pasar el tiempo, el relleno de chocolate debe quedar firme. Si no lo está, déjalo 30 minutos o 1 hora más.

Finalmente, prepara el glaseado de chocolate. Pica el chocolate y ponlo en un microondas o derrítelo en un baño María. Cuando esté completamente derretido, agrega la crema y mezcla hasta que esté completamente incorporada. Vierte sobre la tarta fría y reserva en la nevera durante 30 minutos más.

Tu tarta de chocolate sin horno estará lista cuando el glaseado de chocolate esté duro.
¡Desmolda, sirve y disfruta!

Receta #42

Tarta de Chocolate con Cuajada



Ingredientes:

- 275 grs. de Galletas
- 100 grs. de Mantequilla
- 250 grs. de Chocolate Negro para Postres
- 1 Litro de Leche Entera
- 2 Sobres de Cuajada
- 50 grs. de Azúcar ($\frac{1}{4}$ Taza)

Preparación:

Trocea o ralla el chocolate y reserva. También podrías trocearlo en pedazos más grandes, pero de esta manera se fundirá mucho más rápido.

Del litro de leche que usarás para hacer la receta, retira una parte y añádela a los dos sobres en polvo de cuajada. Disuelve bien la cuajada hasta que no queden grumos.

Pon el resto de la leche en un cazo, junto con el azúcar, y calienta. Para hacer esta tarta de chocolate con cuajada no es necesario que la leche hierva. Cuando la leche esté caliente, añade el chocolate picado y remueve con unas varillas hasta que se funda por completo.

Agrega los sobres de cuajada disueltos en la leche que teníamos reservados y remueve de vez en cuando hasta que la preparación hierva. Al final de la cocción tendrás que remover más a menudo para que la preparación no se pegue al fondo del cazo y quede una crema lisa y sin grumos. Retira del fuego y deja entibiar. Dado que se trata de una tarta fría de chocolate sin horno, conforme se vaya enfriando irá cuajando.

Mientras la crema enfría un poco, puedes preparar la base de la tarta. Para ello, tritura las galletas, ya sea con un robot de cocina o metidas dentro de una bolsa pasando un rodillo por encima hasta convertirlas en polvo. Funde la mantequilla en el microondas y mézclala con el polvo de galletas hasta formar una pasta.

Hemos utilizado galletas de avena con chips de chocolate para hacer la base, pero puedes utilizar cualquier otro tipo de galletas.

Engrasa un molde desmontable de unos 22 cm de diámetro con un poco de mantequilla, aceite suave o con un spray desmoldante y añade la base de galletas. Reparte bien la pasta de galletas y aplana con las manos.

Vierte la crema de chocolate con cuajada y deja enfriar. Cuando esté totalmente fría, cúbrela con papel film y resérvala en la nevera durante 6 horas o, mejor, de un día para otro. Para acelerar el proceso y conseguir tener la tarta de chocolate con cuajada más rápido, guárdala en el congelador.

Para desmoldar, pasa con cuidado un cuchillo afilado por los bordes y desmoldar con cuidado. Para decorar, puedes utilizar crocanti, como hemos hecho en esta ocasión. Si no tienes, puedes desmigalar una o dos galletas y esparcirlas por encima justo antes de servir.

Una forma muy sencilla de decorar esta increíble tarta de cuajada, galleta y deliciosa. Reserva en la nevera la tarta sobrante y consumirla en un plazo máximo de tres o cuatro días.

Receta #43

Clafoutis de Cerezas

**Ingredientes:**

- 3 Huevos
- 100 Kilogramos de Harina Común
- 1 Rama de Vainilla
- 2 Botes de Cerezas Naturales o en Conserva
- 3 Cucharadas Soperas de stevia Líquida u otro Endulzante
- 1 Vaso de Leche Semidesnatada
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar Glass para Espolvorear
- 1 Trozo de Mantequilla para Untar el Molde

Preparación:

Bate los huevos en un vaso mezclador o a mano. Cuando ya estén muy espumosos, introduce el resto de los ingredientes.

Prepara la medida de azúcar que vas a utilizar y, mientras tanto, abre una vaina de vainilla. Con sumo cuidado, ve arrastrando una puntilla para extraer su interior y mézclalo en el vaso con los huevos.

Añade el endulzante de tu preferencia, así como la harina. Ve batiendo. La mezcla te quedará bastante líquida, pero esa es la idea, así que no te preocupes. Vierte la leche y continúa integrando todo en el recipiente.

Unta la mantequilla por toda la superficie de un molde para horno para facilitar el desmoldado. Precalienta el horno a 200 °C arriba y abajo. Vierte la mezcla en el molde. La mezcla del clafoutis debe ser líquida, parecida a un flan. También puedes usar aceite en vez de mantequilla. Es mejor elegir el molde estrecho, ya que el clafoutis es fino y no debe levar.

Si estás usando cerezas en almíbar, cuela su jugo e introdúcelo en el molde con la crema preparada anteriormente. Si utilizas cerezas naturales, sáltate este paso y solo colócalas en el molde. Lleva al horno y deja que cueza durante 35 minutos. Baja los grados a 180 °C e introduce la tarta a media altura.

Una vez terminado el tiempo de cocción, pincha la tarta de clafoutis con un palillo para comprobar si ya está cuajada. Si es así, saca y espera que enfríe un poco para desmoldar. ¡Espolvorea el clafoutis de cereza con azúcar glass y voilà, ¡quedará genial!

Receta #44

Tarta de Yogur Griego



Ingredientes:

- 3 Huevos
- 100 grs. de Azúcar (½ Taza)
- 30 grs. de Almidón de Maíz (Maicena)
- 350 grs. de Yogur Griego sin Azúcar (3 Yogures)
- 1 Cucharada Postre de Ralladura de Limón (Opcional)
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar Glass

Preparación:

Separa las claras de las yemas de los huevos y coloca cada parte en un recipiente. Además, precalienta el horno a 170 °C con calor arriba y abajo.

Añade el azúcar a las yemas y bate hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. Para hacer la tarta de yogur griego sin azúcar, elimina este ingrediente de la receta o sustituyelo por edulcorante.

Añade el yogur griego y la ralladura de limón y mezcla todo bien hasta que estos últimos ingredientes queden bien integrados en la masa. Recuerda que puedes sustituir la ralladura de limón por ralladura de naranja o esencia de vainilla.

Agrega la harina de maíz, mezcla y reserva un momento. Para que la tarta de yogur griego quede esponjosa, recomendamos integrar la maicena haciendo movimientos envolventes, de esta forma la masa no perderá volumen.

Aparte, bate las claras a punto de nieve. Sin duda, junto con el truco anterior, este paso es la clave para conseguir que la tarta de yogur griego al horno quede esponjosa, suave y jugosa por dentro.

Incorpora las claras a la masa poco a poco y con movimientos envolventes para evitar que pierdan su volumen. Mezcla suavemente hasta que queden completamente integradas.

Vierte la mezcla en un molde desmontable previamente engrasado mantequilla para luego desmoldar bien la tarta. Hornea la tarta de yogur griego durante 40 minutos.

Cuando la tarta esté lista deja que se enfríe, desmolda y decora con azúcar glass espolvoreado por encima. ¡Lista para comer!

Receta #45

Cremoso de Chocolate Negro



Ingredientes:

- 200 grs. de Chocolate Negro
- 250 Mililitros de Leche
- 3 Yemas de Huevo
- 25 grs. de Azúcar

Preparación:

Ralla o pica el chocolate negro y reserva. Pon en un cazo la leche y ponla a hervir. Mientras tanto, bate las yemas con el azúcar.

Cuando la leche llegue a ebullición, retira del fuego. Coge una pequeña cantidad de leche y viertela sobre las yemas con el azúcar. Bate constantemente para que las yemas no cuajen. Sigue añadiendo la leche mientras batimos hasta añadirla toda.

Pon el chocolate negro picado en el mismo cazo que hemos hervido la leche y vierte la mezcla de leche con yemas encima. Mezcla bien y vuelve a poner al fuego.

Remueve constantemente, a fuego suave. Deberías tenerlo al fuego hasta que consigas una temperatura de 85 °C. Si no tienes termómetro, no te preocupes, esta crema pastelera de chocolate negro estará lista cuando espese ligeramente y nape la cuchara. Al sacarla del cazo, verás que se queda una capa fina en toda la cuchara.

Deja enfriar el cremoso de chocolate negro y reserva en la nevera unas 12 horas. Ya estará listo para utilizar, ya sea en vasitos individuales como postre o para rellenar pasteles y tortas.

Receta #46

Tarta de Tres Chocolates



Ingredientes:

- 1 paquete de galletas (200 g)
- 80 grs. de Mantequilla
- 600 Mililitros de nata para Montar (Crema de Leche)
- 600 Mililitros de Leche + 2 Cucharadas
- 150 grs. de Chocolate Negro
- 150 grs. de Chocolate con Leche
- 150 grs. de Chocolate Blanco
- 3 Sobres de Cuajada o agar-agar

Preparación:

Tritura las galletas para empezar a preparar la tarta de tres chocolates. Puedes utilizar cualquier galleta dulce que te guste, como las tipo María.

Si no tienes un procesador de alimentos, introduce las galletas en una bolsa de plástico y machacarlas con un rodillo. Mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida y dos cucharadas de leche. El resultado debe ser una mezcla homogénea que se compacte al presionarla.

Cubre la base de un molde de 22-24 cm con la mezcla de galletas y mantequilla e introdúcelo en la nevera para que acabe de compactarse. Luego, prepara las capas de los tres chocolates.

La primera capa de la tarta de tres chocolates será la de chocolate negro. Para hacerla, pon en un cazo 200 ml de nata y 100 ml de leche. Incorpora el chocolate negro troceado y calienta a fuego medio-bajo para que se funda. Aparte, disuelve un sobre de cuajada en un vaso con 100 ml de leche.

Cuando el chocolate se haya fundido, añade el vaso de leche con el sobre de cuajada. Remueve bien hasta que empiece a hervir, deja la crema al fuego 2-3 minutos y apaga.

Pon la primera capa de chocolate sobre la capa de galletas e introduce el molde en la nevera para que cuaje y puedas seguir preparando la tarta tres chocolates. Para acelerar el proceso, reserva la tarta en el congelador.

Cuando la primera capa esté casi cuajada (no debe estar cuajada del todo), repite la misma operación con el chocolate con leche. Así, una vez hecha la crema, viértela sobre la capa de chocolate negro y reserva la tarta en la nevera o el congelador.

Mientras se va cuajando la segunda capa, prepara la capa de chocolate blanco haciendo exactamente lo mismo.

Coloca esta última capa en el molde y reserva la tarta de tres chocolates casera en la nevera para que acaben de cuajar todas las capas. En general, tardará unas 2-3 horas, proceso que puedes acelerar introduciendo en el congelador.

¡Listo! Ya tienes tu receta de tarta de tres chocolates lista para decorar. Como ves, se trata de una tarta tres chocolates fácil, rápida y sin horno, ideal para una ocasión especial o para darte un pequeño capricho.

Receta #47

Pastel de Coco



Ingredientes:

- 1 Vaso de Leche
- 11 Cucharadas Soperas de Harina de Trigo
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar Morena
- 300 Mililitros de Leche de Coco
- 400 grs. de Leche Condensada (Puede ser Desnatada)
- 1 Bote de Guindas Rojas (Opcional)
- 3 Huevos Grandes
- 100 Mililitros de Leche de Coco
- 1 Cucharada Sopera de Azúcar
- 2 Cucharadas Soperas de Coco Rallado

Preparación:

Bate los huevos con las varillas eléctricas o las manuales hasta que queden con una contextura muy cremosa.

Añade la leche de coco y la de vaca, la leche condensada, la mantequilla fundida a temperatura ambiente, y el azúcar. Bate bien y ve añadiendo la harina poco a poco.

Te quedará una mezcla ligera y cremosa. Toma un recipiente para el horno o un molde y unta mantequilla por toda la superficie interior. Precalienta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Ayúdate con una lengua de cocina para facilitar la aplicación de la mantequilla.

Vierte la mezcla del bizcocho de coco en el molde. Introdúcelo en el horno y hornea durante 50 minutos. Ve comprobando si ya está hecho con un palito.

El pastel debe quedar tierno por dentro y doradito por fuera. Verás que está muy hinchado, pero al sacarlo del horno tomará su estado normal. No queremos que eleve como si fuera un bizcocho, pues su textura debe ser como la de un flan esponjoso.

Prepara la cobertura para glasear. Vierte la leche de coco y el coco rallado en un cazo. Pon a calentar y remueve hasta que comience a hervir. Retira del fuego. Desmolda con cuidado el pastel y bájalo por encima con la cobertura. Puedes utilizar una espátula para desmoldar el pastel con mayor facilidad.

Espolvorea el coco rallado hasta cubrir todo el pastel. Puedes partir las guindas rojas por la mitad y decorar el pastel con ellas. Lleva el pastel de coco al frigorífico durante 3 horas como mínimo y disfruta de esta delicia.

Receta #48

Bombones Decorados para Halloween

**Ingredientes:**

- 3½ Cucharadas Soperas de Queso Crema
- 1½ Cucharadas Soperas de Azúcar Glass (Pulverizado)
- 1½ Tazas de Chocolate Blanco con Colorante Verde
- 2 Cucharadas Soperas de Puré de Calabaza
- 1 Taza de Galletas Dulces Trituradas
- ¼ Cucharada Postre de Canela en Polvo
- 27 Ojos de azúcar

Preparación:

Mezcla el puré de calabaza con el queso crema, el azúcar glass y la canela en polvo. Agrega la galleta triturada y mezcla bien hasta integrar todos los ingredientes.

Puede utilizar cualquier tipo de galleta dulce, incluso puedes hacer tus propias galletas de mantequilla para elaborar estos bombones para Halloween.

Derrite 2 cucharadas de chocolate blanco, añade unas gotas de colorante verde y mezcla con la masa de calabaza. Lleva la mezcla al congelador durante 30 minutos. Funde el chocolate al baño María o al microondas en intervalos de 30 segundos como máximo.

Forra una bandeja con papel de hornear. Forma bolas del mismo tamaño con la masa e introduce un palillo en cada una de ellas para poder lavarlas después y deja la bandeja en el frigorífico durante 1 hora como mínimo.

Nosotros hemos preparado 27 bolitas de tamaño pequeño, de manera que si las haces más grande saldrán menos. Derrite el chocolate restante en el microondas en intervalos de 30 minutos y agrega colorante verde. Luego, baña las bolas en el chocolate y colócalas de nuevo en la bandeja.

Pon un ojo de azúcar sobre cada bombón y deja que reposen todos de nuevo en el frigorífico. También puedes prepararte tú mismo los ojos para hacer estos bombones decorados para Halloween 100 % caseros.

Es muy sencillo, solo debes dejar un poco de chocolate blanco sin teñir, colocar una gota en cada bola y pintar el punto negro con un lápiz de tinta comestible.

¡Y listo! Ya puedes servir los bombones decorados para Halloween acompañados de otros dulces terroríficos. Esta misma receta puede servir para preparar otros bombones, ya que puedes teñir el chocolate blanco de otros colores como, por ejemplo, rojo y negro.

Receta #49

Dulces de Leche para Halloween



Ingredientes:

- ½ Lata de Leche Condensada
- 1 Taza de Leche en Polvo
- Colorante Alimentario

Preparación:

Pon la leche condensada en un recipiente, agrega la leche en polvo y mezcla con una cuchara.

Cuando la mezcla de leche condensada y leche en polvo comience a espesarse, mézclala con las manos hasta obtener una pasta fácil de moldear como la de la imagen. Si la mezcla es demasiado suave, agrega un poco más de leche en polvo. Si es demasiado dura, agrega un poco más de leche condensada o leche entera.

Separa los trozos de masa y moldea de la siguiente forma; Forma una bola de masa, pon la pelota en un plato y aplanar ligeramente, después aprieta la pelota a los lados y fíjate con los dedos para que parezca una cabeza de calavera.

Engrasa el plato en el que moldearán los dulces de leche, para evitar que se pegue al plato y se desmorone cuando se suelte.

Coloca las calaveras en un plato con leche en polvo y dibuja las caras de la calavera con el colorante alimentario y un palillo de dientes. En este caso, utilizamos colorante negro y verde, pero puedes usar otros ingredientes que te indicamos más abajo.

Contorne las caras de las calaveras con un palillo de dientes seco, de modo que el colorante se deposite en estos contornos y no gotee. Es mejor usar colorantes alimentarios en gel.

¡Después de decorar, tus dulces de leche para Halloween estarán listos para disfrutar! Sorprende a todos con este dulce creativo y fácil de preparar.

Receta #50**Tarta de la Abuela**

**Ingredientes:**

- 150 grs. de Chocolate para Postre
- 150 Mililitros de nata para Montar ($\frac{3}{4}$ Taza)
- 1 Litro de Leche, más 100 ml para Mojar las Galletas
- 6 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 2 Sobres de Preparado para Flan o Flanin
- 3 Paquetes de Galletas Rectangulares

Preparación:

Para hacer tu tarta de la abuela con flanin, coge un vaso del litro de leche y mézclalo con los dos sobres de preparado para flan (flanin); integrarlos hasta que no queden grumos. Vierte el resto de la leche en un cazo con el azúcar y ponla a cocinar a fuego medio mientras vas removiendo.

Cuando la leche con el azúcar comience a hervir, añade la mezcla del preparado de flan y la leche. Remueve hasta que empiece a espesar y apaga el fuego.

En un plato, pon los 100 ml de leche que utilizarás para remojar las galletas. Mójalas solo un poco para que no se ablanden mucho. Por otra parte, ten un molde listo. Forma una base de galletas en el molde, colocándolas una después de otra.

Una vez hayas puesto la primera capa de galletas, cúbrela con una capa de flan. Coloca otra capa de galletas, una más de flan y, por último, otra de galletas. Funde el chocolate junto con la nata en un cazo.

Cubre la tarta con el chocolate fundido. Métela en la nevera por unas 3-4 horas. Si la dejas de un día para otro, estará incluso mejor. Pasado el tiempo, ¡tu tarta de la abuela para niños estará lista para servir, decorar como más gustes y disfrutar!

Receta #51

Tarta de Calabaza y Queso



Ingredientes:

- 500 grs. de Calabaza
- 100 grs. de Queso Crema
- 1 Huevo
- 1 Cucharada Postre de Maicena
- 2 Cucharadas Soperas de Azúcar Moreno o Endulzante
- 1 Cucharadita de Canela
- 1 Pizca de Jengibre en Polvo
- 1 Pizca de Mantequilla para untar el Molde

Preparación:

Lava la calabaza, sácale las semillas y córtala en grandes gajos, dejándole la piel. Colócala en un plato apto para microondas y vierte 3 cucharadas de agua sobre ella para que no se reseque. Pon una tapa para cubrir el plato e introdúcelo en el microondas por 12 minutos a máxima temperatura.

Cuando hayan pasado 10 minutos, abre el microondas para comprobar si la calabaza está lista. Pinchala con un palillo y, si se hunde fácilmente, sabrás que ya está cocida. Si aún no lo está, déjala un par de minutos más y, al sacarla, pélala, pues podrás ahora hacerlo con facilidad.

Preparar la calabaza de esta forma facilita muchísimo el proceso de pelarla, así que no dudes en usar este truco para otras recetas con calabaza.

Precalienta el horno a 175 °C. Echa la calabaza en un vaso mezclador y agrega media tarrina de queso crema junto con el resto de los ingredientes de la receta. Tritura hasta que quede una crema suave.

Unta un molde con mantequilla y vierte la crema de la tarta de calabazas. Introduce el molde en el horno a media altura y hornea durante 50 minutos. Cuando hayan pasado 30 minutos, baja la temperatura 165 °C con calor solo abajo.

Extrae la tarta de queso y calabaza con cuidado de no quemarte. Pincelar la tarta con azúcar morena previamente disuelta en agua para darle brillo y contraste a tu receta. Espolvorea con almendras fileteadas y vuelve a introducir al horno por 5 minutos a 180 °C. Hazlo con calor solo arriba para gratinar.

Vigila que las almendras no se tuesten en exceso. Sácala del horno, déjala enfriar y disfruta de una rica y saludable tarta de calabaza y queso.

Receta #52

Pastel Ruso

**Ingredientes:**

- 150 grs. de Azúcar ($\frac{3}{4}$ Taza)
- 150 grs. de Almendra Cruda Molida
- 6 Unidades de Claras de Huevo
- 150 grs. de Mantequilla
- 75 grs. de Azúcar
- 200 Mililitros de Leche
- 45 grs. de Harina de Maíz (Maicena)
- 3 Unidades de Yemas de Huevo
- 90 grs. de Avellanas Tostadas Molidas

Preparación:

Precalienta el horno a 180 °C. Mezcla en un bol la almendra molida con el azúcar. En otro bol, bate las claras a punto de nieve y cuando estén listas, añade las almendras con el azúcar. Remueve poco a poco hasta que todo quede bien integrado.

Coloca una hoja de papel sulfurizado o papel para horno en una bandeja. Pasa la masa a la bandeja para horno, extiéndela bien y alísala. Hornea durante 8-10 minutos. Cuando esté la masa, sácala y déjala enfriar.

Prepara la crema de la tarta rusa. En un bol, añade la leche, las yemas, el azúcar y la harina de maíz. Remueve todo bien hasta que no queden grumos. Pon toda la mezcla en un cazo, calienta a fuego medio y remueve sin parar con unas varillas hasta que la mezcla comience a espesar.

Antes de que se enfríe, añade la mantequilla y mezcla bien hasta que se integre con el resto de la crema. Agrega las avellanas molidas y mezcla bien. Deja enfriar.

Para montar la tarta, corta la plancha de bizcocho en 2. Pon la mitad del bizcocho en una fuente, vierte encima la crema de avellanas y cubre con la otra plancha. Cubre toda la superficie del pastel ruso con azúcar glass. ¡Lista para comer!

Receta #53

Mousse de Durazno



Ingredientes:

- 2 Duraznos
- 400 grs. de nata para Montar (Crema de Leche)
- 4 Cucharaditas de Stevia o Endulzante Blanco
- 1 Cucharada Sopera de Azúcar Moreno
- 1 Cubilete de jugo de Limón

- 4 Pellizcos de Cacao en Polvo (Para decorar)

Preparación:

Coloca la nata en un recipiente hondo y empieza a batirla con un batidor eléctrico o uno de mano. Para batir correctamente la nata es importante tener en cuenta que debe estar muy fría.

Cuando la nata empiece a espesar, añade el endulzante sin dejar de batir. De este modo, evitarás que la nata baje y pierda volumen. Bate hasta que la nata forme pequeños picos. No te excedas batiendo porque entonces la nata se cortará y se convertirá en mantequilla.

Sabrás que la nata montada está lista cuando tenga la consistencia que se observa en la imagen. En este punto, resérvala en el frigorífico para seguir con la receta de mousse de durazno sin gelatina.

Pela y corta en trozos pequeños el durazno. Luego, tritúralo con el azúcar moreno. Aunque parezca poca cantidad de azúcar, lo cierto es que esta mousse de durazno no necesita más, ya que la fruta es madura y dulce y no debe de quedar recargada para no perder el sabor genuino del durazno.

Bate durante 4 minutos, así quedará una crema untuosa y suave de textura. Añade el zumo de medio limón antes de sacar la crema de durazno del vaso y mezcla. Este paso permite que la fruta ya triturada no se oxide y mantenga el color anaranjado que la caracteriza.

Ahora solo queda montar el postre. Para ello, tienes dos opciones. La primera de ellas es hacer la mousse de durazno mezclando la crema con la nata haciendo movimientos envolventes.

La segunda es mantener ambas texturas separadas colocando en los vasos una capa de crema de durazno y otra de nata.

En ambos casos quedará un postre delicioso. Con esta mousse de durazno sin gelatina podrás disfrutar de un refrescante postre sin invertir demasiado tiempo en su preparación.

Además, al haber utilizado edulcorante y azúcar moreno en poca cantidad, podemos decir que se trata de una mousse de durazno light y saludable; incluso podrías eliminar por completo el azúcar si quieres. Espolvorea cacao en polvo para decorar.

Receta #54

Pasta Frola de Batata

**Ingredientes:**

- 1 Pieza de Batata Grande o dos medianas
- 1 Hoja de Papel de Horno
- 1 Lámina de Pasta Frola
- 2 Cucharadas de Postre de Stevia o Endulzante a tu gusto
- 1 Limón (Ralladura y jugo)
- 2 Hojas de Gelatina neutra o agar-agar
- 2 Cucharaditas de Esencia de Vainilla
- 1 Vaso de Agua
- 250 grs. de Harina
- 150 grs. de Azúcar ($\frac{3}{4}$ Taza)
- 1 Cucharadita de Polvos de Hornear
- 1 Limón (La Ralladura)
- 75 Mililitros de Aceite de Oliva Suave
- 2 Huevos

Preparación:

Prepara la masa de la pasta frola mezclando todos los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta y homogénea. Nosotros hemos optado por hacer la masa de pasta frola con aceite

siguiendo el paso a paso de esta receta. Extiende la masa sobre papel de horno con ayuda de un rodillo.

Corta la masa para que la pasta frola de batata tenga forma circular. Para ello, un truco muy efectivo es colocar un plato sobre la lámina y cortarla siguiendo el borde. La masa sobrante puedes guardarla para decorar después la superficie.

Coloca la masa con el papel de horno en un molde, ajústala bien para cubrir la base y las paredes y píntala con huevo batido. El papel será un gran aliado a la hora de desmoldar la tarta, por ello recomendamos mantenerlo.

Para hacer el relleno, introduce la batata en una bolsa de plástico, ciérrala, pínchala con un cuchillo y ásalala al microondas durante 12 minutos a máxima potencia.

Mientras se asa la batata, hidrata la gelatina en agua fría. Cuando esté hidratadas, disuélvelas en el vaso de agua caliente.

Ralla un limón para utilizar toda la ralladura y exprime solo la mitad de la fruta. Este ingrediente no solo potencia el sabor de la pasta frola de batata, sino que también actúa como conservante natural.

Comprueba que la batata está cocida pinchándola con un palillo. Si está bien hecha, pélala con cuidado y córtala en rodajas. Aparte, precalienta el horno a 200 °C con calor arriba y abajo. Para no quemarte al pelar la batata, pásala por agua fría.

Tritura la batata con el agua que contiene la gelatina, la ralladura y el jugo de limón, el endulzante escogido y la esencia de vainilla. Cuando adquiera una textura similar a la de una compota, vierte el relleno sobre la masa hasta alcanzar media centímetro de grosor aproximadamente.

Si sobra relleno, siempre puedes reservarlo en un tarro esterilizado y guardarlo en el frigorífico para el desayuno.

Decora la pasta frola de batata formando cilindros con la masa sobrante y colocándolos por encima creando una cuadrícula. Hornea a 180 °C con calor arriba y abajo durante 30 minutos, o hasta que veas que la masa está dorada.

Deja que se enfríe a temperatura ambiente y sírvela. Esta receta de pasta frola de batata es perfecta para la hora del té o para degustar con un poco de nata montada. Se puede guardar en la nevera durante unos días.

Receta #55

Tarta de Galletas y Chocolate de la Abuela



Ingredientes:

- 2 Paquetes de Galletas (400 grs)
- Para la Crema de Chocolate
- 200 Mililitros de Crema de Leche o nata para montar
- 250 grs. de Chocolate
- 1 Cucharada Sopera de Mantequilla
- 5 Huevos
- 4 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 1 Rama de Canela
- 1 Litro de Leche
- 2 Cucharadas Soperas de Maicena

Preparación:

Prepara primero la natilla. Para ello, pon a calentar la leche con la rama de canela hasta que hierva. Retira el cazo del fuego, deja que se entibie un poco, saca la rama y reserva la leche.

Puedes añadir cáscara de limón para potenciar el sabor. Bate las yemas de huevo con el azúcar y añade la maicena. Incorpora las yemas batidas a la leche y la esencia de vainilla, vuelve a colocar el cazo al fuego y calienta a fuego medio.

Remueve sin parar hasta que hierva y, en este punto, retira de nuevo el cazo del fuego y resérvalo para que las natillas cojan temperatura ambiente mientras sigues preparando la tarta de galletas y chocolate de la abuela.

Ahora, prepara la crema de chocolate. Para ello, derrite al baño María el chocolate troceado con la cucharada de mantequilla. Luego, mézclalo con la nata templada.

Otra forma de hacer este paso es al microondas, aunque si queremos hacer la tarta de chocolate y galletas de la abuela, la tradicional, lo adecuado es optar por el baño María. Agrega una vaina de vainilla para darle más sabor.

Coloca una primera capa de galletas en un molde preferiblemente rectangular. Para montar la tarta de galletas y chocolate de la abuela es preferible utilizar galletas rectangulares o cuadradas, aunque si el molde es redondo puedes usar tipo María.

Distribuye una capa de chocolate, otra de galletas, otra de natillas, galletas de nuevo y empieza otra vez con el chocolate. El orden debe ser siempre el mismo hasta finalizar con una capa de chocolate.

Reserva la tarta en el frigorífico durante una o dos horas para que acabe de cuajar y sítela cortando porciones cuadradas. Esta es una tarta de galletas fácil y deliciosa, la tarta de galletas y chocolate de toda la vida. Además, al hacerse sin horno es mucho más económica.

Receta #56

Mousse de Banana

**Ingredientes:**

- 400 Mililitros de nata para Montar muy Fría
- 2 Bananas
- 2 Cucharadas Soperas de Stevia
- 2 Cucharadas Soperas de Esencia de Vainilla (Opcional)
- ½ Limón (El jugo)

Preparación:

Monta la nata (crema de leche), si es posible, utilizando un batidor de aspas eléctrico. Aparte, pela, trocea y tritura las bananas con el jugo de limón para evitar que se oxiden y oscurezcan.

No batas con mucha intensidad para evitar cortar la nata y que se acabe convirtiendo en mantequilla.

Añade lentamente el endulzante, sin dejar de mover, la esencia de vainilla y el puré de banana. Si lo prefieres, puedes hacer la mousse de banana con el tipo de azúcar que más te guste, pero ten presente que en caso de usar azúcar normal deberás agregar más cantidad.

Distribuye en moldes individuales la mousse de banana teniendo mucho cuidados y haciendo movimientos envolventes para que no pierda volumen. Luego, resérvalos en la nevera durante un par de horas.

Puedes espolvorear un poco de cacao sobre cada postre para potenciar el sabor. Es importante repartir la mousse antes de que esponje porque luego no podrás hacerlo. Utiliza un colador de té para espolvorear cacao, queda mucho mejor.

¡Listo! Pasadas las horas de reposo, ya podrás disfrutar de esta deliciosa receta de mousse de banana. Al no llevar azúcar, restamos calorías y obtenemos un postre más saludable. Cubre los moldes con papel film transparente para evitar que la mousse cambie su sabor en el frigorífico.

Receta #57

Bizcochuelo de Manzana



Ingredientes:

- 225 grs. de Azúcar
- 3 Huevos Grandes
- 175 Mililitros de Leche
- 150 Mililitros de Aceite de Girasol

- 1 Cucharada Postre de Extracto de Vainilla
- 375 grs. de Harina
- 1 Cucharada Postre de Levadura Química
- 3 Manzanas
- 1 Cucharada sopera de mermelada (Opcional)

Preparación:

Pon en un bol amplio el azúcar con los huevos y bate hasta que la mezcla quede blanquecina.

Incorpora la leche, el aceite y el extracto de vainilla. Bate bien hasta que la mezcla quede homogénea. Mezcla la harina junto con la levadura química y tamiza ambas encima de la mezcla anterior.

Precalienta el horno a 180 °C. Descorazona y pela las manzanas. Parte una de ellas por la mitad y a su vez en trocitos pequeños. Reserva las otras dos. Añade los cubitos de manzana a la masa del bizcochuelo y mezcla con una espátula.

Forra un molde rectangular con papel de horno de unos 26x16 cm. Vierte la masa del bizcocho de manzana encima. Puedes utilizar también un molde redondo, en forma de corazón o de plum cake.

Parte por la mitad las otras dos manzanas que teníamos reservadas y córtalas en láminas no muy gruesas. Pon encima del bizcochuelo las láminas superpuestas unas encima de otra. Hornea a 180 °C con calor arriba y abajo durante 50 minutos. Si la superficie se queda muy oscura, cubre con papel de aluminio.

Comprueba que el bizcochuelo está listo pinchando hasta el fondo con un cuchillo afilado. Al sacarlo, debe salir sin restos de masa.

Deja enfriar encima de una rejilla. Si quieres darle un poco de brillo al bizcochuelo, derrite una cucharada de mermelada con unas gotas de agua en el microondas. Utiliza una mermelada preferiblemente de color claro, como la de melocotón, albaricoque o membrillo. Pincela la superficie del bizcocho con ella.

Consume tu bizcochuelo de manzana preferiblemente el mismo día de su elaboración. Si te sobra para el día siguiente, guárdalo en la nevera envuelto en papel film. Recuerda que es mejor conservar los postres con fruta en la nevera. Asimismo, también puedes congelarlo.

Receta #58

Tarta de Queso con Cuajada



Ingredientes:

- 20 Galletas tipo María
- 65 grs. de Mantequilla con Sal
- 300 Mililitros de nata
- 500 grs. de Queso Crema (Puede ser Philadelphia)
- 15 grs. de Cuajada en Polvo
- 100 grs. de Azúcar ($\frac{1}{2}$ Taza)
- 25 Mililitros de Leche
- 500 grs. de Mermelada de Fresa

Preparación:

Tritura las galletas hasta hacerlas casi polvo, puedes ayudarte de una licuadora o una procesadora. Si no dispones de estos utensilios, utiliza una bolsa plástica y un rodillo.

Derrite la mantequilla hasta que quede líquida y agrégala a las galletas trituradas, mezcla bien hasta formar una pasta uniforme.

Traslada la mezcla al molde y extiéndela para hacer la base de la tarta de queso, puedes ayudarte de una paleta o hacerlo directamente con los dedos. Déjala reposar en el refrigerador para que se endurezca mientras preparas el relleno.

Lleva la nata a fuego lento y añade, poco a poco, el queso crema y el azúcar, siempre revolviendo con una paleta o batidor.

Para añadir la cuajada, lo mejor es seguir las instrucciones de uso en su empaque. En este caso, la disolvimos en 25 ml de leche y la agregamos a la mezcla mientras revolvíamos para una mejor incorporación.

Pasados unos 5 minutos luego de añadir la cuajada, retira la mezcla del fuego y deja reposar unos 2-3 minutos. Saca la base de la tarta del refrigerador y vierte el relleno encima de la base de galleta. Déjalo refrigerar.

Si te quedan burbujas al servir el relleno, desliza suavemente una paleta sobre la superficie para eliminarlas.

Una vez que el relleno esté suficientemente firme (puedes comprobarlo moviendo un poco el molde o tocándolo suavemente con una paleta en el centro), retíralo del refrigerador y ponle la mermelada encima.

Deja refrigerar unos 15 o 20 minutos más y tu tarta de queso con cuajada estará lista para retirarla del molde y servir.

Receta #59

Torta de Yuca con Coco

**Ingredientes:**

- 70 grs. de Manteca
- 250 grs. de Fécula de Yuca (Mandioca)
- 150 grs. de Azúcar Común
- 1 Cucharadita de Polvo de Hornear
- 2 Huevos
- 200 Mililitros de Leche Entera
- 50 grs. de Coco Rallado (½ Taza)
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla

Preparación:

Mezcla el azúcar con la manteca ligeramente derretida. Para ello, bastará con retirar del frigorífico unos minutos antes de empezar la preparación. Si lo has olvidado, siempre puedes calentarla unos segundos en el microondas.

Para hacer una torta de yuca con coco más saludable, utiliza azúcar moreno. Añade los huevos y sigue batiendo para integrarlos a la masa.

Incorpora la esencia de vainilla y continúa mezclando. Este ingrediente aporta un extra de sabor a la torta de yuca con coco, pero siempre puedes eliminarlo si lo prefieres.

Agrega el coco rallado y mezcla. Si quieres, puedes reservar un poco de coco rallado para decorar la torta al final. En este punto, precalienta el horno a 180 °C.

Mezcla los polvos de hornear con la fécula de mandioca. Luego, añade un poco de la mezcla e integra perfectamente con una cuchara o espátula. Al ser la fécula más fina que la harina, no es necesario tamizarla.

Vierte un poco de leche y mezcla. Luego, agrega un poco más de fécula, integra y vierte un poco más de leche. Intercala estos ingredientes hasta incorporarlos por completo a la masa. De esta forma se consigue que la mezcla adquiera más aire y humedad, lo que permite que la torta de yuca con coco se cocine mejor en el horno.

Engrasa un molde de unos 20 cm de diámetro y vierte la masa. Hornea la torta de yuca y coco durante 40-45 minutos, dependiendo de la potencia de tu horno. A partir de los 30 minutos, vigila el punto de cocción para evitar que se queme o, por contra, quede crudo por dentro.

Si no tienes un molde redondo, puedes utilizar un recipiente cuadrado o rectangular apto para el horno.

Retira el molde del horno y deja que se entibie para poder desmoldarlo. Una vez fuera, decora con coco rallado por encima o azúcar glass. Como ves, la receta de torta de yuca con coco es muy sencilla y el resultado es un bizcocho muy jugoso. Si utilizaste un recipiente cuadrado, corta porciones de la torta para servir las.

Receta #60

Torta Chajá Clásica

**Ingredientes:**

- 6 Huevos
- 180 grs. de Azúcar Común
- 180 grs. de Harina
- 1 Lata de Durazno en Almíbar
- 500 grs. de Dulce de Leche Repostero
- 500 grs. de Merengue
- 500 Centímetros Cúbicos de Crema de Leche
- 100 grs. de Azúcar Común
- Esencia de Vainilla

Preparación:

Para preparar la torta chajá, deberás, en primer lugar, elaborar el bizcochuelo esponjoso. Reúne todos los ingredientes para ello.

Bate los huevos junto con el azúcar hasta llegar a punto letra, es decir, hasta que, al levantar la espátula, puedas hacer una letra o una figura con el batido. Incorpora la harina con movimientos envolventes.

En un molde enmantecado y enharinado, coloca la mezcla. Hemos utilizado uno de 24 cm de diámetro, pero si tienes un molde de 20 cm, también te servirá. Introduce el bizcochuelo de tu torta chajá en el horno, a 180 °C. Hornear por, aproximadamente, 30 o 40 minutos. Una vez frío, córtalo en 3 capas.

Pincha el bizcochuelo con un palillo. Si sale limpio, significa que ya está listo. Ahora, bate la crema, los 100 g de azúcar y la esencia de vainilla hasta que la crema quede montada.

¡Es hora de rellenar el postre chajá! Cuela los duraznos y reserva el almíbar. Con el almíbar, moja la primera capa de la torta y, por encima, coloca el dulce de leche repostero. Rompe el merengue y colócalo sobre el dulce.

Coloca, por encima, la segunda capa que cortaste del bizcochuelo y moja con el almíbar. Vuelca parte de la crema chantilly y reserva una parte para el forrado. Por encima de la crema, coloca los melocotones cortados en rodajas o en cubos.

Pon una tercera y última capa de bizcochuelo sobre el postre. Nuevamente, repite el mismo procedimiento y coloca la crema restante, esparciéndose por todos los lados.

Rompe más merengue y ve cubriendo la torta a lo largo de toda su superficie. Déjalo refrigerar por al menos 3 horas ¡y disfruta de esta deliciosa torta chajá!

Receta #61

Marquise de Chocolate



Ingredientes:

- 150 grs. de Manteca
- 200 grs. de Chocolate en Barra
- 5 Yemas de Huevo
- 5 Claras de Huevo
- 100 grs. de Azúcar (½ Taza)
- 300 grs. de Dulce de Leche Repostero
- 500 grs. de Crema de Leche
- 60 grs. de Azúcar
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 120 grs. de Azúcar
- 2 Clara de Huevo

Preparación:

Derretimos los 150 gramos de manteca y los 200 gramos de chocolate cortado en una olla al baño María.

Aparte, batimos 5 claras de huevo a punto de nieve. Luego, poco a poco, incorporamos 100 g de azúcar hasta formar las claras merengadas. Ya retirado del baño María, con la mezcla tibia de

manteca y chocolate, añadimos 5 yemas y mezclamos hasta homogeneizar la preparación de la masa de la torta marquise de chocolate.

Agregamos en tandas y con movimientos envolventes las claras merengadas. La primera parte la mezclaremos de forma enérgica para equiparar consistencias.

Colocamos la mezcla en un molde de 24 cm de diámetro, forrado con papel para hornear. Después, horneamos la masa a unos 170 °C, durante aproximadamente 20 minutos. Para desmoldar es recomendable esperar a que se enfríe la preparación.

Ya fría la base de la marquise de chocolate, la decoramos cubriendo la superficie con el dulce de leche. Este paso es más sencillo si se realiza con manga pastelera, aunque también se puede incorporar con espátula.

Aparte, batimos la crema de leche junto con el azúcar y la esencia de vainilla. Así, formamos una crema chantilly. El punto óptimo lo encontraremos cuando se puedan formar picos y estos no caigan.

Colocamos la crema batida en una manga pastelera con pico rizado y decoramos la torta marquise de chocolate sobre el dulce de leche que incorporamos previamente. Ahora, vamos con el último paso de la receta, que es la preparación del merengue suizo. Para hacerlo, mezclamos en una olla las 2 claras de huevo y los 120 g de azúcar restantes.

Colocamos la mezcla al fuego sin que la llama toque la olla o, mejor, la ponemos al baño María. Removemos constantemente hasta disolver los granos de azúcar, retiramos y batimos hasta que tome consistencia de merengue y este se sostenga de forma que al voltear el bol no se caiga.

Cuando esté listo, introducimos el merengue en una manga pastelera y lo extendemos sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Podemos darle forma de tubo o extender una capa simplemente. Luego, lo horneamos a temperatura muy baja, a unos 100 °C hasta que seque completamente.

Para finalizar la decoración de esta marquise de chocolate, colocamos el merengue seco troceado sobre la crema. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa tarta o servirla para un cumpleaños, o cualquier otra celebración. La preparación es larga, pero no es complicada y el resultado es increíble.

Receta #62

Cheesecake Vegano

**Ingredientes:**

- 50 grs. de Galletas Veganas tipo María
- 3 Cucharadas de Margarina Vegetal
- 3 Yogures de Soja Natural
- Zumo de 1 Limón
- 1 Taza de Leche de Soja
- 4 Cucharaditas de agar-agar en Polvo
- 3 Maracuyás
- 1 Taza de Piña
- ¼ Taza de Azúcar o al Gusto

Preparación:

Exprime el zumo de un limón y prepara los demás ingredientes para la tarta de queso vegana.

Para preparar la base, trocea las galletas y colócalas en la batidora. Ten en cuenta que tienes que utilizar galletas sin ingredientes de origen animal si quieres preparar un cheesecake vegano en su totalidad.

Tritura las galletas durante unos minutos y añade la margarina. Vuelve a triturar hasta que se forme una especie de migas.

Engrasa un molde redondo con bordes extraíbles o cubre el fondo con papel de horno. Luego, vierte las migas de galletas dentro y aplasta la masa con un tenedor para nivelar la base del cheesecake vegano. Reserva en el frigorífico. Para el relleno, pon a calentar la leche de soja en un cazo.

Cuando la leche esté bien caliente, casi hirviendo, añade el zumo de limón, el agar-agar en polvo y, si deseas, un edulcorante. Al utilizar un yogur ya edulcorado, no he necesitado agregar más azúcar, no obstante, el grado de dulzor de la tarta de queso vegana va al gusto del consumidor.

Lleva la leche de soja a ebullición, mantén el hervor durante un minuto e incorpora el yogur. Remueve bien y cocina durante varios minutos más, removiendo de vez en cuando.

Vierte el relleno en el molde y deja reposar en la nevera hasta que se solidifique. En general, suele necesitar unas 2-3 horas. Para acelerar el proceso, puedes introducir el cheesecake vegano en el congelador durante 30 minutos.

Mientras se enfría el relleno, prepara una mermelada a tu gusto. Yo he optado por una mermelada de maracuyá y piña. Para hacerla, calienta en un cazo la pulpa de la fruta con el azúcar y poca cantidad de agua, removiendo a menudo para que no se queme.

Sigue el proceso durante unos 20 minutos, o hasta que la mermelada espese. Déjala enfriar y cubre la superficie de la tarta con ella. Una vez fría, desmolda con cuidado el cheesecake vegano extrayendo los bordes del molde.

Corta la tarta vegana de queso en raciones y sítela. Como ves, este es un cheesecake vegano sin horno y muy fácil de hacer, ideal para todos los públicos y gustos.

Yo he optado por agregar zumo de limón, pero lo cierto es que el zumo de naranja también encaja a la perfección, aportando un toque de sabor distinto y delicioso.

Receta #63

Flan vegano de Melocotón

**Ingredientes:**

- 4-5 Melocotones en Almíbar
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 2 Cucharadas de Fécula de Maíz
- 1 Taza de Leche Vegetal
- 1 Cucharadita de Canela
- 2 Cucharadas de Anacardos (Opcional)
- Rodajas de Melocotón para Decorar
- Sirope de Caramelo

Preparación:

Prepara todos los ingredientes para la elaboración del flan vegano. Trocea los melocotones en trozos pequeños y diluye la fécula de maíz en media taza de leche vegetal. Triturar los anacardos hasta que queden bien molidos.

Pon a calentar media taza de leche vegetal en un cazo. Incorpora los melocotones troceados, el azúcar, la canela y los anacardos molidos. Cocina los melocotones durante 5-7 minutos removiendo de vez en cuando.

Triturar los melocotones con una batidora eléctrica de mano y cocinar el puré obtenido un minuto más. A continuación, incorpora la leche con la fécula de maíz diluida y remueve bien para que no queden grumos y el flan vegano adquiera una textura suave y homogénea.

Vierte un chorro de sirope de caramelo en las copas o moldes, llénalas y deja enfriar en la nevera hasta que cuaje el flan.

Como opción, decora el flan vegano con gajos de fruta y anacardos laminados. Esta receta de flan de melocotón es exquisita y muy fácil de hacer, de manera que en poco tiempo podemos tener un postre vegano perfecto.

Receta #64

Tarta Mousse de Limón



Ingredientes:

- 200 grs. de Galletas
- 100 grs. de Mantequilla
- 5 Hojas de Gelatina Neutra
- 3 Claras de Huevo a Temperatura Ambiente
- 1 Pizca de Sal

- 125 grs. de Azúcar
- 500 Mililitros de nata para Montar (Crema de Leche)
- 2 Limones Pequeños
- 250 grs. de Agua
- 1 Sobre de Gelatina en Polvo Sabor Limón

Preparación:

En primer lugar, vamos a hacer la base de la tarta mousse de limón. Para ello, trituramos las galletas con un robot de cocina o, en su lugar, las metemos troceadas en una bolsa de plástico y las machacamos con ayuda de un rodillo. Podemos usar galletas María o cualquier otro tipo, incluso podemos preparar nuestras propias galletas de mantequilla.

Troceamos la mantequilla, la fundimos en el microondas y la mezclamos con el polvo de galleta hasta conseguir una pasta. Engrasamos un molde redondo desmontable y ponemos la pasta de galletas y mantequilla en el fondo, aplastando bien con una cuchara o con la mano. Lo reservamos en la nevera.

Ahora, vamos con el relleno de mousse de limón. Para empezar, ponemos las hojas de gelatina a hidratar en agua. Si queremos hacer la tarta mousse de limón sin gelatina, podemos usar agar-agar.

En un bol ponemos las claras a temperatura ambiente con una pizca de sal y las montamos a punto de nieve con varillas eléctricas. A medio montar, añadimos la mitad aproximadamente del azúcar y seguimos batiendo hasta el punto de nieve fuerte. Las reservamos.

Ahora, vamos a montar la nata o crema de leche, también con varillas eléctricas. A medio montar, agregamos el resto del azúcar y seguimos batiendo. Reservamos.

Rallamos los dos limones y reservamos su ralladura. Partimos los limones por la mitad y los exprimimos reservando su zumo.

Calentamos el zumo de limón en el microondas hasta su ebullición. Escurrimos una a una las hojas de gelatina y la vamos añadiendo el zumo de limón mientras batimos entre cada adición.

Sacamos la nata y las claras montadas de la nevera y las mezclamos con una espátula suavemente sin que se bajen. Este paso es muy importante para que la tarta mousse de limón adquiera esa textura tan espumosa.

Ahora, incorporamos la ralladura de limón y el zumo ya tibio con la gelatina disuelta. Lo mezclamos con movimientos envolventes para que la mousse no se baje.

Sacamos el molde que teníamos reservado en la nevera con la base de galletas, vertemos la mousse de limón con la ayuda de la espátula y nivelamos. Cubrimos con papel film transparente y guardamos la tarta en el congelador al menos una hora.

Por último, vamos con la capa de gelatina para decorar la tarta mousse de limón. Así, ponemos en un cazo el agua y, cuando hierva, lo retiramos, añadimos el preparado en polvo para gelatinas sabor limón y lo removemos hasta que esté disuelto del todo.

Cuando la gelatina haya tomado cuerpo, sacamos la tarta de la nevera y la vertemos encima con cuidado. La reservamos en la nevera al menos cuatro horas, o mejor de un día para otro.

Recomendamos consumir la tarta en los primeros cuatro días y reservar siempre en la nevera. Como veis, esta receta de tarta mousse de limón es fácil y deliciosa, es perfecta para sorprender cuando tenemos invitados o para darnos un capricho cualquier fin de semana.

Receta #65

Mini Pavlovas



Ingredientes:

- 3 Claras de Huevo a Temperatura Ambiente
- 200 grs. de Azúcar (1 Taza)
- 1 Cucharada Postre de zumo de Limón
- 1 Cucharada Postre de Esencia de Vainilla
- 1 Cucharada Sopera de Maicena
- 150 Mililitros de nata para Montar ($\frac{3}{4}$ Taza)
- 150 grs. de Mermelada de Fresa
- 75 grs. de Queso Crema tipo Philadelphia
- 125 grs. de Frutos Rojos Variados

Preparación:

Para hacer nuestras mini pavlovas, primero vamos a preparar el merengue. Para ello, ponemos en un bol amplio las claras de huevo a temperatura ambiente y con unas varillas eléctricas las batimos a velocidad alta. Cuando formen picos suaves, añadimos poco a poco el azúcar.

El merengue estará listo cuando se formen picos fuertes. Al levantar el batidor, las claras montadas no se caerán, siendo este el indicador de que nuestro merengue casero estará bien formado.

Precalentamos el horno a 100 °C. Hecho esto, es el momento de añadir al merengue el zumo de limón, la vainilla líquida y la maicena. Mezclamos suavemente con una espátula pero integrando bien todos los ingredientes de las mini pavlovas.

Forramos una bandeja con papel de horno. Vertemos el merengue en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y formamos unos nidos no muy grandes encima de la bandeja, separados entre sí, pues en el horno suelen crecer. Horneamos las pavlovas caseras con calor arriba y abajo durante una hora a 100 °C. Una vez horneadas, las dejamos enfriar sobre una rejilla.

Tenemos que hacer una forma de nido para luego poder meter el relleno en el hueco central. Las mini pavlovas se pueden hacer con varios días de antelación y guardar en una lata hermética.

Ahora vamos con el relleno. Para hacerlo, en un bol amplio ponemos la nata para montar, la mermelada y el queso crema y batimos con unas varillas eléctricas hasta que todo quede bien integrado. Metemos el relleno en una manga pastelera y lo dejamos enfriar o reservamos hasta el momento de servir.

Aunque se pueden rellenar las mini pavlovas con antelación, siempre es preferible rellenarlas poco antes de su consumo. Sacamos la manga pastelera con el relleno de la nevera y rellenamos cada uno de los nidos.

Si el hueco central se ha cerrado al hornear, perforamos un poco para que se puedan rellenar. Y ya solo nos queda adornar las mini pavlovas con los frutos rojos deseados y con alguna hojita de menta. Sin duda, la pavlova de frutos rojos es una de nuestras preferidas.

Reservamos los postres en la nevera hasta el momento de su consumo. Ahora que conocéis la receta de las mini pavlovas, animaos con rellenos variados y decoraciones distintas.

Receta #66

Bolitas de Coco



Ingredientes:

- 2 Plátanos
- 200 grs. de Avellanas
- 2 Cucharadas Soperas de Mantequilla de Cacahuete
- 1 Bolsa de Coco Rallado

Preparación:

Empezaremos la receta de bolitas de coco seleccionando los ingredientes. En este sentido, es muy aconsejable que los plátanos estén maduros, de esta forma será más sencillo trabajar con ellos y nos ofrecerán un extra de azúcares naturales. Por otro lado, podemos sustituir las avellanas por otros frutos secos, como almendras o nueces.

Ahora, debemos introducir todos los ingredientes, exceptuando el coco rallado, en una licuadora, hasta que obtengamos una masa homogénea como la que te mostramos en la imagen.

Si quieres notar los pedacitos de frutos secos no te excedas a la hora de triturar los ingredientes. Y si te animas a preparar tu propia mantequilla, no te pierdas esta receta de mantequilla de cacahuete casera.

Luego, lo introduciremos en el congelador durante una hora, de esta forma será más fácil trabajar con la masa.

Ahora solo tenemos que hacer pequeñas bolitas con las manos y rebozarlas en el coco rallado. ¡Y ya tenemos listas nuestras bolitas de coco! Como has podido comprobar es una receta especialmente sencilla y fácil, además de muy sabrosa y llena de energía.

Así mismo, no dudes en experimentar para hacer un postre aún más variado y creativo, con el que seguro vas a impresionar a tus comensales.

Puedes sustituir el coco rallado por otros ingredientes, como avena, vainilla, chía, canela, té verde matcha... ¡Las opciones son infinitas! Incluso puedes preparar otras trufas veganas completamente distintas, como las trufas de chocolate y aguacate que te mostramos en esta receta.

En este caso hemos decidido terminar una segunda ronda de bolitas energéticas veganas con cacao en polvo, dando como resultado unas deliciosas bolitas de coco con chocolate.

Receta #67

Lemon Pie con Leche Condensada

**Ingredientes:**

- 2 Hojas de Gelatina
- 4 Limones Pequeños
- 4 Huevos
- 1 Yema
- 200 grs. de Leche Condensada
- 4 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 50 grs. de Mantequilla
- 2 Cucharadas Soperas de Maicena
- 225 grs. de Harina
- 50 grs. de Almendra Molida
- 125 grs. de Mantequilla fría sin sal
- 1 Huevo L
- 3 Claras de Huevo L
- 3 Cucharadas Soperas de Azúcar
- 1 Pizca de sal

Preparación:

Para hacer la tarta lemon pie con leche condensada, primero vamos a preparar el relleno. Para ello, ponemos en agua las dos hojas de gelatina para que se hidraten. Después, exprimimos los limones para obtener su jugo.

En un cazo ponemos el zumo de limón obtenido, las cuatro cucharadas de azúcar, la leche condensada, la mantequilla cortada en trozos, las cucharadas de maicena y los huevos y la yema batidos ligeramente.

Removemos todo hasta que veamos que la maicena se ha disuelto sin grumos y lo ponemos a fuego suave. Vamos removiendo con unas varillas constantemente, sobre todo al final, hasta que la mezcla espese.

Retiramos el cazo del fuego, escurrimos las hojas de gelatina y la añadimos una a una mientras removemos detrás de cada adición. Dejamos enfriar la crema del pie de limón con leche condensada. Para que la crema se enfríe antes la cambiamos del cazo original a otro recipiente.

Y ahora, vamos con la base de la tarta de limón con leche condensada. Para ello ponemos en un bol la harina, el azúcar, la almendra molida y la mantequilla cortada en trozos. Amasamos con la mano hasta tener una textura tipo serrín.

También os podéis saltar este paso utilizando la receta de masa quebrada casera o comprada ya hecha.

Si no tenemos almendra molida la podemos sustituir por la misma cantidad de harina. Batimos el huevo ligeramente y se lo añadimos. Amasamos con las manos hasta obtener una masa homogénea.

Formamos una bola con la base del pastel de limón con leche condensada, la envolvemos en papel film y la dejamos reposar en la nevera unos 30 minutos.

Precalentamos el horno a 180 °C. Sacamos la masa de la nevera, enharinamos ligeramente una superficie de trabajo y con ayuda de un rodillo extendemos la masa.

Engrasamos una tartera de unos 22 cm de diámetro, preferiblemente desmontable. Ponemos la masa en ella y recortamos el exceso. La acomodamos bien con las manos al molde.

Pinchamos con un tenedor la base, cubrimos la tartera con papel de horno y ponemos unas legumbres secas para que la masa no suba al hornear. Horneamos la masa del pie de limón con leche condensada unos 15 minutos con calor arriba y abajo a 180 °C.

La sacamos del horno y retiramos con cuidado el papel de horno con las legumbres y la volvemos a meter al horno para que se dore un poquito, 5 minutos más.

Una vez la masa esté horneada, la desmoldamos con cuidado y la dejamos enfriar en una rejilla. Rellenamos la tarta con la crema de limón y leche condensada y la reservamos en la nevera unas 6 horas o mejor de un día para otro.

Una vez cuajada, el lemon pie con leche condensada, es el momento de decorarlo. Para ello ponemos en un bol las claras de huevo, que no tienen que estar frías sino a temperatura ambiente.

Con ayuda de unas varillas eléctricas montamos las claras junto con una pizca de sal. Cuando estén ya bastante subidas, le añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta formar picos.

Ponemos el merengue en una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella y formamos pequeños montones de merengue por toda la superficie de la tarta hasta cubrirla. Si no tienes manga pastelera, no pasa nada, pon el merengue a cucharadas formando picos hacia arriba.

Y ya sólo nos queda gratinar la tarta de limón con leche condensada en el horno hasta que se dore un poco el merengue, o si tenéis un soplete de cocina, dorar igualmente la superficie de la tarta con él.

Y ya está listo para consumir. Reservaremos el lemon pie con leche condensada en la nevera hasta el momento de su consumo.

Receta #68

Crepes de Chocolate

**Ingredientes:**

- ½ Taza de Harina de Trigo (Puede ser Integral)
- 2 Huevos
- 1 Cucharada Sopera de Azúcar Moreno
- 2 Cucharadas Soperas de Cacao puro
- 1 Vaso de Leche (Puede ser Vegetal)

Preparación:

Batimos los huevos con unas varillas eléctricas para que queden más esponjosos.

Añadimos la leche y seguimos batiendo. Para hacer los crepes de chocolate podemos utilizar cualquier tipo de leche, incluso vegetal. Para este último caso, recomendamos optar por la leche de avena, la leche de soja o la leche de almendras por la combinación de estos sabores con el cacao.

Incorporamos el azúcar e integramos. Podemos seguir utilizando las varillas eléctricas, ya que así tendremos lista la masa antes. Así mismo, podemos usar tanto azúcar blanco como azúcar moreno o panela, aunque es cierto que las versiones sin refinar son mucho más saludables. La cantidad de azúcar es al gusto, de manera que puedes añadir más o menos.

Agregamos la harina tamizada en caso de usar harina de trigo común. Si optamos por harina integral, la añadimos directamente porque no podremos tamizarla. Para evitar dejar la cocina llena de harina al momento de hacer la masa de los crepes de chocolate caseros, recomendamos integrar este ingrediente con una espátula o unas varillas manuales.

Por último, añadimos el cacao puro. Probamos la masa para comprobar si el sabor de los crepes de chocolate está a nuestro gusto o, de lo contrario, consideramos que hemos de agregar más cacao o más azúcar. Una vez lista, tapamos con papel film y la dejamos reposar en el frigorífico una hora. Si no tenemos tanto tiempo, podemos dejarla media hora.

Pasado el tiempo de reposo, ponemos una sartén a calentar con unas gotas de aceite de oliva. Una vez caliente, añadimos medio cucharón de masa para empezar a formar los crepes de chocolate. La cantidad final dependerá de si nos gustan más o menos gruesos, de manera que recomendamos experimentar y probar.

Cuando observemos que la masa burbujea, le damos la vuelta con cuidado para que se cocine por el otro lado.

Los crepes caseros se hacen muy rápido, por lo que hemos de estar muy atentos para evitar que se quemen. En general, con un par de minutos por un lado y un minuto (o menos) por el otro, tienen más que suficiente.

Servimos la receta de crepes de chocolate rellenos de lo que más nos guste, como fruta, chocolate blanco fundido, yogur..., ¡las posibilidades son infinitas! Nosotros hemos optado por plátano y chocolate blanco, pero si prefieres una opción más saludable puedes dejar solo la fruta.

Receta #69

Trufas de Chocolate con Leche Condensada

**Ingredientes:**

- 1 Lata de Leche Condensada (Aprox. 400 g)
- 2 Cucharadas Soperas de Cacao puro en Polvo 100%
- 1 Cucharada Sopera de Mantequilla
- 1 Pizca de sal (Opcional)
- Cacao puro en Polvo 100 % para Rebozar

Preparación:

Coloca la mantequilla en una sartén o cacerola a fuego bajo y espera a que se derrita. A continuación, añade la sal y el cacao en polvo y mezcla hasta disolver todos los grumos. La sal ayuda a acentuar el sabor del cacao, pero es un ingrediente opcional.

No te recomiendo sustituir la mantequilla por margarina para hacer las bolitas de leche condensada y chocolate porque la margarina contiene grasas trans-colesterol o hidrogenadas y son muy perjudiciales para la salud.

Añade la leche condensada y remuevehasta que la mezcla se despegue del fondo de la cacerola como se ve en la foto. En ese momento, apaga el fuego y traspasa la mezcla a un molde enmantequillado.

Deja que la mezcla se enfríe y forma las bolitas de leche condensada y chocolate con las manos, aproximadamente moldea las trufas del tamaño de una nuez.

Coloca el cacao en polvo sobrante en un plato y reboza las trufas de chocolate hechas con leche condensada bien hasta cubrirlas totalmente. ¡Y listo! Disfruta de este dulce con cacao puro y dinos en los comentarios lo que te ha aparecido.

Receta #70

Tarta Sacher



Ingredientes:

- 6 Huevos Frescos
- 100 grs. de Azúcar (½ Taza)
- 175 grs. de Mantequilla Reblandecida
- 125 grs. de Chocolate Negro de Buena Calidad
- 50 grs. de Harina
- 25 grs. de Cacao puro en Polvo sin Azúcar
- 200 grs. de Mermelada de Albaricoque
- 125 grs. de Azúcar
- 50 Mililitros de Agua

- 125 grs. de Chocolate Negro de Buena Calidad
- 1 Cucharada Sopera de Cacao puro en Polvo sin Azúcar

Preparación:

Para hacer el bizcocho para la torta Sacher original primero vamos a separar las yemas de las claras de huevo. A continuación, ponemos en un bol amplio 50 gramos de azúcar y la mantequilla reblandecida y batimos.

Podéis fundir un poco la mantequilla en el microondas, pero sólo para reblandecerla, sin que llegue a fundir del todo. Añadimos las yemas de huevo una a una y la adicionamos bien a la masa del bizcocho.

Troceamos el chocolate y lo fundimos poco a poco en el microondas. Lo añadimos poco a poco a la mezcla de huevos, azúcar y mantequilla mientras removemos constantemente.

Montamos las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas. Cuando estén casi totalmente montadas, añadimos el resto de azúcar (50 gramos). Añadimos poco a poco las claras montadas a la masa del bizcocho para la tarta Sacher fácil con una espátula y con movimientos envolventes.

Ahora, es el momento de mezclar la harina junto con el cacao en polvo y los tamizamos encima de la masa para el bizcocho de la torta Sacher de Viena. Lo mezclamos suavemente para no quitarle aire.

Precalentamos el horno a 175 °C. Engrasamos un molde redondo de unos 10-20 cm de diámetro con un poco de grasa o con un spray antidesmoldante. Vertemos la mezcla del bizcocho de la tarta Sacher auténtica que tendrá una textura tipo mousse y lo nivelamos.

Horneamos a 175 °C con calor arriba y abajo durante 25-30 minutos. Comprobar pinchando con un palillo por varias partes del bizcocho que está cocido. No tiene que tener ningún resto de masa.

Este bizcocho engaña, el centro suele quedar un poco crudo si no está bien cocido, así que ojo y comprobar bien su punto de cocción. Una vez horneado, dejar enfriar en una rejilla por completo.

Una vez bien frío, cortar con un cuchillo de sierra por la mitad. Extendemos en una de las mitades la mermelada de albaricoque. Tapamos con la otra mitad. Si lo prefieres puedes preparar tú mismo esta receta de mermelada de albaricoque sin azúcar en vez de comprarla.

Ahora, vamos con la cobertura para la tarta Sacher original. Ponemos en un bol el agua y el azúcar. Lo ponemos encima de una cazo con agua al fuego hasta que el azúcar se haya disuelto por completo, todo al baño María.

Cuando el azúcar esté bien fundido le añadimos el chocolate troceado y la cucharada de cacao en polvo y removemos hasta que consigamos una cobertura de chocolate homogénea, sin grumos y un poco espesa.

Dejamos entibiar un poco la cobertura de chocolate para que espese un poco más. Ponemos la tarta Sacher encima de una rejilla con un plato debajo y vertemos la cobertura de chocolate por encima. Con la ayuda de una espátula igualamos bien y cubrimos los laterales de la tarta. Dejamos enfriar por completo.

Si además quieres adornar la tarta Sacher fácilmente, funde unos 75 gramos de chocolate negro para postres en el microondas. Dibuja un círculo en un papel de horno con el diámetro del molde donde hemos hecho la tarta y dibuja en el centro la palabra Sacher, así podrás borrar y rectificar.

En una manga pastelera con una boquilla finita redonda, vierte el chocolate negro fundido y cubre la palabra escrita Sacher con el chocolate. Deja enfriar en la nevera. Una vez enfriadas las letras, despegas con cuidado y ponlas encima de la torta Sacher fácil. Presiona un poco con cuidado con una espátula y ya estará lista.

Aunque la tarta Sacher del Hotel Sacher original los camareros te sirven cada porción con un sello de chocolate, también puedes hacerlo en casa: para ello, pon montoncitos de chocolate fundido encima de un papel de horno. Pon el sello entre unos cubitos de hielo para que enfríe bien. He utilizado un sello de los de lacre para cartas.

Presionamos el sello en el montoncito de chocolate, esperamos unos segundos y retiramos. Volvemos a poner el sello en los cubitos y repetimos la operación tantas veces como sellos queramos hacer, mejor uno por ración.

Servimos cada porción con un sello encima y acompañamos si deseamos con nata montada, como se sirve la auténtica tarta Sacher.

Receta #71

Mousse de Chocolate Negro

**Ingredientes:**

- 200 grs. de Chocolate Negro (con un mínimo de 70% de cacao) en tableta
- 2 Cucharadas soperas de azúcar refinado
- 6 Huevos

Preparación:

Comienza por separar las claras de las yemas de huevo. Coloca las claras en un bol grande y bate con las varillas eléctricas hasta que monten y estén bien consistentes, a punto de nieve.

Las claras de la mousse de chocolate negro fácil estarán bien montadas cuando no se escurran del bol al darle la vuelta.

Rompe el chocolate en pedazos y derrítelo en un cazo al baño María o en el microondas (a máxima potencia, en ciclos de 30 segundos, parando para mezclar).

La clave para conseguir una mousse de chocolate negro perfecta es escoger un chocolate de calidad. Recuerda que cuanto más porcentaje de cacao tenga más amargo pero más saludable será este postre.

Añade el azúcar a las yemas y bate hasta que quede una mezcla cremosa. Entonces sin parar de batir, agrega el chocolate en hilo y continúa batiendo hasta incorporarlo completamente.

Si estás usando un chocolate muy amargo puedes añadir un poco más de azúcar. Te recomiendo usar azúcar refinado porque es más fácil de disolver. Finalmente añade las claras de huevo batidas a la mezcla anterior, lentamente, y mientras las incorporas suavemente con una espátula.

Añadir y mezclar las claras delicadamente y sin la batidora garantiza una mousse de chocolate negro sin nata bien esponjosa.

Distribuye la mezcla en copas o vasos de postre o en una fuente. Entonces reserva la mousse de chocolate negro en la nevera durante al menos 2 horas y sírvela decorada al gusto.

Receta #72

Tarta Mikado



Ingredientes:

- 200 grs. de Chocolate Negro
- 125 grs. de Mantequilla
- 4 Huevos L

- 125 grs. de Azúcar
- 75 grs. de nata o Crema de Leche
- 150 grs. de Harina
- 1 Cucharada Sopera de Levadura Química en Polvo
- 1 Paquete de Mikado
- 50 grs. de Chocolate Negro Rallado
- 25 Mililitros de nata o Crema de Leche

Preparación:

Primero vamos a precalentar el horno a 180 °C. Luego, troceamos los 200 g de chocolate negro y los ponemos en un bol junto con la mantequilla. Lo fundimos en el microondas o al baño María y reservamos.

Batimos los huevos con el azúcar hasta que la mezcla se blanquee y podamos seguir con la preparación de la masa de la tarta de chocolate con Mikados.

Le incorporamos la mezcla de chocolate y mantequilla fundida y la nata. Mezclamos bien. Unimos la levadura con la harina y tamizamos encima de la mezcla.

Engrasamos un molde redondo y vertemos la masa para la tarta de Mikado en él. Le damos unos golpecitos al molde para que la masa se asiente y no queden burbujas en el interior.

Vamos poniendo los Mikados en el centro en forma de estrella. Ponemos un Mikado largo, cortando solo la punta que no va bañada y uno que cortaremos más pequeño, así en todo el centro de la tarta. Horneamos el pastel de chocolate con Mikados a 180 °C con calor arriba y abajo durante 35 minutos.

Sacamos la tarta del horno y la desmoldamos para que se enfríe. Le volvemos a dar la vuelta para que los mikados queden en la parte de arriba. Para decorar la tarta le vamos a hacer un ganache de chocolate.

Para ello, calentamos la nata en el microondas hasta que hierva, añadimos enseguida el chocolate troceado y removemos hasta que se disuelva del todo. Dejamos enfriar y lo guardamos en la nevera. En el momento de servir la tarta, decoramos el centro del pastel con el ganache de chocolate.

También se podría hacer ganache de chocolate blanco. La tarta de Mikado se conservará muy bien envuelta en papel film.

Receta #73

Pastel de Naranja sin Horno



Ingredientes:

- 500 Mililitros de zumo de Naranja
- 400 Mililitros de nata para montar (2 Tazas)
- 350 grs. de Leche Condensada
- 10 Hojas de Gelatina
- 1 Bote de Caramelo Líquido
- 1 unidad de Naranja o Mandarina para Decorar

Preparación:

Preparamos los ingredientes para hacer nuestro pastel de naranja y caramelo sin horno.

Ponemos las hojas de gelatina en un recipiente con agua durante 5 minutos o el tiempo que mande el fabricante. Exprimimos las naranjas hasta obtener los 500 ml de zumo.

En una olla o cazo pequeño ponemos el zumo, la nata y la leche condensada. Lo ponemos a fuego bajo y removemos hasta que esté caliente.

Cuando esté caliente la mezcla anterior añadimos las hojas de gelatina perfectamente escurridas y removemos con una lengua pastelera o cuchara de madera hasta que se disuelvan. Retiramos del fuego.

En un molde donde queramos hacer la tarta de naranja y gelatina ponemos el caramelo líquido repartido uniformemente.

Si lo prefieres puedes hacer tú mismo la receta de caramelo líquido en casa en vez de comprarlo ya hecho.

Incorporamos la crema de la tarta de naranja sin horno y la metemos a la nevera un mínimo de 5-6 horas para que se cuaje bien, o incluso mejor de un día para otro.

A la hora de servir, ponemos la torta de naranja sin horno en una fuente y la acompañamos con una naranja o una mandarina por encima por ejemplo. Y ya tenemos listo el pastel de naranja sin horno para servir cuando gustéis.

Receta #74

Torta de Lentejas



Ingredientes:

- 200 grs. de Lentejas ya Cocidas
- 200 grs. de Panela (o azúcar moreno en su defecto)
- 1 cucharada sopera de Vainilla Líquida
- 75 Mililitros de aceite de Girasol
- 6 Huevos
- 50 grs. de Maicena
- 2 Cucharadas Soperas de Cacao puro sin Azúcar
- 1 Pizca de sal
- 2 Cucharaditas de Praliné para Decorar (opcional)

Preparación:

En un cazo ponemos el azúcar panela junto con las lentejas y la vainilla líquida y dejamos cocer 10 minutos una vez que han empezado a hervir, removiendo de vez en cuando. Si vamos a utilizar lentejas de bote, enjuagar bajo el agua y dejar escurrir bien. Si las hemos cocido en casa, escurrir igualmente, para que quede el mínimo resto de agua.

Vamos a dejar entibiar un poco la confitura de lentejas y trituramos con una batidora eléctrica. Le incorporamos el aceite de girasol y lo mezclamos bien, esta vez, con unas varillas manuales.

Separamos las claras de las yemas, reservamos las claras y añadimos las yemas a la mezcla de la confitura de lentejas y el aceite. Mezclamos bien.

Tamizamos la maicena junto con el cacao en polvo mientras vamos mezclando encima de la mezcla de la torta de lentejas.

Montamos las claras a punto de nieve junto a una pizca de sal y las incorporamos a la mezcla de la tarta de lentejas poco a poco y con movimientos envolventes.

Vertemos la mezcla del bizcocho de lentejas en un molde redondo de unos 24 cm de diámetro y nivelamos la superficie.

Espolvoreamos la superficie con crocanti y horneamos el pastel de lentejas en el horno precalentado a 175 °C (165° C con ventilador) con calor arriba y abajo durante 25 minutos aprox. o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga sin restos de masa. Dejamos enfriar el bizcocho en una rejilla.

Si os sobra torta de lentejas, podéis guardarla bien envuelta en papel film. Si os gusta podéis preparar un poco de nata montada para postres o una ganache de chocolate y decorar la tarta a vuestro gusto.

Receta #75

Figuritas de Mazapán



Ingredientes:

- 250 grs. de Almendra Molida
- 225 grs. de Azúcar Blanca
- 1 Huevo

Preparación:

Preparamos los ingredientes para hacer estas figuritas de mazapán caseras. Después cogemos un huevo y separamos la clara de la yema.

En un bol ponemos el azúcar, la almendra molida y la clara de un huevo, lo mezclamos todo bien hasta que quede bien integrado. Si queda muy seco se le puede ir añadiendo un poco más de clara. No ha de quedar muy húmedo si no las figuritas de mazapán no se podrán hacer.

Cogemos la masa de mazapán, la envolvemos en film transparente y la metemos en la nevera un rato.

Nos mojaremos las manos con agua para que la masa no se nos pegue, iremos formando bolas y haremos las figuritas de mazapán caseras. También podemos ayudarnos de los corta-pastas para hacerlas.

Ponemos una bandeja para horno con una hoja de papel para horno, e iremos poniendo las figuritas. Batimos la yema de huevo y con la ayuda de una brocha de cocina iremos pintando los mazapanes.

Metemos las figuritas de manzapán al horno con el grill y lo dejaremos hasta que estén doradas. Sacamos y ya tendremos listas nuestras figuritas de mazapán para Navidad.

Receta #76

Brownie de Oreo con Lacasitos



Ingredientes:

- 300 grs. de Yogur Griego Light

- 3 Huevos
- 200 grs. de Azúcar Moreno
- 200 grs. de Leche
- 475 grs. de Harina para Repostería
- 2 Cucharaditas de Esencia Vainilla
- 1 Bolsa de Lacasitos (o Chispitas de Chocolate)
- 16 Galletas Oreo

Preparación:

Ponemos en un bol el yogur, la vainilla, los huevos y el azúcar y mezclamos hasta obtener una crema homogénea. Vamos incorporando la harina y la leche y mezclamos bien, lo suficiente para integrar sin que metamos mucho aire en la masa del brownie de Oreo.

El yogur griego light se puede sustituir por yogur griego normal o yogur natural a poder ser cremoso.

Añadimos los Lacasitos, reservando un puñadito para decorar una vez horneados, y los esparcimos bien. Untamos con mantequilla el molde elegido o lo encamisamos con un papel para hornear y vertemos la masa dentro. Aparte, partimos las galletas en trozos y los vamos poniendo en la masa empujando para que queden ocultos.

Introducimos el molde en el horno precalentado a 180 °C y horneamos durante 30 minutos aproximadamente o hasta que veamos la masa cuajada. Dejamos templar con la puerta del horno entreabierta, desmoldamos y dejamos enfriar el brownie de Oreo por completo sobre una rejilla. Esperad a que esté frío o con el calor la cobertura de los Lacasitos se derretirá.

Una vez frío, decoramos el brownie de Oreo y Lacasitos con más Lacasitos. Como ves, se trata de una receta de brownie muy fácil de hacer, rápida y deliciosa.

Receta #77

Tarta de Turrón sin Horno

**Ingredientes:**

- 200 grs. de Galletas María (1 Paquete)
- 85 grs. de Mantequilla
- 350 Mililitros de Leche
- 350 Mililitros de nata para Montar (1¾ Tazas)
- 400 grs. de Turrón de Almendra
- 6 Hojas de Gelatina Neutra
- 1 Bolsa de Almendra Crocanti para Decorar

Preparación:

Poner las hojas de gelatina en remojo según las instrucciones del fabricante será lo primero que haremos para empezar a elaborar esta torta de turrón sin horno.

Preparamos la base de galletas: para ello, trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla a temperatura ambiente.

Pondremos las galletas en la base de un molde desmontable que previamente habremos untado con mantequilla. Metemos el molde en la nevera con la base de galletas de la tarta fría de turrón sin horno.

En una cazuela ponemos la leche, la nata y el turrón cortado en trozos. Lo tendremos a fuego medio removiendo hasta que quede desecho todo el turrón.

Cuando este todo el turrón desecho añadiremos las hojas de gelatina bien escurridas a la crema caliente, removemos bien hasta que se disuelvan.

Sacamos el molde de la nevera y despacito iremos vertiendo sobre la base de galletas la crema de turrón. Dejamos reposar 10 minutos, la cubrimos con la almendra crocanti y metemos la tarta de turrón sin horno fácil a la nevera un mínimo de 6 horas o de un día para otro.

Sacamos la tarta de turrón sin horno perfecta para Navidad de la nevera y a la hora de servir la ponemos en una fuente. ¡Y lista para comer!

Receta #78

Receta #79

Tarta de Panna Cotta



Ingredientes:

- 225 grs. de Harina
- 75 grs. de Azúcar
- 50 grs. de Almendra Molida
- 125 grs. de Mantequilla fría sin sal
- 1 huevo L
- 4 Hojas de Gelatina Neutra
- 600 grs. de nata para montar
- 50 grs. de Azúcar ($\frac{1}{4}$ taza)
- 100 grs. de Turrón de Jijona

Preparación:

Primero, vamos a preparar la base de masa sablé de la tarta panna cotta. Para ello, ponemos en un bol la harina, el azúcar, la almendra molida y la mantequilla fría cortada a trocitos. Amasamos con las manos, deshaciendo la mantequilla junto con el resto de ingredientes hasta que tenga una textura tipo serrín.

Batimos ligeramente el huevo y se lo agregamos. Seguimos mezclando todos los ingredientes con las manos hasta integrarlos.

Con la masa sablé formamos una bola, la envolvemos en papel film y la reservamos en la nevera durante al menos 30 minutos.

Pasado este tiempo, enharinamos ligeramente una superficie de trabajo y estiramos la masa de la torta panna cotta con ayuda de un rodillo. Engrasamos un molde redondo preferiblemente desmontable de unos 24 cm de diámetro. Ponemos la masa extendida en él y recortamos los bordes sobrantes.

Acoplamos la masa bien en las paredes del molde y pinchamos el fondo con un tenedor. Ponemos encima de la masa papel de horno y lo rellenamos con legumbres secas para hacer peso y que la masa no suba al hornear.

Estiramos el resto de masa y con un cortador en forma de estrella, cortamos unas galletas con esta forma para decorar el pastel panna cotta. Hacemos una estrella por comensal.

Horneamos la base de la tarta y las galletas al horno precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo. Las galletas estarán nada más que estén ligeramente doradas, unos 7 minutos, y la base de la tarta sobre 15 minutos, momento en el que retiraremos las legumbres y el papel de horno con cuidado y la dejaremos dorar 5 minutos más. Dejamos enfriar todo en una rejilla.

Y ahora vamos con el relleno de panna cotta. Ponemos las hojas de gelatina en remojo durante unos 5 minutos.

En un cazo ponemos la nata y el azúcar al fuego hasta que se caliente bien la nata y el azúcar se haya disuelto. Mejor si removemos de vez en cuando para comprobar que el azúcar se va disolviendo. Retiramos la nata del fuego.

Escurremos bien las hojas de gelatina y las vamos incorporando una a una a la nata caliente mientras removemos bien para que la hoja de gelatina se integre, y hacemos lo mismo con las restantes.

Troceamos en cubitos muy pequeños el turrón y los depositamos en el fondo de la torta panna cotta. Pincelamos las estrellitas de galleta con una capa de panna cotta y el resto lo vertemos en la tarta.

Dejamos cuajar mínimo cuatro horas en la nevera, aunque siempre es mejor hacer este tipo de tartas de un día para otro. En el momento de servir, decorar con las galletas y espolvorear con un poco de azúcar glas si se desea.

A la hora de servir, acompañad cada porción de la tarta de panna cotta con una estrellita de galleta.

Receta #80

Tarta de Nutella y Galletas

**Ingredientes:**

- 1 Paquete de Galletas tipo María o Digestive (200g)
- 100 grs. de Margarina o Mantequilla Derretida
- 395 grs. de Nutella u otra Crema de Chocolate (1 bote Mediano)
- 500 grs. de Crema de Leche o nata Líquida para Postres

Preparación:

Prepara la base de la tarta fría de Nutella triturando las galletas en una picadora eléctrica o batidora hasta conseguir una especie de arena gruesa (no es necesario convertirlas en harina fina). Luego añade la margarina o la mantequilla y mezcla con las manos hasta obtener una masa húmeda.

Las galletas pueden ser de mantequilla o de chocolate, pero evitar usar galletas rellenas o con gotas de chocolate para la base de esta cremosa tarta de Nutella fácil. Cubre la base de un molde para pasteles con esta mezcla y hornéala con el horno precalentado previamente a 200 °C durante 10-15 minutos. Después sácala y deja enfriar.

Si prefieres hacer una tarta de Nutella sin horno, en lugar de hornear la base de galletas métela en la nevera durante 2 horas, una vez viertas el relleno del paso siguiente. Utiliza preferiblemente un molde desmontable de unos 20 cm de diámetro.

Usando unas varillas eléctricas preferiblemente bate la Nutella junto con la crema de leche o nata bien fría hasta que quede una mezcla cremosa y sin grumos. Viértela sobre la base de galleta y reserva la tarta de Nutella en la nevera durante 3 horas.

Pasado ese tiempo, la tarta de galletas y Nutella habrá cogido consistencia y estará deliciosa y lista para servir. Pues decorarla con nata montada para postres o crema batida de chocolate por ejemplo.

Receta #81

Torta de Chocolate con Crema Chantilly



Ingredientes:

- 2 Tazas de harina de trigo (280 gramos)
- 1,2 Tazas de azúcar (240 gramos)
- 1 Taza de chocolate o cacao en polvo
- 1 Taza de agua caliente
- 1 Taza de aceite
- 4 Huevos
- 1 Cucharada postre de levadura para la torta

- 1 Pizca de sal fina
- 1 Crema de leche fresca fría (sin suero) o nata líquida para postres
- 2 Cucharadas soperas de azúcar refinado o glas
- 1 Cucharada postre de esencia de vainilla (opcional)
- Galletas o bombones machacados

Preparación:

Prepara el bizcocho de chocolate con crema chantilly colocando los huevos y el azúcar en un bol. Bate bien, preferiblemente con unas varillas eléctricas, hasta conseguir una crema blanquecina. Luego agrega el aceite y mezcla de nuevo.

Disuelve el chocolate o el cacao en el agua. Añade el agua con el chocolate y la harina tamizada a la mezcla anterior de a poco mientras sigues batiendo. Cuando todo esté bien incorporado y no queden grumos, añade la sal y la levadura y mezcla ligeramente.

Engrasa y enharina una molde y vierte la masa dentro. Hornea el bizcocho en el horno precalentado a 180 °C durante 35-40 minutos o hasta que pinchando con un palillo esté bien cocido. Después de hornear, sácalo y déjalo enfriar antes de desmoldarlo.

Te recomiendo que enharines el molde del pastel de chocolate y chantilly con cacao en polvo en lugar de harina.

Prepara la crema chantilly para decorar tortas batiendo la nata líquida o crema de leche con varillas eléctricas hasta que esté firme. Luego añade el azúcar glas o refinado y, si lo deseas, la esencia de vainilla también, y continúa batiendo por otros 1-2 minutos, hasta que se vuelva brillante y muy suave. Reserva en la nevera.

Si eres intolerante a la lactosa puedes preparar esta receta de crema chantilly con clara de huevo. Para montar bien la nata tiene que estar en la nevera por lo menos 2 horas antes de la preparación. Y no utilices ninguna con menos del 35% de M.G. ya que no montará bien.

Desmolda la tarta de chocolate y deja que termine de enfriarse. Después cubre con la crema chantilly casera con ayuda de una espátula o lengua de cocina, decora con las galletas molidas por la superficie y los bordes y reserva en la nevera hasta el momento de servir. Y ya estará lista la torta de chocolate decorada con chantilly!

Receta #82

Crema de Almendras de Postre



Ingredientes:

- 750 Mililitros de leche
- 75 Gramos de almendra molida
- 6 Yemas de huevo
- 125 Gramos de azúcar
- 1 Cucharada sopera de maicena
- 25 Mililitros de Cointreau, Kirsch, licor de almendras...
- 75 Gramos de almendra fileteada
- 1 Cucharada sopera de azúcar moreno

Preparación:

Para hacer la crema de almendras de postre casera, ponemos en un cazo la leche junto con la almendra molida, removemos y la ponemos al fuego hasta que esté bien caliente.

Podemos utilizar leche desnatada y si no tenemos almendra molida, podemos triturar almendras enteras y peladas y añadirla a la leche.

Mientras la leche con las almendras se calientan, ponemos en un bol las yemas con el azúcar y la maicena y batimos hasta que estén las yemas blanquecinas y sin ningún grumo.

Como no necesitamos las claras para esta preparación, las podemos congelar, aguantarán varios meses en el congelador.

Una vez caliente la leche, vertemos un cacito de la leche en la mezcla de yemas con azúcar y maicena, y removemos seguidamente para que las yemas no se cuajen. Vertemos otro cacito más y mezclamos.

Incorporamos las yemas al resto de la leche y ponemos al fuego suave removiendo constantemente para que no se pegue en el fondo del cazo la crema. Dejamos hervir unos minutos hasta que el postre de crema de almendras espese un poco.

Añadimos el licor, removemos y dejamos cocer dos o tres minutos más. Si la crema de almendra dulce la van a tomar niños, mejor no añadir el licor.

Retiramos la crema del fuego y vertemos en seis copas para postres. Dejamos enfriar y las reservamos en la nevera hasta que enfríen del todo.

Para adornar las cremas, ponemos en una sartén las almendras fileteadas y el azúcar moreno, removemos de vez en cuando hasta que las almendras se caramelicen un poco. Reservamos hasta el momento de servir.

A la hora de servir, espolvoreamos las almendras fileteadas caramelizadas en los postres de crema de almendras. Yo las he adornado además, con unas trufas de compra y un poco de cacao en polvo espolvoreado, pero esto último es opcional.

Es preferible adornar la crema de almendras de postre al final, para que los frutos secos no se pongan blandos. Reservar en la nevera hasta su consumo.

Receta #83

Budín de Dulce de Leche

**Ingredientes:**

- 400 Gramos de dulce de leche cremoso (1 bote)
- 300 Mililitros de leche (1¼ tazas)
- 3 Huevos
- 1 Cucharada sopera de almidón de maíz
- 1 Taza de azúcar (200 gramos)
- 1 Vaso de agua
- 3 Cucharadas soperas de vinagre

Preparación:

Primero mezcla el dulce de leche con la leche, los huevos y el almidón de maíz.

Vierte el azúcar en un molde con un agujero en el medio (molde corona) y ponlo a fuego bajo para que se vaya derritiendo poco a poco. Remueve sin parar hasta que el azúcar se derrita por completo y se convierta en caramelo. Sácalo del fuego, espera a que se enfríe un poquito y, con ayuda de una cuchara, esparce el caramelo por toda la base y los bordes del molde.

En una olla grande pon un dedo en agua a temperatura ambiente y añade el vinagre. Esto ayudará a que la olla no se oscurezca con la marca del agua ebullición cuando pongamos la torta budín de leche al baño María.

Encaja el molde caramelizado en la olla y vierte la mezcla del budín de dulce de leche fácil colándola previamente usando un tamiz o colador fino para evitar grumos.

Tapa el molde con papel de aluminio, luego tapa la olla con una tapadera y enciende el fuego bajo. Cocina el pudín de dulce de leche sin horno a fuego lento durante 30 minutos.

Utiliza un cuchillo o palillo para pincharlo y comprobar si ya está bien cocido. Si sale limpio, ¡está listo!

Después de cocer el budín de leche dulce al baño María, retira el molde de la olla y deja que se enfríe a temperatura ambiente durante 2 horas. Después, déjalo 2 horas más en la nevera para que repose ¡y estará listo! Te recomiendo que prepares un poco de nata montada para postres para acabar de decorarlo y saborearlo. ¡Una delicia!

Es importante dejar que el pudding bien se enfríe completamnete para desmoldarlo, si no se puede romper.

Receta #84

Helado de Pistacho



Ingredientes:

- 250 Mililitros de nata para montar (1¼ tazas)
- 150 Gramos de leche condensada
- 1 Sobre de gelatina (6 gramos)
- 3 Cucharadas soperas de agua
- 70 Gramos de pistachos crudos sin cáscara
- 20 Gramos de pistachos tostados sin cáscara

Preparación:

Para comenzar con el helado de pistacho, coloca la nata, la leche condensada y los pistachos en una batidora. Deja algunos por fuera para adornar la presentación final.

Tritura todos los ingredientes hasta que quede una mezcla con consistencia de crema. Puedes dejar los pistachos muy finos o con trocitos, depende de cómo te guste más.

Pon la gelatina en un bol con las cucharadas de agua durante 5 minutos. Cuando pase el tiempo, métele en el microondas por 20 segundos para que quede líquida. Añádela a la crema anterior y vuelve a licuar.

Una vez esté todo bien integrado, pon la mezcla de tu helado saludable en un recipiente apto para congelador. Métele en el congelador y déjalo allí por una hora.

Sácalo, remueve la mezcla del helado de pistacho y vuelve a introducir el recipiente al congelador. Repite esta operación un par de veces más. De esta forma, el helado casero quedará cremoso y no se formarán cristales.

Cuando vayas a servir, forma bolas de helado de pistacho y colócalas en una copa de helado. Pica los pistachos y adorna con ellos. ¡Listo!

Receta #85**Tarta de Queso al Horno**

**Ingredientes:**

- 500 Gramos de queso crema tipo philadelphia
- 150 Gramos de azúcar ($\frac{3}{4}$ taza)
- 250 Mililitros de nata para montar o crema de leche
- 3 Huevos
- 1 Cucharada postre de esencia de vainilla
- 2 Cucharadas soperas de harina

Preparación:

Para hacer la tarta de queso al horno es preferible que tanto el queso crema como los huevos estén a temperatura ambiente. Primero, en un bol, ponemos el queso crema y el azúcar y lo mezclamos bien hasta que tenga una textura lisa y uniforme.

A continuación, añadimos la nata, los huevos y la esencia de vainilla y seguimos batiendo con unas varillas. Recordemos que la nata es conocida, también, como crema de leche.

Tamizamos la harina directamente sobre la masa y la integramos haciendo movimientos envolventes hasta dejar una mezcla lisa y sin grumos. Para que la tarta de queso con horno quede suave y de textura agradable, es preciso no saltarse este paso.

Engrasamos un molde de 18 cm de diámetro con un espray desmoldante, con aceite suave o mantequilla. Luego, vertemos la masa horneamos la tarta de queso con el horno precalentado a 160 °C con calor arriba y abajo durante 50 minutos. Pasado este tiempo, dejamos la tarta 30 minutos más dentro del horno con la puerta cerrada para que se entibie.

La parte de arriba suele quedar muy tostada pero no pasa nada, puesto que esta es una cualidad de esta tarta que le da un aspecto rústico muy bonito.

Pasados los minutos de reposo, retiramos la tarta del horno y dejamos que se enfríe por completo antes de desmoldarla. Una vez fuera del molde, la reservamos en la nevera hasta el momento de comerla.

¡Y listo! Esta receta de tarta de queso con horno es simplemente espectacular, súper fácil y rápida, ¡la tarta de queso de toda la vida! Se puede tomar sola o acompañada de nata montada, crema pastelera, crema diplomática, natillas...

Receta #86

Helado de Leche Casero



Ingredientes:

- 750 Mililitros de leche entera
- 5 Cucharadas soperas de leche condensada
- 2 Cucharadas soperas de azúcar
- 1 Huevo
- 1 Rama de canela (opcional)

Preparación:

Para comenzar con los helados de leche caseros, ponemos la leche, el azúcar, la rama de canela y la leche condensada en un cazo. Removemos todo hasta que empiece a hervir.

Cuando empiece a hervir, bajamos el fuego, añadimos el huevo batido y seguiremos removiendo para que se mezcle bien el huevo con la leche. Cuando hayamos mezclado todo, apagamos y dejamos enfriar la crema del helado de leche casero. Cogemos un bol e incorporamos la crema.

Puedes pasar la crema por un colador para deshacerte de trocitos de huevo o canela que puedan sobrar.

Una vez que lo hemos puesto en un bol de cristal, lo tapamos y lo metemos en el congelador. Lo dejaremos de un día para otro para que el resultado sean unos riquísimos helados caseros cremosos.

Cuando esté, lo sacamos del congelador y ¡listo! Lo servimos en vasos, copas o lo que tengamos a mano. ¡Nuestros helados de leche caseros quedarán deliciosos!

Receta #87

Mousse de Yogur

**Ingredientes:**

- 3 Yogures naturales cremosos
- 200 Mililitros de nata para montar (1 taza)
- 5 Cucharadas soperas de azúcar
- 2 Claras de huevo
- 1 Puñado de frutas

Preparación:

En primer lugar, en un bol, vamos a mezclar los yogures con el azúcar. En otro bol, montamos las claras a punto de nieve bien firmes y reservamos en la nevera. Por otro lado, montamos la nata.

Ahora, en el bol de los yogures, incorporamos la nata montada con cuidado y con movimientos envolventes. A continuación, añadimos las claras de huevo a punto de nieve, hasta que queden integradas. El resultado será una crema esponjosa que hará que nuestro mousse de yogur tenga una textura perfecta.

Iremos poniendo la crema en vasitos o copas para servir. Metemos en el frigorífico unas 2-3 horas, como mínimo, antes de servir.

Acompañamos la receta de mousse de yogur sirviendo frutas por encima y ¡listo! ¿A que queda riquísimo? Es una receta de verano perfecta para el calor y muy refrescante.

Receta #88

Kuchen de Frambuesa



Ingredientes:

- 2 Huevos
- 2 Tazas de harina (280 gramos)
- 1 Cucharadita de polvo de hornear
- 1 Taza de azúcar (200 gramos)
- 100 Gramos de manteca
- 50 Centímetros cúbicos de leche
- 300 Centímetros cúbicos de leche
- 200 Centímetros cúbicos de crema de leche
- 1 Taza de azúcar (200 gramos)
- 5 Gramos de gelatina sin sabor
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 4 Cucharadas soperas de almidón de maíz
- 1 Cucharadita de canela

- 200 Gramos de frambuesas

Preparación:

Antes de descubrir cómo hacer kuchen de frambuesa, debemos dejar listos los ingredientes para comprobar que no nos falta ninguno. Nosotros vamos a hacer la receta 100 % casera, por lo que empezaremos por preparar la masa base de la tarta. La cual se forma con la harina, manteca, los huevos, polvo de hornear, la 1/2 taza de azúcar y los 50 centímetros cúbicos de leche.

Colocamos en un bol la harina con el azúcar y el polvo de hornear y mezclamos. Luego, con la manteca y la ayuda de un cornete vamos realizando una especie de arenado. El cornete o corneta es un utensilio de cocina que se emplea para amasar. Si no tienes uno en casa, puedes obtener esta textura de arena mezclando los ingredientes con las yemas de los dedos.

Después, hacemos un agujero en el medio y colocamos los huevos dentro. Mezclamos nuevamente para ir incorporando los huevos a la preparación.

Una vez incorporados los huevos, poco a poco vamos integrando la leche hasta formar una masa compacta. Si tenemos dificultades para ello, podemos añadir un poco más de leche pero, siempre, lentamente para no pasarnos.

Formamos una bola con la masa y la dejamos reposar unos 10 minutos. Mientras tanto, aprovechamos para encender el horno a 180 °C y buscar un molde apto para el kuchen de frambuesa.

Engrasamos el molde y lo cubrimos con la masa, que habremos extendido previamente con un rodillo. Luego, para evitar que la masa crezca en el horno, pinchamos la base con un tenedor. La masa sobrante la cortamos y reservamos para elaborar cualquier otra elaboración, como unas mini tartalelas.

Horneamos la masa del kuchen alemán durante unos 15 minutos y la reservamos. Mientras se hornea, preparamos el relleno de frambuesa. Para ello, colocamos la leche, la crema, el azúcar y la vainilla en una olla. Calentamos a fuego alto hasta que empiece a hervir. Aparte, hidratamos la gelatina sin sabor siguiendo las instrucciones del paquete.

Cuando hierva, bajamos la temperatura al mínimo. Aparte, en una taza disolvemos la fécula de maíz con un poquito de agua fría. Una vez disuelta, la añadimos poco a poco a la olla, removiendo para integrarla. Veremos que la mezcla espesa conforme vamos agregando la fécula de maíz. Incorporamos también la gelatina hidratada y dejamos que la preparación espese un poco más. Pasados un par de minutos, la retiramos del fuego y dejamos que se enfríe.

Una vez que el relleno se haya entibiado, vertemos la mitad sobre la masa que se encuentra en el molde y distribuimos las frambuesas.

Finalizamos el kuchen de frambuesa colocando la crema restante y espolvoreando canela al gusto. Horneamos nuevamente hasta que el relleno cuaje. En general, con 10 minutos será suficiente. También podría cuajar en el frigorífico dejando la tarta durante 3-4 horas, no obstante, mediante el horneado obtenemos el postre mucho más rápido.

Retiramos el kuchen alemán del horno, dejamos que se enfríe y lo reservamos en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

¡Listo! Esta es una receta de kuchen de frambuesa realmente exquisita. Aunque es cierto que un tanto larga, la única dificultad reside en la elaboración de la masa, y siempre podemos saltarnos esta paso comprándola ya hecha. Podemos decorar el postre con crema batida o crema chantilly.

Receta #89

Helado de nata Casero con Nueces



Ingredientes:

- 300 Mililitros de nata para montar bien fría (crema de leche)
- 150 Gramos de leche condensada
- 100 Gramos de nueces peladas

Preparación:

Para preparar nuestro helado de nata con nueces, vamos a montar la nata con ayuda de unas varillas eléctricas. Recordamos que la nata tiene que estar bien fría, y si el bol y las varillas con las que vamos a montar la nata también están frías, mucho mejor.

Incorporamos la leche condensada poco a poco mientras la vamos integrando con una espátula para que la nata no se baje. Para hacer el helado casero más ligero, siempre podemos usar leche condensada sin azúcar.

Troceamos las nueces y las añadimos a la nata montada. Mezclamos con la espátula suavemente pero integrando bien. Este es un helado de nueces fácil y delicioso, pero lo cierto es que también se podría hacer con cualquier otro fruto seco.

Vertemos la nata con nueces en un recipiente apto para el congelador (yo lo he puesto en una lata metálica) y lo guardamos en el congelador al menos 4 horas.

Durante las dos primeras horas, y en intervalos de media hora, sacamos el helado del congelador y lo removemos con una cuchara metálica. De esta forma, nos quedará un helado de nata mucho más cremoso.

A la hora de servir, lo podemos decorar con unos trozos de nueces por encima, aunque este paso es totalmente opcional. Si tenemos muchas horas el helado en el congelador, recomendamos dejarlo 5 minutos fuera de la nevera antes de consumir para que se ablande un poco y quede más cremoso.

Receta #90

Arroz con leche Peruano

**Ingredientes:**

- 200 Gramos de arroz
- 250 Gramos de leche condensada
- 250 Mililitros de leche evaporada
- 3 Tazas de agua (720 mililitros)
- 1 Rama de canela
- 1 Trozo de piel de limón
- 1 Bote de canela en polvo
- Clavos (opcional)

Preparación:

Ponemos el agua a hervir en una cazuela, junto con la rama de canela, un trozo de cáscara de limón y los clavos de olor. Cuando empiece a hervir, incorporamos el arroz y dejamos que se cueza a fuego medio.

Cuando el arroz esté cocido y el agua se haya evaporado, añadimos la leche evaporada, removemos y agregamos la leche condensada.

Vamos removiendo con una cuchara de madera hasta que se haya espesado y terminado de hacer el postre de arroz con leche. Cuando veamos que el arroz está bien cocido y cremoso, sacamos la rama de canela, la cáscara y los clavos.

Distribuimos el arroz en vasos para servir, dejamos que se enfríe por completo y los metemos en la nevera hasta la hora de servir, que los decoraremos con un poco de canela en polvo.

Hacer arroz con leche peruano es muy sencillo, ya que simplemente se deben cocinar todos los ingredientes a fuego lento para que el arroz se cueza y las leches se vayan evaporando e integrando. Así, no estamos ante un arroz con leche líquido, sino todo lo contrario, ya que esta receta peruana se caracteriza, precisamente, por su cremosidad y contraste de aromas.

Receta #91

Tarta de Queso y Chocolate al Horno



Ingredientes:

- 50 gramos de galletas de chocolate
- 50 gramos de mantequilla
- 200 mililitros de nata para montar o crema de leche
- 3 huevos

- 1 yema
- 125 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 600 gramos de queso crema tipo philadelphia
- 5 cucharadas soperas de crema de cacao
- 50 mililitros de nata líquida o crema de leche
- 50 gramos de chocolate para postres

Preparación:

Primero vamos a hacer la base de la tarta de queso y chocolate. Para ello, vamos a triturar en una picadora las galletas de chocolate hasta convertirlas en polvo de galleta. Si no tenemos picadora, podemos introducirlas en una bolsa de plástico, cerrarla y machacarlas con un rodillo de cocina.

Fundimos la mantequilla unos segundos en el microondas y se la añadimos a las galletas trituradas hasta hacer una pasta con ellas.

Engrasamos un molde de unos 18 cm de diámetro con un poco de spray desmoldante, o con un poco de mantequilla fundida. Vertemos la pasta de galletas y la vamos aplastando con la mano hasta forrar toda la base del molde. Reservamos.

Ahora vamos con el relleno de la tarta de queso y chocolate al horno. Precalentamos el horno a 210 °C, montamos la nata o crema de leche con unas varillas eléctricas y reservamos.

En un bol amplio ponemos el azúcar junto con los huevos y la yema, la cucharadita de vainilla líquida y batimos (podemos utilizar las mismas varillas con la que hemos montado la nata).

Incorporamos el queso crema, preferiblemente a temperatura ambiente, e integramos. Esta vez no utilizaremos las varillas eléctricas, sino que lo mezclaremos con un batidor manual o con una espátula haciendo movimientos envolventes.

Una vez que la masa se encuentre sin grumos, añadimos la nata montada y mezclamos con una espátula suavemente pero integrándola bien.

En otro bol más pequeño, para poder hacer la tarta de queso y chocolate, ponemos la crema de cacao y avellanas y le añadimos una cuarta parte de la crema de queso. Mezclamos bien hasta que quede todo integrado.

Vertemos en el molde que teníamos reservado con la base de galletas la crema de queso de color blanca. Luego, ponemos encima a cucharadas la crema de cacao mezclada con queso. De esta forma nuestra tarta de queso y chocolate al horno tendrá un efecto marmolado.

Podemos dejarla así o potenciar el efecto con ayuda de un palillo. Hecho esto, horneamos con calor arriba y abajo 10 minutos a 210 °C. Después, bajamos el fuego a 120 °C (150 °C sin ventilador) durante 50 minutos.

En total, la tarta de chocolate y queso necesitará 1 hora de cocción. Dejamos enfriar dentro del horno y, una vez fría, la pasamos a la nevera para refrigerarla al menos 12 horas.

Si, además, queréis hacerle un pequeño adorno, fundid 50 g de chocolate troceado en 50 ml de nata líquida caliente y removed hasta que el chocolate se deshaga. Dejamos enfriar y adornamos la superficie de la tarta con este chocolate. Yo le he hecho una especie de espiral con la manga pastelera.

Por último, le he rallado un poco de chocolate por encima y lista para consumir. Esta receta de tarta de queso y chocolate al horno es espectacular a la par que sencilla. La base de galletas y el relleno son la combinación perfecta.

Receta #92

Torta de Panqueque de Naranja



Ingredientes:

- 450 gramos de azúcar glas
- 450 gramos de mantequilla o margarina
- 450 gramos de harina leudante
- 8 huevos
- 1 ralladura de piel de naranja
- 1 cucharadita de esencia de naranja
- 250 mililitros de zumo de naranja natural
- 250 gramos de azúcar (1¼ tazas)
- 500 mililitros de nata líquida o crema de leche para montar (con mínimo 35% de M.G.)
- 100 gramos de azúcar (½ taza)
- Naranjas (opcional)
- Frambuesas (opcional)

Preparación:

Antes de nada, corta trozos de papel vegetal o sulfurizado con forma redondeada del tamaño que vayas a hacer la torta de panqueque de naranja casera. En este caso, yo he utilizado un molde desmontable de 24 cm de diámetro así que, he cogido la base para dibujar la forma en el papel de horno y recortarla después.

He recortado unos 10 trozos procurando dejar una especie de pestañitas o lengüetas a los lados para poder manipular más fácilmente después las panquecas horneadas.

Prepara la masa de la tarta de tortitas batiendo primero la mantequilla o margarina con el azúcar glas hasta conseguir una crema homogénea y suave.

Incorpora los huevos de uno en uno hasta que estén todos bien integrados. Luego agrega la esencia y la ralladura de la piel de una naranja y bate de nuevo un poco. No agregues otro huevo hasta que el anterior esté bien integrado.

Añade la harina previamente tamizada y vuelve a batir hasta conseguir una mezcla homogénea para la masa de la tarta de crepes con nata. Si no dispones de harina leudante puedes utilizar harina común y agregar una cucharadita de polvos de hornear o levadura tipo Royal.

Precalienta el horno a 200 °C. De mientras, coloca los discos de papel vegetal recortados sobre una bandeja de horno o algo parecido con suficiente espacio entre sí y empieza a repartir porciones de masa sobre ellos.

Seguramente te cabrán unos 2-4 panquecas a la vez en el horno dependiendo de como sea el tuyo así que no te apures. Esparce la masa dándole forma de panqueques redondos y finitos de grosor con ayuda de la parte plana de una cuchara o una espátula hasta casi los bordes, pero no cubras las pestañitas.

Para hacerlo más profesionalmente coloca toda la masa de los panqueques en una manga pastelera y escudíllala directamente en los discos de papel.

Hornea los discos con la masa de la tarta de tortitas entre unos 8-10 minutos, o hasta que se empiecen a dorar por los bordes. Después déjalos enfriar y reserva sin quitarlos del papel aún.

Para preparar el almíbar de naranja, vierte en una olla el zumo de naranja natural colado y el azúcar y caliéntalos al fuego removiendo hasta que lleguen a ebullición. Luego deja que hiervan a fuego bajo hasta conseguir una especie de caramelo espeso. Deja que se enfríe y reserva.

Elabora el relleno de la torta de panqueque de naranja fácil montando la nata líquida o crema de leche con ayuda de las varillas o la batidora eléctrica y agregándole el azúcar hasta mezclar bien. Reserva.

También puedes preparar la receta de crema pastelera de naranja como relleno si te gusta más. Te recomiendo haber metido en la nevera una media hora antes tanto la nata como el bol donde la vayas a montar para que lo haga más fácil y rápidamente.

Monta la torta de panqueques de naranja paso a paso de la siguiente manera: primero forra el molde donde quieras hacerla con papel film o con una bolsa de plástico transparente abierta procurando que sobre bastante por los bordes.

Coloca la primera tortita (que se supone que ya estará enfriada) en la base del molde dándole la vuelta de manera que quede el papel vegetal por la parte de arriba, entonces, con ayuda de las pestañitas, despégaselo de la superficie.

Remoja la superficie del crepe con el almíbar de naranja ayudándote de un pincel de cocina para que se humedezca un poco y luego coloca una capa fina de nata montada. Cubre esto con otra panqueca por encima y repite la misma operación hasta acabar con todas la tortitas. En la parte de arriba no coloques nata, solo humedece la crepe con el almíbar de naranja.

Una vez montada la tarta hecha con tortitas, cúbrela con el papel film o la bolsa de plástico sobrante y métela a la nevera o refrigerador para que repose unas 2 horas.

Pasado este tiempo, desenvuelve la tarta de crepes con nata y desmóldala girándola por el otro lado sobre una fuente o plato llano.

Para decorarla, yo he mezclado un poco del almíbar sobrante con unas cuantas frambuesas naturales y gajos de naranja y se lo he echado por encima a cada porción que he cortado, pero también puedes preparar una crema inglesa de naranja u orange curd para decorar la torta de panqueque de naranja casera.

Con estos ingredientes conseguirás un pastel de 24 cm de diámetro pero si lo quieres más grande o más pequeño tan solo tienes que modificar las cantidades en proporción.

Receta #93

Panellets de Almendra

**Ingredientes:**

- 250 gramos de almendra molida
- 200 gramos de azúcar (1 taza)
- 70 gramos de patata cocida
- 2 huevos
- 1 unidad de ralladura de limón
- 1 paquete de almendra en granillo

Preparación:

Preparamos todos los ingredientes para los panellets con harina de almendra. Cocemos la patata con la piel o la cocemos en el microondas. Cuando esté cocida la dejamos enfriar y la chafamos con un tenedor.

En un bol ponemos la almendra molida, el azúcar, el trozo de patata chafada y la ralladura de limón. Batimos un huevo y añadimos un par de cucharadas al bol.

Removemos todo el mazapán para panellets hasta que quede todo bien integrado, y si queda muy seco añadiremos una cucharada más de huevo. También se puede añadir solo la clara pero ha de quedar una masa jugosa.

La masa de panellets la envolveremos en film en forma de rollo y la dejaremos en la nevera un par de horas o hasta el día siguiente.

Pondremos en un plato la almendra cruda en granillo. Hacemos bolas con la masa y las vamos rebozando hasta que queden bien cubiertas de almendra.

Iremos poniendo los panellets de almendra en una bandeja para horno forrada con papel vegetal o sulfurizado.

Batimos el otro huevo y con ayuda de una brocha de cocina iremos pintando todos los panellets de almendra. Metemos al horno a 180 °C hasta que queden dorados. ¡Y ya estarán listos para comer!

Receta #94

Empanadillas de Manzana

Ingredientes:

- 1 paquete de obleas para empanadillas
- 3 unidades de manzanas
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- 4 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela
- 1 unidad de huevo
- 1 bote de azúcar glas
- 2 cucharadas soperas de agua

Preparación:

Preparamos todos los ingredientes. Encendemos el horno a 180 °C. Preparamos una placa para horno y pondremos en la base una hoja de papel de cocina. Pelamos las manzanas y las cortamos en trozos pequeños.

Ponemos una sartén a fuego medio con la mantequilla y las manzanas cortadas en trocitos pequeños.

Las dejamos que se doren un poco. Añadimos el azúcar moreno, la canela y dos cucharadas de agua, y lo dejamos dorar todo.

Cuando esté la fruta bien blandita, la podéis chafar o dejarla en trocitos para notarla en las empanadillas dulces de manzana, eso será al gusto. Pondremos las obleas para empanadillas sobre la mesa y pondremos una cucharada de manzana caramelizada en cada oblea.

Sellamos las empanadillas de manzana y canela con un tenedor alrededor. Las vamos poniendo encima de la placa de horno. Batimos el huevo y pintamos las obleas con una brocha de cocina. Metemos al horno y las dejamos hasta que queden doradas.

Cuando estén las empanadillas de manzana caramelizada horneadas, las sacamos, dejamos enfriar y las espolvoreamos con azúcar glas. ¡Y listas para comer!

Receta #95

Cheesecake de Ricota



Ingredientes:

- 500 gramos de queso ricotta o ricota (requesón)
- 4 huevos (separados en yemas y claras)
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche de vaca o leche de coco
- 3 cucharadas soperas de almidón de maíz o maicena

- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 limón (ralladura)
- 4 cucharadas soperas de agua
- 5 cucharadas soperas de azúcar moreno o blanco
- 1 paquete de fresas limpias

Preparación:

Colocar los ingredientes en la licuadora o batidora eléctrica en este orden: la leche condensada, las yemas, la leche de coco, el almidón de maíz, el azúcar moreno, el queso ricotta picado y la ralladura de limón. Batir bien hasta que quede una crema suave y homogénea. Reserva.

Puedes utilizar azúcar blanco, azúcar de coco, sirope de arce u otro endulzante o edulcorante que quieras para el cheesecake de requesón.

Con una batidora eléctrica bate las claras de huevo hasta que sean muy consistentes. Agrega la mezcla de la tarta de ricota fácil a las claras de huevo a punto de nieve.

Mezcla suavemente para incorporar las claras de huevo a la masa de la tarta de queso ricotta sin perder el aire (esto es importante para tenga una textura esponjosa).

Coloca la masa en una molde redonda de unos 25 cm de diámetro previamente engrasado y espolvoreado con harina de arroz o maicena. Si te da igual que sea sin gluten o no, también puedes enharinar el molde de la tarta de ricota y frutillas con harina de trigo.

Hornea el cheesecake de ricotta con el horno precalentado a 180 °C durante 35 minutos o hasta que esté dorado y bien cuajado. Luego sácalo del horno y déjalo enfriar a temperatura ambiente.

Ya puedes servir la tarta de ricota casera tal cual pero yo preferí cubrirla con una mermelada de fresas casera. Para hacerla, coloca en una olla las fresas, el azúcar y el agua. Deja hervir por unos 5 minutos hasta que las fresas se pochen levemente. Luego tritura la mermelada en la misma olla con un túrmix o en su defecto, con una batidora eléctrica.

Cuélala si prefieres no encontrarte las pepitas de las frutillas o fresas en la cobertura. Cubre el cheesecake de ricota fácil con la mermelada de fresa y deja reposar en la nevera. Cuando esté bien frío, sírvelo a tu gusto.

Receta #96

Pudin de Chocolate

**Ingredientes:**

- 6 rebanadas de brioche de chocolate reseco
- 100 gramos de chocolate
- 300 mililitros de nata líquida
- 150 mililitros de leche
- 3 cucharadas soperas de panela molida o azúcar moreno en su defecto
- 3 yemas de huevo
- 25 gramos de chocolate negro troceado
- 25 gramos de chips de chocolate

Preparación:

Para hacer este rico pudin de chocolate fácil y rápido, primero vamos a poner las rebanadas de brioche en un molde rectangular, apretando un poco unas contra otras. Reservamos. Troceamos el chocolate y fundir en el microondas. Reservamos. Podéis utilizar también rebanadas de croissants de chocolate, bizcocho de chocolate, etc...

En un bol ponemos la nata, la leche, la panela y las yemas de huevo. Batimos con unas varillas. Incorporamos el chocolate fundido ya enfriado y removemos bien.

Precalentamos el horno a 180° C. Vertemos la mezcla de leche, nata y yemas en las rodajas de brioche procurando que se empapen bien del líquido. Dejamos reposar 10 minutos.

Pasado el tiempo de reposo, repartimos por encima trozos de chocolate negro y chips de chocolate. Horneamos el budín de chocolate a 180 °C con calor arriba y abajo durante 30 minutos aproximadamente.

Servir el pudding de chocolate preferiblemente tibio, pero os dejo a vuestra elección si comerlo caliente o frío.

Receta #97

Strudel de Manzana



Ingredientes:

- 300 gramos de harina todo uso (común)
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 125 mililitros de agua tibia
- 60 gramos de mantequilla (manteca)
- 4 manzanas verdes

- 100 gramos de azúcar blanco o moreno
- 3 cucharadas soperas de canela (al gusto)
- 50 gramos de pasas de uva o ciruelas pasas
- 100 gramos de migas de galleta o bizcocho
- ½ cucharadita de vainilla en polvo (opcional)
- ½ cucharadita de nuez moscada (opcional)
- 150 gramos de azúcar impalpable

Preparación:

Clarifica la mantequilla al baño María. Para ello, deja que se derrita poco a poco, a fuego lento, y en cuanto se diluya la retiras y la dejas reposar. Prepara el baño María con antelación.

Cuando la mantequilla se temple, los sólidos espumosos se condensarán en la superficie.

En este momento la mantequilla se ha descremado de la grasa y esta se acumula sobre la superficie. Saca los sólidos de color blanquecino con una cuchara y luego cuela el líquido amarillo vertiéndolo sobre un recipiente. Reserva para seguir con la masa del strudel de manzana.

Tamiza la harina y la sal. Luego, mezcla muy bien y reserva. Una sugerencia interesante es utilizar harina 3 ceros (000) mezclada con harina 4 ceros (0000), a partes iguales. La harina 3 ceros (000) posee más gluten, y cuando quieres lograr masas más elásticas eso es conveniente.

Si no consigues harinas de este tipo, no hay problema, solo deberás trabajar mucho más tiempo la masa. Esta fue la opción que me tocó a mí, pero el resultado fue satisfactorio.

Si prefieres hacer un strudel de manzana fácil y rápido, no te pierdas nuestra receta de strudel de manzana de hojaldre. La sal otorga más elasticidad a la masa.

Añade el huevo y el agua a los ingredientes secos. Una vez que los agregues, toma rápidamente toda la harina con la mano. Remueve muy bien hasta que logres un engrudo. La masa será pegajosa y poco manejable. Esto te indica que la harina está hidratada, por tanto el gluten también se comenzará a hidratar.

El agua tibia es para que la preparación se unifique mucho más rápido. Pasa la masa a la encimera (mesa de trabajo). El amasado es el momento más importante en la preparación del strudel de manzana alemán.

Preferiblemente, corta la mantequilla en cuadritos, así la manejamos con más facilidad. Poco a poco, agrega la manteca a la masa (engrudo). Cada vez que añadas un tanto, mezcla muy bien hasta integrar por completo.

Después de añadir la mantequilla, la masa adquirirá apariencia deforme. Esto solo indica una cosa... ¡Llegó el momento de trabajar la masa para nuestro strudel de manzana tradicional!

Con la ayuda de un corno, empuja el engrudo y con la otra mano tíralo con fuerza sobre la encimera. Repite este paso hasta que la apariencia de la masa sea lisa, brillante y la puedas levantar sin que se pegue a la mesa. Recuerda que esta masa no se trabaja como la utilizada para el pan.

Si la masa está muy pegajosa y difícil de manejar, nunca añadas harina, simplemente sigue trabajándola hasta obtener la textura ideal. El tiempo empleado para este amasado es entre 5 minutos y 1 hora, dependiendo de la harina, la técnica, la experiencia y la fuerza.

Lo importante es que al final obtengas una masa de strudel lisa, brillante y manejable. Puedes improvisar un corno recortando un plato de plástico cuadrado.

En este punto, al estirar un poco la masa, ya la notarás algo más elástica. Aquí sabes que después del descanso podrás estirla bastante bien. Por último, dale a la masa cierta forma redondeada.

Estira un trozo de papel film y engrasa la superficie con la mantequilla clarificada. Coloca la bola de masa dentro y añade otro poco de mantequilla sobre ella. Ciérrala y colócala en un lugar tibio para que el gluten actúe.

Los lugares ideales son encima del horno o cerca de la cocina. Si no es posible, siempre puedes dejarla dentro de un bol, separada con un lienzo (tela o paño). Luego, coloca el recipiente en un cazo con agua tibia-caliente. El tiempo de reposo para la masa es entre 20 o 25 minutos antes de poder estirla.

La mantequilla evita que se pegue la masa al papel film. También evita que se le forme costra.

Tritura las galletas y reserva. También puedes desmenuzar un bizcocho, pan dulce, pan, panque, etc. Es interesante combinar ciertos sabores con la manzana, por ejemplo: bizcocho de vainilla, galletas de jengibre, galletas de mantequilla, etc.

Corta las ciruelas en trocitos y reserva. Algunos reposteros austriacos y alemanes maceran las ciruelas con alguna bebida alcohólica. Mezcla el azúcar con la canela. Reserva para seguir con la receta del auténtico strudel de manzana.

Lava muy bien las manzanas. Retira la piel, saca el corazón y desecha, Corta el resto de la fruta en cubos y reserva. Las manzanas verdes resultan preferibles para el strudel, pues al hornear no sueltan tanto líquido.

Sobre una superficie, coloca un lienzo o papel encerado. Espolvorea harina generosamente. El área donde trabajes debe poseer una temperatura tibia. Puedes poner en la cocina una cazuela con agua, a fuego medio-bajo para ambientar.

En cuanto desenvuelvas el bollo, espolvorea suficiente harina sobre él. También agrega bastante harina sobre tus manos y antebrazos. Debes trabajar rápido una vez que comiences.

Lo más recomendable es estirar la masa con ayuda de otra persona, pero si no es posible, trabájala con paciencia. Para ello, tienes dos opciones.

Sitúa las manos debajo de la masa y, despacio, estira desde el centro. Utiliza los nudillos para ello o se romperá. Balancea la masa de un lado al otro, dejando que caigan lentamente los extremos.

Poco a poco la masa subirá hasta los antebrazos. Cuando la masa alcance el medio metro, apóyala en la mesa. Una vez allí sigue estirando con los nudillos por debajo de la masa. La densidad final debe ser semejante a una tela transparente. Coloca la masa sobre la mesa y estírala directamente con el rodillo hasta dejarla muy fina.

Comienza desde el centro hacia los extremos. Cuando logres al menos medio metro, sigue estirando pero con las manos, situándolas por debajo y utilizando los nudillos. Esta opción es preferible para los principiantes porque es más fácil.

El resultado final de cualquiera de las opciones anteriores debe ser una masa de 1 metro cuadrado. Al llegar a este punto, déjala reposar. Si observas ampollas en la masa, durante el estiramiento, significa que la trabajaste bien.

Al enfriarse la masa se vuelve quebradiza, ya no debes estirla más y no puedes remendar hoyos en ella.

Recorta los bordes de la masa porque son duros. Reserva los sobrantes por si necesitas remendar algún hoyo en la masa. Acto seguido, barniza la superficie con pinceladas de mantequilla clarificada. ¡Vamos a comenzar a rellenar el strudel de manzana!

La masa del strudel es neutra, por lo tanto es ideal para preparaciones tanto dulces como saladas.

Agrega las migas de galletas por toda la masa. El relleno debería ocupar 2/3 del espacio total, repartidos según tu gusto. Sin embargo, es aconsejable para rellenos crudos repartir por toda la masa, mientras que para rellenos cocidos solo una parte. Siempre deja libre las dos últimas vueltas, es decir los 2 últimos bordes.

Añade la mezcla del azúcar con la canela generosamente por toda la masa. Agrega las migas de pan o galletas, también por toda la superficie. Respeta los bordes. Adicionalmente, puedes espolvorear nuez moscada y vainilla en polvo.

Coloca a lo largo de la masa los cubos de manzana, siempre respetando los bordes. Por último, agrega las ciruelas pasas o uvas pasas. Si quieres, puedes añadir dulce de membrillo, le dará muy buen aspecto al strudel de manzana auténtico, calcula unos 100 gramos. También puedes agregar algún fruto seco como almendras, nueces, mersey o el de tu preferencia. De este último basta con 50 gramos.

Dobla 2 centímetros de un lado de la masa (horizontal), así al cocinar no se saldrán los líquidos. Esta doblez hazla empujando la masa hacia adentro con ayuda de la tela. Si algunas partes se pegan, baja la tela y con ayuda de las manos despegas cuidadosamente. También, pliega el lado inverso de la masa y colócalo sobre el relleno. Para realizar este pliegue, te ayudas de la tela, como en el paso anterior. Baja de nuevo el lienzo.

Debes jalar la tela con un movimiento envolvente con la intención de enrollar su contenido. Sé rápido pero cuidadoso.

¡Momento del enrollado! Ahora debes hacer girar la masa sobre sí misma, con ayuda de la tela o papel. Hazlo con seguridad pero cuidadosamente. A medida que se enrolla el strudel de manzana debes ir recogiendo la tela sobrante. Puedes reparar ciertas rupturas mientras la masa continúe tibia.

Engrasa previamente un molde con mantequilla. Coloca el strudel en él con mucho cuidado, utilizando aún la tela. Acomoda el strudel de manzana de forma tradicional, que se asemeja a una herradura, ideal para rellenos secos.

Después, barniza la superficie con la manteca clarificada. El pincelado es para proteger la masa que es muy frágil. Este procedimiento se repite al principio del horneado, a la mitad e inmediatamente después de sacarlo del horno. Justo después del último barnizado, debes agregarle el azúcar impalpable para que se quede adherida a la masa.

Para hornear el strudel existen dos opciones; A 150 °C durante 40-50 minutos, O a 180 °C (calor moderado) durante 35-40 minutos. La masa rinde para un strudel grande o dos pequeños, como en este caso.

El strudel de manzana o apfelstrudel es crujiente y aromático. Este postre magnífico lo puedes acompañar de salsa inglesa de vainilla o helado.

Receta #98

Tarta de Queso fría



Ingredientes:

- 250 gramos de galletas María (1¼ paquetes)
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 130 gramos de mantequilla
- 600 gramos de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 65 mililitros de zumo de limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 21 gramos de grenetina
- 12 cucharadas soperas de agua

- 500 gramos de arándanos
- 350 gramos de azúcar (1¾ tazas)

Preparación:

Hidrata la gelatina y reserva. Recuerda que cada cucharada de grenetina son 4 cucharadas de agua. Cada cucharada de grenetina contiene aproximadamente 7 gramos.

Primero preparamos la base de nuestra tarta de queso fría sin horno. Tritura las galletas María de la forma que te parezca más cómoda. Puedes machacarlas dentro de una bolsa o triturarlas con la licuadora. La miga debe quedar fina pero no tan arenosa.

Derrite la mantequilla en la hornilla o el microondas. Si prefieres controlar mejor el calor, hazlo al baño María. Deposita las galletas molidas dentro de un bol grande. Agrega la mantequilla derretida y remueve hasta lograr una masa. Este paso también puedes trabajarlo directo en el molde.

Pasa la masa al molde y aplana hasta cubrir toda la superficie. Cubre con papel film y refrigera durante 10 minutos.

El molde debe ser desmoldable, y si no posees deberás colocar los trozos directamente en el envase o utilizar individuales desechables.

Es el momento de preparar el relleno de la tarta de queso casera. Primero bate durante 1 minuto el queso crema o hasta lograr una crema homogénea.

Agrega la leche condensada y mezcla hasta integrar los ingredientes. La lata de leche condensada debe contener cerca de 397 gramos.

Vierte el zumo de limón y remueve. Paso seguido añade la vainilla y remueve una vez más. Reserva. Recuerda que cada vez que agregues un ingrediente debes remover muy bien hasta integrar por completo.

Prepara un baño María para derretir la gelatina hidratada. Recuerda calentar previamente el agua, antes de colocar la gelatina. Remueve lentamente hasta diluir por completo dentro del cazo más pequeño. Apenas la veas completamente líquida retírala del baño María.

Ubica un cuenco pequeño, vierte dentro la gelatina y agrega varias cucharadas de la mezcla reservada. Remueve hasta integrar por completo. Una vez que la gelatina alcance la temperatura de la mezcla, viértela dentro del bol.

Engrasa el molde con la base ligeramente y vierte la preparación de la tarta de queso sin cuajada. Refrigera durante aproximadamente 20 o 30 minutos más.

¡Llegó el momento estelar! La preparación de la cobertura. Para esta tarta fría de queso elegí una mermelada de arándanos, muy sencilla de hacer. Para elaborar nuestra mermelada de arándanos, primero debes lavar los arándanos debajo del grifo. Luego se cuele y deja que escurran bien. Coloca la fruta dentro de un cazo mediano y tritura un poco. Agrega el azúcar.

Cocina durante 15 minutos a fuego alto. Cuando la preparación hierva baja la temperatura y remueve hasta alcanzar la contextura deseada. Procura no excederte con el espesor porque luego al enfriar se pondrá más densa aún y no será mermelada. Reserva.

Si no te agradan las semillas recuerda colarlas. Puedes hacerlo al principio o al final. En este caso yo lo realicé a final.

¡Llegó el momento divertido! Sí, definitivamente decorar es relajante y entretenido. Cuando la mermelada alcance la temperatura ambiente, ya puedes decorar la tarta de queso fría sin horno. Puedes utilizar una cuchara con este fin.

Decora con hojas de hierbabuena (o menta) y arándanos frescos. Este pastel de queso frío realmente lo puedes decorar como prefieras, ya que el sabor de la cubierta es cuestión de gusto.

Sin embargo, recuerda que las cubiertas preparadas con frutos ácidos, contrastan con la textura cremosa del queso. ¿El resultado? Una experiencia gustativa muy estimulante y poco empalagosa. ¡Siempre querrás más!

Prueba también esta receta de mermelada de frutos rojos sin azúcar o esta receta de mermelada de cerezas sin azúcar en otra ocasión. Si deseas que la cobertura permanezca firme sobre la tarta, te recomiendo agregarle un poquito de grenetina.

Este pastel frío de queso simplemente es i-rre-sis-ti-ble. Su presencia en este mundo fue realmente efímera, porque apenas le tomé la foto se desapareció... ¡Ni la migas quedaron!

Receta #99

Torta de Arroz

**Ingredientes:**

- 400 gramos de arroz
- 1 litro de agua
- 4 unidades de huevos
- 1½ tazas de azúcar (300 gramos)
- 250 mililitros de leche
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada sopera de polvo de hornear
- 100 gramos de azúcar impalpable (glas o nevada)

Preparación:

Dentro de un cuenco grande agrega el arroz y vierte el agua. Remueve y deja que repose durante 8 horas, así el arroz se hidratará. Cuela el arroz y escúrralo muy bien. Reserva. Precalienta el horno a 180C

Vierte dentro de una licuadora los huevos y mezcla durante 1 minuto. Mezcla de ahora en adelante los ingredientes, siempre a velocidad alta. Agrega la mantequilla y licua durante 1 minuto más.

Añade el arroz en dos partes. Primero una mitad que debes licuar a velocidad alta por 3 minutos. Procura que el arroz quede disuelto lo más posible. Luego, con la segunda mitad repites la operación.

El tiempo total de proceso es aproximadamente 6 minutos. El arroz debe disolverse por completo o casi por completo. Agrega la leche a la licuadora. Si observa algunas virutas de arroz, puedes colarlas.

También añade la sal y continúa mezclando. Licua hasta que se integren por completo todos los ingredientes de la tarta de arroz sin gluten.

Finalmente deposita la sal y la vainilla. Mezcla una vez más por solo unos segundos hasta lograr integrar los ingredientes a la preparación. La mezcla del pastel de arroz es bastante líquida, pero no te preocupes.

Engrasa un molde y vierte la masa del bizcocho de arroz. Hornea durante aproximadamente 35 minutos a 180 grados. Pasado el tiempo deja reposar la tarta de arroz, hasta que refresque. Al momento de desmoldar agita el molde con mucho cuidado, como balanceado un poco de lado a lado.

Si No se despegas así, pasa por los bordes un cuchillo con punta redondeada, y hazlo cuidadosamente para no dañar el molde ni el pastel.

¡A decorar! Espolvorea la torta de arroz con azúcar glas o impalpable. Este postre es muy versátil y puedes rellenarlo con lo que te apetezca: mermelada, dulce de leche, crema pastelera, chocolate, Nutella o... ¡lo que se te ocurra!

Receta #100

Tarta de Chocolate Vegana



Ingredientes:

- 1 taza de copos de avena
- ½ taza de azúcar (100 gramos)
- ½ taza de harina de trigo (70 gramos)
- ¼ taza de aceite de sabor suave
- 1 bote de caramelo salado vegano (ver receta en mi perfil)
- 100 gramos de chocolate negro
- 100 mililitros de leche de coco de lata

Preparación:

Coloca los copos de avena en el vaso de la batidora y tritúralos un poco sin convertirlos en harina. Coloca en un bol la avena y mézclala con la harina y el azúcar. incorpora el aceite y empieza a amasar con las manos.

Nota: Este PDF GRATIS es una colección de recetas varias de Pastelería. Incluye recetas de fuentes compartidas entre otras. No han sido probadas ni verificadas por nuestros pasteleros. Solo son informativas.