# Recetas Libre de Gluten

Con todo Cariño para

Constanza y sus dos hijas

Al Ing. J.C. Maggi

A Ana Montero, a sus hijas y a su blog Solo Celiacos

A quienes han compartido sus recetas subiéndolas a Internet

*Y a todas las personas que viven día a día con la celiaquía.*

*Esto es un compilado de recetas que circulan por la red…. (de las cuales se ha puesto el link de su pagina original)*
*El motivo de este compilado de receta es tener todas en un solo sitio y así de esa manera es más cómodo y mas practico para quienes desean tener recetas aptas y variadas…..*
*Muchas de las recetas los ingredientes son marcas de productos, que no siempre estan aptos en otros países…. Por tal motivo siempre verificar con los listados de las Asociaciones a la que pertenece o del país de donde uno radica*

Index

| Tips | 024 |
|---|---|
| Equivalencias Para Reemplazar Harina De Trigo Por Harinas Sin Gluten | 024 |
| Espesantes | 024 |
| Sobres Gasificantes | 024 |
| Composición De Las Harinas De España (Por Si En Alguna Receta Se Especifica) | 024 |
| Composición De Las Harinas De Argentina (Por Si En Alguna Receta Se Especifica) | 025 |
| Descripción De Harinas Sin Gluten | 025 |
| Linaza, Para La Ulcera Péptica | 025 |
| Bizcochos (Bizcochuelos) Siempre En Casa.... | 025 |
| **Bases** | **027** |
| Polvo Leudante | 027 |
| Polvo De Hornear | 027 |
| Azúcar Impalpable O Glass | 027 |
| Chicle De Mandioca | 027 |
| Chuño | 027 |
| Extracto De Vainilla Casero | 027 |
| Leche Evaporada | 027 |
| Leche De Arroz Básica | 028 |
| Leche De Coco | 028 |
| Leche De Coco | 028 |
| Leche De Coco Casera | 028 |
| Leche De Nueces | 028 |
| Manteca De Maní (Mantequilla De Cacahuete) | 028 |
| Mezcla De Dos Harinas | 028 |
| Mezcla De Tres Harinas | 028 |
| Mezcla De 3 Harinas Para Freír | 028 |
| Mezcla Para Freír Verdura | 029 |
| Mezcla Para Freír Verduras | 029 |
| Harina | 029 |
| Harina De Arroz Casera | 029 |
| Harina De Arroz Y/O Garbanzo Casera | 030 |
| Harina Sin Tacc | 030 |
| Harina Sin Tacc Mejorada | 030 |
| Pasta Orly O Pasta Para Freír | 030 |
| Sustitutos De Los Huevos | 030 |
| Texturado De Soja Y Leche De Soja. | 031 |
| Tofu (Queso De Soja) | 031 |
| **Aves** | **032** |
| 1.- Alitas Tex-Mex | 032 |
| 2.- Blanco De Pavita Con Puré De Manzana | 032 |
| 3.- Budín De Pollo | 032 |
| 4.- Cacerola De Pollo | 032 |
| 5.- Croquetas | 033 |
| 6.- Croquetas | 033 |
| 7.- Enchiladas | 034 |
| 8.- Escalopas De Pollo | 034 |
| 9.- Fiambre De Jamón | 034 |
| 10.- Filete De Pechuga De Pollo En Salsa De Hierbas | 035 |
| 11.- Gallina En Pepitoria | 035 |
| 12.- Hamburguesas De Pollo | 035 |
| 13.- Higaditos De Pollo Con Manzanas | 036 |
| 14.- Nuggets | 036 |
| 15.- Panqueques De Pollo | 036 |
| 16.- Paté De Ave Y Pimientos | 037 |
| 17.- Pechugas Rellenas | 037 |
| 18.- Pechuguitas De Pollo Rellenas Al Horno | 037 |
| 19.- Pollito BB Trufado Con Hierbas | 038 |
| 20.- Pollo A La Criolla | 039 |
| 21.- Pollo Asado | 039 |
| 22.- Pollo Con Verduras Al Microondas | 039 |
| 23.- Pollo Con Quinoa | 040 |
| 24.- Strogonoff De Pollo | 040 |
| 25.- Suprema A Las 2 Salsas Con Zanahorias Noissettes | 040 |

| | |
|---|---|
| 26.- Suprema De Pollo Al Queso | 041 |
| **Carnes** | 042 |
| 27.- Albóndigas | 042 |
| 28.- Albóndigas De Carne | 042 |
| 29.- Albóndigas De Carne Estofada | 042 |
| 30.- Albóndigas Con Salsa | 043 |
| 31.- Callos A La Catalana | 043 |
| 32.- Carbonada En Zapallo | 044 |
| 33.- Carne Con Calabacín | 044 |
| 34.- Carne Mechada | 045 |
| 35.- Churrascos A La Criolla | 045 |
| 36.- Croquetas | 045 |
| 37.- Croquetas De Carne | 046 |
| 38- Empanada De Carne Y Empanadillas Sin Gluten | 046 |
| 39.- Escalopes | 047 |
| 40.- Escalopes En Sartén | 047 |
| 41.- Escalopines Rellenos De Setas En Salsa De Ciruelas Secas | 047 |
| 42.- Filetes De Ternera Con Pimientos Y Cebolla | 048 |
| 43.- Fondue Bourguignonne | 048 |
| 44.- Guiso De Ternera | 049 |
| 45.- Hígado Con Piña | 049 |
| 46.- Hígado Encebollado | 049 |
| 47.- Hornazo De Salamanca | 050 |
| 48.- Lengua Al Vino | 050 |
| 49.- Mondonguito (Callos) A La Italiana | 050 |
| 50.- Pastel De Carne | 051 |
| 51.- Pastel De Carne | 051 |
| 52.- Pate De Carne Ambrosio | 051 |
| 53.- Paté De Hígado | 052 |
| 54.- Peceto (Redondo) A La Portuguesa | 052 |
| 55.- Picadillo De Carne O Pollo O Hígado O Pescado | 053 |
| 56.- Tarrina De Carne | 053 |
| 57.- Terrina De Hígado | 053 |
| 58.- Ternera Con Guisante (Arvejas) | 053 |
| 59.- Strogonof Con Harina de Quinoa | 054 |
| **Pescados, Mariscos & Cia.** | 055 |
| 60.- Atún A La Griega | 055 |
| 61.- Bacalao Con | 055 |

| | |
|---|---|
| Pimientos | |
| 62.- Bacalao Con Nata (Crema de Leche) | 055 |
| 63.- Besugo A La Donostiarra. | 056 |
| 64.- Brocheta Rías Gallegas | 056 |
| 65.- Budín De Merluza | 056 |
| 66.- Caballa Primavera | 057 |
| 67.- Calamares A La Andaluza | 057 |
| 68.- Canastas De Papas Y Camaroncitos | 057 |
| 69.- Cola De Merluza Con Almendras | 058 |
| 70.- Croquetas | 058 |
| 71.- Dorada Al Horno | 058 |
| 72.- Empanada De Bacalao | 059 |
| 73.- Fantasía De Bonito | 059 |
| 74.- Filetes Bouquetiere | 060 |
| 75.- Lenguado A La Baska | 060 |
| 76.- Merluza A La Cazuela | 060 |
| 77.- Merluza Al Limón | 060 |
| 78.- Merluza Arrollada | 061 |
| 79.- Mero A La Italiana | 061 |
| 80.- Pastel De Atún Sin Gluten | 061 |
| 81.- Pate De Mejillones | 062 |
| 82.- Pate De Marisco | 062 |
| 83.- Postas A La Parrilla | 062 |
| 84.- Pulpo A La Plancha Estilo Portosín | 062 |
| 85.- Quiché De Salmón. | 063 |
| 86.- Quinoa Con Camarones Y Aceitunas | 063 |
| 87.- Pastel De Atún En Microondas | 063 |
| 88.- Rape De La Abuelita | 064 |
| 89.- Rape Estofado | 064 |
| 90.- Salmón Blanco A La Parrilla | 064 |
| 91.- Tarta De Sardina | 065 |
| 92.- Tortilla De Camarones | 065 |
| 93.- Tortilla De Espinacas Con Bacalao | 065 |
| 94.- Truchas Con Cebolla | 066 |
| **Verduras** | 067 |
| 95.- Aguacates (Paltas) Con Pollo | 067 |
| 96.- Aguacates | 067 |

| | |
|---|---|
| (Paltas) Italiana | |
| 97.- Albóndigas De Calabacín | 067 |
| 98.- Albóndigas De Garbanzos | 067 |
| 99.- Alcachofas (Alcaucil) Al Atún | 068 |
| 100.- Alcauciles (Alcachofas) Rellenos | 068 |
| 101.- Berenjenas En Ensalada | 068 |
| 102.- Cazuela De Zapallitos | 069 |
| 103.- Bagna Cauda Picantona | 069 |
| 104.- Budín De Arroz En Microondas | 069 |
| 105.- Budín De Arvejas (Guisantes) | 070 |
| 106.- Budín De Berenjena Con Quinoa | 070 |
| 107.- Budín De Zanahorias | 070 |
| 108.- Budín De Zanahorias | 070 |
| 109.- Budín De Zapallo Al Caramelo | 071 |
| 110.- Cachapas Venezolanas | 071 |
| 111.- Cachapas Venezolanas II | 071 |
| 112.- Calabacines Al Natural | 071 |
| 113.- Cazuela De | 071 |
| Garbanzos | |
| 114.- Cazuela De Lentejas | 072 |
| 115.- Champiñones Diferentes | 072 |
| 116.- Coliflor A La Parmesana | 073 |
| 117.- Coliflor A La Pimienta | 073 |
| 118.- Cogollitos Con Salsa De Anchoas | 073 |
| 119.- Croquetas De Arvejas Partidas | 073 |
| 120.- Croquetas De Espinacas Y Queso Azul | 074 |
| 121.- Croquetas De Soja Y Papas (Patatas) | 074 |
| 122.- Croquetas De Verdura | 074 |
| 123.- Escabeche De Soja | 075 |
| 124.- Espinacas A La Catalana | 075 |
| 125.- Espinacas A La Cretense | 075 |
| 126.- Espinacas Gratinadas | 075 |
| 127.- Flan De Huevo Con Tomate | 076 |
| 128.- Flan De Zuccini | 076 |
| 129.- Flancitos De Ajo | 076 |
| 130.- Guiso De Invierno | 077 |

| | |
|---|---|
| 131.- Guiso De Porotos Con Arroz | 077 |
| 132.- Guisado De Arroz Y Aduki | 077 |
| 133.- Hamburguesas De Soja | 078 |
| 134.- Huaschalocro | 078 |
| 135.- Lasagnas De Zapallitos O Zucchinis | 078 |
| 136.- Lenteja A La Crema | 079 |
| 137.- Lentejas A La Paisana | 079 |
| 138.- Lentejas Al Vino Tinto | 079 |
| 139.- Lentejas Con Pechugas | 080 |
| 140.- Locro De Maíz | 080 |
| 141.- Milanesa De Soja | 080 |
| 142.- Milanesa De Zapallitos, Zuccini Y Berenjenas | 080 |
| 143.- Papas Rellena | 081 |
| 144.- Pastel De Zapallo | 081 |
| 145.- Patatas (Papas) Rellenas | 081 |
| 146.- Patatas (Papas) Rellenas Con Salmón Ahumado | 082 |
| 147.- Puré De Arvejas (Guisantes) | 082 |
| 148.- Rebozados De Verduras Y Queso | 082 |
| 149.- Quinoa Con Queso Y Tomate | 083 |
| 150.- Quinoa Con Verduras | 083 |
| 151.- Ratatouille | 083 |
| 152.- Soufflé De Berenjenas | 084 |
| 153.- Soufflé De Papa (Patata) | 084 |
| 154.- Tabule De Quinoa | 084 |
| 155.- Tomate Sorpresa | 084 |
| 156.- Tomate Relleno | 085 |
| 157.- Verduras Salteadas Con Quinoa | 085 |
| 158.- Zapallitos Rellenos Con Choclo | 085 |
| **Arroces & Pastas** | 086 |
| 159.- Albóndigas De Arroz | 086 |
| 160.- Albóndigas De Polenta | 086 |
| 161.- Arrollado Diferente | 086 |
| 162.- Arrolladito De Jamón | 086 |
| 163.- Arroz Abanda | 087 |
| 164.- Arroz Al Azafrán | 087 |
| 165.- Arroz A La Cubana | 087 |
| 166.- Arroz A La Milanesa | 087 |

| | |
|---|---|
| 167.- Arroz A La Regance | 088 |
| 168.- Arroz Con Atún | 088 |
| 169.- Arroz Graneado | 088 |
| 170.- Arroz Mediterráneo | 089 |
| 171.- Bastoncitos De Polenta | 089 |
| 172.- Bastones De Pollo A La Cuqui | 089 |
| 173.- Bolitas De Maíz | 089 |
| 174.- Bolitas De Queso | 090 |
| 175.- Bollitos De Almidón De Papa | 090 |
| 176.- Buñuelos De Choclo (Maíz) | 090 |
| 177.- Canelones De Tortillas Mexicanas | 090 |
| 178.- Chipa Guasu Rellena | 091 |
| 179.- Crema De Polenta | 091 |
| 180.- Croquetas | 092 |
| 181.- Croquetas | 092 |
| 182.- Croquetas | 092 |
| 183.- Croquetas | 093 |
| 184.- Croquetas De Arroz | 093 |
| 185.- Croquetas De Jamón | 093 |
| 186.- Croquetas con harina de Soja (Soya) | 094 |
| 187.- Croquetas Sorpresa | 094 |
| 188.- Empanada Gallega | 094 |
| 189.- Empanadas Árabes "Fatay" | 094 |
| 190.- Empanadas De Acelga | 095 |
| 191.- Empanadas Sanjuaninas | 095 |
| 192.- Empanadillas | 096 |
| 193.- Empanadillas | 096 |
| 194.- Empanadillas | 096 |
| 195.- Espirales De Jamón Y Queso | 097 |
| 196.- Faina | 098 |
| 197.- Faina | 098 |
| 198.- Faina De Choclo | 098 |
| 199.- Faina De Garbanzos | 098 |
| 200.- Faina De Queso | 099 |
| 201.- Falsos Ravioles | 099 |
| 202.- Fideos | 099 |
| 203.- Fideos | 099 |
| 204.- Fideos | 100 |
| 205.- Fideos De Arvejas (Guisantes) | 100 |
| 206.- Fideos De Harina De Garbanzos | 100 |
| 207.- Fideos Dietéticas | 100 |
| 208.- Fideos Súper Fáciles | 101 |
| 209.- Gateau De Cebolla | 101 |
| 210.- Lasagnas De | 101 |

| | |
|---|---|
| Carne | |
| 211.- Lasagna De Polenta | 102 |
| 212.- Lasaña Sin Pasta | 102 |
| 213.- Masa De Empanada O Tarta Al Horno | 103 |
| 214.- Masa De Empanada O Tartas Al Horno | 103 |
| 215.- Masa De Empanada O Tarta Al Horno | 103 |
| 216.- Masa De Pre-Pizza | 104 |
| 217.- Masa De Tartas | 104 |
| 218.- Masa Para Empanadas Con Dos Harinas | 104 |
| 219.- Masa Para Empanadas Con Tres Harinas | 104 |
| 220.- Masa Para Empanada O Empanadillas | 105 |
| 221.- Masa Para Freír | 105 |
| 222.- Masa Para Pizza | 105 |
| 223.- Masa Para Pizza | 106 |
| 224.- Masa Para Pizzas | 106 |
| 225.- Masa Para Pizza De Ricotta | 106 |
| 226.- Masa Para Pizza Con Harina De Soya | 106 |
| 227.- Masa Para Tarta | 107 |
| 228.- Masa Para Tartas - Empanadas - Fideos - Ravioles Y Capelletis | 107 |
| 229.- Masa De Tarta | 107 |
| 230.- Masa Para Tartas - Empanadas Y Masas | 108 |
| 231.- Masa Para Tartas Y Empanadas | 108 |
| 232.- Masa Para Tartas, Pizza, Y Masas | 108 |
| 233.- Mbeyú (Tortilla) | 108 |
| 234.- Migas De Maíz | 109 |
| 235.- Moldes De Polenta Y Camarones | 109 |
| 236.- Niditos De Arroz | 109 |
| 237.- Ñoquis De Calabaza Y Papa | 110 |
| 238.- Ñoquis De Espinaca | 110 |
| 239.- Ñoquis De Maíz A La Romana | 110 |
| 240.- Ñoquis De Papa | 110 |
| 241.- Ñoquis De Papa | 111 |
| 242.- Ñoquis De Polenta | 111 |
| 243.- Ñoquis De Polenta | 111 |

| | |
|---|---|
| 244.- Ñoquis De Ricota | 112 |
| 245.- Ñoquis De Zapallo | 112 |
| 246.- Ñoquis Express | 112 |
| 247.- Ñoquis Sin Harina | 112 |
| 248.- Paella | 113 |
| 249.- Panqueques (Crepes) De Papa | 113 |
| 250.- Panqueques (Crepes) Salados | 113 |
| 251.- Pasta Al Huevo | 114 |
| 252.- Pasta Fresca | 114 |
| 253.- Pasta Italiana Fresca | 114 |
| 254.- Pasta Sin Gluten | 114 |
| 256.- Pasta Sin Gluten | 115 |
| 257.- Pastas Rellenas: | 115 |
| 258.- Pastas Y Lasagna | 116 |
| 259.- Pastel Mandi`O | 116 |
| 260.- Pastel De Yogurt Con Polenta | 117 |
| 261.- Pizza | 117 |
| 262.- Pizza | 117 |
| 263.- Pizza | 117 |
| 264.- Pizza | 118 |
| 265.- Pizza | 118 |
| 266.- Pizza | 118 |
| 267.- Pizza | 118 |
| 268.- Pizza | 119 |
| 269.- Pizza | 119 |
| 270.- Pizza. | 119 |
| 271.- Pizza | 119 |
| 272.- Pizza De Berenjenas | 120 |
| 273.- Pizza De Berenjenas | 120 |
| 274.- Pizza De Fécula De Maíz Y Harina De Arroz | 120 |
| 275.- Pizza De Fécula De Maíz Y De Mandioca | 121 |
| 276.- Pizza De Harina Maíz | 121 |
| 277.- Pizza De Harina De Garbanzos | 121 |
| 278.- Pizza De Mandioca | 121 |
| 279.- Pizza De Mijo | 122 |
| 280.- Pizza: (Masa De Ricotta) | 122 |
| 281.- Pizza De Verdura | 122 |
| 282.- Pizza Dietética | 122 |
| 283.- Pizza Diferente | 123 |
| 284.- Pizza Especial | 123 |
| 285.- Pizza Feria Del Plato | 124 |
| 286.- Pizza Tricolor | 124 |
| 287.- Pizza Verde | 124 |
| 288.- Pizzetas | 125 |
| 289.- Pizza Sin Gluten | 125 |
| 290.- Polenta | 125 |
| 291.- Polenta, Preparación Básica | 126 |

| | |
|---|---|
| 292.- Polenta A La Pizzaiola | 126 |
| 293.- Polenta Cremosa Con Verdeo | 126 |
| 294.- Polenta Gratinada | 126 |
| 295.- Polenta Grillada | 127 |
| 296.- Polenta A La Napolitana | 127 |
| 297.- Polenta De Choclo (Mbaipy Avatiky) | 127 |
| 298.- Polenta Y Atún | 128 |
| 299.- Polenta Y Champiñones | 128 |
| 300.- Polenta Y Peperoni | 128 |
| 301.- Quesadillas | 129 |
| 302.- Quesadillas | 129 |
| 303.- Quiche De Cebollas Y Queso | 129 |
| 304.- Quiche Con Harina De Quinoa | 130 |
| 305.- Ravioles | 130 |
| 306.- Ravioles Caseros, Capelettis, Agnolotis, Etc. Todas Pastas Rellenas. | 131 |
| 307.- Ravioles Con Carne | 131 |
| 308.- Ravioles De Ricota | 132 |
| 309.- Rollitos De Tortilla Con Arroz Integral | 132 |
| 310.- Sopa Paraguaya | 132 |
| 311.- Sorrentinos | 133 |
| 312.- Sorrentinos | 133 |
| 313.- Soufflé De Semita De Maíz | 133 |
| 314.- Spaghetti Carbonara | 133 |
| 315.- Spaghetti Con Solomillo Y Mango | 134 |
| 316.- Spätzle O Nockerln (Ñoquis De Harina) | 134 |
| 317.- Tallarines | 134 |
| 318.- Tallarines De Maíz Al Cacao Para Diabéticos Para Celiacos | 135 |
| 319.- Tallarines Con Guisantes (Arvejas) Y Champiñones | 135 |
| 320.- Tapas De Empanada | 135 |
| 321.- Tarta De Acelga En Sartén Essen | 136 |
| 322.- Tarta De Cebolla | 136 |
| 323.- Tarta De Cebolla | 136 |
| 324.- Tarta De Cebolla Rápida | 137 |
| 325.- Tarta De Mijo Y Brócoli | 137 |
| 326.- Tarta De Queso | 137 |

| | |
|---|---|
| Y Cebolla | |
| 327.- Tarta De Remolachas | 138 |
| 328.- Tarta De Ricota Y Pollo | 138 |
| 329.- Tarta De Sardinas | 139 |
| 330.- Tarta De Zapallo | 139 |
| 331.- Tarta De Zapallitos Verdes | 139 |
| 332.- Tartas Saladas | 139 |
| 333.- Tortilla A La Pizza | 140 |
| 334.- Tortillas (Tacos Mexicanos) | 140 |
| 335.- Tortillas (Tacos Mexicanos) | 141 |
| 336.- Tortilla De Maíz (Tacos Mexicanos) | 141 |
| 337.- Tortillas Mexicanas (Para Los Tacos.) | 141 |
| 338.- Tortas De Jamón | 141 |
| **Ensaladas** | **143** |
| 340.- Ensalada Árabe | 143 |
| 341.- Ensalada Caesar Con Pollo | 143 |
| 342.- Ensalada De Colores | 143 |
| 343.- Ensalada De Manzana Y Col | 143 |
| 344.- Ensalada De Quinoa | 144 |
| 345.- Ensalada De Tallarines | 144 |
| 346.- Ensalada Fácil De Quinoa | 144 |
| 347.- Ensalada Mediterránea | 145 |
| 348.- Ensalada Rosa | 145 |
| 349.- Ensalada Tropical | 145 |
| 350.- Ensalada Tropical | 145 |
| 351.- Ensalada Waldorf | 145 |
| 352.- Salata De Yogur Y Pepino (Marruecos) | 146 |
| **Sopas** | **147** |
| 353.- Consomé De Pollo Con Mandioca | 147 |
| 354.- Consomé De Pollo Con 3 Harinas | 147 |
| 355.- Crema De Puerros | 147 |
| 356.- Crema De Tomate | 147 |
| 357.- Fondo De Carne. | 148 |
| 358.- Gazpacho | 148 |
| 359.- Sopa Campesina A La Crema | 149 |
| 360.- Sopa De Maíz Cremosa | 149 |
| 361.- Sopa De Puré De Zapallo | 149 |
| 362.- Sopas Crema: Crema De Arvejas | 149 |

| | |
|---|---|
| 363.- Sopa Crema: Crema De Choclo | 150 |
| 364.- Sopa Crema: Crema De Espárragos | 150 |
| 365.- Sopa Crema: Crema De Puerros | 150 |
| 366.- Sopa Crema: Crema De Zapallo | 150 |
| 367.- Vichyssoise | 150 |
| **SALSAS** | **152** |
| 368.- Mayonesa Con Soya | 152 |
| 369.- Salsa Agridulce | 152 |
| 370.- Salsa Bechamel | 152 |
| 371.- Salsa Blanca | 152 |
| 372.- Salsa Blanca | 153 |
| 373.- Salsa Blanca Con Almidón Mandioca | 153 |
| 374.- Salsa Blanca Con Chuño | 153 |
| 375.- Salsa Blanca Con Harina Maíz | 153 |
| 376.- Salsa Blanca Con Harina Quinoa | 154 |
| 377.- Salsa Blanca Con Soya | 154 |
| 378.- Salsa Blanca Con 3 Harinas | 154 |
| 379.- Salsa De Champiñones Con Chuño | 154 |
| 380.- Salsa Champiñones Con 3 Harinas | 155 |
| 381.- Salsa De Curry Con Harina Quinoa | 155 |
| 382.- Salsa De Pimienta | 155 |
| 383.- Salsa De Roquefort | 156 |
| 384.- Salsa De Soja/Soya | 156 |
| 385.- Salsa Para Aliñar Ensaladas | 156 |
| 386.- Salsa Rosada | 156 |
| 387.- Salsa Sueca | 157 |
| 388.- Salsa Veloute | 157 |
| 389.- Salsa Yogur Para Ensaladas | 157 |
| 390.- Tapenade | 157 |
| **Panes & Cia.** | **158** |
| 391.- Aleluyas De Almendras (*). | 158 |
| 392.- Alfajorcitos De Dulce | 158 |
| 393.- Alfajorcitos De Maicena | 158 |
| 394.- Alfajorcitos De Semillas De Maíz | 159 |
| 395.- Alfajores | 159 |
| 396.- Alfajores | 159 |
| 397.- Alfajores | 159 |
| 398.- Alfajores De Almidón Mandioca | 160 |
| 399.- Alfajores De Maizena | |
| 400.- Alfajores De Maizena | 160 |
| 401.- Alfajores Con | |

| | |
|---|---|
| Mandioca Y Harina Arroz | 161 |
| 402.- Alfajores De Mousse Con Salsa | 161 |
| 403.- Alfajores Con 3 Harinas | 161 |
| 404.- Alfajores Graciela | 162 |
| 405.- Alfajores Marplatense | 162 |
| 406.- Almendrados | 162 |
| 407.- Almendritas | 163 |
| 408.- Almidoncitos | 163 |
| 409.- Almond Biscuits | 163 |
| 410.- Baguette | 163 |
| 411.- Barquillos | 164 |
| 412.- Biscochos | 164 |
| 413.- Biscuits Bay | 164 |
| 414.- Bizcochos De Fécula De Mandioca | 164 |
| 415.- Bizcochos Soletilla | 164 |
| 416.- Bizcochitos De Queso | 165 |
| 417.- Bizcochitos Salados | 165 |
| 418.- Bizcochitos Saldaos | 165 |
| 419.- Bocadillos | 165 |
| 420.- Bocaditos De Café Con Pasas | 166 |
| 421.- Bocaditos De Coco | 166 |
| 422.- Bollos Caseros | 166 |
| 423.- Bollos De Mantequilla | 167 |
| 425.- Bollos Suizos | 167 |
| 426.- Bombas | 168 |
| 427.- Bombas De Crema | 168 |
| 428.- Borrachillos | 168 |
| 429.- Brioche Francés Con Chispitas De Chocolate | 169 |
| 430.- Brioche Portugués | 169 |
| 431.- Blondies De Cacahuete Y Chocolate | 170 |
| 432.- Brownies | 170 |
| 433.- Brownies | 171 |
| 434.- Brownies | 171 |
| 435.- Brownies | 171 |
| 436.- Brownies | 172 |
| 437.- Brownies Americanos De Chocolate | 172 |
| 438.- Brownies De Chocolate | 172 |
| 439.- Brownies De Chocolate | 173 |
| 440.- Brownies De Chocolate | 173 |
| 441.- Brownies De Chocolate Y Nueces | 173 |
| 442.- Brownies Con 3 Harinas | 174 |

| | |
|---|---|
| 443.- Bruscheta - Panecillos Tostados Con Tomate | 174 |
| 444.- Buchteln | 174 |
| 445.- Buchteln Con Mermelada | 174 |
| 446.- Buchteln Rellenos | 175 |
| 447.- Buñuelos | 175 |
| 448.- Buñuelos De Manzana | 176 |
| 449.- Buñuelos De Pasa De Uva | 176 |
| 450.- Buñuelos De Viento (De Cuaresma) | 176 |
| 451.- Buñuelos Valencianos Sin Gluten, | 177 |
| 452.- Caburé Mestizo. (Chipa Al Asador De Almidón Y Maíz.) | 177 |
| 453.- Chipa | 178 |
| 454.- Chipá | 178 |
| 455.- Chipa | 178 |
| 456.- Chipa | 178 |
| 457.- Chipá | 179 |
| 458.- Chipa Asador O Caburé | 179 |
| 459.- Chipa Correntino | 179 |
| 460.- Chipitas De Fécula De Mandioca | 179 |
| 461.- Chuchos Y Bañuelos | 179 |
| 462.- Churros | 180 |
| 463.- Churros | 180 |
| 464.- Churros | 180 |
| 465.- Churros | 181 |
| 466.- Cocadas | 181 |
| 467.- Cookies | 181 |
| 468.- Cookies Perfumadas | 181 |
| 469.- Coquitas | 182 |
| 470.- Coquitos | 182 |
| 471.- Coquitos | 182 |
| 472.- Coquitos | 182 |
| 473.- Coquitos Blancos | 183 |
| 474.- Crepes. | 183 |
| 475.- Crepes | 183 |
| 476.- Crepes | 183 |
| 477.- Crepes | 184 |
| 478.- Crepes | 184 |
| 479.- Crepes | 184 |
| 480.- Crepes De Trigo Sarraceno | 184 |
| 481.- Cuadrados De Café (Mokkawürfel) | 185 |
| 482.- Donuts | 185 |
| 483.- Donuts | 186 |
| 484.- Empanaditas De Membrillo | 186 |
| 485.- Facturas | 187 |
| 486.- Facturas | 187 |
| 487.- Facturas | 187 |
| 487.- Facturas | 188 |
| 488.- Fílloas | 189 |
| 489.- Flautitas De | 189 |

| | |
|---|---|
| Maíz | |
| 490.- Galletas | 189 |
| 491.- Galletas | 190 |
| 492.- Galletas, | 190 |
| 493.- Galletas Alemanas | 190 |
| 494.- Galletas Blanco Y Negro | 191 |
| 495.- Galletas De Almendra | 191 |
| 496.- Galletas De Almendra. | 191 |
| 497.- Galletas De Arroz | 192 |
| 498.- Galletas De Canela Y Almendras | 192 |
| 499.- Galletas De Chocolate | 192 |
| 500.- Galletas De Chuño | 192 |
| 501.- Galletas De Leche | 193 |
| 502.- Galletas De Limón | 193 |
| 503.- Galletas De Limón | 193 |
| 504.- Galletas De Maíz | 194 |
| 505.- Galletas De Mantequilla | 194 |
| 506.- Galletas De Miel | 194 |
| 507.- Galletas De Miel | 194 |
| 508.- Galletas De Miel Y Soya | 195 |
| 509.- Galletas De Nueces Y Harina Quinoa | 195 |
| 510.- Galletas De Soya (Soja) | 195 |
| 511.- Galletas Con Almidón De Mandioca | 196 |
| 512.- Galletas Con Almidón Papa | 196 |
| 513.- Galletas Con Limón | 196 |
| 514.- Galletas Con Nuez Moscada Y Canela | 196 |
| 515.- Galletas Saladas Deliciosas | 197 |
| 516.- Galletas Sin | 197 |
| 517.- Galletas Sin Gluten | 198 |
| 518.- Galletas Violeta | 198 |
| 519.- Galletitas | 198 |
| 520.- Galletitas Alemanas | 199 |
| 521.- Galletitas Almidonadas | 199 |
| 522.- Galletitas Andrés | 199 |
| 523.- Galletitas Con Chispa De Chocolate | 200 |
| 524.- Galletitas Crocantes | 200 |
| 525.- Galletitas De Agua | 200 |
| 526.- Galletitas De Agua | 201 |

| | |
|---|---|
| 527.- Galletitas De Chocolate | 201 |
| 528.- Galletitas De Copos De Maíz | 201 |
| 529.- Galletitas De Leche | 202 |
| 530.- Galletitas De Canela Y Miel | 202 |
| 531.- Galletitas De Nestum | 202 |
| 532.- Galletitas De Papa | 202 |
| 533.- Galletitas De Queso | 203 |
| 534.- Galletitas De Queso | 203 |
| 535.- Galletitas De Soja | 203 |
| 536.- Galletitas Dulces De Arroz | 203 |
| 537.- Galletitas Dulces De Soja | 204 |
| 538.- Galletitas Fáciles De Nueces Macademia | 204 |
| 539.- Galletitas María Eugenia | 204 |
| 540.- Galletitas Pepas | 205 |
| 541.- Galletitas Rápidas | 205 |
| 542.- Galletitas Rellenas | 205 |
| 543.- Galletitas Rendidoras | 205 |
| 544.- Galletitas Riquísimas | 206 |
| 545.- Galletitas Saladas | 206 |
| 546.- Galletitas Saladas | 206 |
| 547.- Galletitas Sin Gluten | 206 |
| 548.- Galletitas Surtidas | 207 |
| 549.- Galletitas Tipo Agua | 207 |
| 550.- Galletitas Ulises | 207 |
| 551.- Galletitas Yemitas | 207 |
| 552.- Ghribilla De Almendra (Marruecos) | 208 |
| 553.- Gofres | 208 |
| 554.- Grisines | 208 |
| 555.- Grisines | 209 |
| 556.- Hogaza Crujientita | 209 |
| 557.- Hojuelas | 210 |
| 558.- Kiveve | 210 |
| 559.- Macarrones De Almendras | 211 |
| 560.- Macarrones De Avellanas | 211 |
| 561.- Macarrones De Coco | 211 |
| 562.- Magdalenas | 211 |
| 563.- Magdalenas | 212 |
| 564.- Magdalenas | 212 |
| 565.- Magdalenas | 212 |

| | |
|---|---|
| 566.- Magdalenas | 212 |
| 567.- Magdalenas Doble Chocolate | 213 |
| 568.- Magdalenas "Nube" | 213 |
| 569.- Mantecadas | 213 |
| 570.- Mantecados | 214 |
| 571.- Mantecados De Viena | 214 |
| 572.- Masa Bombas | 215 |
| 573.- Masa De Hojaldre Sin Gluten | 215 |
| 574.- Masa De Rigel | 215 |
| 575.- Masa De Sopaipillas | 216 |
| 576.- Masa Para Freir | 216 |
| 577.- Masa Soufflé | 216 |
| 578.- Masitas | 217 |
| 579.- Masitas De Cacao | 217 |
| 580.- Masitas De Dátiles (Dattel-Crispies) | 217 |
| 581.- Masitas De Harina De Arroz Integral | 217 |
| 582.- Masitas Dulces | 218 |
| 583.- Masitas Ricas En Pirotines (Esp.: Cápsulas) | 218 |
| 584.- Masitas Secas | 218 |
| 585.- Masitas Secas De Cocción Rápida | 219 |
| 586.- Mbejú. (Torta De Almidón.) | 219 |
| 587.- Mbeju Campaña | 219 |
| 588.- Medialunas | 219 |
| 589.- Medianoches "Tessi" | 220 |
| 590.- Merengue Relleno | 220 |
| 591.- Milhojas | 220 |
| 592.- Muffins | 221 |
| 593.- Obleas O Crepes | 221 |
| 594.- Orejas (O Rosquillas De Anís) | 221 |
| 595.- Orejas De Carnaval | 221 |
| 596.- Palitos De Copetín | 222 |
| 597.- Palitos De Queso | 222 |
| 598.- Palitos De Queso | 223 |
| 599.- Palitos De Queso (Fritos) | 223 |
| 600.- Palitos Para Snack | 223 |
| 601.- Palitos Salados | 223 |
| 602.- Pan | 223 |
| 603.- Pan | 224 |
| 604.- Pan | 224 |
| 605.- Pan | 224 |
| 606.- Pan | 225 |
| 607.- Pan | 225 |
| 608.- Pan | 225 |
| 609.- Pan | 226 |
| 610.- Pan | 226 |
| 611.- Pan | 226 |
| 612.- Pan | 227 |
| 613.- Pan (Para | 227 |

| | |
|---|---|
| Sándwich, Tostadas, Etc.) | |
| 614.- Pan Amasado | 227 |
| 615.- Pan Básico | 228 |
| 616.- Pan Blanco | 228 |
| 617.- Pan De Aceitunas Con Hierbas | 228 |
| 618.- Pan De Almendra Molida | 229 |
| 619.- Pan De Arroz | 229 |
| 620.- Pan De Claras | 229 |
| 621.- Pan De Claras | 230 |
| 622.- Pan De Fécula De Maíz | 230 |
| 623.- Pan De Hamburguesa | 230 |
| 624.- Pan De Harina De Arroz Y Mandioca Sin Levadura | 230 |
| 625.- Pan De Mandioca (Chipá) | 231 |
| 626.- Pan De Máquina | 231 |
| 627.- Pan De Molde | 231 |
| 628.- Pan De Molde | 231 |
| 629.- Pan De Molde | 232 |
| 630.- Pan De Molde | 232 |
| 631.- Pan De Molde | 232 |
| 632.- Pan De Molde | 233 |
| 633.- Pan De Molde | 233 |
| 634.- Pan De Molde Con Soya (Soja) | 233 |
| 635.- Pan De Molde | 234 |
| Para Chips, Pancho, Hamburguesa | |
| 636.- Pan De Polenta Y Queso | 234 |
| 637.- Pan De Queso | 234 |
| 638.- Pan De Queso | 235 |
| 639.- Pan De Queso | 235 |
| 640.- Pan De Ricotta Esponjoso | 235 |
| 641.- Pan De Semillas | 235 |
| 642.- Pan De Soja | 236 |
| 643.- Pan De Soja | 236 |
| 644.- Pan De Soya (Soja) | 236 |
| 645.- Pan De Soya (Soja) Y Arroz | 237 |
| 646.- Pan Con Trigo Sarraceno | 237 |
| 647.- Pan De Verduras O De Frutas Para Celíacos | 238 |
| 648.- Pan De Viena O (Para Hamburguesa) | 238 |
| 649.- Pan Dulce | 239 |
| 650.- Pan Dulce | 239 |
| 651.- Pan Dulce | 240 |
| 652.- Pan Dulce Sin Tacc | 240 |
| 653.- Pan Con Chuño Y Soya (Soja) | 241 |
| 654.- Pan Con Harina De Arroz Y Soja | 241 |
| 655.- Pan Con Premezcla | 242 |

| | |
|---|---|
| 656.- Pan Lactal | 242 |
| 657.- Pan Lactal | 242 |
| 658.- Pan Lactal | 242 |
| 659.- Pan Lactal "Papi Pan" | 243 |
| 660.- Pan Para Hamburguesa | 243 |
| 661.- Pan Sin Gluten | 243 |
| 662.- Pan Sin Lactosa | 244 |
| 663.- Pan Sin Tacc | 244 |
| 664.- Pan Tipo Lactal | 244 |
| 665.- Pancitos De Leche | 244 |
| 666.- Pancitos De Leche | 245 |
| 667.- Pancitos De Leche Rápidos | 245 |
| 668.- Pancitos De Maíz | 245 |
| 669.- Pancitos De Maíz | 245 |
| 670.- Pancitos De Queso | 246 |
| 671.- Pancitos De Queso (Aptos Para Todos) | 246 |
| 672.- Pancitos Dieteticos | 246 |
| 673.- Pancitos Dulces "Tessi" | 247 |
| 674.- Pancitos Con Sésamo | 247 |
| 675.- Pancitos Con Orégano | 247 |
| 676.- Pancitos Con Soya | 247 |
| 677.- Pancitos Rápidos | 248 |
| 678.- Pancitos Rápidos Tipo Viena | 248 |
| 679.- Pancitos Tres Sabores | 248 |
| 680.- Panecillos | 249 |
| 681.- Panecillos Chipa | 249 |
| 682.- Panecillos De Behbeh | 249 |
| 683.- Panecillos De Leche | 249 |
| 684.- Panecillos De Mijo | 250 |
| 685.- Panecillos De Queso | 250 |
| 686.- Panecillos De Queso | 251 |
| 687.- Panecillos Multicereales | 251 |
| 688.- Panecillos Rellenos De Nutella | 251 |
| 689.- Panecillos Variados | 252 |
| 690.- Panes Daneses | 252 |
| 691.- Panellets | 253 |
| 692.- Panellets | 253 |
| 693.- Panizas | 253 |
| 694.- Panqueques (Crepes) | 254 |
| 695.- Panqueques (Crepes) | 254 |
| 696.- Panqueques | 254 |

| | |
|---|---|
| (Crepes) | |
| 697.- Panqueques (Crepes) | 254 |
| 698.- Panqueques (Crepes) | 255 |
| 699.- Panqueques (Crepes) | 255 |
| 700.- Panqueques (Crepes) | 255 |
| 701.- Panqueques (Crepes) | 255 |
| 702.- Panqueques (Crepes) | 255 |
| 703.- Panqueques (Crepes) | 256 |
| 704.- Panqueques (Crepes) | 256 |
| 705.- Panqueques (Crepes) | 256 |
| 706.- Panqueques (Crepes) De Chocolate | 256 |
| 707.- Panqueques (Crepes) Con Harina Quinoa | 257 |
| 708.- Panqueques (Crepes) Con 3 Harinas | 257 |
| 709.- Parker House (Bollitos) | 257 |
| 710.- Pasta Brisse | 257 |
| 711.- Pasta Marroc | 258 |
| 712.- Pasta Para Galleta | 258 |
| 713.- Pastas Al Minuto | 258 |
| 714.- Pasta De Almendras O Mazapán Casero | 258 |
| 715.- Pasta De Coco | 259 |
| 716.- Pastas De Té | 259 |
| 717.- Pastas De Te | 260 |
| 718.- Pastas De Té | 260 |
| 719.- Pastel De Pesto Y Piñones | 260 |
| 720.- Pastelillos (Con Paso A Paso) | 261 |
| 721.- Pastelitos de Arroz | 262 |
| 722.- Pastelitos De Leche | 262 |
| 723.- Pastelitos Emborrachados | 262 |
| 724.- Pestiños | 263 |
| 725.- Pestiños | 263 |
| 726.- Pestiños Y Bartolillos | 264 |
| 727.- Pepitas | 264 |
| 728.- Pepitas | 264 |
| 729.- Petisus | 264 |
| 730.- Pionono | 265 |
| 731.- Pionono | 265 |
| 732.- Pionono | 265 |
| 733.- Pionono Con Fécula De Maíz | 265 |
| 734.- Pionono Con Mezcla De Harinas | 266 |
| 735.- Pirotines Para Cumpleaños | 266 |
| 736.- Polvorones | 266 |

| | |
|---|---|
| 737.- Queques | 266 |
| 738.- Rocas De Coco | 267 |
| 739.- Rocos De Semana Santa | 267 |
| 740.- Rosca De Pascua | 267 |
| 741.- Rosca De Reyes | 268 |
| 742.- Roscón Celíaco | 268 |
| 743.- Roscón De Reyes | 268 |
| 744.- Roscón De Reyes | 269 |
| 745.- Rosquillas | 269 |
| 746.- Rosquillas | 270 |
| 747.- Rosquillas | 270 |
| 748.- Rosquillas | 270 |
| 749.- Rosquitas | 271 |
| 750.- Rosquitas De Fécula De Mandioca | 271 |
| 751.- Rosquillas Tipo Donuts | 271 |
| 752.- Rosquitos | 271 |
| 753.- Scones | 272 |
| 754.- Scones | 272 |
| 755.- Scones | 272 |
| 756.- Scones De Queso Y Hierbas | 273 |
| 757.- Sobaos Pasiegos Sin Gluten | 273 |
| 758.- Sultanas De Coco | 273 |
| 759.- Suspiros De Café | 274 |
| 760.- Suspiros De Fresa | 274 |
| 761.- Tarteletas | 274 |
| 762.- Tejas | 274 |
| 763.- Titas | 275 |
| 764.- Tortas Fritas | 275 |
| 765.- Vainillas | 275 |
| 766.- Vainillas | 276 |
| 767.- Waffles | 276 |
| 768.- Zimmtsterne (Estrellas De Canela) | 276 |
| **Tortas & Postres** | **277** |
| 769.- 100% Peques, 100% Golosos | 277 |
| 770.- Ambrosía (Receta Colonial) | 277 |
| 771.- Ambrosía Carmelita (Sin Leche Y Con Jugo De Naranja Y Algo Más) | 277 |
| 772.- Ambrosía Del Cielo | 278 |
| 773.- Ambrosía Tucumana | 278 |
| 774.- Ananá Perfumado Con Miel, Pimienta Negra Y Helado | 278 |
| 775.- Arroz Con Coco | 278 |
| 776.- Arroz Con Leche | 279 |
| 777.- Arroz Con Leche | 279 |
| 778.- Arroz Con Leche | 279 |
| 779.- Arroz Con Leche A La Naranja | 280 |
| 780.- Arroz Con Leche A La Valenciana | 280 |
| 781.- Arroz Con Leche De Almendras | 280 |
| 782.- Base De Pastel | 281 |

| | |
|---|---|
| 783.- Bananas Merengadas | 281 |
| 784.- Bavarois De Chocolate | 281 |
| 785.- Bavarois De Chocolate Y Naranja | 281 |
| 786.- Bavarois De Durazno | 282 |
| 787.- Bavarois De Frambuesas | 282 |
| 788.- Bavarois De Piña | 283 |
| 789.- Bizcocho (Bizcochuelo) | 283 |
| 790.- Bizcocho (Bizcochuelo) | 284 |
| 791.- Bizcocho (Bizcochuelo) | 284 |
| 792.- Bizcocho (Bizcochuelo) Alemán De Manzana | 284 |
| 793.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Arroz Y Almendra | 285 |
| 794.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate | 285 |
| 795.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate | 286 |
| 796.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Buenísimo | 286 |
| 797.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Hecho En Microondas | 286 |
| 798.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Sin Harina En Microondas | 287 |
| 799.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Claras | 287 |
| 800.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Claras Y Limón | 287 |
| 801.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Coco | 288 |
| 802.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Coco, Almendra Y Perlitas De Chocolate | 288 |
| 803.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Limón | 289 |
| 804.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón | 289 |
| 805.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Nata | 290 |
| 806.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Nueces Y Pasas | 290 |
| 807.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Plátanos | 290 |
| 807.- Bizcocho | 290 |

| | |
|---|---|
| (Bizcochuelo) De Nesquick | |
| 808.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Queso Y Limón | 291 |
| 809.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Yogur | 292 |
| 810.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Yogurt | 292 |
| 811.- Bizcocho (Bizcochuelo) Ligero Corriente | 292 |
| 812.- Bizcocho (Bizcochuelo)-Pan Casero | 293 |
| 813.- Bizcocho (Bizcochuelo) "Sin Harina" En Microondas | 293 |
| 814.- Bizcocho (Bizcochuelo) Tipo Quesada | 294 |
| 815.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 294 |
| 816.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 294 |
| 817.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 294 |
| 818.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 294 |
| 819.- Biscochuelo (Biscocho) | 295 |
| 820.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 295 |
| 821.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 295 |
| 822.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 295 |
| 823.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 296 |
| 824.- Bizcochuelo (Bizcocho) | 296 |
| 825.- Bizcochuelo (Bizcocho) Básico | 297 |
| 826.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Arroz | 297 |
| 827.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate | 297 |
| 828.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate | 297 |
| 829.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate | 298 |
| 830.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate En Microondas | 298 |
| 831.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Limon | 298 |
| 832.- Bizcochuelo (Biscocho) De Maiz | 299 |
| 833.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Nueces | 299 |
| 834.- Bizcochuelo (Bizcocho) Con 3 Harinas | 300 |

| | |
|---|---|
| 835.- Biscochuelo (Bizcocho) Con Mezcla De Harinas | 300 |
| 836.- Bizcochuelo (Bizcocho) Con Harina De Arroz | 300 |
| 838.- Bizcochuelo (Bizcocho) Económico | 301 |
| 839.- Bizcochuelo (Bizcocho) En Horno | 301 |
| 840.- Bizcochuelo (Bizcocho) En Microondas | 301 |
| 841.- Bizcochuelo (Bizcocho) Ligero | 301 |
| 842.- Bizcochuelo (Bizcocho) Re-Fácil | 302 |
| 843.- Bizcochuelo (Bizcocho) Sin Gluten | 302 |
| 844.- Bizcoflan | 302 |
| 845.- Brazo De Gitano | 303 |
| 846.- Brazo De Gitano | 303 |
| 847.- Brazo De Gitano | 303 |
| 848.- Brazo De Gitano Con Nata Y Fresas (Frutillas) | 304 |
| 849.- Brazo De Gitano (Pionono) | 304 |
| 850.- Brazo De Gitano Sin Gluten | 305 |
| 851.- Brazo De Reina | 305 |
| 852.- Brazo De Reina | 305 |
| 853.- Budín | 306 |
| 854.- Budín | 306 |
| 855.- Budín Campesino | 306 |
| 856.- Budín De Almendras | 307 |
| 857.- Budín De Arroz | 307 |
| 858.- Budín De Chocolate | 307 |
| 859.- Budín De Chocolate | 308 |
| 860.- Budín De Coco | 308 |
| 861.- Budín De Coco Y Dulce De Leche | 309 |
| 862.- Budín De Batata | 309 |
| 863.- Budín De Batata (Boniatos) Y Nuez | 309 |
| 864.- Budín De Limón | 309 |
| 865.- Budín De Mandarinas | 310 |
| 866.- Budín De Mijo | 310 |
| 867.- Budín De Nísperos Al Te | 310 |
| 868.- Budín De Pan En Microondas | 311 |
| 869.- Budín Húmedo De Zanahorias | 311 |
| 870.- Budín Ingles | 311 |
| 871.- Budín Inglés De Ciruelas | 312 |
| 872.- Budín Ingles Nutritivo | 312 |
| 873.- Budincitos De Durazno | 312 |
| 874.- Budincitos De | |

| | |
|---|---|
| Queso Y Fresas (Light) | 313 |
| 875.- Capuchina | 313 |
| 876.- Cake De Chocolate Y Ciruelas Grilladas Con Salsa De Chocolate Blanco | 313 |
| 877.- Cake De Limón Y Semillas De Amapola | 314 |
| 878.- Cheese Cake | 314 |
| 879.- Cheesecake | 314 |
| 880.- Cheesecake | 315 |
| 881.- Cheese Cake De Banana | 315 |
| 882.- Chocobudín La Delfina | 316 |
| 883.- Compota De Frutas | 316 |
| 884.- Compota De Peras. | 316 |
| 885.- Conos De Nougat Y Salsa De Caramelo | 316 |
| 886.- Crema Catalana | 317 |
| 887.- Crema De Arroz Integral Con Leche De Soja | 317 |
| 888.- Crema De Café. | 317 |
| 889.- Crema De Chocolate | 317 |
| 890.- Crema De Chocolate Blanco | 318 |
| 891.- Crema De Chocolate Con Leche De Soya | 318 |
| 892.- Crema De Chocolate Sin Huevos | 318 |
| 893.- Crema De Ciruelas Con Canela | 319 |
| 894.- Crema De Fruta | 319 |
| 895.- Crema De Naranja. | 319 |
| 896.- Crema De Vainilla Con Almidón De Papa | 320 |
| 897.- Crema De Vainilla Con Crocante De Almendras | 320 |
| 898.- Crema De Vainilla Con Harina de Maíz | 320 |
| 899.- Crema Helada De Frutas | 321 |
| 900.- Crema Helada De Nuez | 321 |
| 901.- Crema Volteada | 321 |
| 902.- Crème Brulée | 321 |
| 903.- Créme Brulée | 322 |
| 904.- Crumble | 322 |
| 905.- Cuadraditos De Cereal | 322 |
| 906.- Dátiles Rellenos De Manjar | 323 |
| 907.- Cuajada Casera | 323 |
| 908.- Delicias De Manzanas | 323 |
| 909.- Duraznos Nevados | 323 |
| 910.- Coca De Yogur | 324 |

| | |
|---|---|
| 911.- Eistorte Mit Erdbeeren | 324 |
| 912.- Empanadillas De Membrillo | 325 |
| 913.- Espuma De Chocolate | 325 |
| 914.- Espuma De Chocolate | 326 |
| 915.- Espuma De Mandarinas | 326 |
| 916.- Espuma De Manzanas | 326 |
| 917.- Espuma De Manzana | 326 |
| 918.- Fantasías De Arroz Con Chocolate Y Melocotón | 327 |
| 919.- Flan | 327 |
| 920.- Flan De Almendras | 327 |
| 921.- Flan De Banana. | 328 |
| 922.- Flan De Calabaza | 328 |
| 923.- Flan De Calabaza | 328 |
| 924.- Flan De Calabaza Y Leche De Coco | 328 |
| 925.- Flan De Café | 329 |
| 926.- Flan De Chocolate | 329 |
| 927.- Flan De Chocolate | 329 |
| 928.- Flan De | |
| Chocolate (Microondas) Facilísimo | 330 |
| 929.- Flan De Coco. | 330 |
| 930.- Flan De Dulce De Leche | 330 |
| 931.- Flan De Durazno | 330 |
| 932.- Flan De Fécula De Mandioca | 331 |
| 933.- Flanes De Melocotón | 331 |
| 934.- Flan De Leche Condensada | 331 |
| 935.- Flan De Leche Condensada | 331 |
| 936.- Flan De Leche De Soja | 332 |
| 937.- Flan De Leche Con Quinoa | 332 |
| 938.- Flan De Maizena | 332 |
| 939.- Flan De Melocotón O Duraznos | 332 |
| 940.- Flan De Naranja | 333 |
| 941.- Flan De Naranja | 333 |
| 942.- Flan De Naranja | 333 |
| 943.- Flan De Peras Con Salsa De Dulce De Leche | 333 |
| 944.- Flan De Yogurt | 334 |

| | |
|---|---|
| 945.- Flan En Microondas | 334 |
| 946.- Fondue De Chocolate | 334 |
| 947.- Frutas Gratinadas. | 334 |
| 948.- Frutas Rociadas Con Sambayon De Licor | 335 |
| 949.- Góndolas De Banana | 335 |
| 950.- Gozua | 335 |
| 951.- Gugelhupf | 335 |
| 952.- Helado | 336 |
| 953.- Helado A Las Especias | 336 |
| 954.- Helado Blanco | 336 |
| 955.- Helado De Arroz Con Leche | 337 |
| 956.- Helado De Banana. | 337 |
| 957.- Helado Capuchino | 337 |
| 958.- Helado Crema Básica Con Fécula De Maíz | 337 |
| 959.- Helado Crema Básica Con Gelatina | 338 |
| 960.- Helado De Champagne | 339 |
| 961.- Helado De Chocolate | 339 |
| 962.- Helado De Chocolate Blanco | 339 |
| 963.- Helado De Crema Americana (Sin Yemas) | 339 |
| 964.- Helado De Dulce De Leche | 340 |
| 965.- Helado De Durazno | 340 |
| 966.- Helado De Limón | 340 |
| 967.- Helado De Limón Con Agua | 341 |
| 968.- Helado De Mantecado | 341 |
| 969.- Helado De Miel | 341 |
| 970.- Helado De Miel | 341 |
| 971.- Helado De Natilla | 342 |
| 972.- Helado De Nesquik | 342 |
| 973.- Helado De Queso Fresco | 342 |
| 974.- Helado De Sidra | 342 |
| 975.- Helado De Turrón | 342 |
| 976.- Helado De Vainilla | 343 |
| 977.- Helado De Yogur | 343 |
| 978.- Helado De Yogur Con Frambuesas | 343 |
| 979.- Isla Flotante | 343 |
| 980.- Isla Flotante En Microondas | 344 |
| 981.- Isla Flotante Con Crema Pastelera | 344 |

| | |
|---|---|
| 982.- Kartoffel - Schokoladetorte (Torta De Papas Con Chocolate) | 345 |
| 983.- Kugelhopf (Sin Gluten) De Chocolate Y Avellana | 346 |
| 984.- Leche Con Plátano | 346 |
| 985.- Leche Frita | 347 |
| 986.- Leche Merengada | 347 |
| 987.- Lemon Pie | 347 |
| 988.- Lemon Pie En Horno | 347 |
| 989.- Manjar Blanco | 348 |
| 990.- Manjar Blanco | 348 |
| 991.- Manzanas A La Crema. | 349 |
| 992.- Manzanas Asadas En Papillote | 349 |
| 993.- Masa Comodín | 349 |
| 994.- Masa Frola | 349 |
| 995.- Masa Frola | 350 |
| 996.- Masa Soufflé | 350 |
| 997.- Mazamorra Con Leche | 350 |
| 998.- Melón Al Ron. | 350 |
| 999.- Mini Sacher a mi manera | 351 |
| 1000.- Mousse De Café | 351 |
| 1001.- Mousse De Caqui | 351 |
| 1002.- Mousse De Caramelo Y Café | 352 |
| 1003.- Mousse De Champagne | 352 |
| 1004.- Mousse De Chocolate | 353 |
| 1005.- Mousse De Chocolate | 353 |
| 1006.- Mousse De Chocolate | 353 |
| 1007.- Mousse De Chocolate | 254 |
| 1008.- Mousse De Chocolate | 254 |
| 1009.- Mousse De Chocolate Blanco Y Café | 354 |
| 1010.- Mousse De Cítricos Y Queso | 255 |
| 1011.- Mousse De Dátiles O Ciruelas Pasas | 255 |
| 1012.- Mousse De Dulce De Leche | 255 |
| 1013.- Mousse De Dulce De Leche | 355 |
| 1014.- Mousse De Dulce De Leche. | 256 |
| 1015.- Mousse De Duraznos (Bajas Calorías) | 256 |
| 1016.- Mousse De Fresas (Frutilla) (Light) | 256 |
| 1017.- Mousse De Frutas | 356 |
| 1018.- Mousse De | 257 |

| | |
|---|---|
| Frutilla | |
| 1019.- Mousse De Frutillas. | 257 |
| 1020.- Mousse De Frutillas | 257 |
| 1021.- Mousse De Limón | 257 |
| 1022.- Mousse De Limón | 357 |
| 1023.- Mousse De Limón (Bajas Calorías) | 258 |
| 1024.- Mousse De Limón | 258 |
| 1025.- Mousse De Limón | 358 |
| 1026.- Mousse De Mango | 259 |
| 1027.- Mousse De Mango Con Yogur | 259 |
| 1028.- Mousse De Manzanas | 359 |
| 1029.- Mousse De Marrón Glacé | 360 |
| 1030.- Mousse De Moka Con Salsa De Chocolate | 360 |
| 1031.- Mousse De Moras | 360 |
| 1032.- Mousse De Moras U Otro Fruto Del Bosque | 361 |
| 1033.- Mousse De Naranja | 361 |
| 1034.- Mousse De | 361 |
| Nueces | |
| 1035.- Mousse De Pera | 362 |
| 1036.- Mousse De Sandia | 362 |
| 1037.- Mousse De Vainilla | 362 |
| 1038.- Mousse De Vainilla | 362 |
| 1039.- Natillas. | 363 |
| 1040.- Natillas (Microondas) | 363 |
| 1041.- Osito De Plátano, Nueces Y Orejones | 363 |
| 1042.- Pan De Arroz | 364 |
| 1043.- Pan De Arroz | 364 |
| 1044.- Pan De Banana | 364 |
| 1045.- Pan De Nuez | 365 |
| 1046.- Pararajotes | 365 |
| 1047.- Parfait De Vainillas | 365 |
| 1048.- Pasta Frola | 366 |
| 1049.- Pasta Frola | 366 |
| 1050.- Pasta Frola | 366 |
| 1051.- Pasta Frola Dietética | 367 |
| 1052.- Pastel De Arroz | 367 |
| 1053.- Pastel De Cerezas | 367 |
| 1054.- Pastel De Chocolate | 367 |
| 1055.- Pastel De Limón | 368 |

| | |
|---|---|
| 1056.- Pastel De Moka | 368 |
| 1057.- Pastel De Manzana En Microondas | 368 |
| 1058.- Pastel De Nueces | 369 |
| 1059.- Pastel De Queso Con Kiwi | 369 |
| 1060.- Pastel De Trigo Sarraceno | 369 |
| 1061.- Pastel De Yogur Con Mermelada | 370 |
| 1062.- Pastel De Yogurt Y Queso | 370 |
| 1063.- Pie De Limón Con 3 Harinas | 370 |
| 1064.- Piña Con Naranjas Y Ciruelas | 371 |
| 1065.- Piña Montada. | 371 |
| 1066.- Pirámides De Chocolate | 371 |
| 1067.- Polenta Dulce (Mbaipy He`Ê) | 371 |
| 1068.- Postrecito De Leche | 372 |
| 1069.- Postre Charito | 372 |
| 1070.- Postre Danés De Manzanas | 372 |
| 1071.- Postre De Durazno. | 372 |
| 1072.- Postre De Frutilla Primavera | 373 |
| 1073.- Postre De Mango | 373 |
| 1074.- Postre De Piña | 373 |
| 1075.- Postre Helado Para Una Ocasión Especial (Con Resto De Torta Apta) | 373 |
| 1076.- Postre Súper Rápido, Bananas Al Chocolate | 375 |
| 1077.- Postre Tarantella | 375 |
| 1078.- Postre Tipo Tiramisú | 375 |
| 1079.- Plum-Cake De Manzanas, Pasas Y Nueces | 375 |
| 1080.- Pudding De La Abuela | 376 |
| 1081.- Pudin Inglés | 377 |
| 1082.- Pudin De Mijo | 377 |
| 1083.- Queque Almidón Mandioca Y Mandarina | 377 |
| 1084.- Queque De Almidón De Papa | 377 |
| 1085.- Queque De Frutas | 378 |
| 1086.- Queque De Frutos Frescos | 378 |
| 1087.- Queque Con Harina De Quinoa, | 378 |
| 1088.- Queque Con Mandarinas | 379 |
| 1089.- Queque De Mandarina Con 3 Harinas | 379 |

| | |
|---|---|
| 1090.- Queque Con Polenta Y Nueces | 379 |
| 1091.- Queque De Quinoa Y Nueces | 380 |
| 1092.- Queque De Quinoa Y Tres Harinas | 380 |
| 1093.- Queque Ingles Con Frutas | 380 |
| 1094.- Quesada Pasiega "Ligth" | 381 |
| 1095.- Rellenos Para Tortas (Tartas) | 381 |
| 1096.- Rollo Dulce De Arroz | 381 |
| 1097.- Rosco Bicolor | 382 |
| 1098.- Rosco-Cake De Plátano Y Chocolate | 382 |
| 1099.- Sambayón | 382 |
| 1100.- Savarín De Castañas | 383 |
| 1101.- Selva Negra | 383 |
| 1102.- Sopa De Chocolate Con Frutas | 383 |
| 1103.- Sopa De Tapioca Frutillada Con Crema De Queso | 384 |
| 1104.- Sorbete De Limón | 384 |
| 1105.- Soufflé De Chocolate | 385 |
| 1106.- Tapitas De Alfajor | 385 |
| 1107.- Tarta Crocante De Manzana (O Banana, Naranja, etc.) | 385 |
| 1108.- Tarta 2 Chocolates | 385 |
| 1109.- Tarta 3 Chocolates | 386 |
| 1110.- Tarta De Almendras | 387 |
| 1111.- Tarta De Ángel | 387 |
| 1112.- Tarta De Arroz Con Leche. | 387 |
| 1113.- Tarta De Avellanas Y Frambuesa Sin Gluten | 388 |
| 1114.- Tarta De Calabaza | 388 |
| 1115.- Tarta De Chocolate | 388 |
| 1116.- Tarta De Chocolate | 389 |
| 1117.- Tarta De Chocolate Sin Gluten Tipo Brownie | 390 |
| 1118.- Tarta De Chocolate | 390 |
| 1119.- Tarta De Coco | 390 |
| 1120.- Tarta De Coco | 391 |
| 1121.- Tarta De Crema De Queso | 391 |
| 1123.- Tarta De Dorita | 391 |
| 1125.- Tarta De Dulce De Leche Y Coco | 392 |
| 1126.- Tarta De Durazno | 392 |

| | |
|---|---|
| 1127.- Torta De Fécula De Maíz | 392 |
| 1128.- Tarta De Fresa | 392 |
| 1129.- Tarta De Frutas | 393 |
| 1130.- Tarta De Frutos Rojos | 393 |
| 1131.- Tarta De Garbanzos De Valderas | 393 |
| 1132.- Tarta De Jengibre | 394 |
| 1133.- Tarta Delfina | 394 |
| 1134.- Tarta De Higos En Almíbar | 395 |
| 1135.- Tarta De Limón | 395 |
| 1136.- Tarta De Mandarinas | 396 |
| 1137.- Tarta De Mango | 396 |
| 1138.- Tarta De Manzana | 397 |
| 1139.- Tarta De Manzana | 397 |
| 1140.- Tarta De Manzana | 398 |
| 1141.- Tarta De Manzana | 398 |
| 1142.- Tarta De Manzana | 398 |
| 1143.- Tarta De Manzanas | 398 |
| 1144.- Tarta De Manzana | 399 |
| 1145.- Tarta De Manzana Crocante | 399 |
| 1146.- Tarta De Manzana "Sor Bernarda" | 399 |
| 1147.- Tarta De Manzana Sin Harina | 400 |
| 1148.- Tarta De Manzana, Sirope De Arce Y Limón | 400 |
| 1149.- Tarta De Manzana Y Crema | 401 |
| 1150.- Tarta De Mousse De Chocolate | 402 |
| 1151.- Tarta De Mousse De Chocolate | 402 |
| 1152.- Tarta De Nueces Y Cacao (Sin Harina) | 402 |
| 1153.- Tarta De Orujo | 402 |
| 1154.- Tarta De Piña | 403 |
| 1155.- Tarta De Plátanos Y Chocolate | 403 |
| 1156.- Tarta De Queso Al Microondas | 404 |
| 1157.- Tarta De Queso En El Microondas | 404 |
| 1158.- Tarta De Queso En El Microondas | 404 |
| 1159.- Tarta De Queso. | 405 |
| 1160.- Tarta De Queso | 405 |
| 1161.- Tarta De Queso | 406 |
| 1162.- Tarta De Queso | 406 |
| 1163.- Tarta De Queso | 407 |

| | |
|---|---|
| 1164.- Tarta De Queso (Sin Horno, Con Gelatina) | 408 |
| 1165.- Tarta De Queso Al Limón Sin Horno | 408 |
| 1166.- Tarta De Queso A La Vainilla Sin Horno | 408 |
| 1167.- Tarta De Ricota | 409 |
| 1168.- Tarta De Ricotta | 409 |
| 1169.- Tarta De Santiago Facilísima | 409 |
| 1170.- Tarta De Santiago | 410 |
| 1171.- Tarta De Soya Con Yogurt Y Frutas | 410 |
| 1172.- Tarta De Yogur | 411 |
| 1173.- Tarta Distinta | 411 |
| 1174.- Tarta Haragana De Manzana | 411 |
| 1175.- Tarta Sin Gluten | 411 |
| 1176.- Tarta Tipo Cheese Cake | 412 |
| 1177.- Tartaleta De Chocolate | 412 |
| 1178.- Tartaleta De Yogur Y Frutas | 413 |
| 1179.- Tarteletas Frutales | 413 |
| 1180.- Tocinito | 413 |
| 1181.- Torrijas | 414 |
| 1182.- Torrijas | 414 |
| 1183.- Torrijas A La Crema | 414 |
| 1184.- Torrijas De Vainilla | 415 |
| 1185.- Torta Americana De Zanahorias | 415 |
| 1186.- Torta Apta Para Todo Público | 415 |
| 1187.- Torta Bizcochuelo | 416 |
| 1188.- Torta Borracha | 416 |
| 1189.- Torta Brownie | 416 |
| 1190.- Torta Comodín | 417 |
| 1191.- Torta De Aceite Sin Gluten | 417 |
| 1192.- Torta De Arena | 417 |
| 1193.- Torta De Arroz Con Piña | 417 |
| 1194.- Torta De Casabe | 418 |
| 1195.- Torta De Chocolate | 418 |
| 1196.- Torta De Chocolate | 419 |
| 1197.- Torta De Chocolate | 419 |
| 1198.- Torta De Chocolate Y Avellanas Con Helado De Naranja | 419 |
| 1199.- Torta De Chocolitas | 420 |

| | |
|---|---|
| 1200.- Torta De Crema | 420 |
| 1201.- Torta De Cumpleaños | 420 |
| 1202.- Torta De Dulce De Leche | 421 |
| 1203.- Torta De Frutas | 421 |
| 1204.- Torta De Frutillas Y Pastelera Sin Azúcar | 421 |
| 1205.- Torta De La Abuela | 422 |
| 1206.- Torta De Manzana | 422 |
| 1207.- Torta De Manzanas Sin Azúcar | 423 |
| 1208.- Torta De Manzanas Y Ricota | 423 |
| 1209.- Torta De Naranja Tante Gretty | 423 |
| 1210.- Torta De Nueces | 424 |
| 1211.- Torta De Nueces | 424 |
| 1212.- Torta De Quinoa Y Almendras | 425 |
| 1213.- Torta De Ricotta | 425 |
| 1214.- Torta De Ricota | 425 |
| 1215.- Torta De Ricota Y Frutilla | 426 |
| 1216.- Torta De Ricotta Y Manzana Light | 426 |
| 1217.- Torta En Maquina | 426 |
| 1218.- Torta Esponjosa De Chocolate | 427 |
| 1219.- Torta Húmeda De Manzana | 427 |
| 1220.- Torta Invertida De Chocolate | 427 |
| 1221.- Torta Fria De Chocolate Y Frutas Secas | 427 |
| 1222.- Torta Mantecada | 428 |
| 1223.- Torta Marmolada Para Celíacos | 428 |
| 1224.- Torta Príncipe Eugenio (Prinz-Eugen-Torte) | 428 |
| 1225.- Tortillas De Carnaval | 429 |
| 1226.- Tortilla De Manzanas | 429 |
| 1227.- Tortitas Con Nata | 429 |
| 1228.- Triángulos De Mantequilla Con Trocitos De Chocolate | 430 |
| 1229.- Turrón Helado | 430 |
| 1230.- Volcán De Chocolate | 430 |
| 1231.- Volcán De | |

| | |
|---|---|
| Chocolate Con Salas De Naranja | 431 |
| **Repostería Decoración de Tortas, Cobertura y Baños de tortas,** | **432** |
| Como Conocer Los Distintos Puntos Del Almíbar | 432 |
| Chocolate Cobertura Y Como Templarlo Correctamente<br>FUNDIDO DEL CHOCOLATE<br>TEMPLADO DEL CHOCOLATE<br>MICROONDAS | 433<br>433<br>433<br>433 |
| 1232.- Baños De Chocolate | 434 |
| 1233.- Baño De Chocolate | 434 |
| 1234.- Baño De Chocolate | 434 |
| 1235.- Baño De Chocolate | 434 |
| 1236.- Baño De Chocolate | 434 |
| 1237.- Baño De Chocolate | 435 |
| 1238.- Baño De Chocolate Con Leche Condensada | 435 |
| 1239.- Baño De Chocolate Y Miel | 435 |
| 1240.- Baño De 7 Minutos | 435 |
| 1241.- Baño De Dulce De Leche Y Chocolate | 435 |
| 1242.- Baño Moca | 436 |
| 1243.- Baño Sencillo | 436 |
| De Limón | |
| 1244.- Baño Suizo | 436 |
| 1245.- Baño Wilton Paso A Paso Con Todos Los Detalles. | 436 |
| 1246.- Crema De Manteca Para Decorar Y Rellenar | 438 |
| 1247.- Crema De Manteca Y Chocolate Para Rellenar Y Decorar | 438 |
| 1248.- Crema De Mantequilla (Cobertura Para Tartas) | 439 |
| 1249.- Crema Similar A Chantilly | 439 |
| 1250.- Glase Real (Decorar Tortas) | 439 |
| 1251.- Glasé Real | 439 |
| 1252.- Glacé Real Distintos Puntos Para Diferentes Usos Y Sus Ventajas<br>CUANDO SE PUEDE COLOREAR EL GLASÉ<br>SE PUEDE CONSERVAR<br>LOS DIFERENTES PUNTOS PARA LOS DIFERENTES USOS QUE SE PUEDEN LOGRAR<br>FILIGRANA<br>GLASÉ REAL PARA AMASAR | 440<br>440<br>440<br>440<br>440<br>440<br>441 |
| 1253.- Glaseado | 441 |
| 1254.- Merengue Italiano Con Todos Los Secretos. | 441 |
| 1255.- Merengue | 441 |

| | |
|---|---|
| Francés | |
| 1256.- Merengue Italiano | 442 |
| 1257.- Merengue Suizo | 442 |
| 1258.- Preparación Especial De Dulce De Leche Y Chocolate | 442 |
| Como Preparar Hojas De Chocolate | 442 |
| **Cremas Y Salsas** | **444** |
| 1259.- Chocolate Líquido | 444 |
| 1260.- Crema Chantilly Nata | 444 |
| 1261.- Crema Chocolate Para Rellenar Tortas | 444 |
| 1262.- Crema De Chocolate Al Café | 444 |
| 1263.- Crema De Manteca Con Claras | 444 |
| 1264.- Crema De Mantequilla (Manteca) | 445 |
| 1265.- Crema Imperial Ruso | 445 |
| 1266.- Crema Inglesa | 445 |
| 1267.- Crema Inglesa | 445 |
| 1268.- Crema Para Rellenar Galletitas De Chocolate | 446 |
| 1269.- Crema Pastelera | 446 |
| 1270.- Crema Pastelera | 446 |
| 1271.- Crema Pastelera | 446 |
| 1272.- Crema Pastelera | 447 |
| 1273.- Crema Pastelera | 447 |
| 1274.- Crema Pastelera Con Leche De Soya | 447 |
| 1275.- Dulce De Leche Casero | 448 |
| 1276.- Glace Para Rellenar Galletitas | 448 |
| 1277.- Lemon Curd | 448 |
| 1278.- Relleno De Chocolate, Castañas Y Amaretto | 448 |
| 1279.- Sabayón O Sambayón De Chocolate | 449 |
| 1280.- Salsa Sabayón O Sambayón | 449 |
| 1281.- Salsa De Caramelo | 449 |
| 1282.- Salsa De Chocolate (Charlotte) | 449 |
| 1283.- Salsa De Chocolate Y Crema | 450 |
| 1284.- Salsa De Chocolate Y Dulce De Leche | 450 |
| 1285.- Salsa De Frutillas | 450 |
| 1286.- Salsa De | 450 |

| | |
|---|---|
| Frutillas Diet | |
| 1287.- Salsa De Limón | 451 |
| 1288.- Salsa Para Helados Y Budines | 451 |
| **Bombones y Otras Preparaciones** | **452** |
| 1289.- Besitos | 452 |
| 1290.- Besito De Coco | 452 |
| 1291.- Bombones Bariloche | 452 |
| 1292.- Bombones Crocantes | 452 |
| 1293.- Chocolate Bariloche Y Figuritas Divertidas | 453 |
| 1294.- Mazapán. | 453 |
| 1295.- Mazapán De Comoju | 453 |
| 1296.- Merengue Duro | 454 |
| 1297.- Praline De Nueces | 454 |
| 1298.- Raffaelos Caseros (Bombones) | 454 |
| 1299.- Rocas De Chocolate Con Nueces (Galletas De Navidad) | 454 |
| 1300.- Turrón De Almendras | 455 |
| 1301.- Turrón De Chocolate | 455 |
| 1302.- Turrón De Chocolate Almendra Y Nuez | 455 |
| 1303.- Turrón De Copos Y Coco | 455 |
| 1304.- Turrón De Yema | 456 |
| 1305.- Trufas | 456 |
| 1306.- Trufas | 456 |
| 1307.- Trufas | 456 |
| **Caramelos** | **458** |
| 1308.- Caramelos De Chocolate | 458 |
| 1309.- Caramelos De Fruta | 458 |
| 1310.- Caramelos De Leche | 458 |
| 1311.- Caramelos De Miel | 458 |
| 1312.- Caramelos De Miel Y Chocolate | 459 |
| 1313.- Caramelos De Zanahorias | 459 |
| 1314.- Chupetines | 459 |
| 1315.- Nubes O Mashmelos | 459 |
| 1316.- Nubes O Mashmelos | 460 |
| 1317.- Pastillas De Goma | 460 |
| 1318.- Tabletas De Leche | 460 |
| 1319.- Tabletas De Coco | 461 |
| 1320.- Tabletas De Fruta | 461 |

## *Tips*

## EQUIVALENCIAS PARA REEMPLAZAR HARINA DE TRIGO POR HARINAS SIN GLUTEN

**Para cocinar, una taza de harina de trigo puede reemplazarse por:**
1 taza de harina de maíz.

1 taza rasa de harina de maíz fina.
3/4 de taza de harina de maíz gruesa.
5/8 de taza de fécula de patata (10 cuchr. soperas).
7/8 de harina de arroz (14 cuchr. soperas). (1 taza menos dos cucharadas)
1 taza de harina de soja más 1/4 de taza de fécula de patata.
1/2 taza de harina de soja más 1/2 de taza de fécula de patata

**Para espesar, una cucharada de harina de trigo puede ser reemplazada por:**
1/2 cuchr. Sopera de almidón de maíz, fécula de patata, almidón de arroz o de arrurruz.
2 cuchr. Soperas de tapioca de cocción rápida.
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/salud_y_alimentacion/enfermedad/2001/09/18/35371.php

## ESPESANTES

1 cucharada de harina blanca regular equivale a cualquiera de los siguientes:

1 cucharada de harina de arroz integral
1 cucharada de harina de soja
½ cucharada de "kuzu"
½ cucharada de maizena
½ cucharada de fécula de patata
½ cucharada de arrowroot
2 cucharaditas de harina de tapioca

Nota: 1 cucharada de arrowroot en polvo es un buen substituto para 1 cucharada de maizina
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## Sobres Gasificantes:

En las recetas donde dice sobre de gasificante: SON DOS SOBRES: UNO ES BICARBONATO Y EL OTRO UN ACIDULANTE (ácido tartarico y málico)
-3,3 gramos de bicarbonato sodico
-2,2 gramos de ácido malico y ácido tartarico.
Uso: un sobre de cada por cada 200grs de harina.

## Composición de las Harinas de España (por si en alguna receta se especifica)

*Harina Schär para repostería*: azúcar, almidón de maíz, fécula de patata, espesante: harina de semilla de algarroba, gasificante: E-575 y bicarbonato sódico, emulsionante: E-471.

*Harina Adpan para repostería*: almidón de maíz, leche en polvo, grasa de soja, xantana, azúcar, vitamina C, sal, bicarbonato sódico, pirofosfato sódico

*Harina Dr. Schär Margherita Mix A:* azúcar, almidón de maíz, fécula de patata, espesante: harina de semilla de algarroba, gasificante: E-575 y bicarbonato sódico, emulsionante: E-471.

*Harina Dr. Schär Mix B:* preparado para pan sin gluten
Nueva, fácil y deliciosa. Con esta mezcla de harina, hacer pan o masas de levadura es sencillísimo. Eso sí, sin renunciar a un sabor exquisito.
Almidón de maíz, harina de arroz, dextrosa, proteína vegetal, fibra vegetal, espesante: E-464, sal.

*Harina Dr. Schär Mix C:* Harina para múltiples usos culinarios. Con ella, el menú diario podrá incluir repostería casera, galletas, flanes, salsas, etc.
Almidón de maíz, harina de maíz, espesante: harina de semilla de algarroba.

*Harina Proceli* (Preparado Panificable): Almidón de maíz, azúcar, espesante (goma xantana), emulgente (E-472e), sal, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato sódico).

*Harina Proceli* (Preparado Panificable Con Fibra): Almidón de maíz, harina de kiwicha, azúcar, espesante (goma xantana), emulgente (E-472e), sal, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato sódico), antioxidante (ácido L-ascórbico).

## Composición de las Harinas de Argentina (por si en alguna receta se especifica)

*Premezcla TANTE GRETTY*: Almidón de mandioca, harina de arroz, fécula de maíz y papa, leche descremada en polvo, aceite hidrogenado, huevo entero en polvo, emulsionante (E471), sal, espesante (E412).

*Premezcla para Pan y Repostería KAPAC:* Fécula de Maíz Harina de Arroz Polvo base p/repostería Fécula de papa Fécula de mandioca Goma xantica

## Descripción de Harinas Sin Gluten

*HARINA DE ALFORFÓN:* Proviene del trigo sarraceno. No es un cereal, sino una planta de la familia de la poligonáceas. Color oscuro. Sin gluten. Muy apropiada para los bizcochos.

*HARINA DE ARROZ:* No contiene gluten. Para hacer pan es demasiado duro. Ideal para enfermos celíacos.

*HARINA DE GARBANZOS:* Ideal para empanadillas, buñuelos, chapatis y rebozados. No contiene gluten. Puede mezclarse con harina de guisantes o lentejas.

*HARINA DE MAÍZ:* No confundirla con la "maizena", harina muy refinada que se utiliza como espesante . No contiene gluten. Ideal para hacer pan, bollos y bizcochos. En México, en algunos lugares es típico el chapati de harina de maíz recién molida. Rica en ácidos grasos: 8 gr. por cada 100 (la harina de trigo integral contiene 2 gr.).

*HARINA DE SOJA:* Antes de obtener su harina la soja debe ser cocinada. Contiene más grasa que la harina de trigo. Se usa en rebozados de vegetales. Es rica en vitamina B y fibra.

*HARINAS SIN GLUTEN ESPECIALES:* Son aquellas a las que se les extrae el gluten, como a las harinas de trigo, cebada, avena o centeno, para que puedan ser ingeridas por personas celíacas.

*POLENTA:* Se trata de la sémola de maíz. Ideal para cocinar acompañado de salsas y muy diversas maneras.
http://www.ecoaldea.com

## LINAZA, PARA LA ULCERA PÉPTICA

Semilla Linaza
Agua

Echar una cucharadita de Semillas de Linaza en una taza de agua fría.
Dejar reposar ocho horas.
Tomar una taza tibia antes del desayuno y media hora antes de las comidas
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=79&busqueda=30/08/2006%202:51:17&tip=Semilla%20de%20Linaza&tip2=LINAZA,%20PARA%20LA%20ULCERA%20PÉPTICA

## BIZCOCHOS (BIZCOCHUELOS) SIEMPRE EN CASA….

Bizcochos en Tarro que se mantienen unos 6 meses mínimos, se hornean en Tarro y siempre se puede tener varios bizcochos en la despensa para un improviso o un antojo.
También están muy bien como regalito con un lazito suele hacer mucha gracia a la Gente y si se sabe los gustos se pueden hacer a gusto de la persona obsequiada. Yo le mande dos a mi amiga invisible pero aun no puso nada
Se pueden hacer del tamaño que uno quiera.

Lo que hay que tener en cuenta es
- Los Tarros y las tapadera deben de estar limpios (yo los suelo hervir) como cuando se hace otro tipo de conserva como la mermelada.
- Los Tarros deben de ser rectos con la boca grande para no tener problemas al sacarlos de los tarros (si se usan del estilo como los míos con un golpecito salen sin ningún problema)
-Los Tarros deben estar engrasados y espolvoreados (yo prefiero espolvorear o con coco rallado, avellanas o almendras depende del bizcocho)
- MUY IMPORTANTE la boca del tarro no puede estar manchada o grasienta de la masa del bizcocho porque si no nos puede pasar que se estropeen
- En general se puede usar cualquier receta de bizcocho es preferible hacerlo con una que se suela hacer con frecuencia y se sepa que gusta en casa.
- Los bizcochos "secos" que no lleven trozos de frutas son los que mejor se conservan, se puede hacer con bizcochos con trozos de mandarina, manzana, cerezas... pero esos no es recomendable conservarlos mas de 1-2 meses ya que el sabor perderá mucho y con el tiempo se estropean cosa que con el bizcocho "seco" no pasa
- siempre se llena 2/3 el Tarro ya que si no la masa saldrá del tarro y o se corta lo que sobresale o si es poco se aprieta con la tapadera

- También se pueden hacer panes con este sistema
- Los tarros se meten en el horno precalentado y se hornean según la receta y haciendo la prueba
- Nada mas sacar los Tarros del Horno se cierran con una tapadera a rosca (los tarros tienen que estar calientes)
- Cuando hayan enfriado podemos confirmar si han cerrado bien. La tapadera tiene que estar bien cerrada como cuando hacemos mermelada
- Se guardan en la despensa no necesitan nevera

1) Los Tarros bien engrasados y espolvoreados con avellana molida
2) introduciendo la masa del bizcocho yo prefiero hacerlo así, así estoy segura de que no ensucio la boca del tarro de todas las maneras es recomendable pasar un paño caliente así estamos seguras
3) Lo lleno 2/3 partes
4) y al horno precalentado a 180°C (depende de la receta del bizcocho) unos 40min y como queda desmoldado

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postx106548-0-0.html

## *Bases*

### POLVO LEUDANTE (levadura)

1 parte de bicarbonato de sodio (100 gr.)
1 parte de crémor tártaro (100 gr.)
1/2 parte de maizena

Mezclarlos y tamizarlos bien. Dura varios meses en un frasco hermético.

## POLVO LEUDANTE

Si no se dispone de ninguna levadura apta se puede improvisar echando una cucharadita rasa de bicarbonato con el zumo de medio limón, también vale sal de frutas

## POLVO DE HORNEAR

¼ de cucharadita de bicarbonato de sodio con 1- ½ cucharaditas de vinagre de arroz ó
1 Cucharada de bicarbonato de sodio o bicarbonato de potasio ó
2 Cucharadas de cremor tártaro ó
2 Cucharadas de fécula de arrowroot, tapioca o de patata

Nota: El cremor tártaro es el residuo de los barriles de vino, de modo que tenga cuidado si se sospecha de sensibilidad a las uvas. Evítelo si las pruebas de orina orgánica revelaron un nivel alto de ácido tártarico.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## AZUCAR IMPALPABLE O GLAS.

Pasar por un molinillo de café, o procesadora cantidad a gusto de azúcar, y moler hasta pulverizar.

## CHICLE DE MANDIOCA

100 cc. de agua,
1 cucharada de harina de mandioca.

Mezclar los ingredientes y hervirlos hasta que la preparación tome consistencia y se vuelva transparente. Sirve para dar elasticidad a la masa.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/chicle-de-mandioca/

## CHUÑO

2 cucharadas de mandioca
200 cc. de agua

Mezcle los ingredientes hasta que se forme el chicle.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

## EXTRACTO DE VAINILLA CASERO

Vainilla en Vodka de Patata: coloque el palito de vainilla dentro de un envase pequeño de los que se usan para especies. Llénelo hasta el tope con Luksusowa Polish Luxury Vodka (una de las últimas vodkas que se fabrican verdaderamente sin granos). Déjelo dentro durante al menos 3 semanas antes de usarlo. Rellene el frasquito con Vodka cuando se le esté acabando. Tenga dos frascos – uno en uso y otro para recoger el sabor.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## LECHE EVAPORADA

La puedes conseguir de dos formas, la primera es por eliminación de agua, es decir, ponla a hervir, al llegar al punto de ebullición bájale la flama para seguirla dejando hervir, ciando se consuma la mitad estará lista.

La otra es con leche en polvo, agregando solio el 40% del agua original.
En ambos casos ten cuidado de mover la leche, para que no se queme y para que sea homogénea la mezcla
http://mx.answers.yahoo.com/question/index?qid=20061011143644AACQ09I

## LECHE DE ARROZ BÁSICA

(Rinde 4 tazas):
En una licuadora, combine 1 taza de arroz integral cocido con 4 tazas de agua y licuar hasta que la mezcla sea uniforme. Añada un poquito de sal o 1 cucharadita de extracto de vainilla para darle sabor. Déjela reposar por 1 hora y colarla después. Refrigere y agítela bien antes de usar. Pruebe con arroz integral dulce para darle más sabor.

http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## LECHE DE COCO

(Rinde 1 ¼ taza):
En una licuadora combine ½ taza de coco rallado (sin sulfuros) y 1 taza de agua caliente y bata hasta obtener una mezcla uniforme. Refrigere antes de servir. Particularmente da buen gusto a las sopas.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## LECHE DE COCO

4 o más cocos
2 vasos de leche entera y azúcar

Se obtiene exprimiendo la pulpa del coco una vez bien triturada.
Se puede elaborar agregando agua o leche.
Se toma como refresco o se añade a batidos de frutas u otros platos

## LECHE DE COCO CASERA

Hervir 1/2 lt de agua con 300 gr de coco rallado por 15 minutos y luego colar bien.
Tambien se puede hacer con coco fresco y queda mucho más sabroso.

## LECHE DE NUECES

(rinde 3 tazas)
Muela 1 taza de nueces en una licuadora hasta que queden pulverizadas. Lentamente, añada de 2 a 2 ½ tazas de agua hasta obtener la consistencia deseada. Esta es una leche de altas calorías muy buena con ácidos grasos esenciales. Es una leche muy buena para postres. Nota: Pruebe con avellanas, macadamias, almendras y merey.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## MANTECA DE MANÍ (MANTEQUILLA DE CACAHUETE)

Poner en la procesadora 250 gr de mani sin cáscara. A medida que se va procesando, añadir aceite neutro hasta que se vaya emulcionando y queda una pasta

## MEZCLA DE DOS HARINAS

1 Kg. de harina de arroz
650 gr. de fécula de maíz

Tamizarlas juntas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mezcla-de-2-harinas/

## MEZCLA DE TRES HARINAS

1/2 Kg. de harina de arroz
650 gr. de fécula de mandioca
1 Kg. de fécula de maíz.

Tamizarlas juntas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mezcla-de-3-harinas/

## MEZCLA DE 3 HARINAS PARA FREIR

½ taza 3 Harinas
2 huevos
1 taza de leche
½ cdita. de polvos de hornear

Preparar una crema espesa con los huevos batidos y mezcla de 3 harinas, leche y polvos de hornear.
Rebozar carnes, pescado o pollos con esta mezcla y freír en aceite bien caliente.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=177&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=MEZCLA%20DE%203%20HARINAS%20PARA%20FREIR%20-%20SIN%20GLUTEN

## MEZCLA PARA FREIR VERDURA

½ taza 3 Harinas
2 huevos
1 taza de leche
½ cdita. de polvos de hornear

Preparar una crema espesa con los huevos batidos y mezcla de 3 harinas, leche y polvos de hornear.
Juntar esta mezcla con alguna verdura elegida y cocida previamente, como por ejemplo brócoli, porotitos verdes, etc.
Calentar el aceite y sacar por cucharadas soperas la mezcla y freír.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=176&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=MEZCLA%20PARA%20FREIR%20VERDURAS%20-%20SIN%20GLUTEN

## MEZCLA PARA FREIR VERDURAS

½ taza Almidón de Mandioca
2 huevos
1 taza de leche
½ cdita. polvos de hornear

Preparar una crema espesa con los huevos batidos y almidón de mandioca, leche y polvos de hornear.
Juntar esta mezcla con alguna verdura elegida y cocida previamente, como por ejemplo brócoli, porotitos verdes, etc.
Calentar el aceite y sacar por cucharadas soperas la mezcla y freír.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=231&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=MEZCLA%20PARA%20FREIR%20VERDURAS%20-%20SIN%20GLUTEN

## HARINA

300 grs. de harina de mandioca,
300 grs. de harina de arroz,
400 grs. de fécula de maíz.

Mezclar y tamizar las harinas. Envasar y rotular.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/harina/

## HARINA DE ARROZ CASERA

Poner el arroz en el molinillo de café y molerlo, conviene darle unos movimiento enchufado así, muele todo parejo y luego se tamiza esto es para usar en forma inmediata en una preparación.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4215217

## HARINA DE ARROZ Y/O GARBANZO CASERA

Se pulveriza medio kilo de arroz, pero luego,  hay que ponerla 30 minutos a 100 grados y volverla a pasar.

Eso se hace no para tostarla sino para quitarle toda la humedad q tenga y así al evaporarse todo el agua la harina queda seca como la q compras y te dura muchísimo tiempo.

Yo también lo hago con la harina de garbanzos y me dura fresca (sin enmohecerse) mucho tiempo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3261925

## HARINA SIN TACC

Para un kilo de harina sin TACC.
Harina de mandioca 300 gr.
Harina de arroz 300 gr.
Maizena 400 gr.
Pesar, mezclar y tamizar cuidadosamente
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

## HARINA SIN TACC MEJORADA

Por cada 100 gr. de harina sin TACC se agrega una cucharada al ras de leche en polvo. Este agregado, que se realiza en el momento de preparación de las masas, mejora su calidad y valor nutritivo.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

## PASTA ORLY O PASTA PARA FREIR

Para 4 personas
250g de harina panificable sin gluten
200 g de agua carbonatada
5 g de levadura prensada
10 g de aceite
250 a 300 g de clara de huevo

En un recipiente de forma cóncava, poner todos los ingredientes a excepción de las claras. Amasar hasta conseguir una pasta semilíquida.
Dejar fermentar en un lugar tibio o ligeramente templado hasta que duplique su volumen inicial.
En el momento de rebozar o freír, montar las claras a punto de nieve y mezclar con la pasta. Rebozar los géneros y freír en abundante aceite.

Nota: el agua se puede sustituir por leche u otra bebida carbónica (cava, sidra, vino espumoso, gaseosa, etc.). Se puede colorear con azafrán pulverizado o colorantes alimentarios aptos. Si los géneros a rebozar son dulces (Ej.: frutas) se puede añadir 15 g de azúcar en la masa.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1957

## Sustitutos De Los Huevos

Ener-G© Egg Replacer (seguir instrucciones del paquete)
¼ de taza de tofu por cada huevo – bueno como aglutinante
1 cucharada de polvo de hornear sin gluten por cada huevo
1 cucharadita de vinagre de arroz integral por cada huevo en las recetas para tortas para levantar o esponjar.

Hierva 1/3 de semillas de linaza en 1 taza de agua por 15 minutos. Añada a la mezcla para hacer ponqués u otras cosas horneadas como aglutinante. La linaza es una fuente excelente de ácidos grasos esenciales, pero puede tener un efecto laxante; observe si hay reacciones alérgicas.

La maizena, la fécula de arrowroot, las harinas de tapioca, de patata y de soja actúan como agentes espesantes.

Mezcle 1/3 de taza de harina de soja y 2/3 de taza de agua. Caliente a baño de María por 1 hora. Añada 1 cucharada de aceite y ¼ de cucharadita de sal y bata. Refrigere la mezcla y uzéela después para hacer galletas más compactas.

Combine 1 cucharada de conchas de semillas de psyllium con 3 cucharadas de agua y deje reposar la combinación por un tiempo breve. Resulta un aglutinante excelente. Puede tener también un efecto laxante. Observe si hay reacciones alérgicas.

Pruebe con los huevos orgánicos – ya que a menudo son tolerados por las personas intolerantes a los huevos; sin embargo, no los pruebe en un individuo verdaderamente alérgico a los huevos
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/129

## TEXTURADO DE SOJA Y LECHE DE SOJA.

100 gr. de soja
2 litros de agua
2 sal

Rehóge la soja en agua durante 12 horas, cambie el agua por lo menos 9 veces, hasta que el agua quede transparente. Quite todos los hollejos, para que no queden residuos químicos. Licue agregando ½ litro de agua. Agregue en una olla la mezcla de soja e incorpore el resto del agua. Hierva. Cuele procurando guardar el líquido y el residuo. Con el residuo se puede realizar diversas comidas y el líquido es la Leche de Soja.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

## TOFU (QUESO DE SOJA)

2 litro de leche de soja
Jugo de ½ limón
Sal

Hierva la leche de soja, agregue el jugo de limón. Hierva hasta que se forme el cuajo y el suero. Coloque con un lienzo para separar el cuajo del suero de soja. Sale y condimente a gusto. Colóquelo en moldes, quite la mayor cantidad de líquido. Deje enfriar.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

## *Aves*

# 1.- Alitas Tex-Mex

6 alitas
2 cdas de mostaza
2 cdas de miel
5 cdas de mayonesa
1 cda de vinagre de manzana
¼ cdta de pimienta de  cayena
1 échalote rallado

Limpiar las alitas.
En una sartén con aceite de oliva dorarlas de todos lados. Salpimentar y cocinar en horno a 180 °C .
Deben quedar doradas y crocantes.
*Para el aderezo:*
Mezclar los ingredientes y salpimentar si fuera necesario.
Pincelar las alitas con el aderezo picante y acompañar con chips de boniato.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 2.- Blanco De Pavita Con Puré De Manzana

Preparar 2 tajadas ó fetas de blanco de pavita ó pechuga de pollo al horno ó parrilla con 4 cucharadas de puré de manzana.
El puré debe hacerse solo con manzanas verdes sin azúcar. Para este, pelar las manzanas y cortarlas finas. Cocinarlas con una pizca de agua y revolver de vez en cuando para que no se pegue hasta la cocción total. Se le puede condimentar con sal.
http://www.zonadiet.com/comida/menu-fiestas.htm

# 3.- Budín De Pollo

2 tazas de pollo cocido y molido
1 taza de salsa blanca espesa
4 huevos
Sal, pimienta y nuez moscada

Mezclar el pollo con la salsa blanca, las yemas, sal y pimienta. Aparte, batir las claras a nieve y agregar a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Enmantequillar un molde y poner al horno a baño Maria hasta que la mezcla esté firme. Este budín se puede hacer con cualquier ingrediente, como por ejemplo, carne, pescado, verduras, jamón, queso.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=180&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=BUDIN%20DE%20POLLO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 4.- Cacerola De Pollo

3 pechugas de pollo sin piel y sin huesos
4 cucharas de aceite
2 cebollas grandes o cebollas secas

Se pone en remojo el bacalao en un recipiente para quitar un poco la sal y se desmigaja, se lava varias veces con el fin de quitarle el máximo de sal, aunque quede salado no importa. En una sartén (del tamaño que quieras que te salga la tortilla) se sofríe la cebolla bien picada y se añade el bacalao, se le da unas vueltas y se añaden las espinacas, se dejan un rato rehogándose. Se baten los huevos y se añaden a la sartén. Se le da vueltas con un plato como la tortilla de patatas.
Espero que os guste, esta tortilla admite más cantidad de huevo que su equivalente de patatas. Probadlo.
El aspecto es el de una tortilla de patatas pero de espinacas con toques de bacalao, esta mezcla queda muy bien porque la espinaca resulta un poco sosa y la alegra el bacalao.
http://www.celiaconline.org/

# 94.- Truchas Con Cebolla

4 Truchas de ración (alrededor de 200gr.)
2 cebollas medianas
50 gr. De mantequilla (Arg.: Manteca)
1 vaso de leche
1 limón
Perejil
Sal
Pimienta

Se limpian las truchas, y se ponen a remojo en la leche.
Se pican las cebollas bien finas y se rehoga en la mantequilla, hasta que esté transparente.
Se escurren las truchas y se secan, se colocan en una fuente refractaria, se rocían de limón, luego se sazonan con la sal y la pimienta, se le pone la cebolla un poco dentro y el resto por encima, se rocía con el aceite y se mete en el horno 15 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/trucha-con-cebolla/

***Verduras***

# 95.- Aguacates (Paltas) Con Pollo

Ingredientes para 4 personas:
2 aguacates (Arg.: paltas) maduros,
el zumo de un limón,
1 taza de pollo cocido y sin huesos ni piel, picado.
100 gr. de jamón York, (Arg.: jamón cocido)
2 huevos cocidos,
1/2 taza de mayonesa,
4 aceitunas negras,
Sal,
Pimienta.

Cortar en dos los aguacates y quitar el hueso y la pulpa. Cortar la pulpa en trocitos y rociarla con el zumo del limón. Cortar el jamón y los huevos en trozos pequeños. Mezclarlo con los aguacates y añadir la mayonesa. Mezclar. Colocarlo dentro de las 4 cáscaras de aguacate. Colocar una aceituna encima de cada mitad. Servir con una juliana de lechuga.

# 96.- Aguacates (Paltas) Italiana

2 aguacates grandes (Arg.: Paltas)
2 cucharadas de aceite
1 cucharada de vinagre
Sal y pimienta negra recién molida
250 gr. de tomates firmes, sin piel ni pepitas (Arg.: Semillas), en cuadritos
1 cucharada de albahaca recién picada
2 tallos de apio blanco, en rodajitas

Ponga el jamón serrano en lonchas finitas que cortará a tiras o utilice de igual forma un jamón ahumado. Ponga el aceite y el vinagre en un cuenco, salpimiente bien v mezcle. Añada los tomates, albahaca, apio y jamón.

Para servir corte los aguacates por la mitad a lo largo y quite los huesos. Rellénelos con la mezcla de tomate y póngalos en fuentes individuales. Adorne con hojas frescas de albahaca o de mostaza picada y con berros. Sirva enseguida.

# 97.- Albóndigas De Calabacín

½ Kg. de calabacines
2 huevos
100 grs. de papas fritas
50 grs. de queso rallado
Sal
Aceite

Lave los calabacines y córtelos en rodajas sin pelar. Cueza , con poca agua y sal, durante unos 15 minutos. Escurra y coloque en un recipiente hondo. Aplaste el calabacín con un tenedor, añada los huevos, el queso, las papas fritas desmenuzadas y un poco de sal. Remueva bien y dejar reposar 5 ó 10 minutos. Fría en una sartén con un poco de aceite pequeñas porciones de la mezcla. Dore bien por ambos lados y aparte sobre una fuente con papel absorbente. Sirva caliente
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 98.- Albóndigas De Garbanzos

- 2 cebollas
- 3 Zanahorias
- 1 pimiento rojo
- 250 Gr. de puré de garbanzos
- 1 Cucharada de harina (Sin TACC)
- 1/2 Litro de leche de soja
- Nuez moscada
- 1 huevo batido
- Aceite y pan rallado en cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto

Ponemos los garbanzos en remojo desde el día anterior, los escurrimos y cocemos hasta que ablanden, se pasan por un procesador o se machacan muy bien hasta obtener un puré o pasta homogénea. Cortamos las cebollas, en trozos pequeños y las ponemos a freír. Le añadimos el pimiento y las zanahorias cortados también bien chiquitos, y condimentamos. Cuando las verduras estén hechas, le añadimos el puré de garbanzos freímos un ratito. Le añadimos la cuchara sopera de harina y la dejamos dorar 2 minutos. Le ponemos la leche y la nuez moscada, hasta conseguir una pasta homogénea. Dejamos reposar la masa y hacemos las albóndigas. Las pasamos por el huevo y el pan rallado. Freír. Servir con salsa de tomates, pudiendo acompañar un plato de tallarines (libre de gluten)

# 99.- Alcachofas (Alcaucil) Al Atún

Ingrediente para 4 personas:
12 alcachofas grandes cocidas, solo el cogollo, (Arg.: Alcaucil…. Solo el corazón)
1 lata de atún al natural,
1/4 de litro de mayonesa,
2 zanahorias,
1 remolacha,
1 pimiento verde,
Sal.

Una vez cocidas las alcachofas y bien escurridas, abrir ligeramente las hojas y vaciar un poquito el centro con una cucharilla. Desmenuzar el atún en un plato, mezclarlo con unas cucharadas de mayonesa y rellenar con esto las alcachofas. Poner un poco de mayonesa en la fuente donde se vaya a servir las alcachofas, cubriéndolas con mayonesa.
El adorno se hace rallando las zanahorias y cortando los pimientos en juliana muy fina.

# 100.- Alcauciles (Alcachofas) Rellenos

8 alcauciles (Esp.: alcachofas)
1 limón

*Para el relleno:*
2 cdas de aceite de oliva
2 cebollas
200 gr. de carne picada
2 cdas de perejil picado
½ cda de pan rallado Sin TACC
Sal
1 huevo
100 grs. de queso parmesano

Cocinar los alcauciles en agua salada y con limón durante 20 minutos, sacar y escurrir.

*Para el relleno:*
Dorar la cebolla, la carne y el perejil, dejar enfriar.
Poner el huevo rallado, el pan rallado y el queso.
Rellenar los alcauciles y llevar al horno a 220 °C durante 15 minutos.

http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 101.- Berenjenas En Ensalada

Ingredientes para 4 personas:
4 berenjenas
Aceite
Vinagre
Pimiento rojo seco
1 ramito de perejil
1 diente de ajo
4 filetes de anchoas en aceite
Sal

Pelar las berenjenas, cortarlas horizontalmente de unos 2 cm. de espesor. Ponerlas a asar sobre una parrilla o en el horno y dejarlas cocer. Una vez asadas enfriarlas y corarlas en tiritas. Cortarlas en finas tiras y ponerlas en una ensaladera. Condimentar con sal, pimienta, el pimiento rojo seco picado muy fino, aceite y vinagre. Añadirle el perejil y el ajo, las anchoas cortadas en trocitos y mezclar para que todo esté bien aliñado.

# 102.- Cazuela De Zapallitos

500 grs. de zapallitos verdes, (Esp.: sustituir por calabacines)
- 500 grs. de papas, (Esp.: patatas)
- 400 grs. de tomates,
- ajo y orégano a gusto,
- 100 grs. de queso rallado,
- 2 cdas. de aceite,
- c/n de caldo.

Cortar las verduras en rodajitas, colocarlas en una fuente para horno y condimentarlas con sal y orégano. Mezclar el queso con el ajo picado; espolvorear. Agregar el caldo, cocinar a horno moderado 30 minutos. Retirar y agregar el aceite, mezclar y servir.
Comentario: 1 porción aporta 240 calorías, 30 grs. de hidratos de carbono, 8.4 grs. de proteínas, 10 grs. de grasas, potasio, magnesio, fibra, vitamina A y calcio.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/2/

# 103.- Bagna Cauda Picantona

100 grs. de manteca (Esp.: mantequilla)
1 litro de crema de leche (Esp.: nata)
10 filetes de anchoa en salmuera
2 cabezas de ajo
1 chile chico
Pimienta negra
100 gr. nueces peladas

En una olla para fondue, derrito la manteca y salto los ajos hasta que queden transparentes, y con cuidado de no quemarlos.
Agrego las anchoas limpias y con cuchara de madera aplasto para formar una pasta.
Incorporo el chile (a elección) y empiezo a verter la crema de a poquito y siempre revolviendo. Aliño con pimienta y sigo revolviendo hasta que espese un poco, tratando de no dejar hervir la crema.

*Para acompañar,* sugiero hinojo, lechugas, rabanitos, apio, morrones, pechuga de pollo hervida, carne vacuna hervida y hasta algunos ravioles.
Se disfruta todo cortado en cubitos y se consume de manera recreativa, como si fuese una fondue.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 104.- Budín De Arroz En Microondas

1 taza de arroz cocido
½ taza de espinaca cocida
3 huevos
3 Cdas. Queso rallado
Sal
Pimienta
Salsa blanca

Esta práctica receta la aprendí en el curso de Microondas, pero perfectamente se puede preparar también a baño maría en el horno. Mezcle la taza de arroz con la espinaca y los demás ingredientes mencionados. Vuelque en un molde savarin enmantecado, cubra y lleve al microondas 12 minutos al 100%. Se puede comer caliente o frío, con salsa o mayonesa.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 105.- Budín De Arvejas (Guisantes)

• 450g de arvejas (Esp.: guisantes) secas y partidas
• 50g de manteca (Esp.: mantequilla)
• 1 huevo
• 2 yemas
• Nuez moscada
• sal marina
• Pimienta
• 100g de queso rallado

Ponga las arvejas en una cacerola, cúbralas con agua fría, hiérbalas a fuego lento, hasta que estén tiernas. Sazónelas con sal marina y pimienta y páselas por la procesadora. Añada la manteca, la nuez moscada, el huevo, las yemas y el queso rallado. Ponga en una budinera enmantecada, tape y cocine a baño de maría, sobre el fuego o dentro del horno, hasta que el budín este firme.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 106.- Budín De Berenjena Con Quinoa

1 taza Quinoa Lavada  cocida
3 berenjenas medianas
1 cebolla frita
1 taza de caldo
4 huevos
1 sobre de queso rallado
3 cdas. de aceite
1 cda. Mantequilla (Arg.: manteca)
Sal y pimienta

Pelar las berenjenas. Freír la cebolla en el aceite y mantequilla.
Agregar las berenjenas partidas.
Revolver durante 10 minutos. Agregar la taza de caldo y dejar cocer por 10 minutos.
Una vez frío, pasar por la procesadora. Agregar el queso rallado, los huevos un poco batidos, sal y pimienta.
Luego, agregar la taza de quinoa cocida. Mezclarla muy bien y poner al horno en un molde enmantequillado por 20 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=167&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=BUDIN%20DE%20BERENJENA%20CON%20QUINOA

# 107.- Budín De Zanahorias

500 grs. de zanahorias,
1 huevo,
30 grs. de harina de arroz,
Leche c/n,
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto,

Manteca (Esp.: mantequilla) c/n,
Copos de maíz c/n.

Hervir las zanahorias; luego, licuarlas junto con el huevo, la harina de arroz y la cantidad de leche necesaria para unir la mezcla. Colocar la preparación en una budinera previamente enmantecada, y espolvorearla con copos de maíz triturados. Cocinar a baño maría durante 45 minutos.
Comentario: Esta receta es reducida en calorías, por lo tanto puede incluirse también en un plan alimentario para bajar de peso; aporta por porción: 140 calorías, 20 grs. de hidratos de carbono, 6 grs. de proteínas y 4 grs. de grasas; además es rica en vitamina A, B12 y contiene calcio.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/4/

# 108.- Budín De Zanahorias

½ Kg. de zanahorias
2 huevos
2 cebollas de verdeo
Sal a gusto
1 cdita. de jengibre rallado o en polvo (optativo)

Pelar la zanahorias y ponerlas a hervir. Una vez tiernas, formar un puré y agregarle los huevos, la cebolla de verdeo bien picada, la sal y el jengibre. Colocar la preparación en una budinera aceitada y cocinar en horno moderado durante 40 minutos a baño María. Acompañar con arroz.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet01.htm

# 109.- Budín De Zapallo Al Caramelo

1 taza y media de zapallo, (Esp.: Calabaza)
1 cebolla picada y rehogada en manteca (Esp.: mantequilla),
5 huevos,
Queso de rallar,
Nuez moscada,
1 y 1/2 cda. de Maizena,
Sal a gusto,
1 cda. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Hervir el zapallo. Una vez cocido, agregarle la cebolla rehogada en manteca y mezclar. Agregar luego los 5 huevos, el queso de rallar, la nuez moscada, la Maizena, la sal, la crema de leche y, si desea, un poco de pimienta. Mezclar hasta unir. Acaramelar una budinera y colocar la preparación anterior. Cocinar en horno medio durante 40 minutos. Decorar con jamón a gusto.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/4/

# 110.- Cachapas Venezolanas

Pones en una licuadora maíz crudo, los dientes del choclo (Esp.: Granos de maíz), y haces una pasta con un poquito de mantequilla, que quede un poco espeso, te puedes ayudar con una lata de maíz entero
En una plancha tipo tostadora o sartén de teflón pones un poco de la pasta para que se cueza de los dos lados, es conveniente agregar mantequilla a la plancha cada vez. Para comer servir queso blanco rebanado, jamón, mantequilla etc.

# 111.- Cachapas Venezolanas II

Las cachapas las puedes hacer muy fácilmente con maíz amarillo si quieres de mazorca o lata. Lo licuas o procesas le agregas una cucharita de maizena, luego en una sartén con teflón para que no se pegue echas mantequilla 3/4 de cuchara sopera y volcas allí no muy fuerte el calor. Volcas con un cucharón un poco de la crema. Luego le das vuelta o lo cocinas por otro lado luego lo rellenas ya en tu plato con queso o como quieras.

# 112.- Calabacines Al Natural

Ingredientes para 4 personas:
6 calabacines (Arg.: zapallitos o zucchinis) medianos,
3 cucharadas de mantequilla, (Arg.: Manteca)
3 cucharadas de queso parmesano o pecorino rallado.

Se pelan los calabacines, se parten por la mitad y se sazonan, Se untan con la mantequilla y se colocan boca abajo en una fuente y se llevan en una bandeja al horno precalentado a 350ºF (180ºC) por 20 minutos, seguidamente se les da vuelta y se espolvorean con el queso y se llevan nuevamente al horno por 15 minutos mas o hasta que el queso se haya derretido y este dorado.

# 113.- Cazuela De Garbanzos

Para 4 porciones:
• 2 tazas de garbanzos cocidos
• 1 zanahoria
• 1 ramita de albahaca
• 1 taza de cebolla de verdeo picada
• 1 taza de zapallos en cubitos (Esp.: Calabaza)
• 4 ó 5 ramitas de perejil
• 1 taza de puerro picado
• 1 tomate
• Sal marina
• Pimienta blanca molida
• 1 diente de ajo
• 1 ramita de apio
• 2 tazas de caldo de verduras

Lavar y cortar las zanahorias en rueditas. Cortar el tomate en cuadraditos.
Colocar en una cacerola todos los ingredientes menos la legumbre.
Tapar y llevar a ebullición hasta que las verduras estén cocidas.
Retirar las ramas de apio, albahaca, perejil y apio, agregar Los garbanzos y dejar calentar. Reducir el caldo.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 114.- Cazuela De Lentejas

350 gr. de lentejas
2 cebollas de verdeo
2 puerros
2 zanahorias
2 papas grandes (Esp.: Patatas)
2 tomates
1 pimiento chico
Caldo casero
Sal
Pimienta
Laurel

Cocine las lentejas previamente remojadas durante 12 horas. Escurra. Pique y rehogue los puerros, la cebolla de verdeo y los tomates. Agregue agua e incorpore las lentejas, el pimiento, las papas cortadas en cubos y la zanahorias en rodajas. Cubra con caldo y cocine hasta que se cocinen los vegetales.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 115.- Champiñones Diferentes

Gentileza Editorial Evia

4 PORCIONES
1/2 taza de jugo de tomates
500 g de tomates
1 pizca de jengibre
2 cebollas de verdeo
2 cucharadas de pasas de uvas
250 g de champiñones frescos
Sal y pimienta a gusto

1. Pelar los tomates, trozarlos y quitarles las semillas.
2. Colocarlos en una cacerola, incorporarles el jugo de tomate y salarlos. Condimentar con pimienta y jengibre.
3. Llevar la olla al fuego y hervir la preparación entre 6 y 8 minutos.
4. Añadir las cebollas de verdeo picadas, las pasas de uvas y los champiñones.
5. Cocinar la mezcla durante 5 minutos. Retirarla y servirla de inmediato.

COMPOSICION POR PORCION
Hidratos de carbono: 13 g
Proteínas: 4 g
Grasas: 1 g
Calorías: 74
http://www.celico.com.ar/notas/receta_3.html

# 116.- Coliflor A La Parmesana

1 taza de Fécula de Mandioca
2 coliflor medianas y cortadas
2 tazas de puré de tomates
2 tazas de queso rallado
¼ taza de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de pimienta
2 cucharaditas de sal

Fría la coliflor hasta que esté dorada. En otra sartén ponga el aceite de oliva y fría la pimienta y la harina de mandioca por 2 minutos, agregue el puré de tomate y el agua. Deje cocinar por 15 minutos y revuelva de vez en cuando para que no se pegue. Luego agregue la coliflor a la salsa y deje que hierva. Sirva espolvoreado con queso rallado
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 117.- Coliflor A La Pimienta

Ingredientes para 4 personas:
1 coliflor,
4/5 filetes de anchoas,
1 docena de aceitunas,
Un ramillete de perejil,
Un diente de ajo,
Alcaparras,
Aceite,
Vinagre,
Sal,
Pimienta.

Lavar con cuidado la coliflor, separarla en trozos y secarla. Cocerla al dente en agua ligeramente salada. Colar, enfriar bajo el grifo de agua fría y escurrir bien el agua. Ponerla en una ensaladera, añadir las aceitunas y condimentar con una salsa hecha con aceite, sal y vinagre a la que se añadirá una abundante picada de perejil, ajo y alcaparras. Mezclar bien.

Como se presenta: En el último momento adornar la ensalada con filetes de anchoas y perfumarla con pimienta recién molida

# 118.- Cogollitos Con Salsa De Anchoas

Ingredientes para 4 personas:
4 cogollitos de lechuga, (Arg.: corazón de la lechuga)
200 gr. de puntas de espárragos,
8 filetes de anchoas en conserva.
*Para la salsa:*
6 filetes de anchoas en conserva,
2 huevos,
Pimienta,
Aceite.

Para la salsa: Poner a cocer los huevos 10 minutos. Separar las claras de las yemas. Picar las claras.
En un bol, poner las anchoas, las yemas y una cucharada de agua. Añadir 2 cucharadas de aceite y triturar.
Incorporar las claras picadas, la pimienta y mezclar.
Lavar los cogollos y partirlos por la mitad. Cubrirlos con las puntas de espárragos. Poner encima 1 filete de anchoa entero. Aliñar con la salsa de anchoas.

# 119.- Croquetas De Arvejas Partidas

100 g arvejas partidas (Esp.: Guisante)
1 litro agua
¼ cdita. Bicarbonato de sodio
1 cda. cebolla rallada (o bien picadita)
3 cdas. queso rallado
1 cda. vinagre de alcohol
2 huevos
6 cdas. PREMEZCLA TANTE GRETTY
1 cdita. Polvo leudante
Sal y pimienta

No es necesario poner en remojo previamente las arvejas partidas. Póngalas a hervir con el agua y el bicarbonato hasta que estén tiernas y el agua se haya consumido. Por lo general, realizo este paso previo mientras cocino otra cosa. Ponga el puré de arvejas (resultado de aprox. una hora de cocción) en un bol y añádale mientras mezcla la cebolla, el queso, los huevos, el vinagre (para evitar que absorban aceite) y aprox. 6 cdas. de PREMEZCLA. Debe quedar una pasta tierna. Coloque una sartén con aceite a fuego medio y cuando esté caliente, vaya poniendo porciones de esta pasta con una cuchara. No ponga demasiadas por tanda, ya que crecen. Una vez doradas de un lado, gírelas y espere a que se doren también. Escurra sobre papel absorbente.
Sugerencia: esta preparación puede realizarse también con lentejas. Recuerde que los celíacos necesitan complementar en su alimentación la falta de fibra, ya que los almidones casi no las contienen. Las legumbres contienen altos porcentajes de fibra y proteínas.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 120.- Croquetas De Espinacas Y Queso Azul

Ingredientes. (Para 4 personas)
*100 gr. de espinacas congeladas
* 3 cucharadas de harina de arroz y 3 de maizena.
* 1 cebolla
* 1 trozo de queso
* 1 huevo
* Copos de puré de patata (Arg.: puré instantáneo)
* Leche
* Sal

1. Fríe la cebolla picada e incorpora las espinacas hervidas y escurridas.
2. Añade la harina y leche, y haz una besamel.
3. A mitad de la cocción, agrega el queso en trozos.
4. Dejar enfriar la masa y forma las croquetas.

5. Pásalas por huevo batido y puré de patatas, y friélas.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3568380

# 121.- Croquetas De Soja Y Papas (Patatas)

1/4 taza de harina de soja,
2 tazas de puré de papas, (Esp.: Patatas)
1 cda. de perejil picado,
Queso cuartirolo a gusto. (Esp.: Queso fresco)

Mezclar la harina de soja con el puré y el perejil. Formar croquetas, colocarles en el centro un trocito de queso, pasarlas por harina de soja o maicena. Dorarlas al horno, o freírlas en aceite caliente.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/5/

# 122.- Croquetas De Verdura

1 taza de acelga,
1 cebolla chica picada,
3 huevos,
3 cditas de polvo leudante,
3 cdas de vinagre de alcohol,
300 gr. PREMEZCLA TANTE GRETTY,
3 cdas de queso rallado,
1 taza grande de puré de papas (casero o instantáneo),
sal y pimienta a gusto

Hervir la acelga, escurrirla bien y picarla. Rehogar la cebolla e incorporar en un bol junto con la acelga. Agregar el puré y los huevos, el vinagre y el queso rallado. Incorporar de a poco la PREMEZCLA hasta lograr una masa espesa, condimentar. Freír en aceite bien caliente, tomando porciones con una cuchara. Cocinar de ambos lados y servir bien calientes.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 123.- Escabeche De Soja

2 tazas de porotos de soja  (Esp.: Alubias de soja)
2 zanahorias cortadas en rodajas
2 cebollas cortadas en aros
1/2 taza de vino blanco
1/2 taza de vinagre
Sal y pimienta

Hierva los porotos. En una cacerola cocine las zanahorias y las cebollas junto con el vino, el vinagre, sal y pimienta en grano. A media cocción incorpore los porotos ya cocidos y sigua cocinando hasta que las verduras estén tiernas. Retire del fuego y agregue aceite.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 124.- Espinacas A La Catalana

2 manojos de espinacas
1 cucharada de piñones
2 cucharadas de pasas de Corinto
2 cucharadas de aceite

Se limpian y enjuagan cuidadosamente las espinacas, luego se trocean y se hierven durante cinco minutos.

A continuación se ponen a escurrir. Mientras tanto, en una sartén Se ponen un par de cucharadas de aceite, se echan las pasas previamente remojadas, después los piñones y finalmente las espinacas escurridas; se le da la vuelta a todo hasta que se mezcle y los piñones están dorados.
Comentario: 1 porción (4 unidades) aporta 460 calorías, 75 grs. de hidratos de carbono, 19 grs. de proteínas de buena calidad, 10 grs. de grasa, hierro, fósforo, potasio, calcio, magnesio y vitaminas del complejo B.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/espinacas-a-la-catalana/

# 125.- Espinacas A La Cretense

Cilantro 3,5 cditas.
Mostaza en polvo 0,5 cdita.
Pimentón 5 cditas.
Espinaca cocida 250 grs.
Comino 1 cdita.
Maní 1 puñado (Esp.: cacahuete)
Huevo duro a gusto
Jengibre fresco 0,5 cdita.
Pimienta blanca 0,5 cdita.
Cúrcuma 2,5 cditas.
Arroz integral cocido cant. nec.
Fenogreco 1 cdita.
Pimienta de Cayena 0,5 cdita.

Sobre una buena base de arroz integral hervido, poner las espinacas ya cocidas y picadas. Espolvorear con el curry obtenido de la mezcla de las especies y los maníes. Decorar el borde del plato con rodajas de huevo duro.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=812

# 126.- Espinacas Gratinadas

½ taza Mandioca Tostada
1 ½ Kg. de espinacas
125 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
125 grs. queso rallado
Sal, pimienta

Cocer las espinacas en agua hirviendo con sal.
Escúrralas con las manos y haga un puré.
Ponga el puré en una olla con la mitad de la mantequilla, revuelva la mezcla a fuego lento y añada la mitad del queso rallado.
Cuando esté todo mezclado, agregue sal y pimienta.
Ponga la mezcla en una fuente y espolvoree el resto del queso con la mandioca tostada.
Rocié con la mantequilla restante, previamente derretida y ponga al horno caliente a gratinar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=487&busqueda=30/08/2006%202:17:39&tip=Mandioca%20Tostada&tip2=ESPINACAS%20GRATINADAS

# 127.- Flan De Huevo Con Tomate

1 Huevo
1 cucharada de salsa de tomate
1 cuchara (de café) de Maicena
1 cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cucharada de aceite
1 taza (de café) de leche
Sal

En una sartén pequeña se calienta la mitad de la mantequilla y el aceite y luego se añade la leche en la que previamente habremos desleído la Maicena, se sazona, sin dejar de darle vueltas, cuando la bechamel esté hecha se retira del fuego hasta que se entibie, se le añade la yema del huevo mezclándolo bien, y después la clara batida a punto de nieve, mezclándolo poco a poco sin remover demasiado, con el resto de la mantequilla se unta un molde de flan y se vierte en el la mezcla.

Cociéndolo en el horno al baño maría o si se prefiere en la olla a presión con un dedo de agua en el fondo y sobre rejilla.
Tarda unos 10 minutos, en el horno media hora.
Cuando esté frío se desmolda y se le pone la salsa de tomate para servirlo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-huevo-con-tomate/

# 128.- Flan De Zuccini

1 taza de zuccini rallado crudo (Esp.: Calabacín)
3 cdas queso rallado
1 huevo
½ taza crema de leche (Esp.: nata)
2 cdas morrón picado (Esp.: pimiento)
Sal y pimienta a gusto

Mezclar las verduras, condimentar a gusto. Agregar los huevos y la crema de leche. Colocar en molde enmantecado y llevar al horno a baño maría. Espolvorear con queso rallado.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 129.- Flancitos De Ajo

Ajo 3 cabezas,
Queso crema o untable 150 gr.,
Sal y pimienta,
Claras batidas ligeramente (espumosas) 4,
Fécula de maíz (maicena) 1/2 cucharada,
Tomate 1 cortado en cuadraditos (concassé),
Ramitas de perejil.

Desgranar las cabezas de ajo y colocar los dientes con su cáscara, en una cacerola. Cubrirlos con poca agua y hacerlos hervir hasta que estén blandos, si hiciera falta durante la cocción, agregar más agua en la cacerola. Escurrir los ajos y presionarlos con el pisapuré. Cede la cáscara y cae fácilmente la pulpa del ajo. Mezclar la pulpa del ajo cocida con el queso crema, la maicena, las claras y sazonar a gusto. Distribuir la mezcla en moldecitos para flan enmantecados. Cocinarlos a baño de María en el horno, hasta que estén firmes (de 20 a 25 minutos, aprox.). Desmoldarlos directamente sobre los platos precalentados donde piensa servir los lomos. Decorar la superficie de cada flan con los daditos de tomate y una ramita de perejil.
TERMINACIÓN DEL PLATO: Cortar el lomo asado en rodajas gruesas Distribuir la salsa cubriendo el fondo de cada plato donde están los flancitos, ponga a navegar, en cada uno, dos o tres rodajas de lomo.

# 130.- Guiso De Invierno

100 gr. de arvejas partidas (Esp.: Guisante)
150 gr. de porotos alubia (Esp.: Alubia)
1 cebolla
3 puerros
2 papas (Esp.: patatas)
Pencas de acelga
2 tomates
2 cebollas de verdeo
2 dientes de ajo
200 gr. de zapallo (Esp.: calabaza)
1/2 Kg. de repollo (Esp.: col)
Caldo casero, cantidad necesaria
Sal

Cocine los porotos y las arvejas remojadas desde la noche anterior 30 minutos. Añada caldo.
Pique bien fino el repollo y la cebolla y agregue los demás Ingredientes cortados en juliana a la preparación de porotos y arvejas. Cocine a fuego lento hasta que se vaya espesando. Sirva con queso rallado.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 131.- Guiso De Porotos Con Arroz

• 200 g de porotos alubia (Esp.: Alubia)
• 100 g de arroz integral
• 1/2 litro de caldo de verduras
• 1 zanahoria.
• 1 tronco de apio.
• 1 cebolla.
• 1/2 copa de vino blanco.
• 1/2 Kg. de tomates.
• 100 de queso rallado.
• 3 cdas de aceite de oliva.

Incorporar en el caldo la zanahoria, el apio y la cebolla y cocinar unos minutos. Después añadir el vino, dejar evaporar e incorporar los tomates pelados y triturados, el arroz y los porotos previamente remojados y hervidos. Para servir espolvorear con queso rallado, incorporar unas cucharaditas de aceite y un poco de pimienta negra.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 132.- Guisado De Arroz Y Aduki

Libro “Manjares Naturales” Recetas integrales, simples y deliciosas. Autor: Angelita Bianculli (La Esquina de las flores) Deva
1 cucharada de Aceite
1 Cebolla
1 Nabo
1 Puerro
2 Zanahorias
2 Zapallitos
500 g. Zapallo
2 tazas de Arroz integral cocido
2 tazas de Porotos aduki cocidos (o lentejas)
Una pizca de Sal marina
*SALSA*
2 dientes de Ajo
1 Ají rojo
3 Tomates perita
Una pizca de Sal Marina
1 cucharadita de Pimentón dulce
1 hoja de Laurel

Untar una cacerola con el aceite y colocar en ella la cebolla, el nabo, el puerro, las zanahorias, los zapallitos, el zapallo, todo cortadito. Tapar y cocinar 20 minutos, aproximadamente, a fuego lento.
Incorporar el arroz y los porotos, y salar. Mezclar y servir acompañado de la salsa.
*SALSA*
Licuar el ajo, el ají, los tomates y la sal.
Cocinar 15 minutos con el pimentón y el laurel.
*SUGERENCIAS*
Los porotos aduki pueden reemplazarse, además de por lentejas, por cualquier otra legumbre.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_22.html

# 133.- Hamburguesas De Soja

2 tazas de texturado de soja (ver receta)
2 tazas de fécula de maíz
3 huevos
Sal, pimienta y condimentos a gusto

Mezcle el texturado y el huevo, agregue la fécula de maíz de a poco, condimente a gusto. Forme una masa. Estire y corte discos chicos. Cocine en plancha untada apenas en aceite hirviendo hasta que se doren.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 134.- Huaschalocro

1 cebolla blanca
1 ají
2 tomates
750 gr. de carne
5 choclos (Esp.: Maíz)
600 gr. de zapallo criollo (Esp.: Calabaza)
2 cebollas de verdeo
Sal
Comino
Ají molido
Pimentón

Rehógue la cebolla y el ají picados. Añada los tomates pelados y cubeteados y la carne cortada en trocitos pequeños. Cubra con 2 litros de agua hirviendo. Separe los granos de choclo e incorpórelos junto con el zapallo cortado en cubos. Cocine a fuego lento 1 hora. Distribuya en cada plato cebolla de verdeo picada.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 135.- Lasagnas De Zapallitos O Zucchinis

*SALSA:*
1 caja de puré de tomates,
1 cebolla,
4 cdas de aceite,
sal
3 dientes de ajo,
1 cda de azúcar,
1/2 vaso de vino blanco.
*RELLENO:*
1/4 t de queso rallado,
1/8 t de pan rallado, (Sin Tacc)
1/2 cda. de albahaca,
sal nuez moscada,
1 cda de perejil,
2 huevos.
*OTROS INGREDIENTES:*
750 grs. de zapallitos o zucchinis cortados en rodajas bien finitas,
1/4 t de queso rallado,
1/8 t pan rallado, (Sin Tacc)
150 grs. de jamón,
200 grs. de muzzarella.

Cocinar los zucchinis en el microondas en una bolsa con una unta abierta durante 7'. Luego salar. Aparte hacer la salsa de tomate (debe quedar bien líquida). Aparte mezclar todos los ingredientes del relleno. En una fuente de horno armar la lasagna de la siguiente manera: 1/3 de los zucchinis, 1 capa de salsa, 1/2 del relleno, 1/2 del jamón, 1/2 de la muzzarella, 1 capa de salsa. Repetir. Terminar con una capa de zucchinis y espolvorear con el queso y el pan rallado mezclados, Hornear 13' a 60% o en horno común 15 a 20' para gratinar

# 136.- Lenteja A La Crema

400gr. de lentejas
16 langostinos
3 dientes de ajo
2 vasos de caldo de pollo
2 cucharadas de perejil picado
1 vaso pequeño de Leche líquida
1 cebolla grande
Pimienta

Sal

La noche anterior, poner en remojo las lentejas. Colocar en una cazuela la cebolla pelada y cortada en cuatro, los ajos y una cucharada de perejil. Cubrir con agua y cocer todo durante 1 hora. Una vez cocido, escurrir el agua y reservar la cebolla y los ajos.
En otra cazuela, hervir 2 litros de agua con el caldo de pollo. Cuando rompa el hervor, incorporar las lentejas, la cebolla y los ajos reservados.
Después de cocer bien las lentejas, retirarlas del fuego y triturarlas en la batidora hasta obtener una crema suave.
Añadir entonces la leche, la sal y la pimienta, mezclar bien todo y dejarlo 10 minutos a fuego lento.
Espolvorear de perejil, adornar con los langostinos cocidos y servir caliente.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 137.- Lentejas A La Paisana

Para 4 porciones
• 4 tazas de lentejas cocidas
• 4 puerros rehogados en caldo, en rodajitas
• 4 zanahorias cocidas en rodajitas
• 2 tazas de caldo de verduras
• 4 cucharaditas de pimentón dulce
• 4 hojas de laurel
• Sal marina

Disolver el pimentón en el caldo. Colocar todos los ingredientes en una cacerola y cocinar todo junto hasta evaporar totalmente el líquido.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 138.- Lentejas Al Vino Tinto

• 4 tazas de lentejas cocidas
• 8 hojas de laurel
• 4 cebollas picadas
• 4 clavos de olor
• 2 tazas de caldo de verduras
• Sal marina
• Pimienta negra molida
• 2 vasitos de vino tinto
• 4 tazas de puerro en rodajitas.

Rehogar la cebolla con los puerros en el caldo, agregar laurel, clavo, vino, sal, pimienta.
Dejar reducir un poco y agregar las lentejas para que se calienten y la salsa se reduzca.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 139.- Lentejas Con Pechugas

• 300g de pechugas de pollo sin piel y fileteadas
• 250g de lentejas cocidas
• 1 paquete de espinacas tiernas, lavadas con agua y vinagre
• 2 puerros con sus hojas (uno entero y otro en rodajas)
• 200g de higos secos  remojados en 2 cdas de vino blanco y 2 de miel
• 4 ramas de apio en rodajas finas
• 2 cdas de aceite de oliva
• Jengibre fresco rallado
• sal marina
• Pimienta blanca.

Lave las lentejas, cuélelas, corte 1 puerro por la mitad y cocínelas al dente, en agua salada junto con el puerro durante 15 minutos. Caliente bien el aceite en la sartén y saltee las pechugas. Añada el puerro en rodajas, los higos remojados, en vino y miel. Tape y cocine de 4 a 5 minutos. Agregue el apio, la pimienta y el jengibre rallado. Ponga un lecho de hojas de espinaca en cada plato y coloque por encima las pechugas con su salsa.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 140.- Locro De Maíz

300 gr. de maíz blanco
1 Kg. de carne de vaca magra
500 gr. de zapallo (Esp.: Calabaza)
1/2 repollo (Esp.: col) blanco
1 Kg. de batatas (Esp.: boniato)
500 gr. de cebolla
Cebolla de verdeo (cebolleta), cantidad necesaria
Pimentón
Ají molido
Sal
Pimienta

Coloque el maíz en remojo la noche anterior. Cocine 15 minutos y agregue la carne cortada en trozos. Cocine 15 minutos más. Incorpore las zanahorias y las batatas cortadas en cubos y el repollo en juliana. Condimente. Pique la cebolla de verdeo, rehogarla y condimente con ají molido, pimienta y pimentón. Agregue un poco de caldo. Sirva el locro con esta salsa.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 141.- Milanesa De Soja

1/2 Kg. de soja cocida,
6 cdas. de harina de mandioca,
6 cdas. de fécula de maíz,
1 cebolla rallada,
2 huevos,
c/n de copos de maíz triturados (p/rebozar),
150 grs. de carne picada,
Sal, ajo y perejil a gusto.

Cocinar la soja y escurrirla, triturarla o pisarla mientras esté caliente. Mezclar con todos los demás ingredientes hasta formar una pasta que se pueda manipular. Tomar porciones, darles forma circular y pasarlas por los copos triturados. Freír o dorar al horno.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/milanesa-de-soja/

# 142.- Milanesa De Zapallitos, Zuccini Y Berenjenas

1 zapallito (Esp.: Calabacín) (En Argentina el zapallito, es un calabacín redondo)
1 zuccini (Esp.: Calabacín)
1 berenjena
Pan rallado Sin TACC
Huevos
Queso magro
Tomate
Aceite
Sal
Pimienta
Lechuga crespa y morada
Endibias
Radiccio

Cortar finas lonjas de zuccini, zapallito y berenjena.
Pasar por huevo condimentado y luego por pan rallado.
Cocinar al horno con poco aceite y al dar vuelta colocar el tomate y el queso para derretir.
Preparar el mix de hojas verdes aparte y condimentar.
Decorar la ensalada con flores de taco de reina.

http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 143.- Papas Rellena

5 papas medianas, (Esp.: Patatas)
150 grs. de ave cocida,
150 grs. de salsa blanca,
70 grs. de ricota.(Esp.: Requesón)

Hervir las papas enteras. Picar el ave, agregar la salsa blanca y la ricota, y mezclar. Ahuecar las papas y rellenar con la mezcla anterior. Colocarlas en fuente previamente humedecida; llevar la preparación a horno caliente, hasta dorar la superficie.
Comentario: Se aconseja acompañar este plato con una ensalada de vegetales crudos. 1 porción aporta 260 calorías, 32 grs. de hidratos de carbono, 15.5 grs. de proteínas, 8 grs. de grasas, vitamina A, del complejo B, potasio, magnesio, calcio y fósforo.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/9/

# 144.- Pastel De Zapallo

2 Kg. de zapallo anco, (Esp.: Calabaza)
700 grs. de carne picada,
2 cebollas,
1/2 morrón, (Esp.: Pimiento)
3 huevos duros,
c/n de aceite,
Sal, pimienta, orégano, pimentón dulce y ajo a gusto.

Hervir el zapallo, escurrirlo y hacer un puré. Rehogar la cebolla y el morrón en aceite, luego incorporar la carne picada y condimentar. Colocar la carne picada en una asadera para horno, agregar el huevo duro picado y luego cubrir con el puré. Calentar en horno. Servir.
Comentario: Una porción aporta 460 calorías, 44 grs. de hidratos de carbono, 36 grs. de proteínas, 15 grs. de grasas, vitamina A, del complejo B, hierro, potasio y fibra. El zapallo se puede reemplazar por papa, pero esto aumentará el valor calórico de la preparación.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pastel-de-zapallo/

# 145.- Patatas (Papas) Rellenas

1 patata grande (Arg.: Papa)
70 gr. de atún en aceite
2 cucharadas de tomate frito
1 huevo pequeño cocido
1 cuchara (de café) de piñones
1 cucharada de mantequilla (Arg.: manteca)
Perejil
Sal

Se cuece la patata con piel, procurando que no se rompa; se deja enfriar un poco y se parte por la mitad, vaciando a continuación estas mitades con ayuda de una cuchara hasta que queden como dos barquitas, que se rellenan con la con la pasta que habremos preparado mezclando bien el atún desmenuzado, tomate frito, piñones y huevo duro.
Con la patata que tenemos que vaciar las barquitas, hacemos un puré, añadiendo mantequilla, sal y perejil picado y con una boquilla de pastelería, hacemos un adorno alrededor de las patatas antes de servirlo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/patatas-rellenas/

# 146.- Patatas (Papas) Rellenas Con Salmón Ahumado

Ingredientes para 4 personas
4 ud. patata mediana (Arg.: Papa)
100 gr. salmón ahumado en lonchas
350 gr. queso fresco
2 ud. yema de huevo
1 cuchara sopera alcaparras
Sal y pimienta
2 ó 3 rodaja limón
Perejil

Pinchar las patatas con un tenedor y ponerlas enteras y con piel en un recipiente especial para microondas. Tapar el recipiente y meter en el microondas durante 8 ó 10 minutos a 780W (depende del tamaño de las patatas).
Dejar reposar.
Mientras tanto cortar el salmón en trocitos, reservando una o dos lonchas para adornar, y picar las alcaparras.
Batir el queso con las yemas, sal y pimienta y añadir las alcaparras.
Cuando las patatas estén frías, vaciar el centro y llenar con el salmón, cubrir con la salsa de queso y gratinar en el microondas.
*Presentación*
Servir calientes y decorar con una loncha de salmón ahumado enrollada, un trocito de limón y una ramita de perejil.

# 147.- Puré De Arvejas (Guisantes)

2 tazas de arvejas partidas (Esp.: guisantes)
1 taza de leche descremada
1 cucharada de aceite
Sal y pimienta

Hierva las arvejas en 1/2 litro de agua. Cuando esté a punto de consumirse el agua coloque en la licuadora hasta lograr un puré. Agregue la leche, cocine a fuego lento y cuando espese mezcle el aceite. Condimente con sal y pimienta
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 148.- Rebozados De Verduras Y Queso

Para 4 personas
1 Coliflor
1 Berenjena
1 Calabacín (Arg.: Zuchini)
250 gr. De lonchas de queso
1 Huevo
4 Cucharadas de Pan Rallado sin gluten
Sal y Pimienta
7-8 Cucharadas de aceite de oliva

Bata el huevo en un plato hondo y sazone con sal y pimienta.
Ponga el pan rallado en un plato llano.
Coloque los platos con el huevo y el pan rallado uno al lado del otro.
Corte transversalmente el calabacín y la berenjena en rodajas de aproximadamente 1 cm. De grosor.
Separe los ramilletes de la coliflor.
Sucesivamente, pase primero los trozos de verdura y de queso por el huevo batido y déjelos escurrir.
Rebócelos inmediatamente en el pan rallado presionando ligeramente.
Caliente el aceite en una sartén grande. La cantidad de aceite debe ser suficiente para que las verduras y el queso puedan nadar en él.
Eche inmediatamente los trozos de verdura y queso en el aceite caliente y fríalos durante unos 4 minutos por cada lado hasta que estén dorados.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2000

# 149.- Quinoa Con Queso Y Tomate

3 tazas Quinoa Lavada  cocida
½ taza de perejil picado
150 grs. jamón picado
½ taza de crema (Esp.: Nata)
½ taza de leche
3 huevos duros molidos
150 grs. queso mantecoso (Esp. Queso fresco)
2 tomates
Sal y pimienta

Mezcle en un bol la quinoa, jamón, perejil, crema, leche y huevos duros.
Revuelva con mucho cuidado para que todos los ingredientes se mezclen.
Sazone con sal y pimienta.
Vacíe la mezcla en una fuente para horno enmantequillada.
Pele los tomates, córtelos en rodajas y póngalos sobre la quinoa, ponga el queso sobre los tomates y hornee durante 20 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=323&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=QUINOA%20CON%20QUESO%20Y%20TOMATE

# 150.- Quinoa Con Verduras

1 taza de Quinoa Lavada
1 zanahoria en cuadritos
2 tazas de caldo
3 cebollines picados
1 tomate picado
2 cdas. de aceite
2 cdas. de queso rallado
perejil, sal, pimienta

Hervir el caldo y dejar caer la quinoa, colocar olla encima de un tostador y cocinar hasta que esté blando.
Aparte, saltear las verduras en aceite, sal, pimienta
y mezclar con la quinoa. Cuando esté todo mezclado, agregar 2 cdas. de queso rallado. Servir caliente para acompañar carnes.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=93&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=QUINOA%20CON%20VERDURAS

# 151.- Ratatouille

2 cebollas medianas
2 pimientos verdes
2 dientes de ajo
1 berenjena mediana
2 zapallitos redondos (Esp.: Calabacín)
5 tomates medianos, frescos
¼ taza de perejil picado
Sal y pimienta a gusto
½ taza de aceitunas rellenas, cortadas en rodajas (optativo)
Aceite (rocío vegetal) el mínimo posible

Pelar las cebollas, cortarlas en rodajas finas y separarlas en aros. Lavar los pimientos quitándoles el cabito y semillas y cortar en rodajas o tiras finas. Pelar y triturar los dientes de ajo. Cubrir los tomates con agua caliente y dejarlos reposar un minuto, quitarles la piel, que se desprenderá enseguida. Partirlos por la mitad, quitándoles las semillas y picarlos. Reservarlos junto con su jugo.
Pelar la berenjena, partirla en cuatro y dejarla espolvoreada con sal 1 hora. Escurrirla y cortarla en daditos.
Los zapallitos también deben ser pelados y quitado su cabito, sacarles las semillas duras y cortar en tajaditas.
Untar una sartén con aceite de modo que apenas alcance 2 milímetros de espesor. Calentar bien.

Agregar los aros de cebolla, los pimientos y el ajo. Revolver continuamente con cuchara de madera, hasta que la cebolla se ponga "rubia". Agregar los demás ingredientes, menos el perejil y las aceitunas.
Mezclar bien, tapar la sartén, reducir la llama a mínimo y dejar cocinar unos 20 a 25 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que los vegetales estén tiernos, pero no pasados de cocción.
Agregar el perejil y cocinar unos segundos más. Sazonar a gusto con sal. En el momento de servir cubrir la superficie con las aceitunas rellenas cortadas en rodajitas.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet14.htm

# 152.- Soufflé De Berenjenas

Manteca 50 grs. (Esp.: Mantequilla)
Berenjenas 2 Uds.
Queso rallado 50 grs.
Yema de huevo 2 ud.
Clara batida a nieve 2 ud.
Sal marina a gusto
Fécula de arroz 50 grs.

Las berenjenas, peladas, pueden ser hervidas en agua salada y vinagre (2 cucharadas por litro) o bien, aceitadas, hechas al horno.
Una vez cocidas, triturar las berenjenas y mezclar con la manteca, la fécula de arroz, el queso rallado, las yemas y las claras a nieve.
Volcar la preparación en una fuente enmantecada para horno. Hornear 40 minutos a temperatura media.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=810

# 153.- Soufflé De Papa (Patata)

3 tazas de puré de papas caliente (Esp.: Patata)
100 gr. de crema de leche (Esp.: Nata)
2 yemas de huevo
2 claras batidas a punto de nieve
½ taza de queso blanco rallado
Sal al gusto

En una fuente para horno, enmantequillada, colocar una mezcla formada con el puré caliente, la crema y las yemas
Agregar las 2 claras a punto de nieve con movimientos envolventes
Espolvorear con el queso rallado, hornear en temperatura fuerte hasta gratinar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/souffle-de-papas/

# 154.- Tabule De Quinoa

Remojar 50 gramos de quinoa y hervirla en agua 20 minutos o hasta que esté tierna. Colarla y dejarla enfriar
Mezclarla con 6 cebollas de verdeo en cubitos y 4 tomates perita ídem. Condimentar con sal, jugo de un limón, perejil picado y aceite de oliva
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/214

# 155.- Tomate Sorpresa

1 tomate grande y redondo
1 huevo
1 cuchara (café) de cebolla picada
1 cuchara (café) de queso rallado
1 cuchara (café) de jamón picado
Sal
Aceite

Se le corta un redondel al tomate en la parte superior y se vacía algo de pulpa.
Se coloca en un plato refractario y hornea a fuego moderado, durante 7 minutos.

Se saca, se sazona con sal, se pone en el fondo el jamón picado, se casca un huevo en el interior, se espolvorea con la cebolla y el queso y se vuelve a introducir en el horno hasta que el huevo se cuaje y se gratine ligeramente el queso.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tomate-sorpresa/

# 156.- Tomate Relleno

Tomar un tomate mediano, partirlo al medio, quitarle las semillas y escurrirlo para quitarle el agua.
Mezclar ½ lata de atún al natural con pickles picados y 1 clara de huevo duro.
Unir agregando 1 cuchara de queso blanco descremado y 1 cuchara tipo té de mayonesa bajas calorías.
Salar y condimentar.
http://www.zonadiet.com/comida/menu-fiestas.htm

# 157.- Verduras Salteadas Con Quinoa

1 taza de Quinoa Lavada
7 cdita. aceite de oliva
2 tazas caldo de verduras o de pollo
2 zapallitos italianos partidos a lo largo (Esp.: Calabacín)
1 cebolla cortada pluma
1 pimentón rojo cortado en tiras
1 berenjena picada en cuadritos
1 diente de ajo
2 tomates pelados y picados
2 cdita. de sal
2 cdita. pimienta negra
2 hojas de laurel

Lavar bien la quinoa y colar.
En una olla calentar el aceite y dorar la quinoa.
Agregar las dos tazas de caldo caliente, tapar y cocinar sobre tostador por 15 minutos.
Aparte, en una sartén poner 4 cdas. de aceite de oliva y saltear todas las verduras con la sal, pimienta y laurel hasta que estén cocidas.
Cuando la quinoa esté cocida, agregarla a las verduras, mezclar y servir.
Esta mezcla también puede servir para acompañar carnes o pollo.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=166&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=VERDURAS%20SALTEADAS%20CON%20QUINOA

# 158.- Zapallitos Rellenos Con Choclo

4 zapallitos (Esp.: sustituir por calabacín)
1 cebolla pequeña
1 cdta de aceite
1 choclo (Esp.: maíz)
1 pizca de azúcar
50 gr. de queso fresco cortado en cubitos
1 cda de fécula de maíz
50 gr. de queso rallado
1 huevo
Sal y pimienta

Cortar una tapita en la parte superior de los zapallitos. Ahuecarlos con ayuda de una cucharita.
Picar finamente la cebolla y la pulpa extraída (sin las semillas).
Calentar la sartén tapada. Lubricar con el aceite y agregar las verduras picadas. Tapar y rehogar a fuego mínimo.
Volcar las verduras rehogadas en un bol. Agregar el choclo rallado, el azúcar, el queso fresco, la fécula, el queso rallado y por último el huevo. Mezclar y condimentar.
Rellenar los zapallitos.
Calentar la pieza tapada. Colocar los zapallitos y agregar en el fondo de la sartén 5 cucharadas de agua.
Tapar y cocinar a fuego corona hasta finalizar la cocción.
Retirar y servir.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/

# 159.- Albóndigas De Arroz

1 taza de arroz cocido
100 grs. de queso rallado
2 huevos
2 cucharadas de leche
1 diente de ajo
Perejil
Sal
Rebozador sin gluten
Aceite

Prepare el arroz y la salsa de tomate. Mezcle bien el arroz con el queso, un huevo batido, el ajo y el perejil bien picados y la sal. En otro recipiente bata un huevo con leche. Forme las albóndigas, páselas por el huevo y la leche primero, y por el rebozador. Deje secar unos minutos. Fría las albóndigas en una sartén o freidora, a fuego medio hasta que estén doradas.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 160.- Albóndigas De Polenta

1 taza de harina de Maíz
100 gr. de queso Port Salut
100 gr. Queso Parmesano rallado
1 litros de leche
70 gr. De Manteca (Esp.: Mantequilla)
Salvia y Sal

Hierva la leche. En la leche hirviendo coloque la polenta. Mezcle con batidor. Cocine aproximadamente 1 hora revolviendo con cuchara de madera. Retire del fuego y agregue los quesos. Revuelva. Una vez tibia, arme las albóndigas. Distribuya en una placa para horno enmantecada. Rocíelas con manteca derretida. Sazone con salvia picada y sal. Lleve a horno bien caliente 5 minutos hasta que estén bien doraditas.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 161.- Arrollado Diferente

800 grs. de papas, (Esp.: Patatas)
2 yemas,
4 cditas. de Maicena,
200 cc. de leche,
1 cda. de queso rallado,
4 claras,
Sal y nuez moscada a gusto.

Hervir las papas y hacer un puré; agregar las yemas, el queso rallado, la Maicena y la leche. Batir las claras a punto nieve y mezclar con la preparación anterior. Colocar en una asadera para horno, sobre papel enmantecado. Cocinar a horno moderado. Se puede rellenar con verduras como acelga, espinaca o morrones; o con carnes blancas como pollo o pescado.
Comentario: Esta preparación aporta por porción: 320 calorías, 53 grs. de hidratos de carbono, 14 grs. de proteínas y 6 grs. de grasas; es rica en potasio, calcio, vitamina E y B12.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/3/

# 162.- Arrolladito De Jamón

100 grs. de queso roquefort,
50 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),

100 grs. de jamón cocido (marca permitida), (Esp.: Jamón Dulce)
Ciruelas.

Pisar el queso con la manteca, hasta formar una crema. Extender un poco sobre la feta de jamón y colocar una ciruela descarozada; enrollar y envolver en papel aluminio y dejar en la heladera hasta que tome consistencia.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arrolladitos-de-jamon/

# 163.- Arroz Abanda

Para 4 personas
· Caldo de pescado
· 1 diente de ajo picado
· 1 tomate rallado
· 300 g arroz

Colamos el caldo de pescado que debemos preparar previamente.
Por otro lado, ponemos en una paellera el diente de ajo picado, el tomate rallado y los 300 g de arroz.
Cubrimos esto con doble ración de caldo de pescado que de arroz (en este caso, 600 g).
Poner el conjunto a fuego medio hasta que el caldo se vaya evaporando y quede a ras del arroz.
En ese momento, meter al horno a 200 grados, aproximadamente 10 minutos (debemos comprobar que el caldo se ha evaporado en su totalidad y que el arroz está tierno).
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1941

# 164.- Arroz Al Azafrán

Para 4 personas
· 400 g de arroz
· 1 puerro
· 1 tomate maduro
· 1 litro de caldo
· Sal
· Aceite
· Azafrán

Hacer un sofrito con el tomate y el puerro picado fino.
Añadir el caldo y el azafrán.
Hervir 15 minutos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1942

# 165.- Arroz A La Cubana

1 taza de arroz
3 cucharadas de tomate frito (Arg.: reemplazar por Salsa de tomate)
1 huevo
1 plátano
Aceite

Se cuece el arroz en agua hirviendo con sal y un chorro de aceite, cuando esté, se moldea con un bol, se le echa por encima el tomate, se pone en la parte superior el huevo frito o escalfado y se adorna con el plátano recién frito
NOTA. El tomate frito, es una salsa de tomate en España, se puede sustituir por una salsa de tomate
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-a-la-cubana/

# 166.- Arroz A La Milanesa

1/2 l. de agua
1 taza tamaño café de arroz
1/4 de cebolla
20 gr. de jamón serrano
50 gr. de guisantes cocidos (Arg.: arvejas)

1 cucharada sopera de queso rallado
1 cucharada sopera de aceite

Se pone el agua en un cazo y cuando rompe a hervir se le añade el arroz y se deja cocer aproximadamente 15 minutos, (tiene que quedar entero, no explotado).
A continuación se enjuaga con agua fría. En una sartén se pone el aceite y la cebolla bien picada, cuando empieza a dorarse se añade el jamón cortado a cuadritos y se le da un par de vueltas, se añade el arroz se rectifica de sal y se le mezclan finalmente los guisantes. El queso se pone aparte y se le añade al gusto de cada uno.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-a-la-milanesa/

# 167.- Arroz A La Regance

Pollo, pechuga 1 Unidad
Champiñón 200 Gramos
Arroz 300 Gramos
Pastilla de caldo 1 Pieza
Mantequilla 30 Gramos (Arg.: Manteca)
Maizena 1 Cucharada
Vino blanco 1 Copa
Leche

Cocer el arroz con el caldo, y el vino blanco. Recuerda que se necesitan dos dosis de agua para una de arroz
Hacer la pechuga en la sartén con un poco de aceite.. Reservarla.
Cocer los champiñones con la mantequilla 4 min. en el micro, añadir una cucharada de maizena disuelta en 200 cl de caldo, y ponerlo 3 min. más.
Cortar la pechuga en trozos pequeños y añadirla a la salsa.
Poner el arroz en un molde corona, desmoldarlo y en el centro poner la salsa
Servir caliente
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-a-la-regance/

# 168.- Arroz Con Atún

1 taza tamaño café de arroz normal
1 tomate pequeño
1 pimiento pequeño entreverado si es posible
1 diente de ajo
Sal
Perejil
1/4 L. de caldo de pescado o agua
2 cucharadas soperas de aceite de oliva.

Se pica en un plato el tomate, el diente de ajo y una rama de perejil, se deja preparado. Se pone el aceite en una sartén y se sofríe el pimiento cortado a trozos; cuando está ya tierno se aparta y se pone en la sartén el atún previamente sazonado y cortado a trozos y a continuación el tomate con sus aditamentos , finalmente el arroz y luego ya se le añade el caldo y el pimiento y se cuece a fuego medio.
Debe quedar seco pero cocido. Se le puede añadir un poco de líquido si fuera necesario y se debe sazonar al gusto, teniendo en cuenta que el arroz necesita un poco más de sal que otros alimentos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-con-atun/

# 169.- Arroz Graneado

2 pocillos (de café) de arroz crudo,
1/4 de cebolla,
1/2 zanahoria,
1/2 pocillo de arvejas,(Esp.: Guisantes)
1/4 de morrón, (Esp.: Pimiento)
Aceite a gusto,
c/n de caldo de verduras.

Rehogar en aceite las verduras finamente picadas (menos las arvejas); cuando estén tiernas, agregar el arroz y revolver hasta que los granos estén transparentes. Añadir caldo hasta terminar la cocción del arroz y las arvejas. Servir caliente.
Comentario: Ideal para acompañar carnes. Una porción (1/2 plato playo) aporta 300 calorías, 46.5 grs. de proteínas, 7 grs. de proteínas, 10 grs. de grasas, fósforo, magnesio, potasio, vitamina A y del complejo B.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-graneado/

# 170.- Arroz Mediterráneo

60 g de arroz largo
1 cucharada de cebolla picada
2 cucharadas de zanahoria rallada
1 cortadita de jamón
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y orégano

Ponga a hervir el arroz en una cazuela, añada sal y un chorrito de aceite de oliva (puede poner un diente de ajo para que de sabor). Corte el jamón a tiras y sofría en una sartén con poco aceite, junto a la cebolla y la zanahoria. Una vez este hervido el arroz y listo el sofrito mézclelo todo en la sartén. Luego sírvalo condimentado con orégano y un chorrito de aceite de oliva.
http://usuarios.lycos.es/singlutenv/recetas_arroz%20mediterraneo.htm

# 171.- Bastoncitos De Polenta

2 y ½ tazas de caldo de verduras,
1 y ½ tazas de harina de maíz o polenta,
4 cdas. de queso rallado,
Aceite c/n,
Sal y pimienta a gusto.

Cocinar la polenta en el caldo de verduras; condimentar con sal, pimienta y el queso rallado. Colocar la polenta en una placa aceitada y, cuando esté fría, cortarla en forma de bastoncitos rectangulares. Finalmente, dorarlos en el horno y servirlos calientes. Ideal para acompañar carnes blancas o rojas.
Comentario: Esta preparación aporta por porción (5 unidades): 250 calorías, 35grs. de hidratos de carbono, 8,3 grs. de proteínas y 8,7 grs. de grasas. Además contiene vitamina del complejo B, calcio, potasio y fósforo.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/3/

# 172.- Bastones De Pollo A La Cuqui

1 bandeja de Bastoncitos de pollo Celia 123.
250 cm3 de Crema de leche (Esp.: Nata)
200 gr. Jamón cocido. (Esp.: Jamón Dulce)

Retire los bastoncitos Celia 123 del freezer, sin descongelarlos colóquelos en el horno pre-calentado. En una sartén coloque la crema de leche con sal y pimienta y el jamón cocido cortado en tiras medianas. Cuando la crema de leche hierva ya esta lista la salsa. Retire los bastoncitos de pollo Celia 123 del horno, colóquelos en una fuente y agréguele por encima la salsa. Es una exquisita receta para toda la familia.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bastoncitos-de-pollo-a-la-cuqui/

# 173.- Bolitas De Maíz

500 grs. de harina de maíz precocida,
Sal,
Comino,
Pimienta
100 gr. de queso rallado,
Agua tibia.

Colocar la harina de maíz en un tazón, agregar agua tibia en cantidad suficiente como para formar una masa blanda pero no chirle. Incorporar los condimentos y el queso, tomar pequeñas porciones de la mezcla y formar las bolitas. Ubicarlas en una asadera. El Bori  Bori se cocina en salsa de tomates ó estofado de pollo en cantidad suficiente como para cubrirlas. Puede también hervirse en agua y servirlas con queso rallado y manteca (mantequilla).
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bolitas-de-maiz/

# 174.- Bolitas De Queso

50 grs. Mandioca Tostada
100 grs. queso rallado
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
3 huevos
Harina
Sal
Pimienta
Ají en pasta a gusto
Aceite para freír

Derretir la mantequilla, agregar las yemas, sal, pimienta, queso rallado y la mandioca tostada.
Luego incorporar las claras batidas a nieve.
Dejar reposar la mezcla durante 2 horas.
Formar las bolitas, pasar por harina y freír.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=484&busqueda=30/08/2006%202:17:39&tip=Mandioca%20Tostada&tip2=BOLITAS%20DE%20QUESO

# 175.- Bollitos De Almidón De Papa

2 porciones
Gentileza buenos aires natural chef
200 g Fécula de papa
2 dientes Ajo
1 puñado Perejil
Sal marina a gusto
C/n Pesto de albahaca

1. Colocar el almidón en un bol junto con el ajo y el perejil picados muy fino, hidratar con agua (bien hidratado) y armar bollitos con la mano.
2. Colocarlos directamente en una sartén o plancha con aceite de oliva y cocinarlos hasta dorar.
3. Servir con pesto de albahaca.

Nota: si los bollitos no están bien hidratados pueden llegar a quedar muy secos por dentro. El punto debe ser casi líquido pero no tanto como para que se puedan armar entre las manos.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_6.html

# 176.- Buñuelos De Choclo (Maíz)

2 cdas. Harina de Maíz
300 grs. choclo cocido (Esp.: Maíz)
2 huevos
2 cdas. Crema agria (Esp.: creme fraiche)
Aceite para freír

Batir los huevos, agregar la crema y mezclar bien. Agregar la harina de maíz y mezclar.
Luego, agregar el choclo y volver a mezclar.
Calentar el aceite y verter por cucharadas la mezcla.
Freír por ambos lados.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=262&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=BUÑUELOS%20DE%20CHOCLO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 177.- Canelones De Tortillas Mexicanas

1 diente de ajo laminado
1/2 cebolla picada fina
Aceite de oliva
1 lata de tomate natural
Una pizca de guindilla (se puede no echar si no os gusta el picante) (Arg.: Ají picante)
Un brick de nata líquida, mediano (Arg.: Crema de leche)
10 tortillas mexicanas
10 lonchas de queso
10 lonchas de jamón york (Arg.: Jamón cocido)
Queso rallado.

En una sartén sofreír en el aceite la cebolla y el ajo, cuando esté dorado todo echar la lata de tomate natural, la mitad del brick de nata líquida y la guindilla. Sofreír hasta que reduzca. Rellenar las tortillas con queso y jamón cocido y envolverlas con cuidado, como si fueran canelones. Ponerlas en una fuente, bañarlas con el resto de la nata líquida para que se empapen bien y echar la salsa de tomate por encima y el queso rallado. Hornear hasta que el queso se funda y quede doradito por encima.

* Si al envolver las tortillas se rompen mucho se pueden humedecer antes en un plato con la nata líquida y luego envolverlas, pero así se suelen manejar mucho peor. Lo suyo es hacer este plato con el paquete de tortillas recién abierto.

Se pueden sustituir el queso y el jamón por carne picada y en vez de enrollar las tortillas se colocan como placas de lasaña, sustituyendo el tomate frito por bechamel, pero siempre empapando las tortillas con nata líquida para que se ablanden.

Si se os quedan un día algunas muy secas olvidadas al fondo de la nevera, como me ha pasado a veces , os recomiendo que las cortéis en triángulos, como los Dippas, y las podéis freír en abundante aceite, no mucho para que no se tuesten. Luego se enfrían y se comen acompañadas de salsa o tal cual con un poco de sal por encima.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3560970

# 178.- Chipa Guasu Rellena

(4 porciones):
• 1 kilo de choclo. (Esp.: Maíz)
• 4 huevos.
• Leche, cantidad necesaria.
• 1 cebolla mediana.
• ¼ de queso Paraguay.
• ¼ de manteca o aceite. (Esp.: Mantequilla o aceite)
• Sal fina, cantidad necesaria.

*Para el relleno:*
2 cucharadas de aceite.
1 diente de ajo.
400 gramos de carne molida.
1 cebolla.
1 tomate.
1 locote. (Ají Picante)
Un caldo Knorr carne. (O marca permitida)
Sal y pimienta a gusto.
½ cucharadita de comino.
1 cucharada de perejil picado.
3 huevos duros.

1. Licuar el huevo, agregar el choclo y la manteca o el aceite.

2. Picar la cebolla y agregar a la mezcla, desmenuzar el queso e incorporar a la preparación. Agregar sal a gusto.
3. Calentar el aceite. Dorar el ajo y la carne, junto con el caldito. Agregar las verduras y condimentos. Saltear hasta que todo quede espeso. Retirar del fuego.
4. Agregar el perejil. Poner la mitad de la preparación de choclo en una asadera o pirex engrasado.
5. Esparcir encima el relleno y los huevos duros picados. Cubrir con el resto del choclo. Cocinar a horno caliente (180 grados) durante 1 hora y 15 minutos.

# 179.- Crema De Polenta

2/3 taza Polenta
3 tazas de leche
2/3 taza de agua
2 cdas. Queso rallado
Romero
Sal

Poner a hervir la leche, agua, sal y 2 ramas de romero.
Cuando suelte el hervor, agregar la polenta de una vez, revuelva 20 minutos hasta que la polenta adquiera una consistencia de crema.
Retire del fuego y agregue el queso rallado.
Sirva con alguna carne.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=332&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=CREMA%20DE%20POLENTA

# 180.- Croquetas

Para 4 personas
Maicena
Harina sin gluten
Jamón, beicon, Chorizo (*), etc.
Queso rallado (*)
Puré de patatas instantáneo
Aceite
Cebolla
¾ litro de leche

Reservar ½ vaso de leche. Trocear finamente la cebolla y ponerla a sofreír. Una vez dorada, añadirle la leche, poco a poco. Cuando empiece a hervir, echarle dos cucharadas soperas, colmadas, de puré de patata instantáneo y dejarlo hervir a fuego lento durante 10 minutos.
Con la leche apartada, diluir la maicena, e introducirlo en la preparación anterior. Removerlo todo bien hasta obtener una pasta homogénea y consistente. Añadirle el jamón, beicon, ... y el queso rallado y dejar enfriar.
Una vez fría la pasta, moldearlas y bañar en harina sin gluten, huevo y pan rallado sin gluten (se puede sustituir por puré de patata instantáneo pulverizado). Freír con abundante aceite caliente.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1953

# 181.- Croquetas

Para 4 personas
- Cebolla
- Ajo
- Pollo, Marisco, Pescado, Verduras, Jamón
- 1 Litro de Caldo del mismo ingrediente que hayamos elegido.
- 160 gr. Mantequilla o Margarina (Arg.: Manteca o margarina)
- 250 gr. Harina sin gluten
- Huevos
- Sal
- Pan rallado sin gluten
- Aceite

Rehogamos la cebolla y ajo con la mantequilla, y un chorrito de aceite. Cuando este rendida ó blanda, agregamos el ingrediente deseado, seguidamente agregamos la harina sin gluten moviendo la mezcla hasta hacer una masa

homogénea y vertemos el caldo, sin dejar de mover. Una vez terminada, la pasamos a una bandeja, enfriamos y después le damos forma y empañamos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2014

# 182.- Croquetas

Cebolla si gusta
150 g de jamón (u otro ingrediente)
2 huevos duros
80 – 100 g de mantequilla o margarina (Arg.: Manteca o margarina)
50 g de aceite
130 g de harina panificable (Proceli, Glutestop) ó 120 de Maizena, ó 140 de Beiker
800 ml de leche
Sal
Harina, huevo y pan rallado para rebozar

Picar el ingrediente del relleno al gusto (si sólo gusta “con sabor a”, triturarlo completamente).
Calentar la mantequilla con el aceite.
Disolver la harina en la leche fría y llevarla a ebullición removiendo constantemente hasta obtener la textura deseada.
Añadir la cebolla y el huevo duro.
Verter en un recipiente, o manga pastelera, y dejar enfriar.
Dar forma, y pasar por huevo y pan rallado.
Freír en abundante aceite caliente.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_7.html

# 183.- Croquetas

Cebolla
Ingrediente elegido (pollo, pescado, atún, ...imaginación pues admiten cualquier cosa) yo se las he echo con espinacas y queso y están de miedo.
3 cucharadas de palo (cuchara grande madera) de harina proceli.
1 vaso de leche.
Pan rallado sin gluten o copos de patata
Huevo

Freís la cebolla cortada muy finita.
Rehagáis el ingrediente elegido, pollo,...
Echáis la harina y la rehagáis porque si no sabría la croqueta a crudo. el fuego mejor suave, para que no se queme, aunque pueda tardar más.
Apartáis del fuego, echáis la leche, sal y nuez moscada. Diluís la harina. Ponéis de nuevo al fuego si veis que hace falta.
Cuando esté la harina disuelta lo ponéis al fuego y vais dando vueltas con la cuchara hasta que espese.
CONSEJO: Yo que no tengo mucha práctica voy echando la leche poco a poco para ver cuanto admite la harina, hasta completar el vaso.
Dejar enfriar. Hacer las croquetas cuando este fría la masa, pasar por pan huevo pan y freír
OTRO CONSEJO: si las hacéis de sobras de pescado, bacalao, ... ponerle hierbabuena, están de miedo
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5508281

# 184.- Croquetas De Arroz

½ taza Mandioca Tostada
1 ½ taza de arroz graneado frío
1 taza de champiñones
2 huevos
Jugo de limón
Perejil picado
Aceite
Sal, pimienta

Cortar los champiñones en tiritas y saltearlos en mantequilla.

Juntarlos con el arroz graneado y aliñar con jugo de limón, sal y pimienta.
Formar las croquetas, pasarlas por huevo batido, mandioca tostada y freír en aceite caliente.
Servirlas acompañadas de ensaladas con perejil picado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=485&busqueda=30/08/2006%202:17:39&tip=Mandioca%20Tostada&tip2=CROQUETAS%20DE%20ARROZ

# 185.- Croquetas De Jamón

Jamón serrano, 100 gramos
Pollo cocinado, 250 gramos
Huevo duro, 1 unidad
Maicena, 150 gramos
Leche, 1 litro
Huevo, 1 unidad
Pan rallado sin gluten, 4 cucharadas
Sal, al gusto
Aceite de oliva para freír, 1/2 taza

Picar el pollo, el jamón y el huevo duro. Diluir la maicena en un poco de leche y calentar el resto: cuando rompa a hervir, añadir la maicena y remover hasta que espese. Añadir los ingredientes picados, remover y sazonar. Verter en una fuente y dejar enfriar mejor de un día para otro.
Formar las croquetas y pasar por huevo batido y pan rallado sin gluten; freírlas en abundante aceite caliente, escurrir y servir.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 186.- Croquetas con harina de Soja (Soya)

Mezclar la harina de soja con el puré y el perejil. Formar croquetas, colocarles en el centro un trocito de queso, pasarlas por harina de soja o maicena. Dorarlas al horno, o freírlas en aceite caliente.
Comentario: 1 porción (4 unidades) aporta 460 calorías, 75 grs. de hidratos de carbono, 19 grs. de proteínas de buena calidad, 10 grs. de grasa, hierro, fósforo, potasio, calcio, magnesio y vitaminas del complejo B.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/5/

# 187.- Croquetas Sorpresa

1 caja de PURÉ DE PAPAS MAGGI o marca permitida
2 taza de LECHE EVAPORADA IDEAL (ver en “Bases”, para hacerla en forma casera)
3 cucharadas de margarina
2 yemas
½ taza de maicena
Jamón cortado en cubitos

Preparar el PURÉ DE PAPAS MAGGI con la LECHE EVAPORADA IDEAL y la margarina. Entibiar y mezclar con las yemas, la maicena y sazonar con sal y pimienta.
Unir con la mano y formar croquetas, rellenar con el jamón y freír en aceite caliente de modo que las cubra.
Colocar sobre papel absorbente.
Servir acompañado de ensaladas.

# 188.- Empanada Gallega

Para la masa
500 g. de harina sin gluten
75 g. de manteca de cerdo (Arg.: grasa de cerdo)
1 yema de huevo
40 g. de levadura de pan

Sobre una mesa de mármol, hacer un anillo con los 500 g. de harina y añadir en el centro los 75 g. de manteca de cerdo, una yema de huevo y 40 g. de levadura de pan. Sin cesar de trabajar, ir incorporando, poco a poco, agua templada sazonada con sal (tanta como admita la harina) y amasar él conjunto hasta que la masa se desprenda de las manos y de la mesa. Se amasa un poco más golpeándola contra el mármol y se deja reposar junto al fuego, hasta que doble su volumen y se agriete. Logrado esto, poner la masa de nuevo sobre la mesa de mármol, darle unas vueltas con la mano, dividirla en dos partes y estirarlas por separado con el rodillo, hasta dejarlas muy finas. Untar con manteca un molde redondo y forrarlo con una de las partes de la masa estirada con el rodillo. Introducir luego el relleno y cubrir éste con la otra masa, cuyos bordes se bajarán sobre los bordes de la otra. Hacer con los recortes de la masa unos dibujos y pegarlos a la superficie con un poco de agua. Poner el molde junto al fuego, hasta que la masa se abombe. Untarla entonces con huevo batido e introducirla en horno fuerte hasta que se dore (15 a 20 minutos).

*Para el relleno:*
Se pueden utilizar los mismos ingredientes que para las empanadillas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/empanada-gallega/

# 189.- Empanadas Árabes "Fatay"

Para 2 docenas:
*Relleno:*
1/2 Kg. de carne picada,
1/2 Kg. de cebolla,
1 ají (pimienta).
1 cucharada de perejil picado,
Sal, comino y pimienta a gusto.
1/4 Kg. de tomates.
*Masa:*
De 18 a 20 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)
9 cucharadas de harina de arroz
9 cucharadas de fécula de mandioca
9 cucharaditas de levadura
6 huevos
3 cucharadas de aceite
Sal
Leche cantidad necesaria para unir la masa.

Picar las cebollas finas, el tomate chico, el perejil y el ají. Sazonar con sal pimienta y comino. Colocar la carne picada en un bol y agregar los ingredientes picados. Mezclar.
*Masa:*
Se mezclan las harinas, la levadura, el aceite, la sal y los huevos. Se prepara una masa homogénea, colocar leche para unirla. Se hacen bollitos amasándolos para luego estirarlos finitos. Se coloca una cucharada de relleno crudo en cada bollito estirado. Se cierran en forma de triángulo. Para cocinarlas colocarlas en una placa de horno con aceite, al horno doradas de los dos lados.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 190.- Empanadas De Acelga

Aceite 4 cdas.
Cebolla 1 ud.
Queso rallado 3 cdas.
Aceitunas descarozadas a gusto
Acelga cant. nec.
Agua tibia cant. nec.
Huevo duro 1 ud.
Huevas de bacalao ahumadas 1 ud.
Sal marina 1 pizca
Morrón 1 ud.
Levadura en polvo 1 cdita.
Harina de mandioca 1 taza
Harina de arroz 2 tazas
Fécula de arroz 1 taza

Para preparar la masa, unir las harinas, agregar el huevo batido con 3 cucharadas del aceite, el agua tibia con la levadura y salar. Dejar descansar 30 minutos. Estirar la masa, cortar con cortapastas y rellenar con las verduras hervidas al vapor, picadas y unidas al resto de los ingredientes. Hornear hasta dorar la superficie.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=813

# 191.- Empanadas Sanjuaninas

1 taza de fécula de maíz,
1 taza de leche en polvo,
Media taza de fécula de mandioca,
1 pocillo de manteca derretida, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo, sal,
1 cucharada de fécula de mandioca
100 cc. de agua.
Relleno: a gusto.

Cernir los ingredientes secos y colocarlos sobre la mesada en forma circular haciendo un hueco en el centro; disolver la cucharada de manteca con el agua y llevar sobre fuego, revolviendo continuamente hasta lograr una consistencia transparente. Cuando está tibia esta última preparación volcarla en el centro de las harinas junto con los demás ingredientes, mezclar bien todo los elementos agregando más agua si fuera necesaria, hasta conseguir una masa muy elástica. Dejar reposar por lo menos media hora. Estirar bollitos de masa para cada empanada. Rellenar con el relleno elegido. Pueden cocinarse fritas o al horno. Se puede guardar la masa cruda, en un envase con cierre hermético de plástico, en la heladera durante unos días.
*Nota:* Esta masa comodín es ideal para tortas, galletas de agua y ravioli.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/empanadas-san-juaninas/

# 192.- Empanadillas

150 g de harina sin gluten
1 vaso de los de agua: la 1/2 de agua y la otra 1/2 de vino blanco.
1 cucharadita de moka de sal.
25 g de mantequilla. (Arg.: Manteca)

En un cazo se pone a calentar el agua con el vino, la sal y la mantequilla. Una vez que rompe a hervir, se mezcla con la harina sin gluten hasta hacer una masa homogénea, que se tapa con un paño húmedo y se deja reposar durante 20 minutos. Una vez reposada la masa, se espolvorea harina sin gluten encima de la mesa, y se lamina con un rodillo, hasta quedar la masa bastante fina. Se coge un vaso, y se cortan círculos, y se rellena. Se pone con el dedo un poquito de agua en los bordes, se cierran y se aplastan con los dientes de un tenedor, por los bordes. Se fríen en aceite muy caliente.
Admiten todo tipo de rellenos, dulces y salados, por ejemplo: atún con tomate, cebolla, huevo cocido; carne picada, queso, etc.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1965

# 193.- Empanadillas

Para 4 personas
*Masa*
100 ml. de agua
100 ml. de aceite
100 ml. de vino blanco
2 huevos
3 cucharadas grandes de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cucharada pequeña de sal
-650 gr. harina Glutestop
Un pellizco de azúcar
35 gr. levadura prensada

*Relleno*
-100 ml. Aceite
-100 ml. Aceite
-150 gr. pimiento verde
-200 gr. cebolla

-3 tomates rojos
-300 gr. atún
-3 huevos cocidos
- sal

*Preparación masa:*
Poner los líquidos en el recipiente, previamente calentados a una temperatura suave, añadir la levadura prensada y el azúcar, disolverlo. A continuación agregue el resto de ingredientes, menos la harina que hay que incorporarla poco a poco, terminando de trabajar la masa en la mesa.
Seguidamente extenderemos la masa con el rodillo, dejándola fina, pondremos una cucharada grande de relleno, envolviéndola con la masa y cortándola formando la empanadilla, píntelas con yema de huevo batida. Cuécelas en horno a temperatura de 170° C durante 15 minutos
*Preparación relleno:*
Poner el aceite a freír, añadir los pimientos, cebolla y tomates troceados, cuando el sofrito este listo agregue el atún y los huevos cocidos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1984

# 194.- Empanadillas

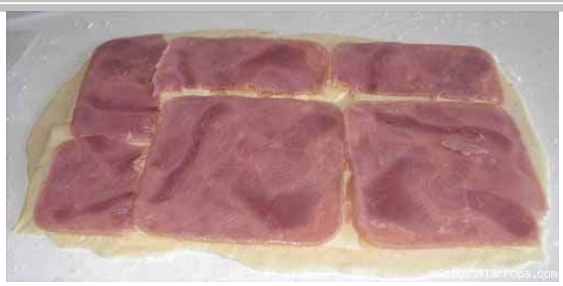
*Para la masa:*
300 g. de harina sin gluten GLUTESTOP
25 g. de manteca de cerdo (Arg.: Grasa de cerdo)
3 cucharadas de aceite de oliva
1 huevo
2 dl. de agua
Un pellizco de sal para el relleno:
1 cebolla mediana
200 g. de carne picada
75 g. de jamón serrano picado
Una pizca de tomillo y de sal

Rehogar la cebolla pelada y picada en un poco de aceite.
Agregar la carne, el jamón y el tomillo. Sazonar al gusto y continuar la acción durante unos minutos. Retirarlo con espumadera y reservar.
Transcurrido el tiempo de reposo, extender la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que quede muy fina. Cortarla en círculos y poner en el centro de cada uno, una cucharada de relleno. Doblar la masa por la mitad y apretar bien los bordes con un tenedor para que no salga el relleno.
Freír las empanadillas en abundante aceite caliente. Escurrirlas bien y servirlas con los tomates.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/31/

# 195.- Espirales De Jamón Y Queso

250 gr. harina panificable proceli
50 gr. manteca de cerdo (Arg.: grasa de cerdo)
10 gr. levadura fresca
25 gr. azúcar
50 ml leche
50 ml agua
1 huevo
Para el relleno pavo y queso en lonchas.

Se calienta la manteca hasta dejarla casi liquida. Se templa la leche y el agua.
Se baten bien el agua, la leche, el azúcar, la levadura, la manteca de cerdo y el huevo.
Se hace un volcán con la harina y se incorpora todo el líquido anterior.

| | |
|---|---|
| |  |
| Se estira la masa con un rodillo, echar la harina espolvoreada que necesitéis para que no se pegue | Rellenamos con jamón de Cork (jamón cocido) y queso en lonchas |
| | |
| Enrollamos la masa y la cortamos en tiras de 1 cm. mas o menos, las colocamos en moldes de magdalenas: | Las ponemos a fermentar en el horno como siempre hasta que doblen el tamaño. Las cocemos con el horno precalentado a 190º 15 minutos |

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3616224

# 196.- Faina

1 tazas de harina de garbanzos – apta para celíacos
1 taza de harina de arroz
2 tazas de agua
1 ½ cta. de sal
3 cdas de aceite

Mezclar todos los ingredientes (menos al aceite) y dejar reposar durante 1 hora.
Calentar asadera grande en horno con 3 cdas de aceite, y colocar la mezcla. Hornear 30 minutos en horno medio fuerte – 200º - 220 centígrados.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 197.- Faina

250 grs. De garbanzos (secos)
3 cucharadas de maizena
2 cucharaditas de sal
Agua necesaria
3 cucharadas de aceite
Pimienta, sal, nuez moscada

-Se dejan en remojo los garbanzos durante 4 a 5 horas aprox.
- Luego se colocan en la licuadora con el agua necesaria para formar una especie de crema líquida (OJO NO DEMASIADO).agregar la maizena
- Se retira de la licuadora y agregar los condimentos
- Dejar reposar 30 minutos
- Se pone en una asadera de 38 cm. diámetro el aceite llevándola al horno.
- Cuando el aceite está bien caliente se vierte el batido de garbanzos, extendiéndolo de forma que cubra uniformemente

la asadera.
- Se lleva a horno 220 grados hasta que dore.

*NOTA* la receta esta recontra probada, yo la hago todos los sábados, a veces puede desarmarse al cortarse, hay que graduar la cantidad de maizena las 3 cucharadas no son gorditas
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/5273

# 198.- Faina De Choclo

1 lata de choclos licuados.
2 tazas de harina de garbanzos o de soja.
3 tazas de agua o caldo.
Sal,
Orégano
Queso de rallar a gusto,
Aceite 2 cucharadas.

Se mezclan los ingredientes. se vuelca en una asadera aceitada y se cocina en horno moderado 30 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/faina-de-choclo/

# 199.- Faina De Garbanzos

2 tazas de harina de garbanzos.
3 tazas de agua o caldo.
1 cebolla rallada,
2 cucharadas de aceite.
Sal a gusto.
Orégano
Queso rallado a gusto.

Mezclar todos los ingredientes. Volcar en una asadera con aceite, cocinar en horno mediano 30 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/5/

# 200.- Faina De Queso

3 huevos
5 cdas de aceite
8 cdas harina de arroz
8 cdas de queso rallado
1 cta. de sal
1 cta. de polvo leudante
1 taza de leche

Mezclar en un bowl los ingredientes (reservar 2 cdas. de aceite).
Calentar asadera con las 2 cdas de aceite restante. Cocinar en horno fuerte hasta que esté dorada (35 minutos aprox.).
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 201.- Falsos Ravioles

- 400 gr. de harina sin T.A.C.C.
- 1 atado de espinaca (solamente las hojas)
- 3 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharadas de cebolla rallada
- 100 gr. de salchichas sin piel
- 2 yemas
- 1 puerro
- sal y pimienta

Tamizar la harina.

Colocarla sobre la mesa en forma de corona.
Poner en el centro una formada por las hojas de la espinaca bien lavadas,  las salchichas, picar las yemas, el queso, la cebolla y el puerro,  (ambos previamente cocidos en un poco de manteca y pasados por la máquina de picar carne).
Amasar todo junto hasta obtener una pasta lisa y bien unida.
Estirar la masa dejándola fina como para tallarines; cortarla con la ruedita apropiada, como si fuera ravioles.
Hervirlos en abundante agua salada, escurrirlos y servirlos a gusto con queso, manteca, salsa de tomate, tuco, etc.
http://recetanet.freeservers.com/fondo114.htm

# 202.- Fideos

6 cdas. al ras de Maizena,
3 cdas. de harina de arroz,
3 cdas.de harina de mandioca,
2 huevos,
1 cda. de aceite Mazola,
1 cdita. de sal.

Colocar los ingredientes secos en forma de anillo. Agregar los huevos y el aceite, y mezclar. Agregar agua hasta formar una masa homogénea. Si se notara la masa un poco dura, agregar un poco de leche. Con la misma masa se pueden hacer ravioles, canelones, etc. También con esta masa pueden hacerse bizcochos, friendo pequeñas porciones.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/6/

# 203.- Fideos

- 1 huevo,
- ½ cucharadita de sal fina,
- harina de pan Kapac, c/n.

Batir el huevo con la sal y agregar de a poco la harina, hasta obtener una masa que no se adhiera a las manos. Estirar sobre un nylon y cortar con un cuchillo tiras de ½ cm. de espesor. No enrollar. Cocinar en agua hirviendo con sal, colar y servir con salsa a gusto.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/7/

# 204.- Fideos

3 cucharadas de soja
3 cucharadas de arroz
3 cucharadas de mandioca
Sal a gusto
2 cucharadas de aceite
1 huevo

Mezclar las harinas con la sal, en el centro colocar los huevos y el aceite; unir la masa, si resultase dura agregar un poco de leche.
Estirar fino, espolvorear con harina, enrollar y cortar en tiras finas.
Con esta misma masa se hacen los ravioles.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

# 205.- Fideos De Arvejas (Guisantes)

200 gr. de harina de arvejas (Esp.: Harina de Guisantes)
2 yemas
2 cucharadas de aceite
Chuño

Mezcle todos los ingredientes hasta que obtenga una masa suave y elástica, de ser necesario coloque más harina. En caso de que le falte líquido agregue chuño no agua. Estire, corte a mano o a máquina. Hierva con cuidado para que no se ponga gomoso.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 206.- Fideos De Harina De Garbanzos

• 150 g de harina de garbanzos
• Pimienta blanca molida
• Cúrcuma molida
• Sal marina
• 1/2 taza de agua tibia.

En el bol mezcle la harina con los condimentos y la sal. Luego, de a poco con el cucharón, vierta agua tibia, siempre batiendo, hasta tener una mezcla homogénea y semilíquida. Debe tener la fluidez apropiada para pasar por los orificios de la espumadera.
En la sartén lleve a calentar el ghee (Arg.: manteca, Esp.: mantequilla clarificada), muy bien, a fuego medio, mientras tanto bata unos 5 min. la mezcla. Sobre la sartén eche con una cuchara bien colmada de pasta en la espumadera, para que caigan chorritos en el ghee.
Deje freír sólo 1 min., ya que se continúan cociendo fuera, y, con la otra espumadera, retírelos, escurra sobre papel absorbente. Repita la operación hasta terminar la masa.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-legumbres.php

# 207.- Fideos Dieteticos

250 gr. de harina de arroz integral
100 gr. de harina de mandioca
20 gr. de levadura (permitida)
2 cdas. de aceite
1 huevo

Unir todos los ingredientes y amasar hasta lograr una masa semiblanda, estirar con palote y cortar los fideos del ancho deseado.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet06.htm

# 208.- Fideos Súper Fáciles

1 taza de arroz
2 huevos
1 taza de fécula de maíz

Cocine el arroz con los condimentos, déjelos pasar de punto para que se deshagan con más facilidad. Deje enfriar, procese para que el grano de arroz se deshaga totalmente hasta quedar una pasta homogénea. Agregue los huevos y la fécula de maíz. Una, forme una masa. Esta masa puede guardarla en heladera en una bolsa por unos días
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 209.- Gateau De Cebolla

6 cucharadas de aceite de maíz
½ taza de leche
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de mostaza
4 yemas
1 cebolla
sal y pimienta
4 claras
150 gr. de Premix.

Poner todo en licuadora, hasta lograr homogeneizar bien todo
Colocar en moldes de papel o de chapa en mantecado y enharinado
Cocinar a horno moderado 150/170° de 15 a 20 minutos.
Es ideal para hacer una torta salada:
Lo cocinamos en un molde N° 24, dejar enfriar cortar en tres capas,
Rellenar a gusto.

Ejemplos:
- jamón cocido o crudo, queso mayonesa, huevo duro y la otra capa lechuga, tomate con una pizca de sal y mayonesa
- Lechuga, atún, tomate y huevo duro. Condimentar con sal pimienta y mayonesa.
Se puede cocinar en pirotines N° 10 para acompañar mesas de buffet.
Se pueden hacer de distintos sabores reemplazando la cebolla por zanahoria hervida o remolacha hervida, espinaca.
Condimentar con un poquito de nuez moscada, ciboulette, chalote, puerro, cebolla de verdeo realmente queda exquisito.
Otro dato a tener en cuenta es que se mantienen húmedos por varios días y podemos conservarlos en la heladera dentro de una bolsa para freezer bien cerrada y sin aire.
http://www.noraskills.com/re_gateau_cebolla.php

# 210.- Lasagnas De Carne

*Pasta fresca sin gluten:*
125 gr. de harina especial sin gluten
1 huevo
2 yemas
Un chorrito de aceite
Una pizca de sal

*Salsa bechamel:*
30 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
300 cc de leche
15 gr. de harina especial sin gluten o harina de maíz

*Salsa de tomate:*
1/2 Kg. de tomates
30 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)

*Relleno:*
350 gr. de carne de cerdo
350 gr. de carne de ternera
2 cebollas
2 zanahorias
1 dl de leche
100 gr. de queso Emmental o Gruyère

Pasta fresca sin gluten:
Tamizar la harina especial sin gluten en un bol, añadir el huevo entero, dos yemas, un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal. Trabajar hasta que la masa quede unida, filmar y dejar reposar una hora. Estirar, cortar placas y cocer en una olla con abundante agua y sal durante 5 minutes. Escurrir y refrescar en un bol con agua fría.
Salsa de tomate:
Lavar los tomates, cortar a trozos y poner en una sartén al fuego con la mitad de la mantequilla. Dejar cocer aprox. 15 minutos, sazonar con sal, pimienta y azúcar si es necesario. Pasar por el pasapurés, añadir el resto de mantequilla y reservar.
Relleno:
Calentar un poco de aceite en una cazuela y saltear ambas carnes cortadas a dados. Añadir la cebolla picada, rehogar y agregar la zanahoria también cortada pequeña. Dejar cocer, salpimentar y reducir, retirar y pasar por la máquina de trinchar. Poner de nuevo en la cazuela y mezclar con una parte de salsa de tomate y suavizar con el dl. de leche.
Salsa bechamel:
Calentar la mantequilla en una sartén, añadir la harina de maíz y dejar cocer. Verter la leche y remover con un batidor hasta que arranque el hervor. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada si se desea.
Montaje:
Untar con manteca una fuente que pueda ir al horno y colocar alternando capas de pasta y relleno. Cubrir con salsa bechamel mezclada con salsa de tomate, acabar con queso rallado y gratinar.

http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/lasana-de-carne/

# 211.- Lasagna De Polenta

1 taza de harina de maíz
1 litro de leche
Agua tibia
2 cebollas
1 zanahoria
Aceite
Manteca  50 gr. (Esp.: Mantequilla)
400 gr. De carne picada magra
½ Kg. De tomate picado
Queso parmesano rallado
Vino tinto ½ taza
Sal y pimienta negra

Cocine la polenta en la leche hirviendo. Colóquela en la mesada aceitada y extiéndala con una espátula mojada. De 3 mm de espesor. Corte en cuadrados de 8 cm. Pele y pique la zanahoria y la cebolla. Caliente el aceite y derrita la manteca. Rehógue las verduras. Añada la carne y revuelva hasta que cambie el color. Añada el tomate y el vino tito. Tape la cacerola y cocine 5 minutos sobre fuego fuerte, hasta que del vino quede solo el bouquet. Agregue más tomate y sazone a gusto. Tape la cacerola y cocine media hora controlando que no se pegue. Coloque en una fuente honda para horno, previamente enmantecada una capa de polenta, una de salsa y queso. Así hasta cubrir la fuente. Rocíe con queso. Gratine 10 minutos en horno bien caliente. Se le puede agregar salsa blanca.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 212.- Lasaña Sin Pasta

3 Lonchas Jamón cocido extra cortadas gruesas
1/2 Kg. Carne Picada (Cerdo - Ternera) Mercadona
Tomate Frito Orlando Mediterránea Cantidad a ojo. (Arg.: sustituir por salsa de tomate)
Queso en Lonchas El Caserío.
Bechamel (Harina Proceli)

Hice la Bechamel en la Termo. Pero primero hice un sofrito de cebolla y encima hice la bechamel (las cantidades no me acuerdo, las cogi del libro de la term, si alguien las quiere las busco).

Sofreímos la carne con un poco de cebolla muy picadita y un diente de ajo muy picadito, vertemos suficiente tomate como para que quede jugosa y le damos un hervor. Yo le puse un poco de orégano, y otras veces le he puesto un chorreon de vino tinto, pero esta vez no, si le ponéis el vino tenéis que dejar que reduzca.
En un molde de papel albal tipo plumcake alternamos loncha de jamón york, queso carne, bechamel, jamón,... finalizando con la bechamel y queso.
Lo metéis en el horno a gratinar y lo servís directamente en el molde. No lo desmoldé porque no me fiaba que se mantuviese derecho.

ALTERNATIVA: En lugar de la carne picada con tomate, sustituirla por berenjenas o calabacines a lonchas muy finitas y pasados antes por la plancha.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5423433

# 213.- Masa De Empanada O Tarta Al Horno

6 cucharadas soperas de premezcla Kapac,
1 cucharada de aceite,
1 cucharadita de bicarbonato,
Sal o azúcar (optativo),
1 huevo,
1 cucharada de leche,

Agua, c/n.

Hacer un bollo con los ingredientes, agregando agua hasta formar una masa homogénea. Dejar en la heladera. Estirar sobre un nylon bien finito, con palote. Cortar, rellenar a gusto y llevar a horno moderado sobre una placa enmantecada o aceitada.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/7/

# 214.- Masa De Empanada O Tartas Al Horno

1 taza de harina sin TACC
½ taza de leche en polvo,
2 cditas. de sal,
Agua hirviendo, cantidad necesaria,
Manteca (Esp.: mantequilla) derretida, cantidad necesaria.

Tamizar la harina Sin T.A.C.C. junto a la leche en polvo y la sal, y agregar de a poco la cantidad necesaria de agua hirviendo hasta formar un bollo de masa de consistencia tierna. Amasar bien, incorporando un poco de harina Sin T.A.C.C. hasta que la masa no se pegotee más. Estirar, espolvoreando con fécula de maíz, y pintar con manteca derretida. Doblar en tres. Estirar nuevamente con la parte del doblez hacia adelante. Espolvorear otra vez con fécula y pintar con manteca derretida, y doblar nuevamente en tres. Envolver en papel film y dejar descansar antes de usar.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/7/

# 215.- Masa De Empanada O Tarta Al Horno

8 cucharadas de mandioca,
2 cucharadas de Maizena,
50 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
50 grs. de queso port salut o mantecoso, (Esp.: Queso Fresco o mozzarella)
sal a gusto,
1 huevo,
¼ de bicarbonato de sodio.

Picar el queso con la manteca, mezclar el huevo y agregarle el resto de los ingredientes. Formar una masa homogénea, envolver en un nylon y dejar reposar en la heladera ½ hora. Estirar la masa con palote sobre un nylon espolvoreado con mandioca, hasta lograr el espesor deseado. Cortarla y rellenarla. Humedecer el borde y ayudarse con el mismo nylon para cerrarla. Repulgar y colocar sobre placa enmantecada. Cocinar primero a temperatura alta y luego bajarla.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/7/

# 216.- Masa De Pre-Pizza

100 gr. de harina de arroz
50 gr. de fécula de maíz
2 cucharadas de fécula de mandioca
25 gr. de levadura prensada
1 cucharadita de azúcar

Coloque en un bol la levadura con el azúcar. Deje 15 minutos hasta que fermente. Mezcle las harinas y forme una corona, agregue la levadura y el agua tibia hasta que logre una masa chirle.
Coloque la preparación en una asadera aceitada y cocine en horno caliente.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 217.- Masa De Tartas

200 gr. Premix
1 huevo
1 C  de aceite
1 c de sal
75 cm3  de agua
Optativo 50 gr. De  manteca o margarina (Esp.: Mantequilla o margarina)

Colocar los elementos secos en batidora con gancho de amasar. Agregar los líquidos mezclarlos bien entre si antes de incorporarlos al batido.
Con la margarina podemos trabajar la masa hojaldrándola, para eso separar la tercera parte de la masa, amasarla bien con la margarina, estirar la masa restante en forma de rectángulo, poner en el centro  y a lo largo la masa con margarina y envolverla.
Hacer los cuatro dobleces como en el hojaldre, dejar descansa media hora en la heladera bien tapada y luego estirar sobre fécula de maíz.
En caso de no usar margarina solo estirar sobre fécula de maíz y cortar tapas para empanada o tartas siempre recordando cerrar pintando con huevo  y no con agua. Para hacerla más tierna usar una cucharadita de leudante por receta.
http://www.noraskills.com/re_tartas.php

# 218.- Masa Para Empanadas Con Dos Harinas

2 tazas de fécula de maíz
2 tazas de leche en polvo
1 taza de fécula de mandioca
2 huevos
Sal a gusto
80 gr. De manteca o margarina (Esp.: mantequilla o margarina)
Chuño

Tamice las harinas y la sal varias veces para que se mezclen bien. Haga un hueco en el centro y agregue la manteca, los huevos de a uno y finalmente el chuño. Comience a tomar desde el centro con la yema de los dedos hacia arriba hasta que se integren todos los ingredientes. Si tiene los dedos muy pegoteados tome la mandioca o la fécula de maíz y así logrará una masa homogénea que podrá estirar con el palote. Para que no se pegotee trabaje sobre una bolsita de nylon, espolvoree con harina de arroz y coloque un bollito, estire y corte la masa. Rellene con lo que guste.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 219.- Masa Para Empanadas Con Tres Harinas

18 a 20 cucharadas de fécula de maíz
9 cucharadas de harina de arroz
9 cucharadas de fécula de mandioca
9 cucharaditas del leudante
6 huevos
3 cucharadas de aceite
Sal marina
Leche, cantidad necesaria

Mezcle las harinas, el leudante, el aceite, la sal y los huevos. Prepare una masa homogénea, coloque leche para unir. Haga bollitos amasándolos, luego estírelos (finito). Coloque el relleno, arme las empanadas y cocine en una asadera previamente aceitada
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 220.- Masa Para Empanada O Empanadillas

100 g de agua
50 g de aceite
50 g de vino blanco
50 g de mantequilla (Arg.: manteca)  o manteca de cerdo (Arg.: grasa de cerdo)
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
40 g de levadura fresca de panadería
2 huevos
400 ó 450 g de harina Proceli

Mezclar bien todos los ingredientes, excepto el huevo y la harina.
Añadir los huevos, mezclar y a continuación la harina. Todos los ingredientes deben ser bien mezclados hasta conseguir una masa uniforme.
Dividir la masa en dos partes y dejar una un poco más grande que la otra.
Estirar ambas partes con la ayuda de dos papeles de horno ligeramente engrasados con aceite, procurando que la masa quede muy fina.
Colocar la más grande en la bandeja del horno, con el papel debajo y rellenarla con pisto, carne picada, jamón de York y bechamel, etc.
Cubrir con la otra parte de la masa y sellar bien la empanada.
Pintarla con huevo, pincharla con una aguja y ponerla al horno a 180º C durante 20 ó 30 minutos aproximadamente.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_14.html

# 221.- Masa Para Freír

- 350 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 4 cucharadas de leche en polvo,
- 1 cucharada de sal,
- 1 cucharada de azúcar,
- 1 y ½ cucharada de leudante Sin T.A.C.C,
- 1 cucharada de aceite,
- 1 huevo,
- chicle de mandioca,
- agua caliente, c/n.

Mezclar bien los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
*Variantes:* Tortas fritas (pinchar la masa), palmeritas, cañoncitos, empanadas, pastelitos, etc.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/7/

# 222.- Masa Para Pizza

250 grs. 3 Harinas
25 grs. levadura instantánea
¼ cdita. sal
1 cda. azúcar
150 cc. leche tibia
50 grs. mantequilla blanda (Arg.: Manteca)

Poner en la juguera la levadura, la sal, el azúcar y la leche, licuar durante 15 segundos. Agregar la mitad de las harinas y licuar durante 15 segundos más.
Retirar de la juguera y agregar el resto de las harinas y la mantequilla blanca. Unir bien.
Poner la masa sobre un molde aceitado y extenderla con las manos.
Dejar que aumente su volumen en un lugar tibio cubierta con papel.
Luego cubrir con salsa de tomate y hornear durante 20 minutos. Sacar la pizza del horno, rellenar con lo que se desee y ponerla 10 minutos más.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=314&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=MASA%20DE%20PIZZA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 223.- Masa Para Pizza

• ½ kilo de la mezcla de tres harinas,
• 350 cc de agua,
• una cucharada de azúcar,
• 75 gr. de mantequilla, (Arg.: Manteca)
• sal,
• 50 gr. de levadura sin gluten.

En una licuadora, batidora o máquina de hacer pan (también se puede hacer a mano, pero tendremos que emplear mucho esfuerzo, como con el pan), poner el agua tibia con la mantequilla derretida y la levadura. Añadir la mezcla de harinas, la sal y el azúcar. Amasar bien, extender con el rodillo, y poner sobre una placa de horno espolvoreada con harina de maíz o mezcla de tres harinas. Cubrir con ingredientes 'permitidos' y meter en el horno precalentado hasta que la masa esté hecha. El catálogo de productos que podemos utilizar es enorme, pero tendremos cuidado con los productos envasados, leyendo antes las etiquetas.
http://www.platodeldia.com/dietasana/celiacos/?pagina=dietasana_celiacos_001_001

# 224.- Masa Para Pizzas

Para 4 personas
250 g de harina o preparado sin gluten
1 cucharada sopera de aceite
5 g de levadura prensada de panadería
2 g de sal
150 g de agua

Hacer un volcán con la harina sobre una mesa, y hace un hueco en el centro.
Incorporar todos los ingredientes en el hueco y mezclar los ingredientes de dentro hacia fuera, hasta conseguir una masa homogénea no demasiado dura, agregando harina y/o agua si fuese necesario para conseguir la textura adecuada.
Dejar reposar 20 minutos y estirar en una mesa espolvoreada con harina sin gluten, y darle la forma deseada. Se puede congelar.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1959

# 225.- Masa Para Pizza De Ricota

30 gr. de levadura
200 cc. de agua tibia
Sal
1 cdta. de azúcar
3 cda. de aceite
½ taza de ricota (Esp.: Requesón)
150 gr. de harina sin gluten

Colocar en la licuadora 30 grs. de levadura, 200 c/c. de agua tibia, sal y 1 cucharada de azúcar, agregar 3 cucharadas de aceite, 1/2 taza de ricota y 150 grs. de harina. Accionar la licuadora y verter esta preparación sobre otros 150 grs. de harina. Mezclar.
Colocar esta masa chirle en una pizzera enmantecada y enharinada y dejar leudar en sitio tibio. Cocinar en horno de temperatura máxima durante 15 minutos. Retirar la pizza y cubrirla con la cubierta deseada. Gratinar por un momento.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-de-pizza-de-ricota/

# 226.- Masa Para Pizza Con Harina De Soya

300 grs. Harina de Soya
200 grs. Harina de Arroz
50 grs. levadura (apta para celíacos)
1 cdita. sal fina
Agua en cantidad necesaria

Poner en un bol las harinas, la sal y mezclar bien.
En otro bol poner el agua tibia y disolver la levadura; después ponerla sobre la harina y amasar.
Ir agregando agua tibia poco a poco, hasta que la masa no se pegue en los dedos.
Dejar que la masa aumente su volumen.
Aceitar un molde y poner la masa.
Cocinar en horno fuerte durante 8 minutos.
Sacar la masa del horno, ponerle la salsa de tomate, el queso y volver a ponerla en el horno hasta que esté cocida.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=155&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=MASA%20PIZZA%20CON%20HARINA%20DE%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 227.- Masa Para Tarta

12 cucharadas de mezcla de harinas
4 cucharadas de aceite
½ cucharaditas de sal
¾ taza de leche líquida

Mezcle los ingredientes secos con el aceite. Incorpore la leche hasta obtener una masa tierna.
Coloque una tartera aceitada, incorpore el relleno que y al horno.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 228.- Masa Para Tartas - Empanadas - Fideos - Ravioles Y Capelletis

1 taza de mandioca
1 taza de fécula de maíz
1/2 taza de leche en polvo

Chuño
100 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
2 cucharadas de polvo leudante
1 huevo
Sal

Cernir la mandioca, la fécula de maíz, sal, polvo leudante y la leche en polvo, agregar el huevo, la manteca y el chuño. Formar una masa lisa, estirar con palo de amasar.
Chuño: cocer en un jarrito 100 cm. de agua, con una cucharada de fécula de mandioca, hasta formar una especie de chicle transparente.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-para-tartas-empanadas-fideos-ravioles-y-capelletis/

# 229.- Masa De Tarta

100 grs. Almidón de Papa
40 grs. Mantequilla (Arg.: manteca)
2 cdas. queso rallado
1 cdta. sal
1 yema

4 cdas. agua
1 cda. almidón de maíz

Hacer una corona con el almidón de papa. Añadir la mantequilla y mezclarla con las manos. Agregar el queso rallado y la sal.
Unir con la yema el agua y el almidón diluido en 100 cc. de agua.
Amasar muy bien.
Estirar y forrar un molde para tarta.
Poner al horno con el relleno elegido aprox. 20 minutos.
(Se puede hacer dulce, cambiando el queso por azúcar).
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=138&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=MASA%20DE%20TARTA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 230.- Masa Para Tartas - Empanadas Y Masas

1 taza de mandioca (fécula de éste tubérculo)
1 taza de fécula de maíz
1/2 taza de leche en polvo

Chuño
100 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
2 cucharadas de polvo leudante (levadura)
1 huevo
Sal

Cernir la mandioca, la fécula de maíz, sal, polvo leudante y la leche en polvo, agregar el huevo, la manteca y el chuño.
Amasar 15 segundos a velocidad 6, estirar con palo de amasar.

Chuño: Cocer en un jarrito 100 cm. de agua, con una cucharada de fécula de mandioca, hasta formar una especie de chicle transparente.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-para-tartas-empanadas-y-masas/

# 231.- Masa Para Tartas Y Empanadas

200 grs. de premezcla comercializada sin TACC (Ejemplo TIPO KAPAC)
1 huevo
1 cucharada de sal
1 cucharada de aceite
Agua cantidad necesaria (aproximadamente 80 ml.)
1 cucharadita de polvo leudante

Por un lado mezclar la premezcla con la sal, y por otro el huevo, el aceite, el agua y el polvo leudante. Incorpore esto último a lo anterior. Amase. Estire luego sobre su mesada un film y coloque el bollo sobre el mismo, estire con palote y corte los discos según el tamaño deseado. Rellene a gusto y maneje la masa para cerrar la empanada o tarta con el film.
Nota: las masas sin TACC son más frágiles, por ello hay que ser muy cuidadoso.
http://www.todasmisrecetas.com.ar/recetas/empanadas.singluten.html

# 232.- Masa Para Tartas, Pizza, Y Masas

Una Taza de Fécula de Maíz
Una taza de Nestúm de Arroz
Un huevo
Leche
Sal

Colocar en un recipiente la fécula de maíz y el Nestúm de Arroz, la sal el huevo y mezclar. Luego agregarle la leche de a poco revolviendo y logrando una masa apta para amasar. No chirle.
Luego volcar la preparación en la mesa previamente con fécula de maíz y amasarla primero con las manos, hasta lograr una masa uniforme. Después estirarla con la ayuda de una palo de amasar y fécula para que no se pegue.
Y utilizarla fina, para tartas y más gruesa para pizzas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-para-tartas-pizzas-y-masas/

# 233.- Mbeyú (Tortilla)

1 cucharada de grasa o manteca (Esp.: manteca o mantequilla)
1 huevo
2 tazas de Fécula de Mandioca
120gms.de queso
1 cucharadita de sal

Mezclar la fécula con el queso desmenuzado y la manteca o grasa, agregar la sal y la leche e incorporar fécula formando una masa seca y granulada. Calentar la sartén, poner un poco de masa y aplastarla con una cuchara, cocinar a fuego mínimo para que se cocine sin quemarse. Una vez dorada de un lado dar vuelta para dorarla del otro lado. Se sirven calientes
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 234.- Migas De Maíz

Para 4 personas
2-3 dientes de ajo
10 g de chorizo o panceta picados.
½ pimiento rojo o verde
200 g agua
200 g de harina de maíz (recomendamos ver lista de alimentos) o en su defecto usar un preparado panificable sin gluten.
Aceite de oliva
Una pizca de sal
Granos de granada (opcional)

En una sartén se sofríen los ajos, el pimiento troceado, el chorizo o la panceta. Retirar y escurrir bien y reservar. Reservar el aceite.
Mezclar lentamente el agua con la harina y la sal.
Verter el aceite de la sartén y mezclar con la masa hasta que queden sueltas las migas.
Mezclar la mezcla de ajos, pimiento y panceta con las migas.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1958

# 235.- Moldes De Polenta Y Camarones

1/2 Kg. Polenta
1 cda. Mantequilla (Arg.: Manteca)
3 tazas de camarones o langostinos
Aceite de oliva
1 diente de ajo
1/2 copita de vino blanco

Prepare la polenta y póngala en moldes individuales.
Luego coloque en una sartén un poco de aceite de oliva. Cuando esté caliente, ponga el ajo cortado en lonjas y deje sofreír un minuto.
Luego agregue los camarones y sofría tres minutos. Rehogue con el vino blanco hasta que reduzca a la mitad.
Desmolde la polenta sobre el plato y vierta los camarones.
Si la polenta se enfriara demasiado, ponga al horno por 10 minutos a fuego medio.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=66&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=MOLDES%20DE%20POLENTA%20Y%20CAMARONES

# 236.- Niditos De Arroz

1 taza de arroz cocido,
1 huevo,
50 grs. de queso fresco,
2 cdas. de tomate perita triturado,
1 cda. de queso rallado,
1 zapallito verde (opcional). (Esp.: sustituir por calabacín)

Hervir el arroz, mezclarlo con el queso fresco, cortado en cubos y, si desea, con el zapallito verde (previamente hervido y cortado en cubos). Disponer todo en una fuente para horno, tipo Pirex. Hacer un hoyo en el centro, colocar el huevo crudo, cubrir con el tomate perita triturado y espolvorear con queso rallado. Cocinar en horno caliente, hasta que la clara del huevo esté cocida.
Comentario: Aporta por porción: 440 calorías, 37grs. de hidratos de carbono, 28 grs. de proteínas y 28 grs. de grasas; también aporta vitamina B, A, E, calcio y potasio. Es una preparación completa, ya que contiene todos los nutrientes, por lo tanto puede consumirse como único plato de una comida, ya que no es necesario acompañarlo con otros alimentos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/8/

# 237.- Ñoquis De Calabaza Y Papa

300 gr. de calabaza,
500 gr. de papa,
60 gr. de fécula de maíz,
150 gr. de PREMEZCLA TANTE GRETTY,
1 cda. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
Sal,
Pimienta,
2 cdas. de queso rallado.

cocinar las papas y el zapallo al vapor, hacer un puré y mezclarlo en caliente con la manteca, la fécula y la PREMEZCLA. Agregar los condimentos y el queso rallado. Si quedara muy pegajoso, agregar un poco más de PREMEZCLA. Formar los ñoquis y hervir en agua salada. En cuanto flotan retirar y servir.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 238.- Ñoquis De Espinaca

1 Kg. de espinacas cocidas,
120 grs. de ricota, (Esp.: Requesón)
4 huevos,
4 cditas. de queso rallado,
200 grs. de Maicena.

Hervir la espinaca, exprimirla y picarla; mezclarla con todos los demás ingredientes. Formar los ñoquis; cocinarlos en agua hirviendo y, cuando suben a la superficie, escurrirlos y colocarlos en una fuente. Este plato puede acompañarse con salsa de tomate, salsa blanca o, simplemente, con manteca y queso.
Comentario: este plato aporta por porción: 380 calorías, 47grs. de hidratos de carbono, 21 grs. de proteínas y 12 grs. de grasas; además, es una preparación rica en vitaminas A y B, y aporta hierro, calcio, potasio y fibra alimentaría.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/8/

# 239.- Ñoquis De Maíz A La Romana

1 litro de leche harina de maíz precocida (330 gr.),
1 cucharadita de manteca (Esp.: mantequilla),
1 huevo, queso rallado (150 grs.)

Se pone a hervir la leche con una pizca de sal gruesa. Cuando está por soltar el hervor agregar la harina en forma de lluvia revolviendo para que no se formen grumos. Cocinar 1 minuto. Incorporar la manteca y el huevo fuera del fuego. Condimentar con pimienta negra y la nuez moscada.
Espolvorear con parte del queso rallado. Mezclar bien. Volcar la masa en la mesada previamente humedecida. Aplastar con palote y cortar con un cortapastas redondo. Acomodar en fuente enaceitada. Espolvorear con el resto del queso. Poner trocitos de manteca y gratinar. Puede servirse solos o con salsa al gusto.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/noquis-de-maiz-a-la-romana/

# 240.- Ñoquis De Papa

1 Kg. de papas hervidas con cáscara,
400 grs. de harina Sin T.A.C.C,
2 huevos,
2 cucharadas de aceite,
2 cucharadas de queso rallado,
Sal, pimienta y nuez moscada.

Hacer el puré de papas y condimentarlo. Agregar los huevos, la harina y demás ingredientes. Formar la masa y hacer tiras. Cortar en daditos. Hervirlos en abundante agua con sal y un chorrito de aceite, hasta que floten durante poco tiempo.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/8/

# 241.- Ñoquis De Papa

1 ½ Kg. de papas
2 tazas de harina de arroz (240 g)
1 taza de fécula de maíz
2 huevos
1 cucharada al ras de manteca (Esp.: mantequilla)  (15 g)
Sal
Manteca (Esp.: mantequilla) y queso rallado a gusto, para servir

Hervir las papas en agua y sal, hasta que estén cocidas. Escurrirlas, pelarlas y pasarlas por prensa-puré. Agregar la harina de arroz y la fécula de maíz tamizada, los huevos, la manteca y la sal. Amasar hasta que todo quede bien mezclado. Dividir la masa en pedazos, formar tiras redondas haciéndolas rodar con la palma de la mano sobre la mesa, espolvoreada con harina de arroz. Cortar en pequeños dados y pasarlos por el tenedor o por el molde de hacer ñoquis, para ahuecarlos. Cocinar en abundante agua hirviendo con sal. Retirar del fuego cuando el agua soltó bien el hervor y los ñoquis haya subido a la superficie. Colar y acomodar en una fuente. Servir con la manteca y el queso rallado, o bien con una salsa permitida a gusto.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 242.- Ñoquis De Polenta

500 grs. de harina de maíz (polenta),
2 litros de agua,
60 grs. de queso rallado,
300 grs. de queso muzzarella,
Orégano y sal a gusto.

Hervir la polenta con sal (debe quedar bien espesa). Extenderla sobre una placa para horno, y dejarla enfriar. Con un cortapastas, cortar círculos de 3 cm. de diámetro. Acomodarlos en una fuente térmica para horno, espolvorearlos con queso rallado, el orégano y la muzzarella rallada. Hornear a temperatura moderada durante 20 minutos. Servir bien calientes.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/noquis-de-polenta/

# 243.- Ñoquis De Polenta

500 grs. Polenta
300 grs. mozzarella

200 cc. de leche
1 cda. Maicena
1 clara de huevo
2 lts. agua
1 cda. sal
Pimienta negra a gusto

Preparar la polenta como de costumbre, echar polenta en agua hirviendo en forma de lluvia, revolver hasta que se desprenda del fondo de la olla.
Extender sobre una fuente con aceite y cortar ñoquis circulares de 3 centímetros de diámetro.
Ponerlos en una fuente para horno, agregar la mozzarela rallada.
Aparte, mezclar la leche, maicena y la clara un poco batida.
Con esta mezcla cubrir los ñoquis y poner al horno durante 20 minutos. Servir caliente y espolvorear pimienta negra a gusto.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=338&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=ÑOQUIS%20DE%20POLENTA

# 244.- Ñoquis De Ricota

400 grs. de ricota, (Esp. Requesón)
2 huevos,
300 grs. de harina Sin T.A.C.C,
2 cucharadas de queso rallado,
Sal, pimienta y nuez moscada.

Desarmar la ricota en un bol, agregarle los huevos y mezclar. Incorporar de a poco la harina, hasta obtener una masa que no se pegue en las manos. Sobre la mesada enharinada, estirar rollos y cortar cubos. Pasarlos por un tenedor. Cocinarlos en agua hirviendo con sal y una cucharada de aceite, hasta que suban a la superficie.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/8/

# 245.- Ñoquis De Zapallo

500 grs. de zapallo, (Esp.: Calabaza)
100 grs. de maicena,
100 grs. de queso rallado,
40 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
1 huevo,
Sal y nuez moscada a gusto.

Hervir el zapallo, escurrirlo, hacer un puré y dejarlo enfriar. Agregar la maicena y el huevo; mezclar y armar los ñoquis. Colocarlos en una cacerola con agua hirviendo; cuando suban a la superficie, escurrirlos. Servir con salsa de tomate, o simplemente con manteca o margarina y queso rallado.
Comentario: 1 porción (1 plato playo) aporta 630 calorías, 67.5 grs. de hidratos de carbono, 16.5 grs. de proteínas, 32.5 grs. de grasas, calcio, fósforo y vitamina A (ya que el zapallo es un alimento fuente de esta vitamina).
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/8/

# 246.- Ñoquis Express

½ paquete puré instantáneo en copos,
250cc agua,
125cc leche,
15g manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 cdita.
sal,
200g PREMEZCLA TANTE GRETTY,
1 huevo, nuez moscada.

Prepare ½ paquete de puré como indica el paquete. Mientras se entibia, ponga sobre la mesada la Premezcla, agréguele la sal y la nuez moscada. Incorpore el puré y el huevo. Amase y forme ñoquis de la manera tradicional.

Si los apoya sobre una tabla o bandeja, le resultará más sencillo trasladarlos a la olla. Hierva en abundante agua salada. Esta proporción le rendirá para dos porciones bien abundantes
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 247.- Ñoquis Sin Harina

Huevo 1 ud.
Leche 0,5 taza
Queso rallado 2 cdas.
Tomate perita 500 grs.
Pimentón a gusto
Sal marina a gusto
Queso blanco 500 grs.
Puré de papas 500 grs.

Mezclar los ingredientes y colocarlos, por cucharadas, en una cazuela o cazuelitas individuales.
Aparte, licuar los tomates pelados con la leche y condimentar a gusto.
Cubrir los ñoquis con la salsa y hornear a temperatura moderada durante 15 minutos.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=808

# 248.- Paella

Para 4 personas
· 300 g de arroz (de grano redondo)
· 1 litro de caldo de pescado
· 16 gambas (langostinos)
· 16 chirlas (almejas)
· 16 mejillones
· 150 g de calamar pequeño
· 6 ñoras (ají rojo seco, no picante)
· 1 cebolla mediana
· 2 dientes de ajo
· 1 dl de vino blanco
· 1 dl de aceite de oliva
· Azafrán
· Sal

Poner las chirlas a remojo en un recipiente con abundante agua fría y sal durante 1 hora.
Pelar las gambas y limpiar el calamar y los mejillones.
Saltear las chirlas en la paella a fuego fuerte hasta que se abran y retirar las conchas; desechar las que no abran.
Separar la carne de las ñoras, raspándolas por dentro o bien dejarlas a remojo durante 1 hora (es más fácil).
Luego, picar la cebolla y los ajos.
Preparar el caldo de pescado cociendo, en 1 l de agua con sal y a fuego moderado, durante 30 minutos, las cabezas, los mejillones y las cáscaras de las gambas, la cebolla y el puerro troceados; así reforzamos el sabor del guiso.
Poner la paella con la mitad del aceite de oliva en el fogón a fuego lento. saltear el pescado y los mariscos durante 1 minuto a fuego fuerte y, a continuación, retirarlos.
Agregar el resto del aceite de oliva y rehogar la cebolla y los ajos durante 5 ó 6 minutos, a fuego suave, sin dejar que se doren.
Cuando el preparado esté a punto, añadir la pulpa de las ñoras y rehogar unos segundos a fuego suave, antes de remojar el sofrito con el vino blanco. Retirarlo del fuego en cuanto rompa a hervir y reservarlo en un recipiente aparte.
Volver a poner la paella al fuego. saltear el arroz con un par de cucharadas de aceite de oliva a fuego suave, durante 1 minuto y medio, sin dejar de remover.
Añadir el caldo de pescado muy caliente. Espolvorear el azafrán y sazonar antes de dejar que hierva a fuego moderado.
Pasados 15 minutos, repartir sobre el arroz el pescado las chirlas y los mejillones reservados.
Probar el caldo. Rectificar el punto de sal al gusto y dejar hervir, durante 3 minutos más, a fuego moderado.
Servir tras 2 minutos de reposo.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1943

# 249.- Panqueques (Crepes) De Papa

Leche  0,5 taza
Nuez moscada  a gusto
Papa  500 grs.
Queso rallado  a gusto
Huevo batido  2 uds.
Manteca derretida  25 grs.  (Esp.: Mantequilla)
Sal marina  a gusto

Rallar las papas, agregar los huevos, la manteca y la leche.
Condimentar y agregar el queso rallado. Batir la preparación y hacer los panqueques, un poco más gruesos de los comunes.
Servir solos o con rodajas de tomate a gusto.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=811

# 250.- Panqueques (Crepes) Salados

1 huevo
120 gr. de fécula de maíz
300 cc. de leche
1 atado de espinacas
Sal,
Pimienta y nuez moscada

Bata el huevo en un bol. Agregue la fécula de maíz de a poco y la leche. Bata bien para que la masa quede homogénea. Hierva y licue la espinaca. Una ambas preparaciones. Caliente una panquequera y forme los panqueques. Puede usar otras verduras hervidas en vez de espinacas.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 251.- Pasta Al Huevo

Luego tú la cortas para hacer los canelones
500gr de harina sin gluten
400gr de huevos(los pesas para calcular mas o menos, pues todos no pesan lo mismo)
Una pizca de sal

Mezclar la harina con la sal. Se echan en un cuenco los huevos y se baten bien con un tenedor; se incorpora la harina mezclada con la sal y se amasa.
Cuando este consistente, se coloca en la encimera y se amasa hasta que este consistente y no se te pegue en la encimera.
Formas una bola y lo envuelves en plástico transparente y lo dejas en la nevera.
Para hacer los canelones lo estiras bien con el rodillo y lo partes en cuadraditos del tamaño que mas te guste.
Con esta receta puedes preparar también: lasañas, espaguettis, tallarines, etc....
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4222604

# 252.- Pasta Fresca

250 g PREMEZCLA TANTE GRETTY (2 tazas);
2 huevos;
1 cdita. sal;
1 cda. de aceite;
1 chorrito de agua.

Ponga en forma de corona la PREMEZCLA y la sal e incorpore los huevos, el aceite y el agua. Forme una masa tierna. Deje reposar 1/2 hora, estire espolvoreando la mesada con fécula de maíz. Utilice como prefiera (fideos, ravioles, capeletis, etc.).
Sugerencia de relleno para pasta: pique bien chiquito una cebolla, dos cebollas de verdeo y 100g de jamón cocido (permitido) y rehogue en un poquito de aceite. Ralle queso fresco o muzzarella (permitido) y mezcle con la preparación anterior. Salpimiente a gusto, deje reposar unos minutos y utilice para rellenar la pasta.

http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=10

# 253.- Pasta Italiana Fresca

250 g de harina Beiker
2 huevos
2 g de sal
25 g de agua

Hacer un volcán con la harina sobre la mesa.
Colocar dentro el resto de los ingredientes.
Mezclar y amasar los ingredientes de dentro hacia fuera.
Ha de resultar una masa homogénea y dura, agregando harina o algo de agua si quedase blanda o excesivamente dura.
Dejar reposar 20 minutos y estirar bien con máquina o a rodillo, al grueso según la clase de pasta a elaborar.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_18.html

# 254.- Pasta Sin Gluten

• 250 gr. de maicena
• 100 gr. de harina de maíz
• 4 huevos y una clara
• 1 cucharadita de aceite de oliva
• 1 cucharadita de sal
• Un poquito de agua

Tamizar sobre un cuenco la harina de maíz, la maicena y la sal. Luego, hacer un hueco en el centro y poner dentro los huevos, la clara y el aceite. Resolver bien todo, formando una masa espesa y darle forma de bola.
Espolvorear un poco de maicena sobre la superficie de trabajo y poner la bola encima.
Trabajar bien con las manos durante 10 minutos. La pasta ha de quedar lisa y fácil de manejar.
Envolver la masa en un papel antigrasa y dejarla en el frigorífico unos 10 minutos. Estirar la pasta con un rodillo, hasta que quede un rectángulo de 1mm de grosor. Darle la forma deseada, dejándola lista para cocinar.

**Rellenos para los tortellini**
*De queso y espinacas:*
200gr. de espinacas cocidas,
200 gr. de queso,
Sal y pimienta.

*De queso y pollo:*
2 pechugas de pollo hervidas,
50gr. de queso,
2 huevos batidos,
Sal y pimienta.

*De jamón y setas:*
100 g de jamón serrano picado,
100 g de setas
50 g de queso fresco.

Además de estos rellenos típicos, existen otros más novedosos empleados en la actualidad como de salmón, berenjenas, calabazas, atún o gambas.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 256.- Pasta Sin Gluten

(Para aprox, 300 gr de masa):
- 250 gr de harina sin gluten Proceli.
- un pellizco de sal
- 1 huevo fresco de tamaño grande (72gr aprox)
- 15 ml de aceite de oliva.

Mezcla la harina y la sal en un recipiente. En el centro de la harina abre un agujero y añades el huevo y el aceite. Mezcla todo hasta hacer una masa suave y elástica. Posteriormente lía l masa en un plástico transparente dejándola reposar durante unos 45 minutos antes de que sea amasada. Si que da muy seca, añade unas gotas de agua.
A esta pasta le puedes añadir los ingredientes que quieras, como hierbas, purés de verduras, de tomate, salmón, etc y enriquecerla aún más.
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=295&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 257.- Pastas Rellenas:

Sirve para empanadas tambien, o para hacer galletas saladas (estas cortarla del tamaño que uno queira y pincharlas y ponerlas en placa enmantecadas apenas se doran un poco y están)
250 gr. Almidón de Maíz.
125 gr. Fécula o  Harina de Mandioca.
125 gr. Leche en Polvo.
2 huevos.
50 gr. Manteca. (Esp.: Mantequilla)
2 cucharaditas de sal.
2 cucharadas soperas de queso rallado (optativo).
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.

*Chuño Blanco:*
Leche 150 cc.
4 cucharadas de mandioca.

*Relleno:*
Aproximadamente
400 gr de Acelga o espinaca.
300 gr de ricota.
2 cdas queso rallado.
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.

1 Huevo para pintar.
Tiempo de cocción: 7 a 8 minutos depende del tamaño y se cuenta desde que vuelve a romper el hervor una vez puestos en la cacerola.

Cernir las harinas con la leche en polvo, y por otro lado preparar el chuño, poner en un bowl el chuño caliente con poco de las harinas cernidas e ir amasando. Cuando se le fue agregando mas  de la mitad y se puso más duro agregar los huevos poner un poco mas de las harinas. Una vez absorbidos agregar la manteca blanda o derretida. y luego terminar de agregar la harina restante, si ven que se que ya no pegote y  sobra un poco lo usan para amasar hasta que quede bien suave sin grumos n nada. PAra estirar si es necesario solo agregar almidón de maíz.
Cortar y rellenar depende de lo que uno queira hacer. Y se puede trabajar con la mano dándole la forma que uno queira si que se corte, es buenísima. Eso si, vayan estirando de a poco y lo que no usan mientras tápenlo con un film o bolsita para que no se seque con el aire.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/157

# 258.- Pastas Y Lasagna

*Masa:*
400 gr. Premezcla
4 Huevos grandes
Sal a gusto.
Agua tibia cantidad necesaria.

*Relleno:*
Queso cremoso
Salsa Boloñesa con condimentos del listado.
Panceta salteada.

*Salsa Blanca:*
400 cc de leche

1 cucharada grande de almidón de maíz.
25 a 50  gr manteca. (Esp.: Mantequilla)
Sal
Nuez moscada.
(Cocción 5 minutos en microondas, revolviendo cada 2´).
Llevar  a horno caliente y cocinar durante 25aproximadamente hasta que este bien dorado.

*Postre: Alfajor Rogel*
Con la misma masa se pueden estirar en forma de discos y cocinar en horno hasta que estén dorados. Encimarlos con una capa de dulce de leche entre cada disco. Merengue firme para decorar
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/156

# 259.- Pastel Mandi`O

• 1 ½ kilo de mandioca harinosa.
• Harina de maíz para espolvorear.
• Relleno de pastel o so'ó ku'i (carne molida)
• 2 huevos duros.
• Aceite o grasa para freír.

1. Pelar y lavar la mandioca.
2. Hervir en abundante agua salada hasta que esté blanda, pero no demasiado.
3. Pasar por la máquina de moler, o pisar en el mortero. Amasar bastante. Formar bollos del tamaño de una galleta pequeña. Espolvorear la mesa y la masa con harina de maíz. Extender con el rodillo, dejándola de diez centímetros de diámetro, más o menos.
4. Poner en medio un poco de relleno y huevo duro picado. Humedecer los bordes. Cerrar. Hacer repulgue o pasar la raviolera.
5. Freír de a dos por vez en aceite bien caliente. Retirar sobre papel absorbente. Servirlos calientes.

# 260.- Pastel De Yogurt Con Polenta

100 grs. Polenta
400 grs. espinacas lavadas, escurridas y sin tallos
500 cc. de yogurt espeso
25 cc. de aceite de oliva
10 cebollines (Arg.: Cebolla de verdeo)
25 grs. menta fresca picada fina

Distribuya la mitad de las espinacas en la base y paredes de un molde de 23 centímetros, con aceite de oliva.
Mezcle los cebollines con la polenta, yogurt, menta y un poco de pimienta negra.
Ponga esta mezcla encima de las espinacas y cubra con el resto de las espinacas.
Tape el pastel con papel aluminio y ponga al horno durante 40 minutos.
Déjelo enfriar y decórelo con cáscara de limón y cebollines.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=354&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=PASTEL%20DE%20YOGURT%20%20CON%20POLENTA

# 261.- Pizza

50 de agua,
100 gr. de manteca (Esp.: mantequilla),
50 gr. de levadura,
Sal,
500 gr. aprox. de las tres harinas,
11/2 cucharada de azúcar,
2 huevos

Para la preparación es necesario utilizar licuadora o bien batidora, para ayudar a mezclar y para que leve como corresponda. Poner a fermentar la levadura en 100 cc. de agua y una cucharada de azúcar.
Poner en la licuadora el agua tibia restante con la manteca y la levadura, comenzar a licuar y agregar a cucharadas las tres harinas, los huevos y por último la sal. La preparación debe quedar homogénea pero chirla.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pizza-1/

# 262.- Pizza

150 gr. de harina de arroz común
25 gr. de harina de mandioca
25 gr. de levadura (permitida)
1 cda. de aceite
1 cdita. de sal
Agua, cantidad necesaria

Colocar en un bol las dos harinas, ahuecar el centro y agregar la levadura disuelta en ½ taza de agua tibia, el aceite, la sal y agua hasta formar una masa cremosa. Cubrir con esta preparación una pizzera aceitada, precocinar por 10 minutos, sacar y agregar tomates cubeteados, aceitunas y queso a gusto. Cocinar en horno moderado

# 263.- Pizza

600 grs. de harina premezcla,
200 grs. de leche en polvo,
50 grs. de levadura,
Sal,
Agua, c/n.

Mezclar la harina con la leche y la sal. Disolver la levadura en aproximadamente ½ litro de agua y verterla en la harina. Amasar hasta obtener una masa pegajosa. Si es necesario, agregar más agua. Extender sobre fuente enmantecada y llevar a horno bien caliente. Rinde 2 pizzas y 8 panes.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pizza-2/

# 264.- Pizza

350 de agua
100 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
50 gr. de levadura
Sal
500 gr. aprox. de las tres harinas
1 1/2 cucharada de azúcar
2 huevos

Para la preparación es necesario utilizar licuadora o bien batidora, para ayudar a mezclar y para que leve como corresponda. Poner a fermentar la levadura en 100 cc. de agua y una cucharada de azúcar
Poner en la licuadora el agua tibia restante con la manteca y la levadura, comenzar a licuar y agregar a cucharadas las tres harinas, los huevos y por último la sal. La preparación debe quedar homogénea pero chirla. Poner en una pizzera enmanteca o en tarteletitas para hacer pizzetas... Se hornean en horno moderado hasta dorar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pizza-3/

# 265.- Pizza

Para 4 personas
500 g. de harina sin gluten
10 g. de sal
50 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
250 g. de agua
10 g. de levadura (o bien sustituir por bicarbonato)

Amasar todos los ingredientes juntos, hasta conseguir una masa fina y elástica.
Hacer una bola con la masa y dejarla reposar 30 minutos.
Dar forma a la masa con la mano y rellenar con los ingredientes a utilizar.
Cocer a horno fuerte.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2010

# 266.- Pizza

1/2 kilo de la mezcla de tres harinas
350 cc de agua
Una cucharada de azúcar
75 gramos de mantequilla (Arg.: manteca)
Sal
50 gramos de levadura natural

En una licuadora, batidora o máquina de hacer pan (también se puede hacer a mano, pero con más músculo), poner el agua tibia con la mantequilla derretida y la levadura. Añadir la mezcla de harinas, la sal y el azúcar. Amasar bien, extender con el rodillo, y poner sobre una placa de horno espolvoreada con harina de maíz o mezcla de tres harinas. Cubrir con ingredientes "permitidos", y meter en el horno precalentado hasta que la masa esté hecha.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 267.- Pizza

Colocar en un bol 25 grs. de levadura prensada. 1 cucharadita de azúcar y agua tibia hasta disolver la levadura completamente. Dejar reposar 15 minutos, incorporar 100 grs. de harina de arroz y 50 grs. de fécula de maíz, 2 cucharadas soperas de mandioca. Mezclar. Agregar más agua si fuera necesario para obtener una masa chirle. Colocar la preparación en una placa de horno engrasada y cocinar en horno caliente. Retirar. Cubrir con la cubierta deseada y dar otro golpe de horno
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 268.- Pizza

1 taza de fécula de maíz,
1 taza de leche en polvo,
1 cucharadita de polvo de hornear, (permitido o ver receta)
1 huevo,
Sal,
Agua, c.s.
Aceite, c.s.
Salsa de tomate, c.s.
Muzzarella, c.s.
Todos las cubiertas que se le quiera agregar.

En un recipiente mezclar la fécula de maíz, leche en polvo, polvo de hornear, huevo y sal, agregando agua bien de a poquito hasta que quede una masa más bien blanda, esta se vuelca sobre un molde aceitado mediano. Llevar al horno y cuando este cocido a medias agregar la salsa de tomate.  Ya cuando esta cocido del todo se agrega la muzzarella y/o las cubiertas que se le quieran poner a gusto.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 269.- Pizza

450 g de Agua o Leche.
1 Huevo.
1 c de Aceite.
Sal a gusto.
50 g Levadura Fresca.
500 g. premezcla sin gluten.

Mezclar bien el agua o la leche con el huevo y el aceite, incorporar a la premezcla, batir hasta
Lograr una mezcla lisa y sin grumos. Diluir la levadura con un poquito de agua agregar al batido. una vez incorporada colocar la mezcla en asadera apenas aceitada y con la ayuda de una espátula aceitada o simplemente con las yemas de los dedos aceitados acomodar la. Dejar levar y en cuanto empieza a levantarse poner al horno. Cocinar en horno moderado unos 15 minutos, retirar colocar salsa de tomate, volver al horno por

1 minuto . en este punto podemos retirarla de horno, dejar enfriar y guardar para otro momento o bien ponerle queso o muzzarella y poner al horno hasta fundirla.
http://www.noraskills.com/re_pizza.php

# 270.- Pizza.

2 tazas de fécula de maíz
1 huevo
Leche
1 taza de arroz hervido triturado
Sal

Se mezclan todos los ingredientes, debe ser media liquida la consistencia. Y en la Plancha caliente y aceitada, se coloca la mezcla con un cucharón. Se hace como si fuera un panqueque. lo único que queda mas altito. A esas masas, después le pongo salsa de tomate, queso, aceitunas y todo lo que desee para la pizza. Se hacen rapidísimo, son muy ricas, son finitas, son económicas. Se puede guardar cocida la masa por tres días.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/1907

# 271.- Pizza

50grs de levadura
1 cda de sal
1 cda de azúcar
300cc de leche tibia
500grs .de mezcla de tres harinas
1 cdta de agar agar (si tenes)
50 grs. de margarita

Mezclar la margarina derretida con la leche tibia, azúcar y levadura. Combinar las harinas con la sal y el agar agar. Unir ls ingredientes secos con los líquidos, formar una masa dejar leudar hasta que duplique el volumen. Acomodarla en la pizzera enmantecada primero y luego que le pusieron manteca un poquitito de aceite y hornearla ligeramente. Sacarla ponerle el tomate y la muzzarella. Hornearla de nuevo. Salen 2 pizzas del tamaño de una pizzera de 28cm de diámetro. Y como donde vivo no consigo agar agar no le pongo nada. le pueden poner gelatina sin sabor que seria parecida a la función del agar agar.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6121

# 272.- Pizza De Berenjenas

4 berenjenas medianas
4 tomates peritas
Queso muzzarella o sardo
Aceite, sal pimienta y orégano

Pelar con el pelapapas las berenjenas, cortar en rebanadas a lo largo de 1/2 cm. de espesor, acomodar sobre una pizzera aceitada
Pelar y despepitar los tomates y cortarlos en brunoise (cuadraditos) agregarles los condimentos y un chorrito de aceite
Colocar sobre las berenjenas y llevar a horno fuerte durante aprox. 20 min. o hasta que las berenjenas estén tiernas
Espolvorear con uno o con los dos quesos rallados con el rallador de verduras y dejar hasta que el queso se funda aprox. 10 min.

# 273.- Pizza De Berenjenas

| | |
|---|---|
| 1 Kg. | Berenjenas con piel cortadas en rodajas finas |
| 2 | Huevos batidos |
| 1/2 Kg. | Maicena |
| 1 | Rocio de Aceite en Sartén y en Asadera |
| 1/4 Kg. | Queso Port Salut o Mozarella |

1 pizca Orégano
1 taza Salsa de Tomates
3 dientes Ajo Encarnado (algo violeta)

Dejar remojar las rodajas de berenjena en agua fría un rato.
Rebozarlas y dorarlas en sartén:
Pasando cada rodaja x huevo y luego x maicena
Dorarlas sobre sartén rociada con aceite en aerosol
Cubrir asadera, ya aceitada, con las rodajas formando una alfombra que no deje ningún orificio. Unas sobre otras van a formar la masa.
Cubrir la alfombra de berenjenas con una capa de queso o mozarella. IMPORTANTE: notar que se pone antes que la salsa de tomates.
Cubrir todo con una salsa de tomates hecha con los tomates y los dientes de ajo picados.
Al horno hasta que intuyamos que se derritió el queso.
Espolvorear con el orégano antes de servir.

*Comentario:* el queso es el responsable de que las rodajas de berenjena se unan unas con otras. Por eso, debe ir antes que la salsa de tomates.
Lo que recordamos de comer esta pizza es el característico gusto de la salsa de tomates hecha solo con ajo. El orégano le agrega el aroma a pizza.
http://www.webconferencia.net/foros/gastronomia/recetas-para-celiacos-130091.html

# 274.- Pizza De Fécula De Maíz Y Harina De Arroz

200 gr. de harina de arroz
100 gr. de fécula de maíz
1 cucharadita de sal
1 sobre de levadura de cerveza en polvo

Diluya la levadura con el agua tibia, deje fermentar. Agregue las harinas, previamente tamizadas, forme una masa y deje levar. Estire y coloque en una pizzera, deje levar nuevamente unos minutos. Cocine de 5 a 10 minutos en horno caliente.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 275.- Pizza De Fécula De Maíz Y De Mandioca

8 cucharadas soperas de leche en polvo
14 cucharadas soperas de fécula de maíz
8 cucharadas soperas de fécula de mandioca
1 cucharada de polvo leudante
1 y ½ cucharada de aceite de maíz
Agua: un poco
Sal a gusto

Tamice los ingredientes secos varias veces, luego haga un hueco en el centro y coloque el aceite y el agua y forme una masa. Deje levar en un lugar cálido, estire y coloque en una pizzera, deje leudar nuevamente. Cocine 10 minutos en horno caliente.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 276.- Pizza De Harina Maíz

1 taza de harina de maíz
2 huevos
1 hoja de laurel
4 cucharadas soperas de fécula de maíz

Sal a gusto
100 gr. de queso
50 gr. de aceitunas

Caliente 2 tazas de agua, agregue la hoja de laurel y deje hervir; agregue lentamente la harina de maíz (evitando la formación de grumos) revuelva lentamente hasta completar la cocción, retire del fuego y deje enfriar. Bata los huevos e incorpórelos a la polenta fría, agregue la fécula y mezcle bien hasta obtener una masa uniforme. Estire el placa aceitada (es conveniente aceitarse las manos) hornee al máximo durante 10 minutos
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 277.- Pizza De Harina De Garbanzos

250 g de harina de garbanzos
1 cucharadita de sal
3/4 l de agua
3 cucharadas de aceite
2 yemas
Aceite cantidad necesaria

Colocar la harina de garbanzos y la sal en un bol. Agregar poco a poco el agua batiendo con un batidor. Sin dejar de batir, añadir el aceite y las yemas. Dejar descansar entre 2 y 3 horas. En el momento de utilizar, aceitar generosamente una placa o pizzera, distribuir la mezcla y cocinar en horno moderado hasta dorar (conviene tamizar la harina de garbanzos
antes de utilizarla para que no forme grumos. Al distribuir la pasta en la asadera debe quedar fina. Por lo tanto, hacerla en una placa grande. El horno debe estar caliente para lograr un color parejo y se cocine de ambos lados).
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postp315248.html

# 278.- Pizza De Mandioca

• 1 kilo mandioca.
• 2 huevos.
• 1 cucharadita grasa de cerdo o aceite.  (Esp.: Manteca de cerdo o aceite)
• 1 cucharadita sal fina.
• 150 gramos de queso Paraguay o fundido.

*• Para la salsa:*
½ cucharadita de sal fina.
¼ Kg. de tomates pelados.
1 pizca de pimienta.
Orégano a gusto.

1. Pelar y hervir la mandioca. Pasar por la máquina y molerla. Amasar con los huevos, la sal y la grasa.
2. Aceitar una pizzera grande (31 cm. mas o menos) con la mitad del aceite.
3. Extender la masa formando reborde. Cubrir con rebanadas de tomate y queso. Mezclar el resto del aceite con sal, pimienta y orégano.
4. Rociar la pizza. Llevar a horno muy caliente (250 grados) durante 15 minutos y ya está.

# 279.- Pizza De Mijo

4 tazas de mijo cocido
1 cebolla rallada
2 cucharadas de ricota (Esp.: Requesón)
Sal.

Mezclar y verter en asadera aceitada. Hornear. Cubrir con 1/2 Kg. de tomates maduros cortados en rodajas. Condimentar. Adornar con morrones cocidos, cubrir con mozzarella rallada. Volver al horno hasta derretir el queso.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 280.- Pizza: (Masa De Ricota)

Colocar en la batidora 30 grs. de levadura, 200 c/c. de agua tibia, sal y 1 cucharada de azúcar, agregar 3 cucharadas de aceite, 1/2 taza de ricota (Esp.: Requesón) y 150 grs. de harina. Accionar la batidora y verter esta preparación sobre otros 150 grs. de harina. Mezclar.
Colocar esta masa en una pizzera engrasada y enharinada y dejar leudar en sitio tibio. Cocinar en horno de temperatura máxima durante 15 minutos. Retirar la pizza y cubrirla con la cubierta deseada. Gratinar por un momento.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 281.- Pizza De Verdura

*Masa:*
50 grs. de levadura fresca,
300 cc. de leche tibia,
1 cda. de sal,
100 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
500 grs. de mezcla de 3 harinas.
*Relleno:*
c/n de salsa de tomate,
2 atados de espinaca,
1 taza de salsa blanca,
2 dientes de ajo,
200 grs. de muzzarella picada.

Licuar la levadura, la sal, el azúcar y la leche tibia; agregar la mitad de la harina y seguir licuando unos segundos, incorporar el resto de la harina y revolver con una cuchara de madera. Extender la masa en una pizzera aceitada, tapar con un nylon o repasador y dejar leudar. Colocar la salsa de tomate y hornear durante 10 minutos. Cocinar la espinaca, exprimirla y picarla, mezclarla con la salsa blanca y el ajo picado. Cubrir la pizza precocida con la preparación de espinaca y colocar la muzzarella picada encima. Hornear nuevamente hasta que el queso se derrita.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pizza-de-verdura/

# 282.- Pizza Dietética

150 gr. de harina de arroz común
25 gr. de harina de mandioca
25 gr. de levadura (permitida)
1 cda. de aceite
1 cdita. de sal
Agua, cantidad necesaria

Colocar en un bol las dos harinas, ahuecar el centro y agregar la levadura disuelta en ½ taza de agua tibia, el aceite, la sal y agua hasta formar una masa cremosa. Cubrir con esta preparación una pizzera aceitada, agregar tomates cubeteados, aceitunas y queso a gusto. Cocinar en horno moderado
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet11.htm

# 283.- Pizza Diferente

1 Kg. de papas,
50 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
1/2 Kg. de tomates,
400 grs. de queso mozarella,
Sal y orégano a gusto.

Hervir las papas, escurrirlas, hacer un puré e incorporar la manteca; mezclar bien. Colocar la mezcla en la pizera previamente humedecida. Cubrir la preparación con pulpa de tomate, condimentada con sal y orégano. Disponer el queso cortado en rodajas y llevar a horno caliente durante 15 minutos.
Comentario: El puré se puede reemplazar por arroz hervido. También se puede cubrir la pizza con huevo duro picado, fetas de jamón, morrones, aceitunas, etc. Tener en cuenta que esto aumentará el valor calórico de la

preparación. 1 porción aporta 320 calorías, 28 grs. de hidratos de carbono, 14 grs. de proteínas, 17 grs. de grasas, vitamina A, potasio, calcio y magnesio
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/10/

# 284.- Pizza Especial

Receta de Luly Lang,
También se puede freezar de la forma acostumbrada
Se puede usar el puré de papas que viene en copos (apto celiacos)
*No olvidar que todos los ingredientes que se usan deben ser "Aptos para Celiacos"

800 gr. de puré de papas (sin nada solo papas pisadas)
4 yemas
4 claras batidas a nieve
2 cucharadas de harina de arroz
Sal, pimienta
Cubierta sugerida
Panceta (tocino) ahumada, apta celiacos, o jamón
Rodajas de tomates
Queso para pizza apto celiacos, rallado o cortado en tiras finitas
Aceitunas verdes y negras (olivas)
Orégano freso, o albahaca

Colocamos en agua fría y sal, 1 kilo de papas enteras y con cáscara, esta seria la cocción correcta para lograr un puré cremoso.
Cocinamos hasta que la papa esta tierna. Luego pelamos y formamos el puré, dejamos entibiar.
Agregamos las yemas, mezclamos; incorporamos las 2 cucharadas de harina de arroz, mezclamos muy bien y por ultimo, las claras batidas a nieve, mezclando suavemente.
Colocar esta mezcla en una pizzera enmantecada o aceitada o cubierta con papel manteca., distribuimos bien, que quede pareja, queda "gordita", pero al cocinarla se baja, queda mas delgada.
Lo ideal es hacer primero una cocción a blanco. Cocinarla 10 minutos así sola, sin cubierta, se va a ir dorando levemente, debe formar "piso" si no estamos seguros que forme piso, la cocinamos en el piso del horno 5 minutos, de los 10 minutos totales
La cubierta puede ser cualquiera que nos guste.
La autora de la receta eligió panceta ahumada apta celiacos, coloco por encima rodajas de tomate freso (se puede reemplazar por una salsa de tomates), coloco por encima mozzarella apta para celiacos, rallada gruesa, aceitunas verdes y negras y hojitas de orégano fresco o albahaca o la hierbas que nos gusten.
Llevar nuevamente a horno bien caliente, por espacio de 20 minutos más, depende de cada horno.
Al sacarla del horno agregarle más hierbas y más aceitunas
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3867557

# 285.- Pizza Feria Del Plato

50 grs. de levadura (marca permitida),
300 cc. de leche tibia (no caliente),
1 cdita. de sal fina,
2 cdas. de azúcar,
100 grs. de manteca (Esp.: mantequilla) blanda,
500 grs. de mezcla de las tres harinas.

Poner en la licuadora la levadura, la sal, el azúcar y la leche tibia. Licuar 15 seg. y agregar la mitad de la harina; y volver a licuar 15 seg. más. Luego, incorporar a ésta mezcla el resto de harina y revolver con cuchara. Extender con las manos la mezcla en pizzera bien aceitada, tapar con nylon y apoyar sobre hornalla apagada (horno encendido). Dejar levar un poco y luego colocar la salsa de tomate. Cocinar en horno fuerte hasta que los bordes estén levemente dorados. Sacar del horno y colocar el queso; hornear unos minutos más, hasta que el queso se derrita.
*Salsa de tomates:*
Licuar tomates frescos cortados por la mitad, junto con cebolla, sal, pimienta y orégano. Hervir 15 minutos. Luego, agregar aceite y colocar sobre la pizza.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pizza-feria-del-plato/

# 286.- Pizza Tricolor

Levadura 30 gramos
Agua tibia 1 taza
Sal y pimienta a gusto
Harina de arroz 100 gramos
Fécula de mandioca 100 gramos
Almidón de maíz 200 gramos
Margarina 100 gramos
Tomates 2
Aceite 2 cucharadas
Albahaca 10 hojas
Queso fresco 250 gramos
Tomates cherry opcional para decorar

Disolver la levadura en el agua tibia.
Mezclar 1 cucharadita de sal con la harina de arroz, la fécula de mandioca y el almidón de maíz. Incorporar la margarina derretida y fría y preparar una masa suave.
Disponer la masa en una pizzera pincelada con margarina y dejar leudar 30 minutos.
Para la salsa: pelar los tomates (sumergirlos en agua caliente), retirar las semillas y picarlos. Mezclar el tomate con el aceite, salpimentar y cubrir la pizza.
Hornear 30 minutos y retirar
Disponer sobre la pizza el queso en láminas y hornear 5 minutos. Decorar con albahaca y tomates cherry. Servir.
http://www.clarin.com/suplementos/ollas/2005/07/28/o-00601.htm

# 287.- Pizza Verde

(Rinde 6 porciones)
Espinaca 100 gr
Brócoli 100 gr
1 huevo
50 gr de queso descremado cuartirolo
30 gr tomate
Orégano, pimienta, ajo.

Cocinar las espinacas y el brócoli, picar y escurrir.
Procesar las verduras con el huevo y colocar la preparación en una pizzera rociada con aceite vegetal y hornear.
Condimentar el puré de tomates.
Cubrir la pizzeta con salsa y el queso cortado y llevarla al horno fuerte hasta que se funda el queso.
http://www.erecetas.com.ar/

# 288.- Pizzetas

1 taza de harina de maíz
1 taza de fécula de maíz
1 taza de mandioca
1 cucharada de aceite
1 cucharada de levadura
sal y agua tibia cantidad necesaria.

Mezclar todo los ingredientes. Disolver la levadura en el agua tibia y agregarla a los demás ingredientes. Dejar descansar la masa en lugar tibio. Formar las pizzetas sobre placas aceitadas. Dejar levar nuevamente en lugar tibio Cocinar en horno mediano y:
a) cubrir con salsa de tomates, rodajas de mozzarella y gratinar en horno fuerte
b) cubrir con cebolla cocida al vapor, roquefort rallado y gratinar. Decorar con aceitunas negras.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 289.- Pizza Sin Gluten

• 400 gr. de maicena

• 100 gr. de harina de maíz
• 30 gr. de levadura de panadero
• ½ litro de agua
• ½ cucharadita de sal

Una vez troceada la levadura, diluirla en un cuenco con agua tibia.
Mezclar con la harina de maíz, la maicena, la sal y el agua hasta obtener una bola.
Después, dejar que repose durante 2 horas.
Estirar la pasta con un rodillo y forrar con ella el molde que se vaya a utilizar. Rellenarla con la guarnición favorita y pasarla 20 minutos por el horno a fuego medio-alto.

**Rellenos para pizza**
*De salchichas y champiñones:*
4 salchichas grandes,
1 cebolla en aros finos,
100g de champiñones frescos laminados,
250 g de salsa de tomate
Queso para fundir.

*De gambas y espárragos:*
1 bote de espárragos naturales,
100 g de beicon,
200g de gambas peladas y cocidas,
250 g de salsa de tomate
Queso para fundir.

*De atún y maíz:*
1 lata de atún.
1lata de atún en aceite,
1 cebolla cortada en aros,
100g de maíz,
250g de salsa de tomate
Queso para fundir.

*De chorizo y queso:*
250g de salsa de tomate,
100 g de chorizo,
Aceitunas
Queso para fundir.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 290.- Polenta

1 taza de harina de maíz (marca permitida),
3 tazas de agua,
1 cda. de aceite por litro.

Al agua o al caldo agregarle una cucharada de aceite por litro y, cuando esté hirviendo, agregar en forma de fina lluvia, el harina de maíz, a la vez que se revuelve con cuchara de madera para que no se agrume. Al principio, usar fuego fuerte y luego pasar a fuego bajo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/polenta/

# 291.- Polenta, Preparación Básica

En dos litros de agua hirviendo deje caer como lluvia, unas dos tazas de polenta.
Sin dejar de revolver, añada una cucharada de mantequilla y sal.
Siga revolviendo hasta que se vea el fondo de la olla.
Ponga en moldes o fuente y deje reposar por 20 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=65&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=POLENTA,%20PREPARACION%20BASICA

# 292.- Polenta A La Pizzaiola

120 grs. de harina de maíz o polenta,
1 cda. de aceite,
Salsa de tomate c/n,
Queso fresco c/n,
Sal y orégano a gusto.

Cocinar la harina de maíz en un litro de agua hirviendo, con sal y aceite. Retirar del fuego, extender la preparación en una pizzera previamente aceitada. Cubrir con salsa de tomate, queso fresco y espolvorear con orégano. Cocinar en horno bien caliente y servir.
Comentario: Esta preparación aporta por porción: 180 calorías, 50 grs. de hidratos de carbono, 40 grs. de proteínas y 95 grs. de grasas; además contiene vitaminas del complejo B, vitamina A, fósforo, potasio y calcio
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/11/

# 293.- Polenta Cremosa Con Verdeo

• 1 taza de polenta
• 2 Y 1/2 taza de caldo de verdura
• 2 Y 1/2 taza de leche descremada.
• 3/4 taza de cebolla de verdeo picada.
• 3 cucharadas de perejil picado.
• Sal marina
• Pimienta.

Mezclar la polenta con el caldo, la leche y sal a gusto. Llevar a hervor sin dejar de revolver con cuchara de madera.
Cocinar 15 minutos en un hervor suave hasta que espese y esté cocida, revolviendo continuamente.
Incorporar la cebollita de verdeo y el perejil.
Ajustar la sal y la pimienta y servir bien caliente.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-pastas.php

# 294.- Polenta Gratinada

1 taza de polenta,
750 cc. de leche,
50 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
2 huevos,
Orégano, sal y pimienta a gusto,
1/2 taza de queso rallado,
c/n de salsa de tomate.

Preparar la polenta con la leche; cuando esté cocida, retirarla del fuego y agregarle 30 grs. de manteca (mantequilla), los huevos, la mitad del queso rallado, sal, pimienta y orégano. Colocar en una placa enmantecada, alisar la superficie, dejar enfriar y cortar cuadrados con un cuchillo o con un cortapastas. Colocar las porciones de polenta en una placa enmantecada, espolvorear con el resto del queso rallado y rociar con 20 grs. de manteca derretida. Gratinar 5 minutos en el horno. Servir caliente, rociado con salsa de tomate.
Comentario: Tener en cuenta que el queso y la salsa de tomate deben ser de marcas permitidas. La salsa puede elaborarse con tomates frescos. Si se desea, se puede agregar queso tipo cuartirolo a la polenta; pero esto aumentará el valor calórico de la preparación. Una porción (1/2 plato playo) aporta 490 calorías, 48.5 grs. de hidratos de carbono, 20 grs. de proteínas, 23 grs. de grasas, vitaminas A, D, B12, calcio, fósforo y potasio.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/11/

# 295.- Polenta Grillada

Gentileza Buenos Aires Natural Chef
500 g Polenta
4 Tomates perita
4 Hongos portobello

250 g Brócoli
250 g Tofu (queso de soja)
1⁄2 taza Perejil
1 diente Ajo
C/n Sal marina
C/n Aceite de oliva
1⁄2 cucharadita Orégano

1. Preparar la polenta según indica el producto (entre 3 y 4 partes de agua por cada una de polenta). Inmediatamente de cocida colocarla en una bandeja aceitada no muy grande de aproximadamente 1 cm. de altura.
Dejar enfriar y cuajar. Reservar fuera de la heladera.
2) Cortar el tofu en círculos (con un cortante) en círculos de 1 cm. de espesor también. Reservar.
3) Cortar rodajas de tomate perita del mismo diámetro que el tofu y de 1 cm. de espesor. Condimentar con pizca de sal y orégano. Reservar.
4) Hervir 1 minuto en agua hirviendo el brócoli, retirarlo y enfriar en agua helada. Reservar unas flores para decorar. El resto pasarlo a una procesadora y procesar hasta hacer un puré junto con 1⁄2 diente de ajo, 1 cucharada de aceite de oliva y sal marina. Reservar
5) Colocar una plancha o sartén en el fuego y cocinar vuelta y vuelta (dorar ligeramente) los círculos de polenta, el tofu y el hongo portobello sin el pie. Condimentar con poca sal y armar en plato haciendo capas. Primero la polenta, luego el tofu, sobre éste el tomate y después el hongo portobello, terminando con el puré de brócoli.
6) Preparar en la procesadora una salsa con el perejil, el 1⁄2 diente de ajo restante, sal y aceite de oliva hasta textura cremosa.
7) Condimentar con esta salsa la preparación (desde arriba) y decorar también el plato.
8) Servir con una flor de brócoli arriba.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_4.html

# 296.- Polenta A La Napolitana

½ Kg. de Salchichas
2 Cebolla mediana (cortadas chiquitas)
1 diente de ajo (picado)
Pimienta
Queso Parmesano rallado
Tomate al natural (1 lata)
Aceite o manteca (Esp.: mantequilla)

Rehogar las cebollas con el ajo. Agregar el tomate picado. Agregar las salchichas sin piel o en trocitos. Salpimentar a gusto. Cocinar a fuego moderado. Colocar todos estos ingredientes sobre un disco de polenta con un piso de queso parmesano.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/polenta-napolitana/

# 297.- Polenta De Choclo (Mbaipy Avatiky)

Plato invernal especial.
Ingredientes
-3 cucharadas de aceite.
-1 cebolla.
-1 cucharadita llena de sal gruesa. (Esp.: Sal gorda)
-1 cucharadita de azúcar.
-1 taza de agua.
-2 tazas de leche.
-12 choclos rallados o molidos. (Esp.: Maíz)
-1 rebanada de queso Paraguay ó queso fresco.

Calentar el aceite. Freír la cebolla. Agregar la sal, azúcar, agua y el choclo molido disuelto en leche. Revolver continuamente dejando hervir diez minutos. Retirar del fuego. Agregar el queso desmenuzado. Servir con bife, asado o salsa de tomate. Nota: Con la polenta de choclo se puede hacer la misma variedad que con la de maíz, es decir: con carne, con carne vieja, cerdo, etc. El choclo no debe ser tan tierno. Si tuviere la cáscara muy gruesa,

desleír una vez rallado, con el agua y la leche y pasar por colador. *Mbaipy (polenta); avatí (maíz); ky (tierno/ verde)

# 298.- Polenta Y Atún

1/2 Kg. Polenta
1 cda. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 tarros de atún en aceite
1 taza de cebollitas perla
Orégano
Aceite de oliva
Sal

Prepare la polenta y póngala en un fuente. Deje enfriar. Coloque el atún en un fuente y salpimiente.
Corte las cebollitas en mitades y sofría en aceite por 10 minutos.
Junte con el atún, espolvoree orégano y corrija la sal. Corte la polenta en trozos y disponga sobre el plato. Sobre ésta vierta un porción de atún y cebollitas.
Sirva de inmediato.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=67&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=POLENTA%20Y%20ATÚN

# 299.- Polenta Y Champiñones

1/2 Kg. Polenta
2 bandejas de champiñones
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
1 cda. mantequilla (Arg.: Manteca)
Sal
Pimienta

Prepare la polenta como se indica en la receta base.
Limpie los champiñones y córtelos en escalopas finas.
Pele los ajos y píquelos finamente.
En una sartén con aceite fría los ajos y luego añada los champiñones.
Deje que se salteen bien.
Corte la polenta en bastones de uno a dos cm. de espesor y vierta sobre ellos los champiñones salteados.
Sirva de inmediato.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=68&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=POLENTA%20Y%20CHAMPIÑONES

# 300.- Polenta Y Peperoní

1/2 Kg. Polenta
1 cda. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 pimientos verdes
2 pimientos rojos
Aceite de oliva
Sal

Lave y corte los pimientos en tiras finas, retirando toda la parte blanca.
En una sartén con aceite bien caliente fría los pimientos durante 20 minutos a fuego medio, revolviendo ocasionalmente y evitando que se quemen demasiado.
Salpimiente a gusto.
Prepare la polenta, póngala en una fuente para el horno.
Cuando esté tibia, corte en trozos medianos y sirva acompañada de los pimientos fritos.
Sirva de inmediato.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=69&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=POLENTA%20Y%20PEPERONI

# 301.- Quesadillas

½ Kg. de harina de arroz,
½ Kg. de azúcar,
6 huevos,
125 gr. de mantequilla (Arg.: manteca),
125 gr. de requesón (Arg.: ricota),
125 gr. de queso,
125 gr. de manteca  (Arg.: grasa)
2 cucharaditas de polvo leudante permitido

Primero se remuele bien el queso con la mantequilla y el requesón, luego se le revuelve el azúcar y de una en una se le revuelven las yemas, todo esto se mezcla con la harina previamente cernida junto con el polvo leudante, todo esto bien amasado se le agregan las claras batidas a punto de turrón y se pone en moldes enmantecados y enharinados para meterlos al horno.

# 302.- Quesadillas

Solo hay que meter en la tortilla mexicana un trozo de queso y echarla en una sartén sin aceite para que se derrita el queso, tambien podéis meterla un minuto en el microondas que sale incluso mejor,  podéis utilizar el queso que queráis, pero sabe mejor con quesos algo fuertes.
Los mexicanos meten en las quesadillas una hoja que en España no se encuentra, esta hoja es muy parecida a la del te, hay gente que en su lugar prefiere poner unas hojitas de cilantro.
Si os gusta el picante las enchiladas están muy ricas con un poquito de salsa verde o con un trocito de chile restregado en la tortilla
Si las queréis algo mas nutritivas podéis hacer quesadillas de champiñones (pasar los champiñones cortados en laminas por una sartén con aceite y los metéis junto al queso), tambien de jamón york, bacón, chorizo,... (En estos casos solo tenéis que meter el ingrediente junto al queso en la tortilla y calentar)
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3565405

# 303.- Quiche De Cebollas Y Queso

Gentileza Editorial Evia
6 Porciones
10 cucharadas de almidón de maíz
4 cucharadas de semita de maíz
4 cucharadas de fécula de mandioca
60 g de margarina untable Light
1 cucharada de sal
1/2 taza de agua

*Para El Relleno:*
4 cebollas grandes
4 cucharadas de queso untable descremado
4 cucharadas de queso rallado
1 huevo duro picado
1 huevo
1 cucharadita de mostaza
A gusto sal y pimienta
180 g de láminas de muzzarella
Cantidad necesaria: rocío vegetal

1. Colocar en un bol el almidón, la semita y la fécula. Añadir la margarina untable junto con la sal y hacer migas. Verter el agua, formar la masa y dejarla descansar en la heladera durante 1 hora.
2. Picar las cebollas y rehogarlas en rocío vegetal hasta que estén transparentes. Mezclarlas con el queso rallado y el huevo duro picado.
3. Batir el huevo con el queso descremado y la mostaza. Incorporarlo a la preparación anterior y salpimentar.
4. Estirar la masa y acomodarla en una tartera. Esparcir el relleno encima y cubrirlo con láminas de muzzarella.
5. Hornear la tarta entre 30 y 40 minutos a temperatura moderada.

*Composición Por Porción*
Hidratos de carbono: 42 g
Proteínas: 13 g

Grasas: 13 g
Calorías: 352
http://www.celico.com.ar/notas/receta_2.html

# 304.- Quiche Con Harina De Quinoa

100 grs. Harina de Quinoa
100 grs. de 3 harinas
75 grs. Mantequilla (Arg.: manteca) o margarina
1 huevo

Mezcle las harinas con la mantequilla y procese.
Luego agregue el huevo y mezcle hasta que se forme la masa.
Ponga la masa en el refrigerador durante 30 minutos.
Enmantequille un molde, ponga la masa y rellene con lo que desee.

Ejemplo:
50 grs. de tocino
1 cda. Mantequilla (Arg.: manteca)
½ taza de leche
3 huevos
¼ de queso rallado
Sal y pimienta
El tocino picado se fríe en la mantequilla, se retira del fuego y se junta con la leche, huevos batidos, queso, sal y pimienta; con esto se rellena la quiche y se pone 20 minutos al horno hasta que cuaje.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=451&busqueda=30/08/2006%202:09:35&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUICHE%20CON%20HARINA%20QUINOA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 305.- Ravioles

*Masa:*
1/2 taza de fécula de mandioca,
Una taza de fécula de maíz,
1 taza de leche en polvo,
25 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
Sal.
*Chuño:* 100 cc. de agua y una cucharada de fécula de mandioca.
*Relleno:*
250 grs. de ricota, (Esp.: Requesón)
1 yema,
Queso rallado a gusto,
Sal,
Nuez moscada

Cocer la cucharada de mandioca en el agua hasta obtener una mezcla transparente (chuño). Cernir los ingredientes secos y colocarlos en la mesada. incorporar la manteca derretida. el huevo y el chuño tibio. Amasar, si fuera necesario Agregar un chorrito de agua. Dividir la masa en dos. Estirar los dos bollitos. Marcar una tapa con el palo especial para ravioles. Colocar en cada cuadradito una cucharadita de relleno. Cubrir con la otra tapa. Marcar nuevamente y cortar con la ruedita. Cocinar en agua hirviendo con un chorrito de aceite. Cocinar unos minutos. Colar cuando estén bien inflados. Cubrir con salsa a gusto.
Rinde entre 2 y 3 porciones.
Esta masa sirve también para preparar tallarines y tapas de tartas o pasteles
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 306.- Ravioles Caseros, Capelettis, Agnolotis, Etc. Todas Pastas Rellenas.

250 gr de Almidón de Maíz.
125 gr de Almidón de Mandioca

125 gr de Leche en polvo Entera.
2 huevos.
Manteca 50 gr o 2 cdas de aceite.
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.
1 cdas de queso rallado (optativo)
*Chuño blanco:*
150 cc de Leche.
4 cds soperas de Almidón o Harina (es lo mismo) de Mandioca.
Rinde 5 porciones.
Cocción 5 a 7 minutos desde que vuelve a romper el hervor luego de puestos en el agua hirviendo.
Sirve para empanadas y lasagna.
Pintar con huevo adentro en los bordes para que se peguen las tapitas. Nunca con agua.

*Relleno fácil de hacer:*
Acelga o espinaca 400 gr.
300 gr de Ricota.
2 cdas de queso rallado.
Sal y pimienta (o jengibre en polvo (de listado) o rayarlo uno).

Salsa, al que queira, queda muy rico con salsa pariesien, queso cremoso, reggianito y jamón y crema.
La masa queda barbara y se pude trabar bien con al mano y darle la forma que quieras.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/115

# 307.- Ravioles Con Carne

*Masa*
300 grs. de premezcla de harina sin gluten
75 grs. de harina de quínoa
30 grs. de harina de mandioca
2 huevos
1 yema de huevo
Sal a gusto

*Relleno*
300 grs. de pollo ganso
100 grs. de posta negra o rosada molida sin grasa (o tártaro)
1 cebolla frita y picada finamente
1 cucharadita de ciboulette
250 grs. de ricotta (Esp.: Requesón)
Sal y pimienta a gusto

* Para la masa, trabajar rápidamente todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, suave y que no se pegue en las manos.
Dejar reposar la masa envuelta en film plástico por 15 minutos para que logre mejor consistencia.
Trabajar la masa de a poco (para que no se seque), formar ravioles "en forma rectangular o como empanaditas" y rellenar. Sellarlos con un poco de yema batida (no usar agua) de tal manera que queden bien cerrados y no se salga el relleno al momento de la cocción. Una vez hechos, extenderlos en un lugar seco y con un poco de harina para que no se peguen. Cocinar los ravioles en abundante agua salada durante unos 5 ó 6 minutos.

* Para el relleno, cocinar en una cacerola por unos 40 minutos (para que quede a punto) el pollo ganso en salsa de tomate. Picar y pasar por la procesadora.
En un sartén saltera la carne molida con un poco de aceite preferentemente de oliva. Pasa por la procesadora de alimentos.
Juntar todo en un bol y mezclar con el resto de los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea y suave.
Si falta humedad se puede agregar un poco del jugo de la cocción de la carne.
Nota: Este relleno sirve para ravioles, canelón, panzotti o cualquier masa de su gusto.
http://www.terra.com.pe/mujer/dietas/37/37537.html

# 308.- Ravioles De Ricota

1 taza de harina Sin T.A.C.C.,
½ taza de leche en polvo,
1 cdita. de sal,

Agua hirviendo, cantidad necesaria.

Tamizar la harina Sin T.A.C.C. con la leche en polvo y la sal, y añadir agua hirviendo hasta formar un bollo. Volcar en la mesada y amasar, incorporando un poco de harina hasta obtener una masa elástica y lisa. Una vez fría la masa, estirarla bien finita y rellenar.
Relleno: Rellenar con ricota condimentada con sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado. Estirar la masa bien fina y marcar, sin cortar, con la ruleta corta ravioles. Pintar con yema batida toda la masa. Dentro de las marcas colocar trocitos de relleno y tapar. Cortar presionando bien los bordes.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/ravioles-de-ricota/

# 309.- Rollitos De Tortilla Con Arroz Integral

(Para 4 personas)
6 huevos.
Aceite y sal.
Para el relleno:
200 gramos de arroz integral.
¼ de pimiento rojo.
¼ de pimiento verde.
¼ de cebolla.
4 cucharadas de aceite de oliva.
Sal.

Remojamos durante 1 hora antes el arroz integral en agua fría. Rehogamos en una cazuela baja con el aceite de oliva, la cebolla y los pimientos finamente picada (en brounoisse, picadito en cuadradito pequeño) a fuego suave. Deslavamos el arroz integral, escurrimos y añadimos a la cazuela, removiendo a menudo para que se tueste el arroz sin pegarse a la cebolla y pimientos.
Añadimos el agua al arroz integral dejando que hierva durante cinco minutos.
Pasado este tiempo bajamos el fuego al mínimo, ponemos a punto de sal y tapamos la cazuela sin remover hasta que el arroz integral haya absorbido toda el agua y esté tierno -aproximadamente 25 minutos-.

A continuación, calentamos un poco de aceite en una sartén pequeña y hacemos las 4 tortillas redondas echando el relleno de arroz en el centro de cada una.
Enrollamos las tortillas y dejamos templar antes de cortar. Presentamos en pequeños rollitos.

# 310.- Sopa Paraguaya

• 1 cebolla mediana picada fino
• Aceite o manteca, cantidad necesaria (Esp.: Mantequilla)
• 1 litro de leche hervida
• 175 gr de semita de maíz
• 250 gr de queso de tipo Caurtirolo o Port Salut, en trocitos
• 3 huevos grandes batidos
• Sal marina fina
• Nuez moscada  a Gusto

Rehogar la cebolla en aceite hasta que quede transparente; agregar la leche, calentara y añadir en forma de lluvia la harina, mientras se revuelve rápidamente con cuchara de madera, sobre fuego bajo, hasta cocinar la harina. Condimentar a gusto y retirar del calor. Inmediatamente añadir el queso, revolver batiendo hasta que se derrita y entibie la preparación. Agregar los huevos bien batidos con un poco de sal y continuar batiendo con cuchara de madera.
Aceitar bien una fuente de horno, tipo asadera, de unos 25x35 cm y volcar en ella la preparación. Cocinarla en horno moderado, hasta que se note firme y esponjosa, a la vez rociando la superficie con aceite hasta dorarla. Servirla caliente o fría cortada en cuadrados.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-clasicas.php

# 311.- Sorrentinos

1 taza de harina Sin T.A.C.C.
½ taza de leche en polvo
1 cdita. de sal
Agua hirviendo, cantidad necesaria.

Tamizar la harina Sin T.A.C.C. con la leche en polvo y la sal, y añadir agua hirviendo hasta formar un bollo. Volcar en la mesada y amasar, incorporando un poco de harina hasta obtener una masa elástica y lisa. Una vez fría la masa, estirarla bien finita y rellenar.
*Relleno:*
Rellenar con jamón cocido (marca permitida) picado, queso port salut y mozzarella picados. Sobre la masa estirada, hacer marcas con un vaso chico y dentro de esas marcas colocar bollitos de relleno, pintar con yema batida los bordes y tapar con masa. Formar los bordes, apretando bien alrededor del relleno y cortar con el vaso con el que hicimos las marcas. Presionar nuevamente los bordes.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/sorrentinos/

# 312.- Sorrentinos

1 1/2 tasa de harina premezcla,
1/2 tasa de leche en polvo,
Mezclar y agregar agua HIRVIENDO,

Hacer el bollo, estirar, queda una masa espectacular, súper tierna, el relleno se los dejo a criterio,, jamón y queso, roquefort, verduras,, lo que quieran,, después les paso la foto,, a,,, para cortarlos y armarlos usamos un aparatito de plástico que arma de a 8 sorrentinos,,,
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/5848

# 313.- Soufflé De Semita De Maíz

Aceite un poco
Queso rallado 1 taza
Yema de huevo 3 uds.
Agua hirviendo 1 lt.
Jengibre a gusto
Clara batida a nieve 3 uds.
Sal marina a gusto
Semita de maíz 1 taza

Remojar la semita. Aparte, poner el agua salada con el aceite y cuando rompe el hervor, agregar la semita y cocinar 10 minutos.
Agregar el queso rallado y las yemas batidas. Cuando la preparación se desprenda de la olla, sacar del fuego y dejar entibiar. Incorporar las claras de huevo batidas a punto de nieve con movimiento envolvente. Volcar la preparación en una fuente para horno, aceitada. Hornear 20 minutos sin abrir el horno y servir de inmediato.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=809

# 314.- Spaghetti Carbonara

Para 4 personas
· 300 g de spaghetti sin gluten
· 200 g de panceta fresca o bacón
· 5 huevos
· 80 -100 g de parmesano rallado
· 2 tetrabrick pequeños de nata líquida (total 500 cc de crema de leche)
· Pimienta negra recién molida al gusto

Dorar la panceta en aceite. Aparte, en un bol mezclamos los huevos con el queso, la nata, la sal y la pimienta negra molida.
Cocemos la pasta en abundante agua fría. Una vez hecha la escurrimos bien y salteamos con la panceta. Rehogamos un instante y vertemos en el bol con el resto de la mezcla.

Mezclamos rápidamente y servimos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1945

# 315.- Spaghetti Con Solomillo Y Mango

Un solomillo de cerdo de 400gr.aprox.
Un mango maduro.
100Grs. de pasta S/G.
35 Grs. de azúcar moreno.
2 cucharadas de pasas de corinto.
2 cucharadas de harina de maíz.
2 cucharadas de brandy.
5 cucharadas de aceite de oliva.
1 limón y sal al gusto.

Corta el solomillo en tacos, sazónalos y rebózalos con la harina. Pon en una sartén el aceite y cuando este muy caliente, añade los trozos de carne , dorarlos durante 5 minutos y luego baja el fuego a temperatura media, añade las pasas y síguelo haciendo durante unos minutos y resérvalos.
Pon a cocer en un puchero alto dos litros de agua con dos cucharaditas de sal, y un poco de aceite para que no se pegue la pasta, cuando este al dente escurrela. Pela los mangos, córtalos en taquitos y báñalos con el zumo del limón, resérvalos vigilando que queden bien impregnados
En la misma sartén y a fuego suave saltea los trozos de mango y añade el azúcar moreno, remueve para que se caramelice y añade el brandy. Mantenlo así hasta que se reduzca, añade la carne y las pasas para que se caliente.
Presenta la pasta en una fuente alargada separando las cintas para que no este apelmazada, vierte el contenido de la sartén encima de la pasta para que coja sabor, y buen provecho.

*Notas:*
Servir todo bien caliente Para acompañar este menú elige un vino tinto joven
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=3

# 316.- Spätzle O Nockerln (Ñoquis De Harina)

250g premezcla,
1 huevo,
125cc leche,
1 cdita.
Polvo leudante,
Agua cantidad necesaria.

Esta especialidad centroeuropea, económica y nutritiva, se sirve con carnes rojas o pollo con salsa. Se puede preparar una cantidad mayor, hervidos y conservarlos en el freezer. Preparar la masa algo más fluida que la de fideos. Batirla hasta que haya burbujas. Dejar reposar. Calentar agua con sal hasta punto ebullición. Poner la masa sobre una tabla mojada con agua caliente. Sacar con el lomo de un cuchillo o con una cucharita trocitos de masa y dejarlos caer en el agua hirviendo. Hervir hasta que floten. Sacar del agua con una espumadera y pasar por agua fría para que no se peguen. Si quiere preparar los Spätzle, haga la masa un poco más fluida y utilice el revés de un rallador de verduras o un colador de fideos y directamente sobre la olla de agua hirviendo deje que vayan cayendo gotitas
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 317.- Tallarines

50 gr. de harina de soja
100 gr. de fécula de maíz
1 1/2cucharadita de sal marina
1 huevo
2 a 3 cucharadas de agua

Haga una corona con las harinas tamizadas, sal, agregue el huevo y una cucharada de aceite, amase. Deje descansar 15 minutos, estire bien espolvoreando con harina permitida o fécula de maíz. Corte en forma habitual o a máquina
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 318.- Tallarines De Maíz Al Cacao Para Diabéticos Para Celiacos

200 grs. harina de maíz precocida o instantánea
CN agua para amasar
Sal marina
2 granos de cacao tostados, pelados y triturados en mortero seco
1 calabacín grande cortado en juliana
4 tomates pelados, maduros en juliana
2 hojas de albahaca en juliana
Pimienta al gusto

Amase la harina con agua y sal gruesa, previamente marinada en al agua para amasar, cuando la masa se desprende de las manos con facilidad, estire sobre papel encerado en paños no mayor a 10 0 12 cm., bien delgado, corte en tiras de 1 cm. de ancho y cocine en agua hirviendo por 4 minutos, para la salsa, coloque en un sartén el calabacín y deje sudar hasta que marchiten, añada el tomate y saltee, agregue el cacao y saltee, incorpore la albahaca y mezcle sin permitir se seque, mantenga la humedad requerida para que moje la pasta con relativa comodidad, rectifique sal y pimienta y sirva.
http://www.entrepucheros.com/4345-tallarines%20de%20maiz%20al%20cacao.html

# 319.- Tallarines Con Guisantes (Arvejas) Y Champiñones

Para 4 personas
300 g de tallarines sin gluten
250 g de guisantes (Arg.: arvejas)
200 g de champiñones
100 g de puré de tomate
150 ml de caldo vegetal
1 Cebolla
Aceite de oliva
Parmesano rallado
Azúcar
Sal
Pimienta

Picar finamente la mitad de la cebolla y freírla en 2 cucharadas de aceite hasta que esté doradita.
Añadir el puré de tomate, sazonarlo con un poco de sal y una pizca de azúcar y cocer tapado, a fuego suave, durante unos 15 minutos, removiéndolo de vez en cuando
Lavar los champiñones bajo el chorro de agua fría y quitarles la parte terrosa del tallo.
Cortarlos en láminas finas, sazonar con sal y pimienta y freír, a fuego suave, en 1 cucharada de aceite y tapados, durante 15 minutos.
En una cazuela de fondo grueso, freír el resto de la cebolla, muy picada, en un poco de aceite hasta que empiece a tomar color.
Agregar los guisantes, cubrirlos con el caldo caliente y llevar a ebullición.
Tapar y cocer a fuego suave hasta que los guisantes estén tiernos y hayan absorbidos todo el caldo de la cocción.
Incorporar a la cazuela los champiñones y la salsa de tomate preparada.
Mezclar y cocer durante 5 minutos más.  Cocer la pasta hasta que esté tierna pero entera.
Escurrir, mezclar con la salsa, espolvorear con el parmesano rallado y servir.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2009

# 320.- Tapas De Empanada

250g premezcla,
2 huevos,
2 cucharadas de leche,
1 cdita.sal.

Unir todos los ingredientes y dejar reposar por lo menos tres horas. Estirar sobre una mesada utilizando fécula de maíz para evitar que se pegue. Rellenar a gusto. Esta masa admite repulgue y alcanza para una docena de empanadas o dos tapas de pascualina.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 321.- Tarta De Acelga En Sartén Essen

250 g PREMEZCLA
1 cdita. polvo leudante
50 g margarina
1 huevo
Un poco de leche para unir
1 cebolla rehogada
3 huevos batidos
2 Cd. Fécula maíz
2 Cd. Queso rallado
2 tazas hojas de acelga cortadas
Sal
Pimienta
Tajadas de queso

Preparar la masa, enmantecar la sartén y extender la misma. Cubrir con el relleno descrito y cocinar a fuego corona aprox. 20 minutos. Si desea hacerla en el horno proceda igual, pero en lugar de usar la acelga cruda, saltéela cortadita antes.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 322.- Tarta De Cebolla

*Masa:*
Ver receta de masa para tarta.
*Relleno:*
4 cebollas,
4 cdas. de queso crema,
4 cdas. de queso rallado,
1 huevo,
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto,
C/n de queso mozarella.

*Masa:*
Prepararla como lo indica la receta de masa para tarta.

*Relleno:*
Rehogar las cebollas en un poco de aceite; cuando estén tiernas, agregar el queso crema y el queso rallado, el huevo batido y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Colocar el relleno sobre la masa, cubrir con queso mozarella y cocinar en horno moderado 30 minutos.
Comentario: El queso debe ser de una marca apta para celíacos. Una porción aporta 370 calorías, 24 grs. de hidratos de carbono, 14 grs. de proteínas, 24 grs. de grasas, fósforo, magnesio, potasio, calcio, vitamina A y del complejo B.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/12/

# 323.- Tarta De Cebolla

Almidón de maíz 400 gramos
Semita de maíz (se consigue en dietéticas) 200 gramos

Fécula de mandioca 200 gramos
Margarina 200 gramos
Sal 1 cucharadita

*Relleno:*
Aceite 2 cucharadas
Cebollas 3
Cebollas de verdeo 2
Sal y pimienta a gusto
Queso fresco rallado o picado 100 gramos
Queso duro rallado 50 gramos
Huevo 1

Mezclar el almidón de maíz, con la semita de ídem y la fécula de mandioca.
Incorporar la margarina cortada blanda y la cucharadita de sal. Sumar agua de a poco: 4 o 5 cucharadas, según lo que absorba la masa (tal vez requiera más), hasta formar una masa homogénea. Dejar descansar 2 horas.
Para el relleno, saltear en una sartén con el aceite las cebollas cortadas en aros y el verdeo picado. Salpimentar.
Estirar la masa y forrar una tartera aceitada. Distribuir el relleno frío, cubrir con los quesos y el huevo batido y cocinar en horno moderado 25 minutos, hasta dorar.
http://www.clarin.com/suplementos/ollas/2005/07/28/o-00601.htm

# 324.- Tarta De Cebolla Rápida

Colocar en el vaso de la batidora: 1 1/2 taza de aceite, 3 huevos, 1 taza de leche, sal, pimienta, 1/2 taza de queso rallado, 1 taza y media de harina mezclada con una cucharada de levadura. Accionarla y cuando todos los ingredientes estén bien triturados, verter la preparación en una pizzera aceitada y cocinar en horno caliente moderado durante 35 min.
VARIANTE: Colocar sobre la cubierta salsa, jamón, mozzarella, huevo duro picado, roquefort u otros ingredientes a gusto.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 325.- Tarta De Mijo Y Brócoli

Libro “Manjares Naturales” Recetas integrales, simples y deliciosas. Autor: Angelita Bianculli (La Esquina de las flores)
3 tazas de Mijo cocido
2 cucharadas provenzal
1 cucharada de queso rallado
1 (optativo) Huevo
Una pizca de jengibre y sal marina

Relleno
1 Brócoli
1/2 litro de Agua de cocción
2 cucharadas de Queso rallado

Salsa bechamel
2 cucharadas de Harina de arroz integral
1 cucharada de Aceite
2 dientes de Ajo
Una pizca de Nuez moscada y sal marina

*Base*
1) Agregar al mijo cocido y caliente el resto de los ingredientes, y verter en tartera aceitada.
2) Extender ayudándose con las manos humedecidas, dejando un borde alrededor; hacerle onditas presionando con el dedo (mientras está tibia la preparación).
*Relleno*
1) Cocinar el brócoli entero colocando en la cacerola 1 el agua.
2) Tapar y hervir al vapor durante 20 minutos, aproximadamente. Retirar y separar en florcitas con las que se cubre la base de la tarta en forma decorativa
3) Cubrir con salsa bechamel, espolvorear con queso rallado y gratinar al horno.
*Salsa Bechamel*
1) Erogar en la cucharada de aceite los ajos picados e incorporar la harina de arroz integral remojada en agua.

2) Mezclar e ir agregándole el agua de cocción hirviendo necesaria para formar una salsa. Condimentar.
Sugerencia Las tartas que tienen como base un cereal son sumamente recomendadas por lo fácil de su preparación, su digestibilidad y por conservar más sus nutrientes, al no estar el grano molido.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_21.html

# 326.- Tarta De Queso Y Cebolla

*Masa:*
250 grs. Harina de Maíz
50 grs. mantequilla (cortada en trozos) (Arg.: Manteca)
1 huevo batido

*Relleno:*
4 huevos
100 grs. crema o yogurt
100 grs. queso cheddar o queso azul rallado
1 cebolla mediana cortada en aros
Pimienta a gusto
1 cda. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cda. aceite

*Preparación Masa:*
Mezclar la harina de maíz y la mantequilla, agregar el huevo batido.
Si la masa estuviera seca agregar agua.
Forrar un molde de tartaleta estirando la masa entre dos papeles film. Hornear 10 minutos.

*Preparación Relleno:*
Mezclar los huevos, crema o yogurt y queso rallado con una batidora. Agregar pimienta, nuez moscada y sal. Retirar la tarta del horno y dejar enfriar un poco. Freír la cebolla en el aceite y la mantequilla hasta que esté blanda. Poner las cebollas en la tarta y verter el relleno. Hornear durante 20 minutos o hasta que le relleno esté cuajado. Servir frío o tibio con ensaladas.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=267&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=TARTA%20DE%20QUESO%20Y%20CEBOLLA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 327.- Tarta De Remolachas

350 g de masa Sin TACC;
1 tartera grande;
4 remolachas grandes hervidas con piel;
250 g de queso crema; (Esp.: Queso tipo Burgos)
4 huevos;
Sal y pimienta;
1 cda. De sésamo (optativo).

Precocinár la masa, tapada durante 10´. Pela y procesa las remolachas junto con el queso, los huevos, y sal y pimienta a gusto. Rellena la tartera y cocina de 45 a 55´. A 220ºC, los primeros 15´ y luego bajá a 170ºC. Retira y espolvorea con semillas de sésamo blanco.

Nota: la precocción de la masa evita que absorba demasiado la humedad del relleno, para que quede más crocante. Si utilizas budineras de cerámica, que no son desarmables, te conviene enmatecarlas y enharinarlas ligeramente, para favorecer el desmoldado de la tarta. Cuando el relleno tiene mucho líquido queda mejor si se le añade un poco de harina o fécula. Encender siempre el horno de antemano.
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2587

# 328.- Tarta De Ricota Y Pollo

*Masa:*
1 taza de Maizena,
1 taza de leche en polvo,
1/4 taza de harina de mandioca,
1/4 taza de queso de rallar,

Sal a gusto.

*Chuño:*
100 cc. de agua,
1 cda. de mandioca.

*Relleno:*
1/4 Kg. de ricota, (Esp.: Requesón)
1 puñado de queso de rallar,
50 grs. de jamón o media pechuguita de pollo cocida y picada,
1 huevo,
Sal, pimienta y nuez moscada.
Aparte:
1 huevo para pintar y semillitas de sésamo para adornar.

Para la masa, mezclar los ingredientes, amasar y formar dos discos. Enmantecar una tartera y forrar con uno de los discos; reservar. Aparte, llevar al fuego la mandioca y el agua sin dejar de revolver, hasta que tome consistencia un poco espesa; reservar este chuño. Para el relleno, mezclar todos los ingredientes, condimentar a gusto y agregarle el chuño. Una vez realizado esto, volcar sobre la tartera previamente forrada y tapar con el disco que se había apartado. Pintar con huevo, decorar con las semillas de sésamo y cocinar en horno fuerte hasta que la tapa tome color dorado.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-ricota-y-pollo/

# 329.- Tarta De Sardinas

Masa para tarta (masa comodín)
Una lata de sardina grande
1 taza de queso rallado
2 huevos bandos
1 cebolla grande saltada.

Forrar un molde de tarta con la masa, aparte pisar con un tenedor bien la sardina sin el aceite, agregar la cebolla, el queso rallado y los huevos batidos. Volcar la mezcla en la tarta cruda y cocinar hasta que esté cocida.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 330.- Tarta De Zapallo

Por Dolli Irigoyen
Masa básica
Zapallo calabaza o anco 1 1/2 Kg.
Manteca (Esp.: mantequilla) 50 g
Cebollas de verdeo 3
Queso parmesano rallado 200 g
Huevos 3
Crema 100 cc
Sal y pimienta

Corte los zapallos a lo largo y hornee a 180°C durante 40 minutos, hasta que estén tiernos. Pélelos y haga un puré con la pulpa. Caliente la manteca en una cacerola y saltee ligeramente las cebollitas de verdeo picadas. Incorpore el puré de zapallo. Salpimiente y retire del fuego. Agregue crema, huevos y queso. Integre bien y rectifique la sazón. Rellene una tarta precocida de 4 cm. de alto. Lleve a horno a 160°C durante 40 minutos.

# 331.- Tarta De Zapallitos Verdes

3 zapallitos verdes, (Esp.: sustituir por calabacín)
1 cebolla,
1 diente de ajo,
3 cdas. de queso rallado,
3 huevos,
½ vaso de leche,
2 cdas. de Maicena,

Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

Picar la cebolla y el ajo, y rehogarlos en un poquito de agua; agregar los zapallitos cortados en rodajas finas, cocinarlos al vapor, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Por otro lado, batir los huevos, agregar el queso rallado, la leche, la Maicena y mezclar con los zapallitos. Rellenar la tarta (se puede utilizar la receta de masa para tarta que figura en el presente recetario). Hornear a horno moderado durante 30 minutos.
Comentario: Una porción de tarta aporta: 200 calorías, 14 grs. de hidratos de carbono, 10 grs. de proteínas, 10 grs. de grasas, vitamina A, B12, calcio y potasio
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/12/

# 332.- Tartas Saladas

Si se utiliza masa para pascualina nora's skills es conveniente poner rocío vegetal o untar levemente con manteca o margarina ya que nuestra masa tiene un bajo contenido de grasas y de esta forma evitaremos que se pegue y además va a ayudar para que se dore
*DE ESPINACA*
Forrar una tartera con masa para tarta salada
-en un bol mezclar
500 gr. de espinaca escurrida, puede ser fresca y blanqueada o congelada
300 gr. de queso rallado preferentemente tipo dambo o ½ dambo y ½ tipo port salud
Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
Batir 4 huevos hasta espumar bien y unir a la mezcla anterior mezclar.
Volcar la preparación sobre la masa y llevar a horno precalentado a 170° aproximadamente 15 minutos.

*DE JAMON Y QUESO*
Forrar una tartera con masa para tarta salada en un bol mezclar
150 gr. de jamos picado
350 de queso tipo dambo rallado
Condimentar con sal pimienta y nuez moscada batir 4 huevos hasta espumar agregarlos a la mezcla anterior y mezclar.
Volcar la preparación sobre la masa y llevar a horno precalentado a 170° aproximadamente 15 minutos.
http://www.noraskills.com/re_tartas_saladas.php

# 333.- Tortilla A La Pizza

Al freír la tortilla debe quedar poco hecha ya que termina de hacerse en el horno. Como las pizzas, admite todo tipo de aderezos: salami, atún, anchoas o gambas. Es cosa de probar.

- 6 huevos
- 4 cucharadas de leche
- 1 cucharada de harina apta o Maicena
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- sal

Para el aderezo*
- 2 tomates cortados en rodajas
- 4 lonchas finas de jamón serrano
- queso mozzarella al gusto
- 3 cucharadas de queso rallado
- 1 lata pequeña de aceitunas sin hueso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y orégano

Batir los huevos con la leche, la harina y la sal. Calentar el aceite en una sartén y cuajar la tortilla por ambos lados, pero sin que quede demasiado hecha.

Poner las rodajas de tomates en una fuente amplia de horno y colocar encima la tortilla y por los lados el queso mozzarella en trozos y el jamón cortado en tiras y las aceitunas.

Verter por encima dos cucharadas de aceite y espolvorear todo con la mezcla del queso rallado, la sal y el orégano.

Meter brevemente al horno precalentado para que se gratine pero teniendo cuidado que la tortilla no se quede reseca.
Servir con una ensalada verde.

- Puede aprovechar para utilizar todo tipo de restos de embutidos como chorizo, salchichón, jamón de york, etc que tenga en la nevera.

# 334.- Tortillas (Tacos Mexicanos)

1/2 Kg. de harina de maíz
6 cucharaditas de grasa de cerdo (Esp.: manteca de cerdo) o margarina vegetal
1 cucharadita de sal.

Para hacer las tortillas, pasa la harina por un tamiz. Agrega la sal y la manteca cortada en trocitos, y amasa la mezcla.
Prepara unas bolitas del tamaño de un huevo y déjalas reposar 20 minutos.
Transcurrido este tiempo, pon las bolitas, de una en una, en la palma de la mano y aplástalas hasta formar una torta.
Calienta una sartén antiadherente a fuego mediano, pon las tortillas de una en una y cuécelas durante dos minutos.
A medida que se vayan haciendo, colócalas en un plato y cubre cada una con papel antigrasa para que no se peguen.

# 335.- Tortillas (Tacos Mexicanos)

275gr de harina de maíz (no maizena)
Un poco de sal (hay quien no se la pone)
275ml de agua tibia

En un bol poner la harina y la sal.
Añadir el agua tibia, dar vueltas hasta formar una masa que no quede pegajosa.
Si esta pegajosa espolvorear un poco mas de harina y mezclar bien con los dedos.
Poner un poco de masa entre las manos y formar una bola.
Colocar entre 2 papeles de horno y amasar con el rodillo.
La medida adecuada seria que la tortilla tuviera 10 cm. de diámetro.
Quitar el papel y dorar en una sartén antiadherente.
Rellenar al gusto.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3565405

# 336.- Tortilla De Maíz (Tacos Mexicanos)

1 kilo de maíz amarillo, en granos secos
Cal 2 cucharaditas (la misma para hacer los cascos de zapallo en almíbar)
Agua cant necesaria
Prensa para tortillas o palo de amasar en su defecto
2 plásticos gruesos
Sal

la noche anterior dejar el maíz en remojo con abundante agua y la cal a la mañana siguiente lavar muy bien , poniendo los granos en un colador y removiéndolos con la mano debajo del agua procesarlos con dos cucharaditas de agua y la sal agregar otras 2 cucharaditas de agua y volver a procesar, si es necesario agregar 2 mas envolver en un film y dejar descansar por media hora con las manos humedecidas formar pelotitas de mas o menos 4 cm. de diámetro si se tiene la prensa se coloca un nylon en la parte de abajo la pelota y otro nylon y se prensa sino se tiene se coloca el nylon sobre la mesa la pelota y el otro nylon y se le pasa el palote en una plancha de hierro precalentada se pone la tortilla unos 5 minutos y se da vuelta tiene que tener algún puntito quemadito para estar lista sino esta bien cocida no se puede doblar porque se quiebra toda

*Nota:* si queres una vez hechas las tortilas podes cortarlas en cuartos, frielas y tenes nachos

si te gustan crocantes una vez que las cocinaste las recalentas en una sartén de hierro o teflón dándola vuelta de vez en cuando, luego la rellenas la doblas a la mitad y la dejas que tome temperatura en la sartén hasta que quede dura
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6614

# 337.- Tortillas Mexicanas (Para Los Tacos.)

75 grs. de harina de maíz (no la polenta la que es bien finita)
1/4 litro de agua
1/2 cdita. de sal
Harina premezcla cantidad necesaria

En la receta original que tengo lleva harina de trigo cantidad necesaria, pero yo las hice con la premezcla y quedan bien. Te digo que es una masa que cuesta trabajarla yo ya le tome la mano, pero es cuestión de practicar.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6569

# 338.- Tortas De Jamón

Para 4 personas
1 Kg. harina Proceli
750 ce de agua
50 gr. de levadura fresca
Un vaso pequeño de aceite
2 cucharadas de pimentón
Jamón en lonchas

Se pone el agua tibia junto con la levadura. Cuando la levadura se ha deshecho se va incorporando la harina poco a poco. Se trabaja la masa hasta poder formar una torta fina y se unta con pimentón y aceite. Una vez hecha la torta se deja como una hora para que aumente de tamaño. El horno se calienta a 200° y se dejan hacer las tortas entre 15-20 minutos, según nos gusten hechas. Unos 2-3 minutos antes de sacarlas, se les pone la loncha de jamón encima.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1987

***Ensaladas***

# 340.- Ensalada Árabe

2 hojas de lechuga o escarola
1/2 pimiento rojo asado
1/2 granada
El zumo de medio limón
1 yogur blanco sin azúcar

Se limpia y corta finita la lechuga, se le mezclan los granos rojos de la granada y los pimientos asados troceados, se adereza con el zumo de limón y finalmente se añade el yogur, mezclándolo bien.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/ensalada-arabe/

# 341.- Ensalada Caesar Con Pollo

100 cc crema de leche (Esp.: Nata)
1 filete de anchoa
1 diente de ajo
Jugo de limón
Ciboulette
1 Pechuga de pollo hervido
Panceta
Queso parmesano
1 Rodaja de pan lactal o de molde Sin TACC

Batir la crema a ½ punto.
Limpiar la anchoa y picar. Reservar.
Picar el ajo y la ciboulette. Incorporar ajo, anchoas y ciboulette a la crema batida, añadirle unas gotas de jugo de limón y salpimentar si es necesario.
Saltear la panceta cortada en lardons. Reservar.
Aderezar las hojas verdes con la crema, colocarlas en un plato y sobre éstas espolvorear con la panceta salteada, pan frito en cubos, y unas rodajas de pollo fileteado. Acompañar la ensalada con un poco más de crema si se desea.

http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 342.- Ensalada De Colores

3 hojas de lechuga
1/2 manzana roja
1 cucharada de maíz desgranado
1 zanahoria pequeña y tierna
2 nueces
1/2 aguacate
1 yogur blanco natural
1/2 limón

Se corta la lechuga en juliana no muy fina y se pone en el plato extendida y, encima de ella, los otros ingredientes separados para que contrasten: el maíz, el aguacate a trozos, y en otro montón la manzana a láminas lavada pero sin pelar, las frutas se rocían con jugo de limón, se pone por encima el yogur y se adorna con la zanahoria rallada y las nueces troceadas
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/ensalada-de-colores/

# 343.- Ensalada De Manzana Y Col

Manzana
Col (Repollo)
Pasas
Piñones
Sal
Mayonesa
Perejil

Se quitan los centros de las manzanas y se pelan estas, se cortan a cuadritos ,se le añade la col cortada juliana y las pasas y piñones, seguidamente de mezcla bien con la mayonesa y se decora con un poco de perejil, previamente se aliña a gusto de sal.

# 344.- Ensalada De Quinoa

2 tazas de Quinoa Lavada
4 tazas de agua
2 caldos de pollo
2 paltas en cubitos (Esp.: Aguacate)
2 tomates en cubitos
1 pimentón verde en cubitos
1 cebolla morada, pluma
½ taza cilantro picado
4 cdas. aceite de oliva
Jugo de 2 limones
Sal y pimienta.

Lavar la quinoa en el chorro de agua fría.
Hervir el agua con los caldos de pollo y agregar la quinoa. Dejar cocer a fuego lento hasta que se evapore el caldo y la quinoa esté blanda.
Una vez cocida, dejar enfriar en una fuente y separar un poco los granos con un tenedor.
Mezclar el jugo de limón, el aceite, la sal y pimienta a gusto. Rociar con esta mezcla la quinoa y luego agregar las verduras.
Se puede amoldar y decorar con hojas de lechuga alrededor.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=92&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=ENSALADA%20DE%20QUINOA

# 345.- Ensalada De Tallarines

• 400gr. de tallarines
• 100gr. de queso rallado
• 6 salchichas
• 4 anchoas en aceite
• 2 pimientos rojos
• Aceitunas sin hueso
• Pimienta
• Aceite
• Sal

Preparar primero los tallarines según la receta de pasta fresca y, después, cocerlos, escurrirlos y dejar que se enfríen.
Ponerlos en una ensaladera y acompañar las salchichas cortadas en rodajas y los pimientos y el queso en forma de tiras finas.
Trocear las anchoas y mezclar bien todos los ingredientes. Sazonar con sal y pimienta. Aliñar la ensalada con un poco de aceite y, antes de servirla, decorarla con aceitunas deshuesadas.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 346.- Ensalada Fácil De Quinoa

2 tazas Quinoa lavada cocida con caldo
1 ½ taza de perejil picado
½ cebolla morada picada finita
Jugo de 3 limones
Ralladura de 1 limón
4 cdas. aceite
Sal a gusto

Mezcle la quinoa fría con el perejil, cebolla y ralladura de limón.
Haga un aliño con el aceite jugo de limón y sal.
Vierta esta mezcla en la quinoa media hora antes de servir.
Acompañe con carne o pollo.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=324&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=ENSALADA%20FACIL%20DE%20QUINOA

# 347.- Ensalada Mediterránea

2 lechugas
3 huevos
15 filetes de anchoa
100 gr. de remolacha
Sal
Pimienta
Aceite
Vinagre

Se cuecen los huevos y en una ensaladera se ponen todos los elementos convenientemente trinchados, si gusta puede ponerse perejil picado. Se prepara la vinagreta con aceite, vinagre, sal y pimienta, se bate y se vierte sobre la ensalada.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/ensalada-mediterranea/

# 348.- Ensalada Rosa

1 cabeza de remolacha hervida y cortada en cubos con ½ manzana verde, apio cortado en juliana, palmitos. Condimentar con 1 cuchara de queso blanco descremado y 1 cuchara tipo té de ketchup (catsup).
http://www.zonadiet.com/comida/menu-fiestas.htm

# 349.- Ensalada Tropical

1 cogollo de lechuga (Arg.: Corazoncitos de lechuga)
1 loncha de jamón de York gruesa (Arg.: jamón cocido)
125 gr. de queso Gruyère
3 rodajas de piña de lata
1 yogur blanco natural
1 cucharada sopera de aceite de oliva
100 gr. de nueces del Brasil (o avellanas)

La lechuga se lava bien, se escurre y se pica menuda poniéndola a continuación en una fuente honda; se le añade el jamón cortado a dados pequeños y lo mismo se hace con el queso y la piña mezclándolo todo.
En una taza grande se mezcla el yogur con el aceite, batiendo hasta que esté bien emulsionado. Las nueces se pican y ya no queda más que montar la ensalada.
En una fuente se pone la mezcla, se cubre con el yogur batido y se adorna con las nueces picadas.
Se debe poner media hora en la nevera, para que esté más agradable
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/ensalada-tropical/

# 350.- Ensalada Tropical

1 zanahoria cruda rallada con 2 palmitos cortados en rodajas, 1 rodaja de ananá en almíbar bajas calorías cortada. Condimentar con 1 cuchara de mayonesa bajas calorías, 1 cuchara tipo té de ketchup (catsup).
http://www.zonadiet.com/comida/menu-fiestas.htm

# 351.- Ensalada Waldorf

½ manzana verde en cubos con apio cortado en juliana, 2 nueces picadas, palmitos, 1 cuchara de queso blanco descremado. Condimentar con 1 cuchara de mayonesa bajas calorías, 3 cucharas de yogur natural descremado, sal, pimienta y una pizca de mostaza
http://www.zonadiet.com/comida/menu-fiestas.htm

# 352.- Salata De Yogur Y Pepino (Marruecos)

Ingredientes (8 personas, como aperitivo)
2 pepinos medianos
3 yogures naturales
1 limón
Hierbabuena, mejor fresca
Aceite de oliva
Sal

Pelar los pepinos y picarlos en daditos menudos. Batir bien el yogur, mezclar con el pepino, y agregar el zumo del limón, la hierbabuena, el aceite y la sal. Mezclar bien y refrigerar.
http://www.revistaarabe.com.ar/cocina_04.asp

***Sopas***

# 353.- Consomé De Pollo Con Mandioca

3 cdas. Almidón de Mandioca
1 pechuga de pollo
¼ de zanahoria,
1 diente de ajo
¼ de cebolla,
1 ramita de apio
2 yemas
1 cda. de mantequilla (Arg.: Manteca)
¼ taza de crema

Cocer la pechuga con sal, agua fría, ajo y las demás verduras. Una vez cocida, retirar la pechuga, molerla y colar el caldo. Disolver el almidón de mandioca en un poco de agua fría y agregarla al caldo.
Hervir aproximadamente 20 minutos e incorporar la pechuga molida. Poner en una sopera la crema mezclada con la yema y un poco de sal.
Luego vaciar el caldo hirviendo sobre estos ingredientes.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=218&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=CONSOMÉ%20DE%20POLLO%20CON%20MANDIOCA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 354.- Consomé De Pollo Con 3 Harinas

3 cdas. 3 Harinas
1 pechuga de pollo
¼ de zanahoria, 1 diente de ajo
¼ de cebolla, 1 ramita de apio
2 yemas
1 cda. de mantequilla (Arg.: Manteca)
¼ taza de crema

Cocer la pechuga con sal, agua fría, ajo y las demás verduras. Una vez cocida, retirar la pechuga, molerla y colar el caldo. Disolver la mezcla de 3 harinas en un poco de agua fría y agregarla al caldo. Hervir aproximadamente 20 minutos e incorporar la pechuga molida. Poner en una sopera la crema mezclada con la yema y un poco de sal. Luego vaciar el caldo hirviendo sobre estos ingredientes.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=181&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=CONSOMÉ%20DE%20POLLO%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 355.- Crema De Puerros

2 cdas. Harina Quinoa
4 puerros
3 papas (Esp.: Patatas)
1 taza zapallo (Esp.: Calabazas)
1 ramito verduras surtidas
1 cda. Margarina
1 ½ litro leche
2 cdas. Crema (Esp.: Nata)
Sal y pimienta

Pique el puerro, papas, zapallo y póngalas a cocer con leche, sal y pimienta.
Deje entibiar y pase por la juguera.
Caliente de nuevo la crema y agregue la margarina y la harina de quinoa disuelta en un poco de leche.
Hierva 4 minutos y en el momento de servir agregue la crema
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=317&busqueda=30/08/2006%201:24:01&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=CREMA%20DE%20PUERROS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 356.- Crema De Tomate

3 cdas. Almidón de Papa
50 grs. de mantequilla
½ taza de apio picado
1 cebolla
4 tomates pelados sin pepas
½ lt. leche
½ lt. caldo
1 hoja de laurel
Sal y pimienta

Derretir la mantequilla en una cacerola. Agregar el apio, cebolla en trozos y tomates picados. Revolver con cuchara de palo durante 5 minutos. Agregar el laurel, sal y pimienta.
Mezclar el almidón de papas con la leche.
Verter a la mezcla anterior junto con el caldo. Hervir a fuego lento 15 minutos. Sacar la hoja de laurel y poner la mezcla y poner la mezcla en la licuadora. Licuar y colar.
Servir la sopa fría o caliente.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=137&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=CREMA%20DE%20TOMATE%20-%20SIN%20GLUTEN

# 357.- Fondo De Carne.

- 5 l de agua fría

- 1 k de huesos de ternera
- 1/2 k de carne magra de recortes
- pata de ternera
- unas verduras picadas en mirepoix (dados pequeños): cebolla, puerro, zanahoria, apio, ajo, clavo, aromáticos..., un poco de coñac y un poco de vino tinto.

Se ponen los huesos a cocer en agua y a fuego suave. Se retira la espuma constantemente para quitar impurezas. Cuando ya ha hervido, se añaden las verduras picadas y se sigue hirviendo con cuidado y siempre a fuego suave. Se deja cocer una hora u hora y media, se cuela y listo.

Para hacer lo que se llama un fondo oscuro o lo que podría ser una salsa, se utiliza la misma cantidad y calidad de ingredientes, pero dorando un poco los huesos y recortes de carne en el horno o en una cazuela. Cuando están dorados, se añaden las verduras. Luego se espolvorean con un poquito de harina y se dejan dorar. Se famblea con coñac y vino tinto. Se reduce y se añade tomate triturado natural.

Luego se puede mojar con agua o caldo, como se ha explicado en principio. Se pone todo ello a cocer a fuego suave durante 2 horas. Se cuela. Se vuelve a hervir.
Si se siguiese reduciendo, se podría llegar a obtener una demiglace.
Cuando se va reduciendo al máximo, colando y volviendo a reducir hasta obtener una salsa viscosa y muy concentrada, se obtiene una glace de carne
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=24

# 358.- Gazpacho

6 RACIONES
1 Kg. de tomates rojos y maduros
2 pimientos verdes
1 pepino
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
1 trozo de pan sin gluten (como un panecillo)
3 cucharadas de vinagre
1 vaso de aceite de oliva
1 pizca de comino molido
Sal

Se escaldan los tomates para quitarles la piel y se cortan en trocitos, se hace lo mismo con los pimientos después de quitarles las pepitas; el pepino, la cebolla y los dientes de ajo, una vez pelados, se añaden cortados en láminas y también el pan previamente remojado en agua. Finalmente se adiciona el aceite, el vinagre, el comino y la sal y un vaso o dos de aguas; se tritura todo y finalmente se rectifica de sal y vinagre al gusto, añadiendo agua hasta que el gazpacho tenga la textura que les guste, más o menos espeso.
Después se pone en la nevera, en un bol o jarra, para que esté bien fresco cuando se vaya a comer
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/gazpacho/

# 359.- Sopa Campesina A La Crema

250 gramos de zapallo (Esp.: Calabaza)
1 litro de leche
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de azúcar
2 tazas de porotos soja
Sal a gusto
Agua

Se cocine el zapallo en agua suficiente hasta que esté blando. Cocine aparte los porotos soja (Ver Receta de Texturado de Soja). Pase el zapallo por un colador y agregue los demás ingredientes.
Ponga al fuego y hierva 10 minutos revolviendo constantemente. Luego Sirva. Puede sustituir el zapallo por calabaza.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 360.- Sopa De Maíz Cremosa

(6 personas)
1 litro de consomé de pollo
1 taza de leche descremada
6 a 8 mazorcas hervidas y desgranadas (Esp.: Maíz)
2 ajos porros cortados en ruedas (Puerro)
1 cda. de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cda. de azúcar
Sal y pimienta al gusto
Cilantro fresco para adornar

Preparación
Hervir las mazorcas en agua con sal y desgranarlas. Picar los ajos porros en ruedas y sudarlos (la parte blanca) en mantequilla.
Triturar los granos de maíz con los ajos porros sudados y la leche. Luego, agregar el consomé de pollo, el azúcar y la sal al gusto.
Cocinar todo durante diez minutos.
Servir bien caliente acompañado de queso blanco picado en cuadritos pequeños.
Si gusta más espesa, disolver dos cucharadas de maicena en consomé frío y se agrega a la preparación revolviendo.
Adornar con cilantro fresco
Nota
Esta sopa también se puede hacer con dos latas de maíz en grano y una lata de maíz en crema, o con mazorcas congeladas.

# 361.- Sopa De Puré De Zapallo

1/2 Kg. de zapallo, (Esp.: Calabaza)
1/4 Kg. de papa, (Esp.: Patata)
3 tazas de leche,
3 cdas. de Maizena.

Hervir el zapallo cortado en trozos grandes, junto con las papas. Tamizarlos o licuarlos. Agregar la leche. Disolver la Maizena en un poco de leche fría y agregar a la preparación anterior. Cocinar hasta que hierva 3 minutos, y mantener a fuego mínimo hasta el momento de servir
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/sopa-de-pure-de-zapallo/

# 362.- Sopas Crema: Crema De Arvejas

2 cdas de PREMEZCLA TANTE GRETTY
Panceta ahumada
Caldo casero
Lata de Arvejas (Esp.: Guisantes)

Ponga en una cacerola 2 cucharadas de aceite, fría dos tajadas gruesitas de panceta ahumada cortada en trocitos, agregue 2 cdas. de PREMEZCLA TANTE GRETTY, mezcle rápidamente a fuego medio agregue 1 litro de caldo (casero o de cubito permitido) y una lata de arvejas licuadas o procesadas, o también harina de arvejas.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 363.- Sopa Crema: Crema De Choclo

2 cdas. De PREMEZCLA TANTE GRETTY
Aceite
1 L. de caldo
1 lata de choclo (maíz)

De igual manera que en el caso anterior, coloque en una cacerola 2 cucharadas de aceite, agregue 2 cdas. de PREMEZCLA TANTE GRETTY, mezcle rápidamente a fuego medio agregue 1 litro de caldo (casero o de cubito permitido) y una lata de choclo licuadas o procesadas, deje hervir un rato.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=10

# 364.- Sopa Crema: Crema De Espárragos

2 cdas. De PREMEZCLA TANTE GRETTY
Aceite
1 L. de Caldo
Lata de espárragos o fresco o congelados

En la época de espárragos, puede hacerla con espárragos frescos, sino use los de lata o congelados. En el caso de que sean frescos o congelados, deberá hervirlos previamente, los de lata podrá usarlos directamente. Corte las puntas para agregarlas a último momento y el resto procéselo bien. Proceda como en los ejemplos anteriores, 2 cucharadas de aceite, agregue 2 cdas. de PREMEZCLA TANTE GRETTY, mezcle rápidamente a fuego medio agregue 1 litro de caldo (casero o de cubito permitido)los espárragos procesados y finalmente las puntitas reservadas, deje hervir un rato y a disfrutar.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=10

# 365.- Sopa Crema: Crema De Puerros

2 cdas. De PREMEZCLA TANTE GRETTY
1 L. de caldo
1 o 2 puerros

Corte 1 o 2 puerros en rodajitas y saltéelos en un poco de aceite. agregue 2 cdas. de PREMEZCLA TANTE GRETTY, mezcle rápidamente a fuego medio agregue 1 litro de caldo y deje hervir unos minutos.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 366.- Sopa Crema: Crema De Zapallo

2 cdas de PREMEZCLA TANTE GRETTY
Aceite
2 tazas de zapallo cortado en trozos (Esp.: Calabaza)
1 L. de Caldo

Dorar en un poco de aceite y a fuego bien bajo, dos tazas de zapallo cortado en trozos. Tapar la olla y revolver de tanto en tanto hasta que se ablanden. Una vez que estén blandos agregar 2 cdas. de PREMEZCLA TANTE GRETTY, batir enérgicamente, agregar 1 litro de caldo. Procesar y dejar hervir unos minutos.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=20

# 367.- Vichyssoise

4 puerros grandes,
3/4 Kg. de patatas,
1 cebolla,
1/4 l. de leche,
1/4 l. de caldo (yo uso de vegetal o de pollo flojo),
1/4 l de nata liquida,  (Arg.: Crema de Leche)
50 gr. de mantequilla,  (Arg. Manteca)
Unas ramitas de perejil,
Sal y pimienta.

Se limpian los puerros, retirando las raíces y los tallos verdes y se cortan en trozos pequeños (solo se usa la parte blanca).
Se pelan las patatas y se trocean. Se hace lo mismo con la cebolla, pero picándola finamente.
Se derrite la mantequilla en una cazuela al fuego, y se dora la cebolla picada, cuando esté blanda se agregan los puerros.
Se continúa rehogando y a los diez minutos se incorporan las patatas.
Se deja unos minutos más y se vierte el caldo, cociéndolo en la olla a presión ocho minutos.
Se sazona con sal y pimienta, retirándola del calor. Se agrega la leche y se bate con la batidora hasta que se desaparece todos los trozos (tiene que quedar muy suave y sin grumos).
Se vierte la nata liquida y se mezcla.
Se guarda en la nevera como mínimo 4 horas.
En el momento de servir espolvorear con un poco de perejil trinchado.

***Salsas***

## 368.- Mayonesa Con Soya

3 cdas. Harina de Soya

3 cdas. Jugo de limón
1 taza de aceite
3 cdas. agua
1 zanahoria
½ cdita. de sal

Cocer la zanahoria y procesarla.
En un bol poner la harina de soya, agregarle el agua y revolver muy bien para que no queden grumos.
Agregar esta mezcla a la procesadora donde está la zanahoria.
Hacer funcionar la procesadora y empezar a agregar el aceite hasta obtener la consistencia deseada.
Sacar la mezcla, ponerla en un bol y agregarle el jugo de limón batiéndola con batidor de alambre.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=156&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=MAYONESA%20CON%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 369.- Salsa Agridulce

4 cucharadas de maizena
25 cl de agua
12 cl de vinagre blanco
100 gramos de azúcar
100 gramos de puré de tomate

Se revuelven todos los ingredientes y se llevan al fuego medio revolviendo siempre hasta que hierva por un minuto. Dejar enfriar y llevar a la nevera

# 370.- Salsa Bechamel

600 ml de leche
50 g de harina sin gluten
1 cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cucharadita de aceite
Sal y pimienta

Rehogar la harina, con al mantequilla y el aceite. (Si se utiliza maizena no se rehoga, se disuelve la harina en la leche fría, para evitar que se formen grumos).
Ir añadiendo la leche sin dejar de remover hasta que alcance el espesor deseado.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_2.html

# 371.- Salsa Blanca

Para que quede espesa:
4 cdas. de aceite Mazola,
6 cdas. al ras de Maizena,
2 tazas de leche,
1 cdita. de sal fina,
Nuez moscada a gusto.

Para que quede mediana:
4 cdas. de aceite Mazola,
3 cdas. al ras de Maizena,
2 tazas de leche,
1 cdita. de sal fina,
Nuez moscada a gusto.

Para que quede liviana:
3 cdas. de aceite Mazola,
2 cdas. al ras de Maizena,
2 tazas de leche,
1 cdita. de sal fina,
Nuez moscada a gusto.

Diluir la Maizena en un poco de leche fría; agregar el resto de leche hirviendo y revolver continuamente. Cocinar a fuego mediano, sin dejar de revolver durante 2 o 3 minutos. Condimentar. Retirar del fuego y agregar el aceite revolviendo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/salsa-blanca/

# 372.- Salsa Blanca

2 tazas de leche
3 cucharadas de fécula de maíz
Pimienta
Nuez moscada
Sal

Disuelva la fécula de maíz en 1 taza de leche fría. Caliente la otra taza de leche. Agregue todos los ingredientes a la leche caliente. Revuelva constantemente para que no se formen grumos. Una vez espesa esta lista. Servir en caliente.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 373.- Salsa Blanca Con Almidón Mandioca

1 cda. Almidón de Mandioca
2 tazas de leche entera
1 cda. mantequilla (Arg.: manteca)
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Calentar la leche con la mantequilla. Luego deshacer el almidón de mandioca en un poco de agua y agregar a la leche y revolver constantemente hasta que espese.
Para hacer una salsa blanca más espesa, agregar 1 cucharada más de almidón.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=179&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=SALSA%20BLANCA%20CON%20ALMIDÓN%20MANDIOCA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 374.- Salsa Blanca Con Chuño

1 cda. Almidón de Papa
½ cda. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 ½ taza de leche
Pimienta
Nuez moscada
Sal

Poner al fuego la leche con la mantequilla, la sal y pimienta.
Deshacer en una taza el almidón de papa con un poco de leche.
Cuando la leche suelte el hervor, sacar del fuego y agregar el almidón de papa.
Revolver constantemente para evitar que se formen grumos.
Volver al fuego, dejar espesar y agregar nuez moscada.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=139&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=SALSA%20BLANCA%20CON%20CHUÑO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 375.- Salsa Blanca Con Harina Maíz

25 grs. Harina de Maíz
300 cc. de leche
Sal y Pimienta a gusto

Mezclar la harina de maíz con un poco de leche.

Revolver e ir agregando el resto de la leche fría, tratando de que no se hagan grumos.
Poner la mezcla a fuego lento sin dejar de revolver, dejarlo cocer por 2 o 3 minutos hasta que espese.
Añadir sal y pimienta.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=264&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=SALSA%20BLANCA%20CON%20HAR.%20MAIZ%20-%20SIN%20GLUTEN

# 376.- Salsa Blanca Con Harina Quinoa

1 cda. Harina Quinoa
2 tazas de leche
1 cda. Mantequilla o margarina (Arg.: Manteca)
Sal, pimienta y nuez moscada

Calentar la leche, agregar la mantequilla y los aliños.
Disolver la harina en un poco de leche fría e incorporarla de a poco revolviendo constantemente.
Cocer a fuego suave durante 5 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=319&busqueda=30/08/2006%201:24:01&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=SALSA%20BCA.%20CON%20HAR.%20QUINOA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 377.- Salsa Blanca Con Soya

2 cdas. Harina de Soya
½ litro de leche
70 grs. de mantequilla (Arg.: manteca)
1 chorrito de crema (Esp.: Nata)
Nuez moscada, sal y pimienta.

Derretir la mantequilla junto con la leche. Deshacer la harina en un poco de leche, colarla y agregarla.
Revolver continuamente con cuchara de palo durante 5 minutos.
Retirar la olla del fuego, agregar la nuez moscada, sal, pimienta y el chorrito de crema.
Revolver para que se mezclen todos los ingredientes.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=154&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=SALSA%20BLANCA%20CON%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 378.- Salsa Blanca Con 3 Harinas

1 cda. 3 Harinas
½ cda. Mantequilla (Arg.: manteca)
2 tazas de leche
Sal, pimienta y nuez moscada.

Poner al fuego la leche con la mantequilla, la sal y pimienta.
Deshacer en una taza la mezcla de 3 harinas con un poco de leche.
Cuando la leche suelte el hervor, sacar del fuego y agregar la harina disuelta.
Revolver constantemente para evitar que se formen grumos.
Volver al fuego, dejar espesar y agregar nuez moscada
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=224&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=SALSA%20BLANCA%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 379.- Salsa De Champiñones Con Chuño

2 cdas. Almidón de Papa
2 cdas. mantequilla. (Arg.: Manteca)
1 cebolla finamente picada.

150 cc. de caldo.
200 cc. de crema líquida. (Esp.: Nata)
200 grs. champiñones picados.
2 yemas.
1 cda. jugo de limón.
Sal y pimienta

Freír la cebolla en la mantequilla. Mezclar el almidón de papas con el caldo y agregar cuidando que no queden grumos.
Agregar la crema y los champiñones. Condimentar con sal y pimienta y dejar unos minutos.
Mezclar las yemas con el jugo de limón y agregar a la salsa, en el momento de servir.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=135&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=SALSA%20DE%20CHAMPIÑONES%20CON%20CHUÑO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 380.- Salsa Champiñones Con 3 Harinas

½ kilo de champiñones
1 cda. 3 Harinas
1 ½ cda. de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 vaso chico de vino blanco
¼ taza de crema líquida (Esp.: Nata)
Sal y pimienta

Limpiar los champiñones para sacarles la tierra y luego picarlos en trozos chicos. Calentar la mantequilla y freír los champiñones durante 5 minutos. Agregar sal, pimienta y el vino. Cocer a fuego suave durante 5 minutos más. Disolver la harina en la crema y agregar. Dejar a fuego bajo hasta que espese.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=183&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=SALSA%20CHAMPIÑONES%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 381.- Salsa De Curry Con Harina Quinoa

1 ½ cda. Harina Quinoa
1 taza de leche
1 cda. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cda. curry en polvo
1 cda. crema (Esp.: Nata)
Sal, pimienta y nuez moscada.

Poner la mantequilla en una olla hasta que se derrita. Retirar del fuego y agregar la harina revolviendo para que no se formen grumos.
Volver al fuego y agregar la leche tibia de a poco. Cocinar 5 minutos revolviendo constantemente.
Agregar sal, pimienta y nuez moscada.
Luego agregar el curry y la crema y revolver todo hasta formar una salsa homogénea.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=327&busqueda=30/08/2006%201:24:01&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=SALSA%20DE%20CURRY%20CON%20HAR.%20QUINOA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 382.- Salsa De Pimienta

-1 chorro de coñac
-10 gr. de aceite de oliva
-40 gr. de escalonia (echalot)
-10 granos de pimienta verde
-2 dl. de fondo de carne
-1 dado de mantequilla (Arg.: Manteca)

La elaboración de la salsa a la pimienta se suele empezar desglaseando la paella que hemos utilizado para marcar el solomillo o entrecot con la cual vamos a acompañarla. Desglasearemos con un poco de coñac y seguidamente rehogaremos la escalonia con un poco de aceite de oliva. Una vez rehogada agregaremos los granos de pimienta verde que tambien rehogaremos, pero en este caso levemente.

Deberemos tener el fondo ya hervido para así facilitar su reducción. Daremos fuego máximo al preparado hasta que el fondo quede reducido a una tercera parte de su volumen originario.
Por reducción del caldo, este se irá espesando y quedará finalmente ligado al añadirle un pequeño dado de mantequilla que a su vez le dará brillo. Para agilizar el proceso de reducción podemos realizar esta en dos sartenes, manteniendo una caliente a fuego vivo mientras en la otra reduce el caldo. Cuando esta la otra sartén ya muy caliente, vertemos el contenido de la anterior, y así sucesivamente hasta que logramos una reducción total del caldo.

Por último rectificaremos el punto de sal y pimienta, que normalmente es fuerte por la propia reducción.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=26

# 383.- Salsa De Roquefort

1 taza de queso roquefort rallado
2 dientes de ajo picados
2 anchoas picadas (optativo)
½ cebolla chica picada
½ taza de agua
2 cdas. de aceite

Poner a rehogar juntos el ajo y la cebolla. Una vez cocidos incorporar el agua y el roquefort revolviendo continuamente para lograr que se espese. Finalmente agregar las anchoas y unir bien a la preparación anterior.
Esta salsa es ideal para acompañar todo tipo de verduras
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet03.htm

# 384.- Salsa De Soja/Soya

Ajo pelado, finamente picado 1 diente
Aceite de maní 1/2 taza
Harina de soja 3 cdas.
Limón exprimido 3 cdas.
Pimentón dulce 1 cdta.
Sal a gusto (opcional)

En el bol, coloque la harina, el pimentón y el ajo. Vierta, mezclando bien, el jugo y el aceite, hasta tener una preparación homogénea. Luego, si lo desea sale, a gusto.
http://www.ciberchef.com/recetas.php3?ID=1898

# 385.- Salsa Para Aliñar Ensaladas

½ taza de queso crema
¼ taza de yogurt
2 cdas. Harina Linaza
2 cdas. hierbas picadas, perejil, ciboulette, estragón
1 diente de ajo triturado
1 cdita. mostaza
Sal, pimienta y vinagre a gusto

Procese todos los ingredientes.
Agregue sal y pimienta a gusto, a esta mezcla.
Haga una fuente con todo tipo de lechugas y aliñe con esta salsa, espolvoree con harina de linaza.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=309&busqueda=30/08/2006%203:13:29&tip=Harina%20de%20Linaza&tip2=SALSA%20PARA%20ALIÑAR%20ENSALADAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 386.- Salsa Rosada

½ Kg. salsa de tomates
2 cucharadas aceite
½ taza caldo
3 dientes de ajo
1 taza crema doble (Esp.: NATA)
Sal, pimienta
Pizca de azúcar

Poner en una cacerola el aceite y dorar los ajos, retirarlos, poner la salsa de tomates, condimentos, caldo y cocinar 5 minutos.
Poner la crema dejar que levante el hervor, agregar la crema y rectificar los condimentos.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 387.- Salsa Sueca

Ingredientes para 4 raciones:
5 cucharadas de mayonesa,
1 cucharada de rábano picante rallado,
2 cucharadas de compota de manzana,
1 cucharada de nata, (Arg.: Crema de Lecha)
1/2 cucharadita de pimentón.

Empezar a batir la mayonesa incorporando poco a poco todos los ingredientes, uno a uno. Especial para las ensaladas con carne cocida.

# 388.- Salsa Veloute

50 cc. de caldo de verduras,
50 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
50 grs. de fécula de maíz.

Disolver la fécula en una pequeña cantidad de agua fría, incorporar el caldo de verdura y cocinar a fuego directo hasta que espese bien. Retirar e incorporar la manteca o margarina.
Comentario: Es ideal para salsear carnes rojas o para acompañar pastas. Una porción (1/2 taza) aporta 153 calorías, 8.5 grs. de hidratos de carbono, 8.5 grs. de grasas y prácticamente no contiene proteínas.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/12/

# 389.- Salsa Yogur Para Ensaladas

1 yogur,
Orégano molido,
Tomillo molido,
Un poco de zumo de limón,
Un poco de perejil picado,
1 diente de ajo picado muy fino.

Mezclar todos los ingredientes. Aliñar las ensaladas con esta mezcla. Es ideal para las ensaladas de lechuga y para las ensaladas con fruta.

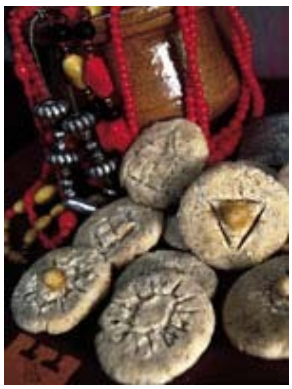
# 390.- Tapenade

• 400 Gr de aceitunas verdes
• 2 filetes de anchoas al natural
• 4 dientes de ajo
• 2 cucharadas de aceite de oliva
• 4 cdas. de alcaparras

Descarozar las aceitunas y procesarlas junto a las anchoas y los dientes de ajo. Agregar el aceite y las alcaparras. Mezclar hasta lograr una consistencia suave. Servir con vegetales o para untar.
En caso de ser necesario disminuir el consumo de sal (hipertensión, problemas cardíacos) dejar las aceitunas y las anchoas en agua durante 15´, escurrir y repetir el proceso 3 veces.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-clasicas.php

***Panes & Cia.***

# 391.- Aleluyas De Almendras (*).



Ingredientes (para 10):
2 tazas de azúcar;
8 yemas ligeramente batidas;
2 y 1/2 tazas de almendras molidas;
1 cda. de jerez;
2 cdas. de canela molida.

Poner el azúcar en una cacerola a fuego fuerte, cubierta con 1 taza de agua. Cuando tome punto de bolita dura, retirar del fuego. Añadí las yemas, batí con fuerza. Volver al fuego y cocinar 3´ sin dejar de remover. Añadí las almendras, la canela y cocinar removiendo, hasta que la mezcla se separe del fondo de la olla. Dejar entibiar y hacer bolitas con la palma de la mano. Aplastarlas y decóralas dibujando caras o figuras abstracta con la punta filosa de un cuchillo. También podes espolvorearlas con canela.
(*) Estas dulzuras, de origen conventual e hispánico, son una excelente compañía a la hora del té
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2763

# 392.- Alfajorcitos De Dulce

- 400 grs. de harina de mandioca,
- 200 grs. de harina de arroz,
- ½ cdita. de bicarbonato de sodio,
- 6 cdas. de azúcar,
- 100 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
- 4 huevos,
- 1 cdita. de esencia de vainilla,
- dulce (para rellenar los alfajores) c/n.

Tamizar las harinas junto con el bicarbonato y el azúcar; hacer una corona, colocar la manteca fría en el centro y desmigajarla. Agregar los huevos y la vainilla, formar una masa lisa y homogénea, estirarla de 1 cm. de espesor y cortarla en círculos. Colocarlos en una placa previamente mojada. Cocinar en horno moderado durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar. Unir las tapitas con dulce tipo mermelada. Para terminar, se los puede bañar con azúcar impalpable disuelta en agua caliente.
Comentario: Tener cuidado que el dulce sea de una marca apta para celíacos. 1 porción (3 unidades) aportan 500 calorías, 85 grs. de hidratos de carbono, 10 grs. de proteínas y 13 grs. de grasas.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit1.htm

# 393.- Alfajorcitos De Maicena

70 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
80 gr. de azúcar
2 yemas
Esencia de vainilla
100 gr. de la mezcla de las tres harinas
150 de fécula de maíz
Pizca de sal
Pizca de bicarbonato de sodio
2 cucharaditas de polvo leudante.

Colocar en un bol la manteca, y el azúcar, batir hasta lograr una crema. Agregar las yemas y esencia de vainilla. Tamizar las harinas con el polvo leudante, sal y bicarbonato y adicionarlo a la otra preparación de a poco, se hace un bollo, y se deja descansar en la heladera, 30 minutos. Luego de estirar con un palo de amasar de un centímetro de espesor sobre un nylon, se cortan medallones. Cocinar en horno moderado 10 a 15 minutos, una vez fríos rellenar con dulce de leche y bordearlos con coco.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/alfajorcitos-de-maicena/

# 394.- Alfajorcitos De Semillas De Maíz

2 huevos enteros,
2 yemas,
2 tazas de semitas de maíz,
1 taza de fécula de maíz,
1 taza de azúcar,
130 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 copita de licor o cognac permitido,
Dulce de leche repostero,
Coco rallado.

Batir en un bol las yemas más 2 huevos enteros con el azúcar, hasta formar una crema. Derretir la manteca a fuego muy suave e incorporarla a la preparación anterior lentamente, sin dejar de batir. Agregar las semitas de maíz y la fécula de maíz, más el cognac o licor deseado. Revolver y cuando la masa se desprenda del bol, volcar sobre una mesada, amasar un momento, adicionando más fécula de maíz si fuera necesario, para obtener una masa suave. Estirar la masa, cortar la tapa de los alfajores, colocarlos sobre chapas enmantecadas y enharinadas. Cocinar en horno caliente hasta que apenas se doren. Unir de a dos con dulce de leche o mermelada de frutas, y agregar coco rallado alrededor.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/alfajores%20de%20semitas%20de%20maiz.htm

# 395.- Alfajores

150 grs. de margarina
200 grs. de azúcar
2 yemas y 1 huevo
1 copita de Coñac
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
Ralladura de limón
250 grs. de harina de arroz
1 cucharadita de bicarbonato
2 cucharaditas al ras de cremor tártaro
200 grs. de maizena.

Colocar en un bol la margarina y el azúcar, batir hasta lograr una crema. Agregar las yemas y el huevo, el coñac, la esencia, ralladura de limón.
Aparte se tamizan las harinas, bicarbonato y cremor tártaro. Adicionar esto a la otra preparación de a poco.
Hecho el bollo se deja descansar un rato y se estira del grosor de 1cm., espolvoreando con harina y se cortan los medallones. Cocinar en horno caliente a moderado 10 a 15 minutos. Una vez fríos, unirlos con dulce de leche.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 396.- Alfajores

5 huevos
3/4 taza de azúcar (150 grs.)
Taza de harina de arroz (60 grs.)
1 cucharada de fécula de maíz (Maizena)
Esencia de vainilla
2 cucharaditas de levadura

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas hasta que estén espesas. Agregar el azúcar v continuar batiendo. Batir las claras a nieve y agregar, mezclando suavemente y en forma envolvente a la preparación anterior.
Añadir la harina de arroz y la fécula de maíz y el leudante permitido bien tamizados. Agregar la esencia de vainilla a gusto.
Colocar en un molde de pizza enmantecado y enharinado las tapitas, de alfajores cortadas con un molde: hornear durante 7 a 10 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 397.- Alfajores

250 gr. de manteca blanda (Esp.: mantequilla)
200 gr. Azúcar
3 huevos
150 gr. de fécula de maíz
125 gr. de fécula de arroz
125 gr. de fécula de mandioca
1 cucharada de bicarbonato

Bata la manteca con el azúcar y agregue los huevos de a uno, bata bien, agregue las féculas tamizadas y mezcle todo. Envuelva con una bolsa de nylon y deje en la heladera unos minutos.
Estire la masa y corte tapitas con un vaso. Lleve a horno medio durante 12 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 398.- Alfajores De Almidón Mandioca

2 tazas Almidón de Mandioca
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
3 yemas
2 cdtas. polvos de hornear
¼ taza de leche
Ralladura de limón o naranja
Manjar y coco rallado

Mezclar la mantequilla con las yemas. Agregar la ralladura de limón o naranja y mezclar. Incorporar el almidón de mandioca y polvos cernidos. Trabajar la masa con las manos y echar lentamente la leche hasta formar una masa suave.
Dejar reposar 15 a 20 minutos. Uslerear y cortar redondéelas de 2 a 4 centímetros de diámetro. Poner en lata enmantequillada y hornear hasta que estén doradas. Unir de a dos con manjar y hacer rodar los contornos por el coco rallado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=101&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=ALFAJORES%20DE%20ALMIDON%20MANDIOCA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 399.- Alfajores De Maizena

- 175 grs. de azúcar,
- 200 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 4 yemas,
- 500 grs. de maizena,
- 1 cucharadita de leudante,
- 1 pizca de sal.

Batir la manteca con el azúcar, agregar las yemas e incorporar la maizena con el leudante de a poco. Cuando está bien mezclado, tomar pedacitos en la palma de la mano, estirarlos de un espesor de 1,5 cm. y cortarlos con cortapasta para alfajores. Cocinar sobre placa enmantecada en horno bien caliente, hasta que apenas tomen color debajo. Retirar de a uno con mucho cuidado, pues se rompen con facilidad.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/ALFAJORES%20DE%20MAIZENA.htm

# 400.- Alfajores De Maizena

200 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
Azúcar impalpable o coco rallado cantidad necesaria
600 gr. de fécula de maíz
3 yemas de huevos
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de vainilla
1 limón rayado (sólo la cáscara)
Dulce de Leche

Cierne el polvo de hornear y la maicena. Luego en un recipiente aparte bata la manteca con el azúcar. Agregue las yemas a los ingredientes secos y añade la manteca y la ralladura del limón. Mezcle bien, formando una masa suave. Estire la masa por trozos con un rodillo y corte pedazos de tamaño de un medallón. Hornee a temperatura moderada por unos 10 minutos o hasta que quede dorado. Cuando estén frías una con dulce de leche y luego espolvoree el alfajor con azúcar impalpable o coco rallado.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 401.- Alfajores Con Mandioca Y Harina Arroz

310 grs. Almidón de Mandioca
200 grs. Harina de Arroz
150 grs. azúcar
1 cdita. esencia de vainilla
2 cdas. ralladura de naranja
200 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
3 yemas de huevo
1 cda. polvos de hornear
1 cda. bicarbonato de sodio
Manjar (dulce de leche) y coco rallado

Poner en un bol el azúcar, esencia de vainilla, ralladura de naranja y la mantequilla blanda.
Batir por 3 minutos, agregar las yemas de huevo de a una.
Luego agregar harina de arroz, almidón de mandioca, polvos de hornear y bicarbonato de sodio.
Formar un bollo, cubrirlo con plástico transparente y dejar en el refrigerador por una hora.
Uslerear el bollo hasta dejar una masa de ½ centímetro de espesor.
Cortar los alfajores, ponerlos en lata enmantequillada y luego dejar durante 10 minutos en horno precalentado.
Retirar del horno, dejar enfriar, rellenar con manjar y espolvorear los costados con coco rallado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=196&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=ALFAJORES%20CON%20MANDIOCA%20Y%20HARINA%20ARROZ%20-%20SIN%20GLUTEN

# 402.- Alfajores De Mousse Con Salsa

*Mousse*
Claras 3
Yemas 3
Chocolate Derretido 200 g.
Azúcar Impalpable 50 g.
Café Instantáneo 1 pizca
Para completar
Frambuesas Frescas 400 g.

*Salsa*
Miel 40 g.
Naranjas Jugo y ralladura 3

*Tapitas*
Canela 1 pizca
Cacao 10 g.
Azúcar 100 g.
Claras 3
Harina 40 g. (Sin TACC)
Almendras Fileteadas y tostadas 100 g.

Batir las yemas con el azúcar impalpable para hacer la mousse. Mezclarlas con el chocolate derretido y el café. Agregar las claras batidas a nieve. Colocar en el freezer durante 3 horas.

Para las tapitas batir las claras a nieve con el azúcar. Unir suavemente con el cacao, la harina, las almendras y la canela. Distribuir la preparación por cucharadas sobre una placa en mantecada y enharinada, formando tapitas circulares de aproximadamente 10 cm. de diámetro. Llevar al horno precalentado, moderado. Cocinar durante 15 minutos aproximadamente, hasta que se sequen y se puedan levantar con una espátula.

Preparar la salsa combinando el jugo y la ralladura de naranja con la miel. Llevar al fuego y dejar reducir. Armar torrecitas en los platos, superponiendo tres tapitas e intercalando la mousse de chocolate y las frambuesas. Acompañar con la salsa.

# 403.- Alfajores Con 3 Harinas

2 tazas 3 Harinas
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
3 yemas
2 cdtas. polvos de hornear
¼ taza de leche
Ralladura de limón o naranja
Manjar (DULCE DE LECHE) y coco rallado

Mezclar la mantequilla con las yemas. Agregar la ralladura de limón o naranja y mezclar. Incorporar la mezcla de 3 harinas y polvos cernidos. Trabajar la masa con las manos y echar lentamente la leche hasta formar una masa suave.
Dejar reposar 15 a 20 minutos. Uslerear y cortar redondéelas de 2 a 4 centímetros de diámetro. Poner en lata enmantequillada y hornear hasta que estén doradas. Unir de a dos con manjar y hacer rodar los contornos por el coco rallado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=217&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=ALFAJORES%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 404.- Alfajores Graciela

- 250 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 3 huevos,
- 200 grs. de azúcar,
- 400 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 1 cucharada de esencia de vainilla,
- dulce de leche c/n,
- aprox. 400 grs. de chocolate blanco o con leche derretido a baño maría.

Batir la manteca con el azúcar, los huevos y la esencia de vainilla hasta obtener una masa parecida a una crema cortada. Agregar de a poco la harina, hasta lograr una textura suave. Estirar sobre nylon hasta obtener un espesor de 1cm. Cortar con cortante para alfajores, colocar sobre placa limpia, y cocinar en horno moderado hasta que estén firmes (aprox. 15 minutos). Untar las tapas frías con dulce y unirlas formando alfajores; bañarlos en chocolate. Colocarlos en una placa con papel metalizado y llevarlos a heladera hasta que el chocolate endurezca. Envolverlos en papel manteca o metalizado, o film autoadherente. Se pueden conservar en freezer aproximadamente 3 meses o en heladera 1 mes. Opción chocolate negro: Agregar junto con la harina 2 cucharadas de cacao amargo. Bañar en chocolate con leche o semiamargo.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/ALFAJORES%20GRACIELA.htm

# 405.- Alfajores Marplatense

200 grs. de harina de arroz,
200 grs. de maizena,
10 cucharadas de cacao,
½ cucharadita de leudante,
100 grs. de azúcar,
125 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
1 yema,
1 copita de cognac u oporto.
1 cucharadita de esencia de almendras,
Chocolate cobertura permitido.

Mezclar los ingredientes secos, hacer una corona y en el centro colocar el resto de los ingredientes. Formar un bollo, apretando con los dedos sin amasar. Debe ser una masa tierna y húmeda. Estirar de 3 mm. de espesor. Cortar y cocinar sobre placas limpias entre 5 y 7 minutos en horno caliente. Bañar las tapas con chocolate y luego unirlas con dulce de leche, o mermelada a gusto.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/ALFAJORES%20MARPLATENSES.htm

# 406.- Almendrados

3 huevos
300g. de azúcar
300g. de almendras molidas

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos.
Añadir las almendras molidas.
Mezclar bien.
Con una cuchara poner montoncitos de pasta en una bandeja de horno untada con mantequilla.
Hornear a 180º C hasta que tomen color.
Sacar, dejar enfriar y servir.
*Consejo:* Se pueden hornear dándoles forma de galleta. Estarán todavía más crujientes. Si en vez de almendras se utiliza coco, saldrán unas cocadas muy ricas.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_1.html

# 407.- Almendritas

100 grs. de almendras,
2 huevos,
120 grs. de azúcar,
350 cc. de crema de leche (Esp.: nata liquida),
50 grs. de cacao en polvo.

Tostar las almendras 10 minutos en el horno. Aparte, batir en un bol los huevos, la crema de leche y el azúcar. Colocar el bol a baño maría y batir hasta que el volumen se duplique. Retirar del calor y seguir batiendo hasta que la preparación se enfríe. Agregar las almendras, mezclar y colocar la mezcla en un molde para budín, forrado con un film para alimentos. Llevar a heladera 24 hs., desmoldar, cortar en rodajas, espolvorear con cacao y servir.

# 408.- Almidoncitos

½ Kg. de almidón de cocina (Maizena)
¼ Kg. de azúcar
4 cucharadas de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
¼ cucharadita de canela
¼ cucharadita de clavos en polvo.
Preparación:
Amase todo muy bien
Haga unos rollitos y córtelos en diagonal Con un cuchillo hágale unos cortecitos por encima

Hornéelos a 350° F por 20 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/almidoncitos/

# 409.- Almond Biscuits

Son simplísimos, perfectos como petit fours y hermanos de los amaretis.
Claras 1
Almendras Bien procesadas 125 g.
Azúcar Impalpable 1 taza

Combinar todos los ingredientes. Unir bien. Colocar la mezcla en un cartucho de papel. Formar los biscuits sobre placas cubiertas con papel de aluminio en mantecado. Llevar al horno precalentado, moderado. Cocinar hasta que se doren

# 410.- Baguette

500 gr. de harina Proceli,
1 sobre de levadura seca o 20 g de levadura fresca,
350 ml de agua tibia.
Sal
Una cucharadita de azúcar

Poner en el vaso de la TH el agua, la sal y el azúcar. Programar 2 minutos 40º velocidad 1.
Añadir la harina y hacer un hoyo en ella y poner la levadura. Amasar 6 minutos en velocidad espiga.
Abrigar bien el vaso y dejar reposar una hora (en verano 45 minutos).
Sacar la masa y amasar para quitar el aire. Dejar reposar 10 minutos. Formar las baguetes y dejarlas reposar tapadas media hora.
Introducir en el horno precalentado a 200º y al sacarlas del horno barnizarlas con agua y aceite.
No olvide poner el cuenco con agua en el horno.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-posts9364-0.html

# 411.- Barquillos

3 huevos,
6 cdas. Azúcar,
6 cdas. Aceite,
240 g PREMEZCLA TANTE GRETTY,
Esencia de vainilla ó anís ó ralladura de naranja ó copita de moscato o vino blanco.

Mezclar todo, y cocinar en la wafflera vuelta y vuelta. Con esta receta, resultarán barquillos crocantes para guardar en recipiente hermético y disfrutar cuando guste
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 412.- Biscochos

1 taza de harina de arroz
2 cucharadas de polvo leudante
¼ cucharita de sal
2 cucharas de azúcar
2 cucharas de mantequilla o margarina (Arg.: Manteca o margarina)
½ taza de leche o suero

Mezclar los ingredientes secos. Agregar mantequilla y leche. Revolver hasta que la harina esté humedecida uniformemente. Amasar sobre la mesada enharinada levemente con harina de arroz. Corte en círculos, usando un cortador de galletas o bizcocho. Para variar, los siguiente puede ser agregado a la mezcla de la masa: ¼ taza de queso rayado, 1/3 taza de parmesano, tocino picado, u otros.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 413.- Biscuits Bay

5 huevos
200 grs. de azúcar
1 tacita de aceite
150 g. de harina de arroz
130 grs. de fécula de maíz (Maizena)
2 cucharaditas de levadura

Batir 5 huevos con 200 grs. de azúcar hasta que queden bien armados, agregarles 1 tacita de aceite intercalándola con 130 grs. de harina de arroz y 130 grs. de fécula de maíz tamizadas con 2 cucharaditas de levadura. Mezclar en forma envolvente y colocar en asadera enmantecada. Cocinar en horno suave. Al día siguiente cortar en rectángulos de 3 cm. por 8 cm. y colocarlos en horno fuerte unos minutos para secarlos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 414.- Bizcochos De Fécula De Mandioca

2 Huevos batidos
2 Tazas de Fécula de Mandioca
4 Cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 Traza de azúcar
1 Cucharadita de cáscara de naranja rallada
3 Cucharaditas de polvo de hornear

Se mezclan los ingredientes, se amasa bien y luego se forman los bizcochos en forma de medallones con ayuda de un corta pastas. Se colocan sobre chapas encaramaladas en el horno de temperatura fuerte. Si la masa quedara muy blanda agregar un poco mas de Fécula.
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 415.- Bizcochos Soletilla

100 gr. harina arroz
100 gr. azúcar
50 gr. maizena
Una pizca de sal
Azúcar para espolvorear

Se baten las claras a punto de nieve con la pizca de sal.
Se baten las yemas con el azúcar hasta dejarlo muy espumoso
Se mezcla la harina de arroz y la maizena y se añade a la mezcla de las yemas con el azúcar
Se añaden las claras a punto de nieve con cuidado de no bajarlas.
Se hace la forma de bizcocho de 4cmx6cm con la manga pastelera encima de la bandeja del horno con un papel vegetal.
Se espolvorean con azúcar
Se cuecen durante 10 minutos con el horno precalentado a 150º
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta1670.html

# 416.- Bizcochitos De Queso

300 grs. de harina de arroz
1 cucharada de levadura
1 cucharadita de sal
200 grs de margarina
1 taza de queso rallado.

Mezclar todos 105 ingredientes agregando agua si fuera necesario. Estirar la masa sobre la mesa enharinada. Cortar los bizcochitos y hornear en horno caliente durante 15 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 417.- Bizcochitos Salados

300 grs. de Maizena,
1 cdita. de polvo de hornear,
80 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
3 huevos,
1 cdita. de sal.

Unir todos los ingredientes formando una masa, trabajarla apenas, estirarla y cortar medallones. Colocarlos sobre una placa enmantecada y enharinada, y cocinarlos en horno a temperatura moderada. Si desea, pueden pintar los bizcochitos con el huevo batido antes de colocarlos en el horno. Servirlos untados con manteca.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/4/

# 418.- Bizcochitos Saldaos

- 500 grs. de harina de Arroz,
- 150 grs. de Fécula de Mandioca,
- 200 grs. de Fécula de Maíz,
- 300 grs. de Semita de Maíz,
- 150 grs. de Margarina,
- 3 cdita. de Polvo de Hornear,
- sal a gusto,
- 4 Huevos,
- agua o soda necesaria,

Paso a Paso: Tamizar todas las harinas, el polvo de hornear y la sal. Hacer un hueco en el medio, colocar la margarina y los huevos, ligeramente batidos. Formar una masa, hacer un bollo y estirar de un espesor de 5 cm. Cortar medallones con cortapastas y hornear en horno caliente de 20 a 25 minutos aproximadamente.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/4/

# 419.- Bocadillos

- 300 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 1 cucharadita de leudante Sin T.A.C.C,
- ½ cucharadita de sal,
- 2 huevos,
- 50 cc. de leche,
- 1 cucharada de aceite,
- 1 chorrito de jugo de limón,
- 2 cucharadas soperas de azúcar.

Mezclar los ingredientes hasta formar una pasta homogénea y suave. Freír en aceite porciones de la pasta.
*Variante salada:* Mezclar la pasta con ingredientes hervidos y picados (coliflor, acelga, arroz, papas, etc.)
*Variante dulce:* Agregar daditos de dos manzanas verdes o dulce de membrillo, y espolvorear con azúcar.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/4/

# 420.- Bocaditos De Café Con Pasas

Chef: Hna. Bernarda
Azúcar 1/2 Taza
Azúcar 1/2 Taza
Azúcar impalpable  Cantidad necesaria

Bicarbonato 1/4 cdita.
Café 1 Taza
Canela 1/2 cdita.
Clavo de olor  Una pizca
Esencia de vainilla 1 cdita.
Harina 1/2 Taza (Sin TACC)
Huevo batido 1
Manteca blanda 75 g
Pasas de uva sin semillas 1/2 Taza
Polvo de hornear 1 cdita.
Sal 1/2 cdita.

- Pique las pasa de uva.
- Encienda el horno.
- Enmanteque una placa rectangular para horno.
- En una cacerola coloque las pasas, el café, ½ taza de azúcar y la esencia de vainilla. Lleve a fuego mínimo y deje hervir durante 10 minutos.
- Retire y deje enfriar.
- Coloque la manteca junto con ½ taza de azúcar y bata.
- Incorpore de a poco el huevo y mezcle.
- Añada luego el harina, el polvo de hornear, la canela, el bicarbonato, la sal y el clavo de olor. Mezcle hasta integrar.
- Vierta por ultimo las pasas de uva y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla en la placa enmantecada y cocine en horno moderado durante 25 minutos.
- Retire y deje enfriar.

*Presentación*
- Corte en porciones y espolvoreé con azúcar impalpable. (Esp.: Azúcar glass)
- Sirva en una fuente y decore con flores naturales.

# 421.- Bocaditos De Coco

Mezclar 5 yemas con 160 grs. de azúcar, 250 grs. de coco rallado. Colorear con colorante amarillo permitido. Formar bolitas y darles un golpe de horno bien caliente como para que queden duros por fuera y húmedos por dentro
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 422.- Bollos Caseros

• 6 cucharadas rasas de azúcar,
• 6 cucharadas rasas de aceite frito y frío,
• 6 cucharadas de leche,
• ¼ sobre harina sin gluten,
• un sobre de levadura sin gluten,
• un trozo de pan sin gluten,
• Ralladura de limón.

Freír el trozo de pan sin gluten en aceite y dejar enfriar el aceite. Batir los huevos y añadir la leche, el azúcar, la ralladura de limón y el aceite frito. Mezclarlo en un bol con la harina y la levadura en pequeñas cantidades. Volcar a la batidora y seguir añadiendo la harina y la levadura hasta completar. Continuar batiendo hasta obtener una masa homogénea. Como esta harina es distinta a la normal, la masa queda más pegajosa. Se aconseja freír la masa a 'pegotitos', con la ayuda de una cuchara, como si fueran buñuelos. Empezar a freírlos en aceite y rebozarlos después en azúcar molida.
http://www.platodeldia.com/dietasana/celiacos/?pagina=dietasana_celiacos_001_001

# 423.- Bollos De Mantequilla

Para 4 personas
200 g. de harina sin gluten.
50 g. de Maizena.
1 huevo.

30 g. de mantequilla.  (Arg.: Manteca)
125 g. de azúcar glass. (Arg.: Azúcar Impalpable)
125 g. de leche templada.
25 g. de levadura.

*Para la mantequilla*
100 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)
100 g. de azúcar.
60 ml. de agua.

Disolver la levadura en un poco de leche. Disolver la mantequilla, en otro bol, con el resto de la leche. Mezclar la harina y la Maizena y, poco a poco, ir añadiendo la levadura y la mantequilla disuelta. Amasar todo bien. Dar forma a los bollos con las manos untadas en harina. Dejar fermentar en el horno a 40º durante 3/4 de hora. Pintar con huevo, espolvorear con azúcar y cocer al horno a 180º hasta que se dore. Se dejan enfriar. Una vez fríos se parten por la mitad y se rellenan con mantequilla.

Para hacer la mantequilla
Se pone a hervir el azúcar y el agua para hacer el almíbar. Para que quede líquido se echa 1 gota de limón. Dejar enfriar. Cuando está frío se incorpora la mantequilla batiendo con varilla.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1995

# 425.- Bollos Suizos

1 Kg. harina panificable (uso proceli)
200 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
40 gr. levadura fresca
200 gr. azúcar
200 ml leche
200 ml agua
4 huevos
Ralladura de 1 limón y 1 naranja.
Yo he utilizado la cuarta parte de las cantidades...

Se mezclan los líquidos (yo lo he hecho con las varillas) se hace un volcán con la harina y la levadura tamizada y se echa el líquido dentro, se amasa bien, con las manos untadas con aceite porque es muy pegajosa, se deja reposar a la intemperie (o sea en la mesa, encimera...) sin tapar ni nada 10 min.
Se hacen la forma de los suizos -cada uno pesaba 50 gr.- (hay que bolearlos bastante hasta que se haga la forma), se hace la rajita con el cuchillo, se deja fermentar hasta que doble su tamaño, se pinta con huevo y se echa un poquitín de azúcar en la rayita del medio.

Se cuecen en el horno precalentado 190º de 15 a 20 min. Ponerlos en la altura 2 del horno, si veis que no se doran al cabo de los 15 min. subís la bandeja a una posición superior para que se doren, los míos en este caso se he han tostado demasiado
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3569559

# 426.- Bombas

150 grs. de harina Sin T.A.C.C,
1 cucharada de leche en polvo,
1 cucharadita de leudante Sin T.A.C.C,
1 cucharadita de sal,
70 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 taza de agua,
3 huevos.

Poner en una cacerola el agua, la sal, la manteca y dejar hervir. Agregar los ingredientes secos. Mezclar hasta unir la masa, cocinando sobre el fuego suave unos minutos. Retirar y dejar enfriar. Agregar los huevos de a uno, batiendo bien. Dejar descansar 20 minutos. Colocar pequeñas porciones sobre placa limpia. Cocinar en horno caliente unos 10 minutos hasta que se hinchen, y reducir luego la temperatura hasta que se doren. Esta masa es indicada también para preparar chips.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BOMBAS.htm

# 427.- Bombas De Crema

150 cc. de leche
50 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
½ cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
100 gr. de almidón de maíz
25 gr. de harina de arroz
25 gr. de fécula de mandioca
3 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear

En una olla lleve a ebullición la leche con la manteca, el azúcar y la sal. Agregue los ingredientes secos mezclados de una vez y remueva con fuego mínimo para formar un engrudo (unos 2 minutos). Pase a un bol, deje entibiar y agregue los huevos de a uno hasta formar una crema firme. Coloque en manga y forme piezas sobre placa forrada con papel manteca. Cocine en horno fuerte hasta que se noten bien hinchadas, baje a temperatura media y complete el horneado. La cocción completa es de 40 minutos, o hasta que al cortar una se vea hueca y seca.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 428.- Borrachillos

Para 4 personas
Harina panificable 250 g.
1 huevo
Pizca de sal
25 g. de azúcar
100 g de leche
10 g de levadura prensada
90 g de mantequilla (Arg.: manteca)
4 huevos para rebajar (aproximadamente)
Frutas confitadas (50 g aproximadamente)

En un recipiente más o menos cóncavo poner todos los ingredientes a excepción de los huevos para rebajar, así como las frutas confitadas.
Amasar hasta obtener una masa homogénea y suave que se despegue de las paredes del recipiente.
Poner en lugar tibio o ligeramente templado (en el interior de un horno con un vaso de agua caliente hasta que fermente hasta que doble el volumen inicial.
Sacar del horno o lugar elegido amasar ligeramente y empezar a rebajar. Añadir los huevos uno a uno sin dejar de amasar hasta obtener una masa semilíquida.
Volver a introducir de nuevo en horno hasta que duplique el volumen.
Sacar del horno y mezclar las frutas confitadas y picadas. Colocar en el molde deseado, previamente engrasado o enharinado.
Cocer en el horno a 190º por espacio de 20 a 25 minutos.
Una vez cocido desmoldar y dejar enfriar. Calar hasta que esté bien emborrachado (debe quedar jugoso y blando) con un jarabe de agua y azúcar a partes iguales.
Se sirve montado con mermelada y acompañado con nata montada azucarada, crema inglesa, crema soufflé, etc.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1954

# 429.- Brioche Francés Con Chispitas De Chocolate

70 ml leche templada
2 huevos grandes
½ cucharadita sal
40 g mantequilla ablandada (Arg.: Manteca)
80 g azúcar glas  (Arg.: Azúcar impalpable)
460 g harina de fuerza (con harina Proceli/Adpan vale)

4 g levadura seca
40 g perlitas de chocolate Vahiné

Pasar a la cubeta los ingredientes en el orden que aparecen (excepto las perlitas de chocolate).
Seleccionar programa 12, con pala amasar, color claro.
Ayudar al principio con una espátula de madera a que los ingredientes se mezclen bien, cuando lleve unos minutos amasando (se ha formado una bola homogénea) añadir las perlitas.
Cuando falten unos 15-20 min. para finalizar el programa se puede pincelar la superficie con huevo batido (yo le pinté con mantequilla).

Las perlitas las he puesto directamente pero un truco que he leído para que no se vayan al fondo es utilizarlas congeladas y luego también lo de pasarlas por harina, yo las añadí sin enharinar y han aguantado.

También está muy rico al horno tostado en el momento, porque el chocolate se queda un poco fundido.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5334631

# 430.- Brioche Portugués

500 g de harina de fuerza (yo he puesto 300 grs. de harina de arroz, 200 grs. de maicena y 75 grs. de Proceli)
1 cucharadita de sal
70g de azúcar glass (hecho con la thermomix, no puede ser el comercial) (Arg.: Azúcar Impalpable)
90g de mantequilla
120 ml de leche
42 grs. De levadura prensada (L´Hirondelle de Mercadona)
3 huevos
1 cucharadita de agua de azahar
½ cucharadita de canela molida
40 gr de mantequilla fundida (Arg.: Manteca)

Poner los huevos, la leche, y el azúcar glass y batir a v2 , 40º , 2 m.
Añadir la harina con la levadura y amasar, V espiga 4 m.
Por el bocal añadimos la mantequilla a temperatura ambiente, la sal, el agua de azahar y la canela molida y amasamos otros 5 m en V espiga

Dejamos levar hasta que aumente al doble.
Volvemos la masa a su tamaño inicial. Le añadimos un poco más de harina Proceli hasta que veamos que la masa se puede trabajar bien con las manos, que deje de ser pegajosa.
Dividimos en 7 bolas, las untamos de mantequilla fundida (de los 40 gr de la receta) y las colocamos en el molde.

Dejamos levar hasta doblar el volumen.
Poner por encima la mantequilla que sobró de untar las bolas.

Hornear a 180º durante +- 25 minutos. Cubrir con albal a mitad de cocción.
Servir espolvoreado con azúcar glass.

Bueno vamos por partes. Lo primero es que anoche cuando se sacó del horno y enfrió, estaba delicioso. Esta mañana seguía estando bueno, pero sin estar duro, porque duro no estaba, se había secado bastante. Como bien dices tú, Marisa, puede ser perfectamente por el tema de la levadura. Me da la sensación que las levaduras

frescas hacen que las masas una vez horneadas se endurezcan antes. La próxima vez como tú apuntas habría que intentarlo con gasificantes de Mercadona, es muy buena idea, a ver que tal.
Yo he utilizado esta proporción de harinas, porque como la que se utiliza originalmente es la harina de fuerza (que es algo más basta que la normal), pues hay más de arroz por ser un pelín mas gruesa que la Maicena. Lo de la harina Proceli es porque como es panificable, pensé que sustituiría un poco el efecto que tiene el gluten en el brioche original. Una vez saqué la masa del vaso, observé que aún era algo difícil de trabajar, por lo que fui añadiendo harina Proceli, hasta que se pudo trabajar bien con las manos (tampoco añadí demasiada).
Cubrí a mitad de cocción con papel albal como dice la receta, sin pensar que las harinas sin gluten son harinas muchísimo mas blancas que la de trigo, por lo que pienso que la próxima vez no debe cubrirse para que adopte un color más doradito y apetecible.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4885423

# 431.- Blondies De Cacahuete Y Chocolate

175 grs. de mantequilla salada en punto pomada (Arg.: Manteca)
300 grs. de Azúcar mascabado (sin refinar)
150 grs. de azúcar glass
3 huevos y una yema
100 grs. de mantequilla de cacahuete crunchy (con trocitos) (Arg.: Manteca de Maní)
250 grs. de harina de arroz
150 grs. de maizena
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en tips)
250 grs. de pepitas de chocolate

Calentar a 180º el horno. Untar con mantequilla una fuente rectangular
Batir la mantequilla y los azucares hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y esponjosa.
Añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Añadir la mantequilla de cacahuete, las harinas y la levadura (estas últimas tamizadas) y mezclar en velocidad muy bien. Añadir las pepitas de chocolate y verter la mezcla en la fuente.
Cocer alrededor de 50 minutos. Deben quedar blando y esponjoso por dentro y crujiente por fuera.

Nota: las que tengan la thermomix pueden utilizarla perfectamente para ir mezclando los ingredientes.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5138944

# 432.- Brownies

100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
150 gr. de chocolate
4 huevos
400 gr. de azúcar
Esencia de vainilla
120 gr. de harina de maíz
60 gr. de harina de arroz
2 cucharaditas de polvo leudante
1 pizca de sal

Derretir la manteca con el chocolate. Aparte batir las yemas con el azúcar a punto letra, agregar el chocolate tibio, la esencia, las harinas tamizadas con el polvo leudante y por último las claras batidas a punto nieve en forma envolvente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Se le puede agregar nueces pasadas por harina.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/brownies/

# 433.- Brownies

Para ocho raciones
80 g de mantequilla (Arg.: Manteca)
165 g de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
135 g de cobertura negra
2 huevos

130 g de maizena o harina Baker
2.5 g de impulsor (bicarbonato sódico)
1 g de sal
100 g de nueces limpias

Poner la mantequilla a punto de pomada en un recipiente.
Añadir el azúcar glass y la sal batiendo enérgicamente con la varilla hasta conseguir una crema.
Incorporar de la misma forma la cobertura fundida y seguir batiendo.
Añadir los huevos de uno en uno sin incorporar el siguiente hasta que no esté bien mezclado el anterior.
Añadir, mezclando con suavidad, el resto de los ingredientes (previamente mezclados).
Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado o si se desea hacer en forma individual en cápsulas de magdalenas.
Cocer en el horno a 180º C durante 30 minutos.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_6.html

# 434.- Brownies

Azúcar 200 g.
Azúcar Impalpable  A gusto. (Esp.: Azúcar glass)
Chocolate apto para celíacos 70 g.
Claras de huevo 3 Unidades.
Esencia de vainilla 1 cdita.
Manteca 100 g. (Esp.: Mantequilla)
Mezcla de las tres harinas 100 g.
Polvo de hornear casero 2 cdas.
Yemas de huevo 5 Unidades.

Pique groseramente el chocolate.
En un bowl derrita el chocolate y la manteca sobre un baño María.
Tamice la mezcla de las tres harinas con el polvo de hornear casero.
Bata las claras a nieve.
En un bowl aparte bata las yemas y el azúcar en batidora eléctrica hasta alcanzar el punto letra.
Añada la mezcla de las tres harinas, el polvo de hornear, la esencia de vainilla y continúe batiendo.
Fuera de la batidora incorpore el chocolate con la manteca.
Integre las claras batidas a nieve en dos tandas.
Vierta la preparación dentro de un molde metálico enmantecado y enharinado con la mezcla de las tres harinas.
Cocine en horno a temperatura media (180 ° centígrados) durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
Deje enfriar y corte en cuadrados.
Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 435.- Brownies

5 barritas de chocolate de taza,
100 gr manteca, (Esp.: Mantequilla)
4 huevos,
1 taza de azúcar,
1 taza de fécula de maíz,
Nueces a gusto.

Colocar a Baño de María la manteca junto con el chocolate hasta disolverlos. Batir los huevos con el azúcar, sólo hasta homogeneizar la preparación. Agregar la dilución de chocolate y manteca y mezclar. Incorporar la fécula de maíz tamizándola y por último las nueces. Colocar en una placa enmantecada y enharinada (con fécula) y cocinar en horno moderado aprox. 25 min.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 436.- Brownies

* 150g de chocolate amargo.
* 200g de azúcar.
* 50g de harina de arroz.

* 25g de maizena.
* 75g de mantequilla.
* 2 huevos.
* Media taza de nueces peladas y troceadas.
* Una cucharadita de extracto de vainilla.

Se derrite el chocolate y la mantequilla a fuego muy suave (o en el microondas).
Se baten los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla blanquecina.
Se añade el chocolate derretido y se bate.
Se añaden las nueces y se mezcla con la harina suavemente.
Se vierte la masa en un molde forrado de papel de aluminio de 25 x 25 centímetros, aproximadamente, untado de mantequilla.
Se mete al horno previamente calentado a 170 grados durante 30 minutos.
Se deja enfriar y se desmolda.
Puede servirse con una bola de helado y cubierto con chocolate caliente.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/3226

# 437.- Brownies Americanos De Chocolate

3/4 vaso harina (75 gramos) Yo he utilizado Mix C de Schar
1 cucharadita pequeña bicarbonato sódico
1 cucharadita de sal
3/4 vaso azúcar (150 gramos)
1/3 vaso mantequilla (75 gramos) (Arg.: Manteca)
2 cucharadas agua
300 gramos chocolate negro (yo he puesto Nestlé postres)
1 cucharada vainilla líquida (yo utilizo esencia pura de vainilla)
2 huevos (tamaño grande)
***opcional*** 1/2 vaso nueces picadas

Precalentar el horno a 150º, y engrasar una fuente de horno.
En un bol pequeño, mezclar la harina, el bicarbonato y la sal....reservar.
En un calentador mediano, de derrite la mantequilla con el azúcar y el agua.
Cuando llega a ebullición, se retira del fuego y se le añade la mitad del chocolate y la vainilla, y se remueve hasta que se disuelve.
Añadir los huevos, de uno en uno, removiendo constantemente.
Añadir la harina poco a poco hasta que esté todo homogéneo.
Añadir el chocolate restante (picadito), y volcar en la fuente de horno.
Hornear durante 30-35 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5526379

# 438.- Brownies De Chocolate

- 2 huevos,
- ¾ taza de azúcar,
- 4 barritas de chocolate para taza,
- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- ½ taza de harina Sin T.A.C.C.

Batir los huevos con el azúcar hasta que espesen. Por otra parte, derretir 4 barritas de chocolate para taza con la manteca. Dejar enfriar y añadir al batido de huevos y azúcar. Batir nuevamente, hasta que se formen globitos. Incorporar ½ taza de harina Sin T.A.C.C. Unir bien, con movimientos envolventes. Volcar en placa enmantecada y enharinada de aproximadamente 20 cm. x 30 cm. y cocinar en horno moderado a fuerte hasta que se forme una costra en la superficie y quede humedecido por dentro. Dejar enfriar y cortar en cuadraditos.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BROWNIES.htm

# 439.- Brownies De Chocolate

150g de chocolate semiamargo o amargo (apto para celíaco).
200g de azúcar.
50g de harina de arroz.
25g de fécula de maíz.
75g de manteca. (Esp.: Mantequilla)
2 huevos.
Media taza de nueces peladas y troceadas.
Una cucharadita de extracto de vainilla.

Se derrite el chocolate y la manteca a fuego muy suave (o en el microondas).
Se baten los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla blanquecina.
Se añade el chocolate derretido y se bate.
Se añaden las nueces y se mezcla con la harina suavemente.
Se vierte la masa en un molde forrado de papel de aluminio de 25 x 25 centímetros, aproximadamente, untado de manteca.
Se introduce en el horno previamente calentado a 170 grados centígrados durante 30 minutos.
Se deja enfriar y se desmolda.
Puede servirse con una bola de helado y cubierto con chocolate caliente.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 440.- Brownies De Chocolate

100 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
150 gr. de chocolate
4 huevos
400 gr. de azúcar
Esencia de vainilla
120 gr. de harina de maíz
60 gr. de harina de arroz
2 cucharaditas de polvo leudante
1 pizca de sal

Derretir la manteca con el chocolate. Aparte batir las yemas con el azúcar a punto letra, agregar el chocolate tibio, la esencia, las harinas tamizadas con el polvo leudante y por último las claras batidas a punto nieve en forma envolvente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Se le puede agregar nueces pasadas por harina.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/brownies-de-chocolate/

# 441.- Brownies De Chocolate Y Nueces

Manteca derretida, para engrasar
125g (4oz) de manteca, cortado en cubitos (Esp.: Mantequilla)
200gr (1tza bien apretada) de azúcar marrón blanda
125gr (6 ½ oz.) chocolate oscuro de buena calidad, cortada en cubitos
3 huevos
50gr (1/3 tza) harina comercial libre de gluten
35g (1/3 tza) cocoa en polvo
¼ cdta polvo leudante libre de gluten
150g (1 ¼ tza) combinación de nueces: almendras, avellanas y anacardos.

Recalentar el horno a 350 grados. Ponga manteca, azúcar y chocolate en un tazón grande para microondas. Caliente en microondas a una temperatura media-alta (650 watts 70%) por un minuto. Revuelva bien. Repetir. Revuelva bien. Repetir por alrededor de cuatro minutos, revolviendo bien para que los ingredientes estén bien mezclados. Tamice harina libre de gluten, cocoa y polvo leudante y espolvoréelos en la mezcla y revuelva bien. Agregue las nueces.

Cubra una fuente de horno 11"x7" engrasada con papel de horno anti-adhesivo. Vierta la mezcla. Cocine en horno pre-calentado alrededor de 35 minutos o hasta que un palillo insertado salga limpio. Delicadamente saque el papel de cocinar y colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe, corte en rodajas.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 442.- Brownies Con 3 Harinas

75 grs. 3 Harinas
150 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
215 grs. de chocolate (cobertura)
25 grs. de cocoa amarga
250 grs. de azúcar
4 huevos
125 grs. de nueces partidas
60 grs. de nueces molidas

Batir el azúcar con los huevos.
Agregar el chocolate con la mantequilla derretida y mezclar muy bien.
Agregar 3 harinas, el cacao y las nueces. Dejar en el refrigerador 20 minutos.
Poner al horno esta mezcla en molde enmantequillado hasta que al hacer presión con el dedo, éste no es hunda.
Dejar enfriar y cortar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=125&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=BROWNIES%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 443.- Bruscheta - Panecillos Tostados Con Tomate

Para 4 personas
6 Rebanadas de Pan Tostado sin gluten.
2 Dientes de ajo
2 Tomates maduros
Aceite de oliva al gusto
Sal al gusto
Orégano al gusto

Si el pan no es tostado, tueste las rebanadas
Frótelas, con ajo, vierta encima algo de aceite de oliva
Sazone con una pizca de sal.
A continuación, coloque 1 ó 2 rodajas de tomate por encima y espolvoree con algo de orégano.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2008

# 444.- Buchteln

500 g de Mix B Schär,
10 g de levadura desecada Schär,
350 ml de leche templada,
40 g de margarina ablandada,
2 huevos,
60 g de azúcar,
Algo de mantequilla fundida (Arg.: Manteca)

Ponga la mezcla de harina para pan Mix B y la levadura en un bol y mézclelos bien. Añada la mantequilla ablandada, el azúcar y los huevos, y agregue lentamente la leche templada hasta que la masa tenga la consistencia adecuada; amásela con firmeza durante unos 5 minutos, utilizando la batidora. Engrase bien un molde para repostería y espolvoréelo con mezcla de harina para pan Mix B. Enharínese también las manos y forme con la masa bolas uniformes de unos 100 g de peso cada una. Unte las bolas de masa con mantequilla fundida, póngalas una junta a otra en el molde y déjelas subir en el horno a unos 40ºC hasta que dupliquen aproximadamente su tamaño (unos 15-20 minutos); es importante colocar un paño húmedo sobre la masa para que haya suficiente humedad. A continuación, hornee durante unos 35 minutos en el horno previamente calentado a 185ºC. Para que la masa siga teniendo suficiente humedad durante el horneado, vierta una taza de agua sobre una bandeja situada en el suelo del horno.
http://www.schaer.com/es/horno/recetas/detalle/95.html

# 445.- Buchteln Con Mermelada

2h 30 minutos
Grado de la dificultad: 2
Tiempo de cocción o enfriamiento: 30 minutos a 200°C

“Bollos dorados que huelen que alimentan, rellenos de mermelada de albaricoque”.
250 g de Mix B Schär,
30 g de azúcar,
50 g de margarina,
2 yemas,
1 paquete de levadura prensada (10 g) o 15 g de levadura fresca,
200 ml de leche,
la ralladura de un limón,
1 pizca de sal,
2 cucharadas de nata líquida. (Arg.: Crema de leche)
200 g de mermelada de albaricoque.

Mezclar en un bol la harina, la levadura, la cáscara de limón, el azúcar y la sal. Calentar la leche, añadir la margarina y la yema, batir ligeramente con un tenedor y a continuación incorporar a la mezcla de harina. Amasar los ingredientes hasta obtener una masa firme y homogénea, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar 40-45 minutos en un lugar templado. Engrasar un molde de bizcocho y espolvorearlo con harina. Volver a amasar la masa y formar 6 bolas iguales, colocarlas en el molde y dejarlas reposar otros 15 minutos. Untar la superficie con nata y hornear los bollos durante 30 minutos en el horno previamente calentado a 200ºC. Rellenar cada bollo de mermelada de albaricoque utilizando una manga de pastelería.
http://www.schaer.com/es/horno/recetas/detalle/90.html

# 446.- Buchteln Rellenos

1h 30 minutos
Grado de la dificultad: 2
Tiempo de cocción o enfriamiento: 25-30 minutos a 190°C
500g de Mix B,
15g de levadura fresca,
80g de azúcar,
¼ l de leche templada,
40g de margarina fundida,
2 huevos, la cáscara de
1 limón, mermelada

Echar la harina en un bol y hacer un hoyo en el medio. Deshacer la levadura en el hueco y añadir algo de azúcar y leche, mezclar bien y dejar reposar 15 minutos. Agregar el resto de ingredientes y amasar bien. Dejar reposar otros 15 minutos. A continuación, engrasar un molde de repostería y espolvorearlo con algo de harina. Espolvorearse las manos con harina y formar con la masa, bolas de unos 50 g. Aplastarlas, echar mermelada en el centro y doblarlas formando una bolsita, sumergir en la margarina fundida y ponerlas en el molde. Dejar reposar otro poco y finalmente hornear 25-30 minutos a 190°C. Aplicar huevo batido con un pincel poco antes del final. Dejar enfriar.
http://www.schaer.com/es/horno/recetas/detalle/2787.html

# 447.- Buñuelos

150ml de agua.
50g de harina de arroz.
25g de fécula de maíz.
25g de manteca. (Esp.: Mantequilla)
2 huevos.
Una pizca de sal.
Aceite para freír.

Se pone a calentar el agua con la sal y la manteca, a fuego lento. Cuando rompa a hervir, se añaden las harinas de golpe (mezcladas previamente), y se deja cocinar, removiendo la masa, hasta que se salga una bola.

Se deja enfriar unos minutos y se añaden los huevos, uno a uno, sin dejar de remover.
Una vez que está todo bien mezclado, se pone en una manga pastelera, con boquilla lisa y redonda.
Se pone a calentar aceite en una sartén. Una vez que esté bien caliente, se van colocando bolas de masa con la ayuda de la manga pastelera, se doran y se escurren bien.
Se pueden rellenar con ingredientes dulces o salados, tales como queso crema, paté, chocolate, crema pastelera, dulce de leche. Para ello, se hace una apertura en el costado del buñuelo con unas tijeras y con mucho cuidado se introduce el relleno.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 448.- Buñuelos De Manzana

1 manzana grande,
2 huevos,
3 cdas de azúcar,
1 y 1/2 cdas. de Maizena,
1 pizca de canela.

Rallar la manzana, agregar los huevos ligeramente batidos, el azúcar y la canela, y por último la Maizena; mezclar bien y freír, por cucharadas, en aceite caliente.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bunuelos-de-manzana/

# 449.- Buñuelos De Pasa De Uva

180 grs. de harina de arroz,
50 grs. de harina de mandioca,
1 huevo,
50 grs. de pasas de uva,
1 cdita. de aceite,
1 cdita. de polvo para hornear,
50 grs. de azúcar,
Ralladura de limón c/n.

Tamizar las harinas con el polvo para hornear; agregar el huevo, el aceite, las pasas y la ralladura de limón. Freír de a cucharadas en aceite bien caliente; luego, espolvorear con azúcar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bunuelos-de-pasas-de-uva/

# 450.- Buñuelos De Viento (De Cuaresma)

(Fuente: http://www.celiacscatalunya.org/castella/frame.htm Apartado Recetas)
1/4 l. de agua
125 gr. de harina especial sin gluten (Nosotros usamos la Proceli)
100 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
4 huevos pequeños

Poner en un cazo el agua fría con los 100 gr de mantequilla a trozos y una pizca de sal. Colocar sobre el fuego y remover a menudo a fin de que se deshaga la mantequilla antes de que hierva el agua, de este modo queda completamente unida. Al punto en que arranque el hervor, batir con el batidor sólo unos segundos y a continuación echar la harina tamizada de una vez. Remover una vez con el batidor vivamente y terminar de remover con la espátula o cuchara de madera, hasta el punto que quede una pasta unida y compacta que se desprenda del cazo.

A continuación, fuera del fuego, añadir dos huevos enteros (sin batirlos) y trabajarlos hasta que la pasta vuelva a unirse (trabajarla con una espátula o cuchara de madera); luego poner los otros dos huevos (sin batirlos) trabajando igualmente. La pasta así elaborada ha de quedar correosa, de forma que al cogerla con la espátula y dejarla caer le cueste desprenderse.

Calentar aceite en una freidora y cuando esté caliente poner bolas de la pasta preparada, con ayuda de una cuchara. Dejar que se hinchen y cojan color dorado.

Retirar del fuego. Secar con papel absorbente y, aún caliente, pasar por azúcar.
Nota:
Si la pasta está bien hecha, el buñuelo da la vuelta él solo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3330245

# 451.- Buñuelos Valencianos Sin Gluten,

Harina sin gluten
Calabaza
Levadura fresca de panadería (75 gr. por Kg. harina)

Pelar y cortar la calabaza, ponerla en un cazo, cubrirla de agua y hervir, dejarla enfriar hasta que esté tibia. Aproximadamente ½ Kg. de calabaza después de hervirla junto con el caldo que se haga (no es necesario que sea exacto el peso).
Cuando esté tibia deshacer la levadura (35-40 gr.) en el caldo e ir echando harina poco a poco, amasando. La masa no debe quedar dura, debe quedar más o menos blanda. Dejar fermentar hasta que suba (aproximadamente 20 minutos).
En una sartén onda con mucho aceite y muy caliente se van echando como bolitas ( con la mano se agarra la masa y se deja caer)
La foto aunque ha salido un poco oscura:

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3466572

# 452.- Caburé Mestizo. (Chipa Al Asador De Almidón Y Maíz.)

-½ kilo de harina de maíz.
-½ de almidón.
-6 huevos.
-½ kilo de queso Paraguay (o queso fresco).
-8 cucharadas de grasa de cerdo (o margarina vegetal). (Esp.: Manteca de cerdo)
-2 pizcas de anís.
-1 taza de salmuera.

Mezclar bien el maíz con el almidón, agregar grasa, los huevos, el queso en trocitos. Amasar bien agregando la salmuera cuando sea necesaria hasta que la masa quede bien suave..La salmuera garantiza el buen cocimiento al interior. Cortar la masa de acuerdo con el tamaño deseado. Se calienta un asador (o varios) de madera de

unos tres centímetros de diámetro y, cuando esté bien caliente, a unos 20 cms. de la punta, se parte en dos la masa cortada y se procede a pegar con cuidado el chipón en el asador caliente que debe quedar bien adherido. Este asador se coloca, suspendido, a unos 20 cms. de altura de las brasas con fuego moderado y se lo hace girar lentamente como si fuera un spiedo. Cuando note que está dorado, le da unos golpecitos con la mano y si lo nota hinchado y liviano, es que ya está listo. (Algunos han tenido éxito al cocerlo directamente en la máquina donde se cuecen los pollos al spiedo.)

# 453.- Chipa

500 grs. de mandioca,
50 grs. de margarina,
50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
½ taza de leche,
Sal a gusto,
2 huevos,
1 cucharada al ras de leudante Sin T.A.C.C,
100 grs. de queso cáscara colorada o port salud (queso fresco) (o 170 grs. de queso rallado).
*(Optativo: Puede reemplazarse la manteca y la margarina por 100 grs. de grasa)

Prender el horno. Cortar el queso, la manteca y la margarina en cubitos finos y mezclarlos. Agregarle la mandioca y el leudante, y trabajarlo con los dedos hasta unir todo. Agregar los huevos, la leche salada y amasar. Colocar bollitos chiquitos sobre una asadera enmantecada, y hacerle cruces con un cuchillo. Cocinarlos en la parte superior del horno 10 o 15 minutos hasta que estén dorados abajo; darlos vuelta. Para recalentarlos, pasarles leche.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/5/

# 454.- Chipá

- 500 grs. de mandioca,
- 250 grs. de queso cáscara colorada,
- 2 huevos,
- sal,
- leche c/n,
- 100 grs. de manteca. (Esp.: Mantequilla)

Poner en un bol la mandioca, la sal, desgranar la manteca y unir bien. Agregar los huevos, amasar y añadirle la leche necesaria. Incorporar el queso, mitad rallado y mitad cortado en cuadraditos; amasar bastante. Hacer bollitos. Colocarlos sobre una fuente y llevarlos a horno bien caliente. Cocinar alrededor de 20 a 30 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/5/

# 455.- Chipa

• 250 gr. de fécula de mandioca
• 120 gr. de queso fresco o rallado
• 50 gr. de manteca (Esp.: mantequilla) o margarina
• 1 cucharadita de sal marina
• 2 huevos
• 150 cc. De leche aproximadamente.

Preparación:
Tamizar la fécula y disponerla en forma de corona, se agrega la sal, la manteca cortada en tocitos y el queso. Batir los huevos en un recipiente e incorporarlo al centro del preparado anterior, unir agregando la leche hasta obtener una masa tierna. Formar bastoncitos o bolitas pequeñas. Llevar sobre asadera enmantecada a horno moderado unos 20´.
http://www.grandiet.com/productos-recetas-clasicas.php

# 456.- Chipa

500 gr. Harina de Mandioca.

250 gr. Queso cremoso/port salut/maquina.(blando)
250 gr. Queso Reggianito/pategras/ahumado (semi duro)
2 Cucharadas de aceite.
2 Huevos.
Sal a gusto.

Cocción 5 a 10 minutos en  horno bien caliente, precalentado.
No pasarse con aceite, es preferible si no queda unido agregar un chorrito de leche hasta que quede una pasta.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/161

# 457.- Chipá

750 gr féc. Mandioca,
100 gr manteca,
4 huevos,
1 taza de leche,
1 cda. postre de sal,
250 gr queso tipo fontina rallado.

Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea, formar pequeños bollos y cocinar en horno caliente hasta que se noten dorados.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 458.- Chipa Asador O Caburé

150 gr. de grasa o manteca (Esp.: Manteca o mantequilla)
4 huevos
150gms.de queso de campo
1 taza de leche
2 cucharaditas de sal fina
1 cucharada de anís (optativo)
1kgm.de Fécula de Mandioca

Mezclar los ingredientes, agregar por último la Fécula de Mandioca. Si la masa queda dura, hay que seguir amasándola hasta que quede más tierna. Tomar un palo de madera(que no tenga barniz ni pintura) , forrarlo con la masa hasta unos 8cm.Cocinar dando vueltas sobre brasas de carbón hasta que este dorada y la masa cocida(se sabe cuando se desprende del palo)
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 459.- Chipa Correntino

Mezclar 1/4 Kg. de fécula de mandioca con 2 tazas de queso rallado (de gusto fuerte). Aparte batir 1 huevo con 100 grs. de margarina derretida a baño de María .Mezclar todo y agregarle de a poco y mezclar para que la manteca la vaya absorbiendo de 1/2 a 3/4 taza de leche. Formar una masa que con las manos secas se pueda trabajar. Armar bolitas de 4 cm. de diámetro y colocar en una placa de horno limpia. Cocinar a horno fuerte hasta que se doren.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/30/

# 460.- Chipitas De Fécula De Mandioca

3 tazas de fécula de mandioca
3 huevos batidos
3/4 litro de leche o agua
1 cucharadita de sal fina
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)
1/4 de queso mantecoso doble crema o cuartirolo

Disponer la fécula sobre la mesa en forma de corona. Colocar en el centro los huevos batidos, la manteca, el queso cortado en daditos, la leche y la sal. Unir todo y amasar hasta obtener una consistencia suave y blanda. Si hace falta agregar agua. La masa estará a punto cuando no se pegue en las manos.
Tomar porciones de la masa, darle la forma deseada y disponerla en una asadera untada con manteca o grasa.
Llevar a horno fuerte durante 15 o 20 minutos.
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 461.- Chuchos Y Bañuelos

110 g. de preparado panificable “Profeli” o “Adpan”
125 ml. de agua
50 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
3 huevos (bien batidos)

Esta receta sirve lo mismo para hacer chuchos que buñuelos.
Llevar a ebullición la mantequilla con el agua. Retirar del fuego y añadir toda la harina de una vez.
Batir bien hasta que se forme una masa homogénea que se adhiera a la cuchara como una pelota.
Mientras se enfría la masa, batir muy bien los huevos.
Añadir gradualmente los huevos (es recomendable añadirlos uno a uno) a la masa anterior y batir bien después de cada adición, para obtener una mezcla homogénea y brillante.
*Chuchos*
En una bandeja previamente engrasada ir depositando la masa con una cucharilla de café.
Dejar espacio entre un montoncito y otro porque al calentarse aumentan de volumen.
Con el horno previamente calentado, introducir la bandeja en la mitad superior y mantener a 200º hasta que se inflen y se doren. Procurar no abrir el horno al menos durante 20 minutos.
Después reducir el calor y dejar hasta que estén rizadas todas las caras. Sacar del horno y cuando estén fríos hacerles una hendidura lateral con un cuchillo.
Finalmente rellenar con crema o nata el interior y cubrir la mitad superior de chocolate caliente previamente fundido. Se pueden espolvorear con azúcar glass.
Se sirven fríos o calientes.
*Buñuelos*
Calentar, no demasiado, el aceite y freír por tandas los buñuelos, tomando las porciones con una cuchara, del tamaño no superior a una nuez .
Sacarlos cuando se hinchen y doren.
Abrirlos con una tijera y rellenarlos con crema.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/30/

# 462.- Churros

1 vaso de harina sin gluten.
1 vaso de agua.
Sal

Hervir el agua, verterla sobre la harina y la sal, remover bien y dejar reposar 5 minutos.
Poner la masa en una manguera y echarla en la sartén con aceite bien caliente
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1967

# 463.- Churros

Un vaso de agua caliente,
Un vaso de harina sin gluten,
Un pellizco de sal
Una cucharadita de levadura Maizena.

Lo mezcláis todo bien con un tenedor
Se le pone un trapo encima una media hora.

Ponéis la mezcla en una manga de churros y los freís en aceite de girasol (en el de oliva quedan muy pesados) muy caliente.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3086566

# 464.- Churros

1 vaso de harina o preparado panificable de cualquier casa comercial ( yo use el preparado panificable de Sanavi)
1/2 vaso de agua con gas
1/2 vaso de leche
1/2 cucharadita de sal
Aceite para freír (yo prefiero la de girasol)

Poner la harina en un recipiente.
Hervir el agua junto con la leche y la sal y verterla inmediatamente sobre la harina y amasar.
Una vez obtenida una mezcla homogénea, ponerla en la churrera.
Freír en una sartén con abundante aceite muy caliente.

# 465.- Churros

250g de harina especial sin gluten
1 litro de agua
25g de Manteca (Esp.: Mantequilla)
1 pedacito de vainilla en rama
1 pedacito de cáscara de limón
Azúcar
Sal
Aceite

Colocar en el fuego una sartén con agua y un poco de manteca, una cucharadita de azúcar, un poco de sal, un pedacito de vainilla en rama y un pedacito de cáscara de limón. Cuando empiece a hervir, retirar la cáscara del limón, la vainilla y añadir de golpe la harina -previamente tamizada-, trabajarlo mucho con una espátula de madera hasta que se note una pasta bien ligada.
Retirar y colocar la pasta en una manga pastelera con boquilla rizada grande; moldear los churros y ponerlos en una freidora con mucho aceite caliente hasta que queden dorados. Escurrir bien y azucararlos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/39/

# 466.- Cocadas

250 grs. de coco rallado permitido,
1 lata de leche condensada,
1 o 2 yemas.

Mezclar todo. Darles forma de conitos con las manos humedecidas y colocarlos en asaderas apenas enmantecadas, o en pirotines. Cocinar en horno moderado hasta dorar. Si desea, bañarlas en chocolate cobertura permitido.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/cocadas/

# 467.- Cookies

Las hago con mucha frecuencia, son las que lleva el niño al cole para el recreo. Con la receta salen todas estas:
110grs de harina sin gluten
100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
90 grs. de azúcar blanco
80 grs. de azúcar moreno
1 huevo
1 pizca de sal
1 sobre blanco/azul de gaseosas (Arg.: Ver receta en Tips)
1 cucharadita pequeña de vainilla
100 grs. de chocolate nestle postres picado
125 grs. de almendras picadas

Mezclamos bien la mantequilla con las dos clases de azúcar. Añadimos la harina mezclada con la levadura,

el huevo, la sal, y la vainilla. Agregamos el chocolate y las almendras. Formamos bolitas con las manos (un poco más grandes que una nuez de California) las ponemos sobre un silpat o papel vegetal en el horno precalentado a 170º (bastantes separadas porque luego se chafan) durante 10 0 15 minutos. Dejar enfriar sin tocarlas, es importante
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite104203-.html

# 468.- Cookies Perfumadas

60g de harina de mandioca
380g de harina de arroz
150g de azúcar
150g de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 huevos
Ralladura de piel de un limón
Esencia de vainilla

Mezclar bien las dos harinas. Mezclar el azúcar con la manteca y unir de a uno los huevos, agregar la harina y luego amasar bien, dividir la pasta en dos partes, la primera mezclarla con la ralladura de limón y la otra con esencia de vainilla. Estirar la masa por separado y cortar con diferentes moldecitos, de tamaño chico. Cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 469.- Coquitas

100 grs. de coco rallado,
100 grs. de azúcar,
2 o 3 yemas (depende del tamaño de los huevos)

Mezclar los ingredientes formando una pasta homogénea. Tomar porciones por cucharada sopera y darles forma de conitos. Colocarlos en placas enmantecadas y enharinadas. Cocinar en horno moderado hasta que se doren.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/30/

# 470.- Coquitos

5 yemas,
160 grs. de azúcar,
250 grs. de coco rallado,
Colorante amarillo (opcional).

Mezclar todo. Darles forma de conitos y colocar sobre placas enmantecadas o en pirotines. Darles un golpe de horno muy caliente, para que queden duritos por fuera y húmedos por dentro.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/coquitos/

# 471.- Coquitos

1 huevo
3 cucharadas de azúcar
150 g de coco rallado

Batir la clara a punto de nieve.
Añadir la yema.
Ir añadiendo el azúcar.
Añadir el coco y mezclar. Si queda poco ligado, ir añadiendo leche (1 a 2 cucharadas).
Precalentar el horno a 170º C.
En la bandeja del horno poner papel de horno; hacer montoncitos con una cuchara y hornear de 10 a 15 minutos.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_8.html

# 472.- Coquitos

3 huevos
¾ taza azúcar
200 gr coco aproximadamente
½ cucharada miel
½ cucharada manteca (Esp.: Mantequilla)
½ cucharadita vainilla

Poner en una cacerola huevos, azúcar y miel llevar sobre fuego batiendo con batidor manual hasta que la preparación esté caliente y el azúcar se haya disuelto retirar.
Agregar la vainilla, manteca y suficiente coco como para formar una pasta que se pueda trabajar con la manga con puntero rizado grande dándole formar de coquitos.
Llevar a horno de 200 ºC hasta que estén ligeramente dorados, retirar, despegar con cuidado y dejar enfriar.
Barnizar con jalea, puede usarse como cobertura.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 473.- Coquitos Blancos

½ taza claras
1 taza azúcar
½ cucharadita vainilla
½ cucharada miel
200 gr coco aproximadamente

Poner claras, miel y azúcar en cacerola calentar al punto de hervor batiendo con batidor manual.
Retirar poner vainilla y suficiente coco como para poder trabajar con manga.
Poner sobre chapa enmantecada, darle la forma y llevar a horno de 200 ºC hasta que estén dorados, despegar en caliente.
Se pueden introducir en chocolate cobertura si se desea.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 474.- Crepes.

1 cucharada de maicena.
1 huevo.
2 cucharadas de leche.
Sal o azúcar para dulces o salados

Aumentar o disminuir la leche, para hacer que los panqueques queden más gruesos o delgados. Esta proporción da 1 1/2 panqueques grandes o hasta tres chicos, aumentar en la misma proporción para hacer más cantidad de panqueques. Batir y dejar reposar en refrigerador por una hora. Revolver bien la mezcla antes de poner en sartén. Cocinar en sartén antiadherente o de fierro con unas gotas de aceite o mantequilla. Si no tienes experiencia en hacer panqueques, empieza de todas maneras con sartén antiadherente y aunque se demore mas, usar el sartén no muy caliente, esperar que se despeguen solos antes de dar vuelta, es fácil que se rompan pues quedan muy delgados.

# 475.- Crepes

Para 4 personas
50 g. de harina sin gluten.
2 huevos.
1/4 l de leche.
Una cucharadita de mantequilla. (Arg.: manteca)
10 g. de levadura panificable

Batir los huevos con la harina. Añadir la levadura previamente disuelta en un poco de leche templada, e ir añadiendo el resto de la leche a medida que se remueve para que no queden grumos. Después de reposar la mezcla un par de horas, calentar una sartén antiadherente untada con un poco de mantequilla. Verter una cantidad de pasta suficiente para cubrir la sartén

y distribuirla de manera uniforme por todo el fondo. A fuego lento, dejar que cuaje y luego darle la vuelta con una espátula. Colocarlas, a medida que se hacen, en una bandeja y presentarlas espolvoreadas de azúcar glass. Rellenar según gusto.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1994

# 476.- Crepes

- 300 gr de harina *
- 4 huevos
- 1/2 litro de leche
- 1 cucharada sopera de azúcar avainillada
- 1 pizca de sal
- 50 gr de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 1 cucharada de Cointreu (opcional)

Es preferible hacer la pasta unas horas antes.
En un bol, diluir la harina, los huevos, el azúcar avainillado, la sal y la leche. Hay que conseguir una pasta sin grumos. Añadir la mantequilla derretida y la cucharada de Cointreau. Dejar reposar. Verter un poco de mantequilla en la crepera para engrasarla. Incorporar medio cucharón de pasta y dejar cocer 3 minutos

Consejos: la primera crepe que se haga servirá de prueba
- Si sale un poco acartonada o seca, añadir mantequilla o leche
- Si la crepe se rompe, añadir harina agitando vivamente para evitar que se formen grumos.

* Puede utilizar harina Proceli, Schär o cualquiera que no tenga gluten
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=297&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 477.- Crepes

55 gr de harina mix C de schar
1 huevo
1 cucharada de mantequilla derretida (Arg.: Manteca)
125 ml de leche
Un pizca de sal
1/2 cucharada de azúcar (esto es optativo, si quieres hacerlos dulces)

Se mezcla todo muy bien con la batidora. En una sartén antiadherente, ligeramente untada con aceite viertes un poco, que cubra toda la sartén y se cuecen por ambos lados. Cuando las saques tápalas.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4895644

# 478.- Crepes

4 huevos
4 cucharadas de harina sin gluten (Adpan o maizena)
3 cucharadas de azúcar
1/2 vaso de leche
1 cucharada de aceite
Aroma de limón o naranja (optativo)

Se mezclan bien todos los ingredientes. Debe quedar la textura de yogur batido.
En una sartén antiadherente engrasada. se vierte una cantidad no excesiva de masa, se mueve la sartén hasta conseguir que la masa se expanda por toda la base. Cuando comiencen a salir unas burbujas se les dá la vuelta con mucho cuidado y se espera a que se dore.
Se sirven con chocolate derretido, helado, mermelada etc...
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4895644

# 479.- Crepes

1 huevo

120 gr de maizena
300 cc de leche
Una pizca de sal
1 cucharada de azúcar (optativo)

Se mezcla todo muy bien y se siguen los pasos de las recetas anteriores.

En estos días probaré a hacer alguna de estas recetas, ya que el vierne mi hijo tiene que llevar al cole unas filloas. Probé las tortitas, pero es algo más gorditas que los crepes y buenísimas.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4895644

# 480.- Crepes De Trigo Sarraceno

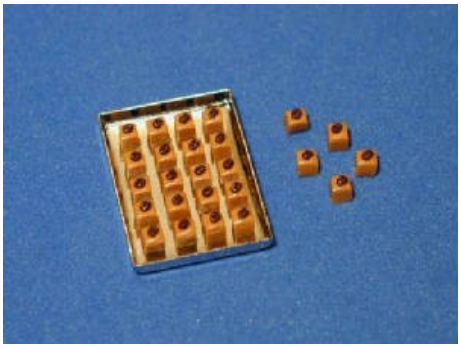
Que aunque se llame así, no tiene gluten porque no es trigo, es alforfón
300 ml. de leche
2 huevos
un pellizco de sal
1 chorreoncillo de aceite de oliva
50 grs. de harina Proceli
50 grs. de harina de trigo sarraceno

Prepare la masa con una batidora o robot de cocina poniendo la leche, los huevos, la sal y el aceite en el vaso y mezclando bien. Luego agregue la harina y mezcle de nuevo unos segundos.
Dejar reposar la masa 30 minutos.
Si al finalizar el reposo está demasiado densa añadir algo más de leche.
Calentar una sartén antiadherente y poner un poco de mantequilla. Ir haciendo una a una dejando que la masa cuaje bien

Yo he rellenado las nuestras con su sofrito de puerro y champiñones y las del peque con jamón de york y queso. Una vez montadas las nuestras les he añadido queso rallado. Las he metido al horno unos 10 minutos a 180º con el horno arriba y abajo para que se fundiera bien el queso
Yo he comprado el grano entero y luego lo pulverizo en la thermomix, pero también venden la harina
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postx71590-0-10.html

# 481.- Cuadrados De Café (Mokkawürfel)

Chef: Hna. Bernarda



Azúcar impalpable 200 g (Esp.: Azúcar Glass)
Cacao amargo en polvo  100 g
Café 1 cda.
Chocolate con leche 100 g
Coñac 2 cdas.
Granos de café bañados en chocolate  Cantidad necesaria
Manteca blanda 150 g (Esp.: Mantequilla)

Derrita el chocolate.
Disuelva el café.
Coloque en un bowl la manteca junto con el azúcar impalpable. Mezcle hasta integrar.
Añada luego el cacao, el chocolate, el café y el cognac. Mezcle bien.
Coloque luego en una placa previamente enmantecada y con la ayuda de una cucharita aplaste con cuidado hasta emparejar en toda la placa.
Con un tenedor haga rayas a lo largo y con un cuchillo marque las porciones en cuadraditos.

Presentación
Decore con granos de café colocando un grano por cuadradito.

Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.
Retire y corte las porciones siguiendo la línea marcada anteriormente.

# 482.- Donuts

1 Kg. harina panificable
300 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
40 gr. levadura fresca
200 gr. azúcar
200 gr. leche
200 g agua
4 huevos
Ralladura de limón y naranja
Nuez moscada (es optativa)

Se añaden todos los ingredientes -allí lo hicieron en un robot de cocina, yo en casa utilizo las varillas con la minipimer, aunque como la masa queda mas bien espesita pues habrá que mezclar los ingredientes líquidos con la minipimer y luego amasar la harina con las manos- menos la harina, se mezclan bien y luego se incorpora la harina de golpe, se sigue mezclando.

Para poder trabajar la masa nos untamos con aceite los dedos para que no se pegue la masa, y la trabajamos un poco -la masa tiene que quedar a punto camisa, o sea que se pueda estirar la masa hasta que se vea a través de ella-

Se deja reposar a temperatura ambiente sin tapar ni nada 10 min. -la masa no hará costra ya que tiene una pequeña película del aceite-

Se estira la masa con un rodillo -o en su defecto con una botella aquel que no tenga rodillo- hasta dejarla de unos 3 cm. de grosor y con 2 moldes cortapasta -en su defecto podemos utilizar por ejemplo 2 vasos de diferentes medidas- se hace la forma de donuts, se depositan en la bandeja del horno ligeramente untada con aceite y se deja fermentar hasta que doble el volumen.

Se fríen en abundante aceite.
La masa viene preparada para que haya que bañarlos con algo, si no le echáis ni chocolate ni baño blanco quedan un poco insípidos, pero con el baño de chocolate (ya sabéis hacéis un almíbar a punto de hilo y fundís un poco de chocolate) y quedan buenísimos...

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3371634

# 483.- Donuts

Un vaso de leche.
1 cucharada de azúcar.
50 Gr. de levadura de panadería.
Harina panificable (la que admita)
Aceite para freír.
Azúcar para decorar.

Templar la leche con el azúcar e incorporar un poco de harina, amasando poco apoco con la mano, cuando esté unida la harina a la leche, añadir la levadura deshaciéndola con las manos y amasarlo todo. Seguir añadiendo harina y amasar procurando que la masa no quede muy dura.
Dejar la masa reposar hasta que suba y cuando lo haya echo amasar de nuevo otro poco.
Con un rodillo estirar la masa y hacer los donuts cortando el borde exterior por ejemplo con un vaso mediano y el interior con otro más pequeño.
Colocar en bandejas enharinadas para que no se peguen y dejar fermentar de nuevo, y cuando haya subido, freír en abundante aceite muy caliente.
Cuando los saquéis rebozar con azúcar y colocarlos en una bandeja
*Notas:*
En caso de que la masa quedara dura, no la tireis, añadir un poco de leche tibia y se soluciona
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=27

# 484.- Empanaditas De Membrillo

200 grs. de fécula de maíz,
90 grs. de harina de arroz,
4 cucharaditas de polvo leudante,
3 cucharadas de azúcar,
100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
1/2 taza de leche, dulce de membrillo,
1 cucharada sopera de chuño

Cernir las harinas con el leudante, mezclar con el azúcar, incorporar la manteca y desgranarla. Añadir el huevo e ir agregando la leche hasta formar una masa lisa y el chuño. Dejar reposar 10 minutos. Estirar, recortar tapas. colocar en el centro el dulce(desmenuzado con el tenedor y un chorrito de agua. unir la masa sin mojar los borde, pintar con huevo batido o leche y espolvorearlas con azúcar.
Cocinar en horno moderado durante 20 a 30 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/empanaditas-de-membrillo/

# 485.- Facturas

25 gr. De levadura
¼ taza leche tibia
Esencia de azahar
½ kilo de Mezcla de tres harinas
100 gr. De manteca (Esp.: Mantequilla)
1 huevo
75 gr. de azúcar

Chuño:
½ taza de leche
1 cda. De fécula de mandioca

Disolver 25 grs. de levadura en 1/4 taza de leche tibia, esencia de azahar con 1 cucharadita de azúcar y dejar reposar. Aparte cernir ½ Kg. de la mezcla de las 3 harinas, colocar en un bol y agregar en el centro 100 grs. de manteca, 1 huevo, 75 grs. de azúcar, chuño (1/2 taza de leche con 1 cucharada de fécula de mandioca (cocidos hasta que sea transparente) y la preparación anterior de la levadura. Mezclar. Se obtiene una masa elástica, dejar leudar en sitio tibio, cubierto con un repasador hasta que aumente de volumen. Se toman porciones de masa, se estiran sobre la mesada enharinada, se cortan triángulos, se pintan con manteca. Espolvorear con azúcar y arrollarlos desde la base al vértice y curvarlos, formando medialunas. Otras porciones de masa se pueden

decorar con azúcar negra o crema pastelera. Acomodar las facturas sobre las placas untadas con margarina, dejar leudar en sitio tibio, pintar con huevo batido ó leche espolvorear con azúcar y cocinar en horno caliente precalentado hasta dorar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/facturas-1/

# 486.- Facturas

50 grs. de levadura de cerveza,
2 huevos,
200 grs. de azúcar,
300 cc. de leche tibia,
1 cda. de esencia de vainilla,
600 grs. de harina sin gluten
50 grs. de leche en polvo.

Disolver en la leche tibia la levadura de cerveza. Agregar los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla, y mezclar bien; aparte, unir el harina con la leche en polvo. Agregar la mitad de la harina a la primera preparación, hasta obtener una mezcla semilíquida. Añadir de a poco la harina restante para obtener una masa suave que se estire con facilidad. Armar las diferentes variantes de las facturas, y colocarlas en una placa enmantecada. Pincelarlas con huevo y/o leche. Cocinarlas en horno medio hasta dorar. Espolvorear con azúcar impalpable.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/facturas-2/

# 487.- Facturas

300 gr. fécula de maíz.
100 gr.  fécula de mandioca.
100 gr. harina de arroz.
4 cucharadas de leche en polvo.
1/4 taza de puré de papa deshidratado.
Cernir tres veces los ingredientes detallados hasta acá.

En otro bowl:
100 gr. de manteca. (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de azúcar.
1 huevo.
1 yema.
Agregar la esencia de vainilla  y  a esta preparación agregar el chuño pero hecho con leche en lugar de agua no muy caliente ni muy frió e ir agregando la mezcla tamizada de a poco e ir amasando.
Y DISOLVER 1 SOBRE DE LEVADURA EN POLVO EN UN POQUITO DE AGUA Y 1 CUCHARADA DE MIEL.
Agregar esto cuando ya la manteca no  este visible.

*Chuño blanco:*
1 taza de leche.
4 cucharada de mandioca.
Cocinar hasta que sea transparente.
Queda una masa muy tierna y pegajosa pero no se pega en la mesa. Espolvorearse en las manos y en la mesa Almidón de maíz para trabajarla y copiar formas de la factura tradicional con la mano sin palo de amasar.
Para que quede efecto hojaldre, hacer pliegues sobre si mismo sin apretar mucho y se vean en los bordes las capitas. Ponerles dulce, crema pastelera etc.
Dejar levar y recién luego pintar con huevo (el huevo sella la masa y sin no termino d elevar bien antes se deforma o revienta) Poner en horno precalentado a fuego moderado y cuando están listas pinralas con almíbar (100 cc de agua y 120 gr azúcar) y ahí se les puede hacer dibujitos con chocolate.

*PARA RELLENO:*
Crema pastelera
1 Chocolate cobertura negro.
1 Chocolate Cobertura blanco.
Dulce de leche repostero.
Dulce de membrillo.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/60

# 487.- Facturas

30 grs. de levadura fresca.
2 huevos.
200 grs. de azúcar.
250 c.c. de leche tibia.
1 cda. de esencia de vainilla.
600 grs. de premezcla ( la que usen).
50 gr. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)

OPCIONALES.
Dulce de membrillo,
Crema pastelera,
Azúcar impalpable, agregar después de cocinar.(Esp.: Azúcar Glass)
Para tortitas negras 80.grs. de azúcar negra (yo use dos anclas), mezclada con 50.grs. de azúcar común y 1 cucharada de premezcla.

Disolver la levadura en la leche tibia y una cucharada de azúcar, dejar levar, agregar los huevos, batidos, el azúcar restante, la esencia, mezclar todo.
agregar la harina y dejar leudar en bol tapado, cuando esta leudado estirar la masa y hacer las variedades de facturas que quieran, yo hice mediaslunas y tortitas negras, las tortitas salen espectaculares, estiro la masa no muy fina, corto discos del tamaño que quieran, la dejo leudar y antes de llevarlas al horno les pongo la mezcla de azúcar y al horno, pónganlas en placa con rocío vegetal, bien juntas, casi pegadas, así no se desperdicia azúcar y quedan como las de panadería, prueben de hacerlas, no se van a arrepentir.

*Para las que tienen la maquina de hacer pan:*
Es igual la receta colocando los líquidos primero, yo mezcle la levadura con la leche y los huevos, para que se incorporen bien a la preparación, si necesitan ayuden con espátula de teflón o espátula para que se integre la masa, pongan en programa de masa, yo la hice así, y ese es el resultado.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6369

# 488.- Filloas

Son muy parecidos a los crepes dulces, "torrijas","rosquillas" y "orejas"
100 gr de agua calentita
1 huevo
1 cucharada generosa de mantequilla (yo uso margarina por lo de lactosa) (Arg.: Manteca)
1 cucharadita de sal y una de azúcar
250 gr. de harina mix B DE SCHAR
Una pizquita de levadura (yo use la de schar)

Mezclar el agua la sal el azúcar y la mantequilla, cuando este homogéneo se mezcla con el huevo. Después se añade la harina y la levadura y se amasa mucho si hace falta se puede añadir mas harina para q no quede como chicle. Cuando se termina se deja reposar como mínimo 2 horas.
Cuando se hacen se estira la masa muy finita y se fríe en aceite caliente, después se echa azúcar y a comer.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3314350

# 489.- Flautitas De Maíz

Levadura fresca 1 cucharada;
Agua tibia cantidad necesaria;
1 cucharadita de sal,
1 cucharadita de queso rallado,
2 cucharadas de aceite,
3 tazas de semita de maíz,
2 tazas de harina de mandioca,
100 grs. de ricota..

Disolver la levadura en un poco de agua tibia. Agregar la sal, el queso rallado y el aceite. Adicionar esta preparación a las harinas previamente mezcladas con la ricota, incorporando agua como para obtener una masa de regular consistencia. Formar flautitas con las manos humedecidas y disponerlas sobre placas aceitadas y enharinadas. Dejarlas leudar en lugar tibio unos 30 minutos y hornearlas a temperatura moderada durante media hora.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flautitas-de-maiz/

# 490.- Galletas

350 g de harina Beiker o Adpan (también se puede hacer con la mitad de estas harinas y la mitad con maizena)
100 g de azúcar
100 g de mantequilla o margarina (Arg.: Manteca o margarina)
2 yemas ó 1 huevo entero
2 cucharadas de agua
1 cucharadita de vainilla
1/ 2 sobre de impulsor (bicarbonato sódico)

Batir todos los ingredientes, a excepción de la harina y el impulsor.
Añadir la harina y el impulsor
Poner cucharadas de la masa en una bandeja para horno, previamente engrasada
Hornear a 170º C durante 15 minutos.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_10.html

# 491.- Galletas

250 grs.de harina Adpan de repostería
250 grs.de harina de arroz Nomen

125 grs.de mantequilla (Arg.: manteca)
125 grs.de azúcar
3 huevos
1/2 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
125 ml.de leche

Mezclar la mantequilla con el azúcar y las yemas.
Mezclar la harina con el gasificante y echarlo en la mezcla anterior.
Echar las claras a punto de nieve.
Cubrir una bandeja de horno con papel de horno.
Poner la mezcla en montoncitos (si se tiene una manga pastelera haciendo montoncitos según se quiera dar forma o en moldes) separados, pues crece bastante la masa, en el horno precalentado a 200º unos 15 minutos, quitar cuando tenga color.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=55

# 492.- Galletas,

Se comen tibias, pero te salen muchas, así que podes freezarlas y las vas calentando.
Con estas cantidades salen un montón, reducidas a la mitad.

-500 g de maicena
-sal 1 cdita
-80 g de manteca
-3 huevos
-leche (c.nec para unir)
-mezclar dos tipos de queso rallado,(pueden ser marpalt, parmesano) en total 360 gr, obvio ponele mucho menos, yo le puse como para dar sabor

-reposar masa 15 min.
-hacer bollitos, con un corte arriba,
-emplaco y a horno precalentado 15 min

Va, bien sola, con mermelada, queso untable
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6394

# 493.- Galletas Alemanas

300 grs. 3 Harinas
120 grs. azúcar flor
100 grs. mantequilla
1 huevo
1 cda. polvos hornear
1 pizca de sal
1 cdta. canela
½ cdta. nuez moscada
1 cda. crema larga vida (Esp.: Nata)

Tamizar mezcla de 3 harinas, azúcar, polvo hornear, sal, canela y nuez moscada. Añadir mantequilla, cuando esté unido, agregar huevo y crema. Si es necesario agregar poco de agua. Dejar en reposo 30 minutos. Uslerear suave, cortar galletas 2 - 4 cms. de espesor. Hornear hasta que estén doradas, en horno precalentado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=102&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=GALLETAS%20ALEMANAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 494.- Galletas Blanco Y Negro

250 gr chocolate negro (yo usé nestlé postres)
55 gr mantequilla (Arg.: Manteca)
100 gr azúcar
2 huevos medianos
210 gr harina Adpan
1 sobre doble de gasificantes o 10 gr levadurina Adpan (Arg.: Ver receta en Tips)
1 pizquita de sal

1 cucharadita de vainilla en polvo (yo no lo puse)
Azúcar glass  (Arg.: Azúcar Impalpable)

Yo usé la mitad de la receta y como no sabía cómo dividir el sobre de gasificante usé 5 gr de levadurina adpan.
Se funde el chocolate y la mantequilla al baño maría o bien en el microondas. Lo mantenemos hasta que lo necesitemos
Batimos el azúcar y los huevos hasta que doblen el volumen y adquieran un tono pálido, una vez conseguido, se añaden la vainilla y el chocolate fundido y se mezcla bien

Tamizamos la harina con la levadura o gasificante y la sal y se añade a la mezcla anterior, sin trabajarla demasiado, sólo hasta que estén unidas.
Se saca y se reserva en la nevera una hora para que endurezca.
Formamos pequeñas bolas redonditas del tamaño de una trufa y las pasamos generosamente por el azúcar glass (tienen que estar muy bien recubiertas y mejor que le sobre azúcar a que le falte). Las ponemos sobre la placa del horno algo separadas.
Las metemos al horno previamente calentado a 170º y las horneamos con el horno sólo abajo durante 10 minutos hasta que craquelan. Deben quedar crujientes por fuera y muy blanditas por dentro.
Enfriar sobre una rejilla.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5299975

# 495.- Galletas De Almendra

375 grs. de almendra molida (son 3 paquetes de Hacendado)
125 grs. de harina de arroz
275 grs. de azúcar
3 huevos enteros
1 sobre de levadura Hacendado (Arg.: Ver receta en Tips “Sobres gasificantes)

Precalentar el horno.
Batir bien los huevos con el azúcar.
Añadir la almendra molida, la harina de arroz y la levadura, removiendo bien con una cuchara de madera.
Se forman bolitas con las manos húmedas (si las mojamos con agua cada poco no se nos pega a las manos la masa) y ponerlas en una bandeja de horno (con papel de hornear encima, que se despegan muy fácilmente).
Ponerlas separadas porque crecen un montón.
Les puse una almendra cruda encima antes de hornear para decorar, pero eso a gusto de cada uno.
Hornear a 200º unos 12-15 min. con calor por arriba y abajo, vigilando que no se quemen.
Con estas cantidades salieron 36 galletas (galletones más bien).
La almendra es cara, pero el resultado de las galletas es buenísimo.

Si alguien las hace que me diga qué tal el resultado  y si le han gustado, porfa.
He probado a variar las cantidades y algunos ingredientes, pero el resultado de estas es bueno
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5622968

# 496.- Galletas De Almendra.

(Con estas cantidades, salen las de la foto)
125 grs. de almendra molida
50 grs. de harina de arroz
90 grs. de azúcar
1 huevo
1 sobre (doble) de levadura Hacendado (ver receta en Tips)

Precalentar el horno a 200.
Batir el huevo con el azúcar.
Añadir la almendra molida, la harina de arroz y la levadura

Formar bolitas pequeñas (como una nuez o menos) y ponerlas en la bandeja de horno sobre papel o mantel de silicona, separadas porque crecen.
Hornear a 200º unos 12-15 min. con calor por arriba y abajo
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite104183-.html

# 497.- Galletas De Arroz

12 galletas
• 2 cucharadas de fécula de maíz
• 1 taza de copos de arroz
• 1 cucharadita de polvo para hornear
• 1 huevo

Colocar los ingredientes en un bol grande y mezclarlos en forma suave hasta que se integren. Enmantecar un poco una placa y distribuir, bien separadas unas de otras, 12 porciones de la mezcla con una cuchara. Llevar a horno moderado durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar. Conservarlas en una lata con tapa hermética
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011104_integrales.html

# 498.- Galletas De Canela Y Almendras

Ingredientes para 18-20 unidades:
2 claras de huevo,
50 gr. de azúcar moreno de caña,
50 gr. de almendras tostadas finamente picadas,
25 gr. de almendras molidas,
1 pellizco de canela.

Precalentar el horno a 170º C. En un bol grande, montar las claras de huevo a punto de nieve, junto con el azúcar moreno tamizado hasta conseguir un merengue firme. Añadir la almendra picada, la almendra molida y la canela tamizadas, con la espumadera para no bajar el merengue. Con una cuchara, colocar sobre moldes de papel y meter al horno a 150º C. Durante 30-35 minutos, hasta dorar.

# 499.- Galletas De Chocolate

1 ¼ taza 3 Harinas
¾ taza Harina de Soya
1 taza azúcar flor
100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
3 cdas. chocolate amargo
1 huevo
1 ½ cdita. polvos de hornear
1 cda. ralladura de naranja

Mezcle las harinas, polvos de hornear, azúcar flor y ralladura de naranja.
Ablandar un poco la mantequilla y agregarla a la mezcla anterior junto con el huevo y el chocolate.
Unir hasta formar una masa blanda. Cortar en redondelas.
Colocar en lata enmantequillada y poner al horno precalentado durante 15 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=157&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=GALLETAS%20DE%20CHOCOLATE%20-%20SIN%20GLUTEN

# 500.- Galletas De Chuño

125 grs. Almidón de Papa
100 grs. Harina de Arroz
115 grs. margarina
1/4 taza azúcar
1 huevo
1 cdta. polvos de hornear.

Mezclar margarina con huevo y azúcar.
Agregar harina de arroz cernida con polvos de hornear y almidón de papa o chuño. (CHUÑO: Papa deshidrata típico de la zona del altiplano)
Formar una masa blanda.
Hacer bolitas, colocar en lata enmantequillada.
Cocer a horno moderado hasta que estén doradas.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=88&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=GALLETAS%20DE%20CHUÑO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 501.- Galletas De Leche

1 taza de harina (mezcla de arroz, fécula de maíz y mandioca)
1 cucharadita colmada de levadura
5 cucharadas de leche en polvo
50 grs. de mantequilla (Arg.: manteca) derretida
Esencia de vainilla
100 grs. de azúcar
1 huevo.

Cernir la harina con la levadura, mezclar con el azúcar y la leche en polvo, colocar en forma de corona y poner en el centro la mantequilla derretida, la esencia y el huevo. Unir los ingredientes hasta formar una masa lisa y tierna, envolver en un polietileno y colocar en la nevera durante 1/2 hora. Agregar en ese momento 1 chorrito de leche, unir nuevamente y estirar la masa dentro del polietileno espolvoreando con harina de mandioca, debe quedar una masa finita (1 mm).
Cortar con cortapastas. Colocar sobre placas enmantecadas y enharinadas, pintar con huevo y cocinar en horno caliente hasta que se doren.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 502.- Galletas De Limón

200 grs. Harina Arroz
40 grs. maicena
100 grs. margarina
100 grs. azúcar flor
1 huevo
1 yema
Ralladura y jugo de un limón

Mezclar harina de arroz, maicena y azúcar flor.
Agregar huevo, yema y margarina blanda. Luego ralladura y jugo de limón.
Mezclar con las manos hasta formar una masa suave. Espolvorear con maicena y uslerear.
Cortar las galletas de la forma deseada.
Dejar en refrigerador 15 minutos, cocinar en horno caliente hasta que se doren.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=107&busqueda=29/08/2006%2023:42:56&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=GALLETAS%20DE%20LIMON%20-%20SIN%20GLUTEN

# 503.- Galletas De Limón

200gms. Fécula de Mandioca
40gms. Harina Arroz
100gms. azúcar
1 huevo
1 yema
100gms. margarina
Ralladura y jugo de un limón

Mezclar la harina de arroz, fécula de mandioca y azúcar. Agregar huevo, yema y margarina blanda. Luego ralladura y jugo de limón. Mezclar con las manos hasta formar una masa suave. Espolvorear con maicena. Cortar las galletas de la forma deseada. Dejar en refrigerador 15 minutos, cocinar en horno caliente hasta que se doren.
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 504.- Galletas De Maíz

Para medio kilo de galletas.
1/4 Kg. de mantequilla (Arg.: Manteca)
200 g. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
1 huevo
450 g. de harina de maíz

Se derrite la mantequilla a temperatura ambiente y se trabaja hasta conseguir una textura de punto de pomada.
A continuación, se agrega el azúcar y se mezcla hasta conseguir una masa uniforme. Después se añade el huevo y se mezcla nuevamente.
Por último, se añade la harina de maíz y se vuelve a mezclar hasta que esté totalmente absorbida.
Se amasa bien y se extiende dando forma a las galletas.
Se colocan en una placa de horno untadas con huevo batido y se adornan por encima con azúcar o ralladura de limón o de naranja, al gusto.
Se hornea a 180º unos 12 o 15 minutos aproximadamente, según el grosor.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletas-de-maiz/

# 505.- Galletas De Mantequilla

(Receta del libro de thermomix para celiacos)
- Se pulverizan 200 gr de azúcar
- Se añade 130 gr de mantequilla blanda (Arg.: Manteca), 1 huevo y se bate
- Se agrega 250 de maicena o harina (adpan o proceli) y se amasa, hasta que queda formato chicle.

Se extiende en una bandeja de horno engrasada. Se hacen agujeritos con tenedor y se hornea a 180º hasta que están cocidas (según horno, 20-25 min).
La receta original hace las formas de galletas antes de hornear. Yo horneo la masa y la saco en el punto en que no está dura del todo. En caliente corto cuadraditos con un cortapasta de zig-zag
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3706824

# 506.- Galletas De Miel

100 grs. Harina Arroz
100 grs. Almidón Mandioca
60 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
5 cdas. azúcar
3 cdas. miel
1 cdta. bicarbonato
1 huevo

Batir la mantequilla con azúcar y miel, hasta que quede una crema.
Agregar huevo, harina, almidón y bicarbonato.
Mezclar hasta formar una masa, dejar en refrigerador 30 minutos.
Cortar las galletas de forma deseada.
Hornear 30 minutos aprox. horno moderado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=90&busqueda=29/08/2006%2023:30:19&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=GALLETAS%20DE%20MIEL%20-%20SIN%20GLUTEN

# 507.- Galletas De Miel

120gms.de Fécula Mandioca
80gms. de Harina de Arroz
60gms.de manteca (Esp.: Mantequilla)
5 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de miel
1 cucharadita de bicarbonato

1 huevo

Batir la manteca con el azúcar y la miel, hasta que quede una crema. Agregar el huevo, las harinas y el bicarbonato. Mezclar hasta formar una masa y dejar en el refrigerador 30 minutos. Cortar las galletas de la forma deseada. Hornear 30 minutos
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 508.- Galletas De Miel Y Soya

1 taza Harina de Soya
1/2 taza almidón de maíz
3/4 taza de miel
1 cdita. bicarbonato
3 cdas. azúcar flor
1/8 litro de leche

Calentar la leche y disolver en ella la miel y el azúcar flor.
Mezcle harina y maicena con el bicarbonato y agréguele la leche.
Forme una masa suave y seca.
Cortar galletas de distintas formas y ponerlas en una lata enmantequillada en horno precalentado por unos 15 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=158&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=GALLETAS%20DE%20MIEL%20Y%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 509.- Galletas De Nueces Y Harina Quinoa

100 grs. Harina de Quinoa
200 grs. de 3 harinas
100 grs. azúcar flor
150 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
½ taza de nueces picadas

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema.
Agregue el huevo y mezcle bien.
Luego, eche las harinas y las nueces.
Mezclar muy bien y dejar en el refrigerador por media hora.
Estirar la masa y cortar las galletas de la forma deseada.
Enmantequillar una lata y hornear las galletas durante 20 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=448&busqueda=30/08/2006%201:24:01&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=GALLETAS%20NUECES%20Y%20HAR.%20QUINOA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 510.- Galletas De Soya (Soja)

100 grs. Harina Soya
100 grs. maicena
200 grs. ricota o queso blanco. (Esp.: Requesón o queso  blanco)
2 cdas. miel
2 cdas. azúcar negra
1 cdta. bicarbonato
1 cda. canela en polvo
1/2 taza de leche
1/2 taza de nueces picadas
1/2 taza de ciruelas picadas

Prenda el horno. Mezcle ricota, miel, azúcar y maicena. Tueste en un sartén harina de soya y agregue a mezcla anterior, junto con bicarbonato y canela.
A medida que va mezclando, agregue la leche y forme una pasta.
Agregue ciruelas y nueces.

Deje en el refrigerador 20 min.
Enmantequille lata horno. Hornee 20 min.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=110&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=GALLETAS%20DE%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 511.- Galletas Con Almidón De Mandioca

300 grs. Almidón de Mandioca
120 grs. azúcar flor
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
1 cda. polvos hornear
1 pizca de sal
1 cdta. canela
½ cdta. nuez moscada
1 cda. crema larga vida

Tamizar almidón de mandioca, azúcar, polvo hornear, sal, canela y nuez moscada. Añadir mantequilla, cuando esté unido, agregar huevo y crema. Si es necesario agregar poco de agua. Dejar en reposo 30 minutos.
Uslerear suave, cortar galletas 2 - 4 cms. de espesor. Hornear hasta que estén doradas.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=219&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=GALLETAS%20CON%20ALMIDON%20DE%20MANDIOCA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 512.- Galletas Con Almidón Papa

315 grs. Almidón de Papa
120 grs. Harina Arroz
200 grs. azúcar
125 grs. margarina
2 huevos
2 cdta. polvos de hornear
1 cda. canela
1 cda. nuez moscada
Leche necesaria para mezclar

Batir mantequilla con azúcar. Incorporar almidón de papa, harina de arroz, canela y nuez moscada.
Agregar de a uno los huevos y leche en forma lenta hasta obtener una masa flexible.
Dejar reposar 15 min. en refrigerador.
Extender la masa, dejando delgada y cortar las galletas.
Poner en lata enmantequillada. Cocinar en horno regular, hasta que estén doradas.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=98&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=GALLETAS%20CON%20ALMIDON%20PAPA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 513.- Galletas Con Limón

240 grs. 3 Harinas
100 grs. margarina
100 grs. azúcar flor
1 huevo
1 yema
Ralladura y jugo de un limón

Mezclar 3 harinas y azúcar flor.
Agregar huevo, yema y margarina blanda. Luego ralladura y jugo de limón.
Mezclar con las manos hasta formar una masa suave. Espolvorear con maicena y uslerear.
Cortar las galletas de la forma deseada.
Dejar en refrigerador 15 minutos, cocinar en horno caliente hasta que se doren
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=221&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=GALLETAS%20CON%20LIMÓN%20-%20SIN%20GLUTEN

# 514.- Galletas Con Nuez Moscada Y Canela

300 grs. 3 Harinas
120 grs. azúcar flor
100 grs. margarina
1 cdta. polvos de hornear
1 pizca de sal
½ cdta. nuez moscada
1 cdta. de canela
1 huevo
1 cda. de crema

Tamizar mezcla de 3 harinas, polvos de hornear, azúcar, sal, canela, nuez moscada.
Añadir la margarina formando como miga. Incorporar el huevo y la crema.
Unir bien todos los ingredientes, agregar agua si fuera necesario para formar una masa.
Deje reposar por 30 minutos. Estirar la masa, cortar galletas en forma deseada. Poner en lata enmantequillada, espolvorear con almidón de mandioca.
Hornear hasta que estén doradas.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=220&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=GALLETAS%20CON%20NUEZ%20MOSCADA%20Y%20CANELA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 515.- Galletas Saladas Deliciosas

150 g de leche
50 g de aceite de oliva
1 huevo grande
1/2 pareja de sobres de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
300 g aproximadamente harina proceli

1 Ponga todos los ingrediente del paso uno en el vaso y mezcle 30 segundos, velocidad 4

2 Añada la harina y programe 30 segundos en velocidad 6 y a continuación 1 minuto en velocidad espiga

3 saque la masa del vaso pincele dos láminas de papel de horno con aceite. Ponga la masa entremedias y estirela muy fina.
Corte galletas a su gusto, pinchelas con un tenedor, pincelas con huevo batido, espolvoree con sal y colóquelas sobre una bandeja de horno. Precaliente el este a 180 y hornee durante 8 o 10 minutos aproximadamente.
Consérvelas en un bote hermético. Son perfecta para aperitivo tambien puede esporverealas con pimienta.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta7692.html&3

# 516.- Galletas Sin

150 gr. de harina de maíz
La mitad del peso en harina de azúcar impalpable y mantequilla (Arg.: Manteca), en este caso 75 gr de mantequilla y 75 gr. de azúcar.
1 huevo
5 gotas de aroma de vainilla (o lo que queráis para aromatizar)
1 chorrito de leche (como unos 10 gr.)

Mezcláis la mantequilla, el azúcar y el huevo hasta que quede a espumosa.

Añadís la harina y lo mezcláis bien (con un tenedor por ejemplo)
Metéis la masa al frigorífico 1 hora para que repose
Dais forma con la pistola o manga y horneáis a 190º unos 10 minutos
A la mitad de la masa le añadí dos cucharaditas de cacao para hacerlas de chocolate, son las que veis en un tono mas oscuro...
NOTA: Se puede sustituir la harina de maíz, por mitad de harina de arroz y mitad de maizena
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4315236

# 517.- Galletas Sin Gluten

- 1 kg de harina sin gluten (Proceli, Schär, Baker)
- 200 gr de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 800 gr de almidón de maíz
- 600 gr de azúcar glass. (Arg.: Azúcar impalpable)
- 4 huevos

Mezclar la harina y el almidón. Tomar un puñado de la mezcla, hacer un círculo en el centro e ir añadiendo el huevo, el azúcar glass, la mantequilla y el resto de la harina. Mezclar bien, amasantoy estirando la masa. Recortar la masa en círculos, cuadrados,... según la forma que queramos dar a las galletas y ponerla en la bandeja del horno. Se pincha la masa para que no suba. Se le puede untar con huevo para darle brillo. Hornear a 21ºC.

Nota: esta pasta puede utilizarse para elaborar galletas y como base en otras recetas (pastel de arroz, tarta de manzana)
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=299&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 518.- Galletas Violeta

240 grs. Harina de Arroz
120 grs. maicena
250 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
8 cdas. Azúcar
2 huevos
2 cditas. Esencia de vainilla
Dulce de membrillo o la mermelada que prefiera

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema.
Agregar los huevos, la vainilla y continuar batiendo.
Luego agregar la harina de arroz y la maicena.
Unir bien hasta que quede una masa tierna.
Con las manos formar bollitos.
Hundir el centro y rellenar el hueco con dulce de membrillo o mermelada.
Poner las galletas en una lata enmantequillada durante 15 minutos al horno.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=280&busqueda=29/08/2006%2023:44:09&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=GALLETAS%20VIOLETA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 519.- Galletitas

400grs de harina de mandioca,
170 de harina de arroz,
1/2 cdta de polvo para hornear,
6 cucharadas de azúcar,
110 grs. de margarina o manteca fría, (Esp.: margarina o mantequilla)
4 huevos y esencia de vainilla bien generosa la cantidad.

Tamizar todos los secos, hacer un hueco en el medio y colocar la margarina y deshacer con un tenedor hasta formar migas. Añadir los huevos con la esencia hasta formar una masa suave y lisa. Dejar descansar 1/2 hora. Estirar la masa con las manos, 1/2cm de espesor, y con un cortante chico dar forma primero al tamaño de la galletita y luego con un cortante mas chicos sacarle el centro de manera que se formen los anillitos. Cocinar en placa enmantecada y enharinados 15 minutos. Están cuando toman apenas color porque si se secan demasiado salen duras (por la harina de arroz). Si la masa la quieren estirar con palo de amasar, estirar la masa en papel

manteca enharinada para ayudarse cuando la tienen que colocar en la asadera. La masa al tener manteca tiende a hacer el famoso PEGOTE.

Si es muy complicado el tema de las galles, yo empecé comprando los famosos anillitos de Aglu hasta que de a poco estas galletitas me fueron saliendo mejor.

Estas mismas galletitas las use para hacer TIPO FORMIS. Las corte redonditas todas, en el centro en lugar de darles distintas formitas, con mi pulgar les hice un hoyito y una vez cocidas le coloque una baño de chocolate blanco con una gotita de colorante, o lo pueden hacer con baño de chocolate negro. Las formitas del medio quedaran cuando tenga mas cancha. Estoy juntando esas piecitas de los didácticos, para intentar las formas pero muy bien no me va todavía con el tema.

*Baño de chocolate:* 160grs de chocolate tipo águila con 80grs de manteca.
Derretir a baño maría.
*Glace:* (Para pintar las galletitas en forma de anillos) por cada clara van 250grs de azúcar impalpable. Rinde Mucho. Se coloca la clara en un bols y se incorpora de a poco el azúcar. Batir bien enérgicamente, si es batidora mejor. Cuando su consistencia está armada o que al levantar con una cuchara de madera la mezcla forme un pico que no caiga, se le agregan 2 gotitas de jugo de limón, esto le da brillo y el colorante. Para que se den una idea el equivalente de una gota es suficiente para el color. Son mejores los colorantes en polvo o pasta porque los líquidos aflojan el glace, de aflojarse reforzar con mas azúcar. Rinde mucho una clara, lo que pueden hacer es dividir la preparación en tres recipientes y poner distinto color en cada uno
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/1736

# 520.- Galletitas Alemanas

300 grs. de harina de mandioca,
120 grs. de azúcar,
1 cdita. de leudante,
1 pizca de sal,
1 cdita. de canela,
100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
1 cda. de crema de leche, (Esp.: Nata)
1/2 cdita. de nuez moscada.

Mezclar bien todos los ingredientes y tamizarlos. Colocarlos sobre la mesada y desgramar la manteca, el huevo y la crema de leche; unir todo hasta obtener una masa tierna (si hiciera falta, agregar agua fría). Dejar descansar media hora y estirar. Cortar las galletitas en la forma deseada, y hornearlas en placa enmantecada y enharinada hasta que estén apenas doradas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-alemanas/

# 521.- Galletitas Almidonadas

250 gr. de harina de arroz
1 cucharada bien colmada de fécula de maíz
100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
1 huevo
1 yema
100 gr. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
1 limón (ralladura y jugo)

Coloque en la procesadora o licuadora la harina de arroz, el fécula de maíz y el azúcar impalpable. Incorpore el huevo, la yema y la manteca blanda. Perfume con la ralladura y el jugo de limón. Procese o licue hasta obtener una masa. Coloque sobre la mesada, espolvoree con la fécula de maíz y estire con palote. Corte las galletitas. Ubíquelas en una placa limpia. Lleve a horno bien caliente hasta que se doren los bordes
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 522.- Galletitas Andrés

(24 unidades)
- 200 grs. de harina de arroz,

- 70 grs. de Maicena,
- 100 grs. de azúcar impalpable, (Esp.: Azucar Glass)
- 2 huevos,
- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- ralladura y jugo de ½ naranja.

Tamizar la harina de arroz, la Maicena y el azúcar impalpable; hacer una corona, incorporar los huevos y la manteca blanda. Perfumar con la ralladura y el jugo de naranja. Integrar los ingredientes hasta formar una masa, estirarla con el palote, cortar las galletitas con cortapasta de forma deseada. Disponerlas en una placa, cocinar en horno bien caliente hasta que se doren los bordes.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=1884225

# 523.- Galletitas Con Chispa De Chocolate

120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
200 grs. de azúcar,
4 huevos,
150 grs. de maicena,
125 grs. de harina de arroz,
1 cdita. de bicarbonato de sodio,
1 cdita. de esencia de vainilla,
50 grs. de chocolate de taza, cortado en cubos pequeños.

Batir la manteca con el azúcar y la esencia; cuando comience a formarse una crema, incorporar los huevos de a uno. Incorporar los ingredientes secos, previamente tamizados, y formar una masa. Agregar el chocolate picado y formar un rollo, envolverlo en papel film y dejarlo descansar en heladera 1 hora. Cortar el rollo en círculos, acomodarlos en una placa enmantecada, y hornear a temperatura moderada 15 minutos. Retirarlas cuando estén doradas.
1 porción (5 unidades) aporta 570 calorías, 85 grs. de hidratos de carbono, 6.6 grs. de proteínas, 23 grs. de grasas, vitamina A y E, fósforo y magnesio.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit18.htm

# 524.- Galletitas Crocantes

100 grs. de Maizena,
80 grs. de harina de mandioca,
60 grs. de harina de arroz,
50 grs. de leche en polvo,
1 cucharadita de leudante
1 cucharada de queso rallado,
50 grs. de manteca o margarina, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
Chicle de mandioca,
Sal a gusto.

Mezclar los ingredientes secos con la manteca. Luego agregar el huevo y el chicle, hasta integrar la masa. Estirar finita sobre superficie enharinada. Cortar y disponer sobre una fuente enmantecada. Espolvorear con polenta y sal (optativo). Cocinar en horno moderado.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/6/

# 525.- Galletitas De Agua

1 taza de harina de mandioca
2 taza de fécula de maíz
1/2 taza de harina de arroz
1/2 taza de leche en polvo
Chuño
100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)

2 cucharadas de polvo leudante
2 huevo
Sal.

Cernir la mandioca, la fécula de maíz, la harina de arroz y sal, polvo leudante y la leche en polvo, agregar los huevos, la manteca y el chuño. Formar una masa lisa, estirar con palo de amasar y pinchar con un tenedor las galletitas.
Colocar en horno moderado
Chuño: cocer en un jarrito 100 cm de agua, con una cucharada de fécula de mandioca, hasta formar una especie de chicle transparente.
Con esta misma receta se pueden hacer galletitas con sabor a queso, se estira con palo bien finita, se espolvorea con queso rallado y se pasa suavemente el palo, cortar y hornear en horno moderado.
También se pueden hacer dulces, agregar a los ingredientes 1/2 taza de azúcar, hacer el mismo procedimiento, se estira con palo y se espolvorea con azúcar blanca o negra.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-de-agua/

# 526.- Galletitas De Agua

- 100 grs. de fécula de mandioca,
- 300 grs. de almidón de maíz,
- 1 pizca de sal,
- 1 cda. de polvo para hornear,
- 1/4 de taza de leche en polvo,
- 1 huevo,
- 25 grs. de manteca. (Esp.: Mantequilla)

Tamizar todos los ingredientes secos. Agregar el huevo y la manteca, y formar un bollo liso. Estirarlo con el palo de amasar y cortar círculos o cuadrados con un cortapastas. Colocarlos en una placa para horno enmantecada y enharinada con una harina apta. Hornear a temperatura moderada hasta que se doren.
Comentario: 1 porción (5 unidades) aporta 325 calorías, 67 grs. de hidratos de carbono, 1.5 grs. de proteínas, 5.75 grs. de grasas, fósforo, magnesio, potasio, calcio, vitamina A y E.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/2/

# 527.- Galletitas De Chocolate

110grs de harina sin gluten (de arroz, o mezcla con proceli, o mezcla con harina de plátano, muy alimenticia, de venta en alcampo)
100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
90 grs. de azúcar blanco
80 grs. de azúcar moreno
1 huevo
1 pizca de sal
1 pareja gasificante mercadona (Ver receta en Tips)
1 cucharadita pequeña de vainilla
100 grs. de chocolate nestle postres picado
125 grs. de almendras picadas, o nueces, o mezcla con pistachos, o piñones, o castañas, o lo que queráis

Picamos los frutos secos y el chocolate y reservamos.
Mezclamos bien la mantequilla con las dos clases de azúcar.
Añadimos la harina mezclada con la levadura, el huevo, la sal, y la vainilla.
Agregamos el chocolate y las almendras o lo que sea. Ya está la masa

Opción A:
Formamos bolitas con las manos (un poco más grandes que una nuez de California) las ponemos sobre un silpat o papel vegetal en el horno, bastante separadas porque se chafan

Opción B: (la mía)
Tengo seis moldes de galletas redondas del lidl y me caben justitos en las tres bandejas de horno, así que echo con una cucharilla un poquitín de masa en cada hueco y se hacen de una vez 90 galletitas. No les doy forma ni nada, porque con el calor dilata la masa y ya se pone redondita y mona.

Precalentado a 150º durante 15 o 20 minutos.
Dejar enfriar sin tocarlas, es importante.

Por cierto, esta masa y sin necesidad de reposo ni nevera va estupenda para la pistola de galletas del lidl, con la harina de arroz.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt65459.html

# 528.- Galletitas De Copos De Maíz

• 2 cucharadas de fécula de maíz
• 1 taza de copos de maíz
• 1 cucharadita de sal fina
• 1 cucharadita de polvo para hornear
• 2 cucharadas de agua

Mezclar los ingredientes en un bol. Una vez integrados, distribuir por cucharadas, bien separadas unas de otras, sobre una placa enmantecada. Hornear, retirar, dejar enfriar y conservar en una frasco con tapa hermética
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011104_integrales.html

# 529.- Galletitas De Leche

1 taza de harina (mezcla de arroz, fécula de maíz y mandioca,
1 cucharadita colmada de leudante,
5 cucharadas de leche en polvo,
50 grs. de manteca derretida, (Esp.: Mantequilla)
Esencia de vainilla,
100 grs. de azúcar,
1 huevo.

Cernir la harina con el leudante, mezclar con el azúcar y la leche en polvo, colocar en forma de corona y poner en el centro la manteca derretida, la esencia y el huevo. Unir los ingredientes hasta formar una masa lisa y tierna, envolver en un polietileno y colocar en la heladera durante 1/2 hora. Agregar en ese momento 1 chorrito de leche, unir nuevamente y estirar la masa dentro del polietileno espolvoreando con harina de mandioca, debe quedar una masa finita (1 mm).
Cortar con cortapastas. Colocar sobre placas enmantecadas y enharinadas, pintar con huevo y cocinar en horno caliente hasta que se doren.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/33/

# 530.- Galletitas De Canela Y Miel

250g margarina,
250g azúcar,
2 huevos,
500g PREMEZCLA TANTE GRETTY,
2 cdas. Polvo leudante,
1 cdita. esencia de vainilla,
100g almendras  + 3 barritas de chocolate procesados juntos.

Forme una corona sobre la mesada con la PREMEZCLA TANTE GRETTY, el azúcar y el polvo de leudante. Corte en trocitos la margarina y coloque las almendras y el chocolate y en el centro los huevos. Amase y estire la masa bien finita, corte y hornee en horno moderado
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 531.- Galletitas De Nestum

120 gr. de Nestum de arroz
60 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 huevos
60 gr. de azúcar
Ralladura de limón

Bata la manteca con el azúcar, agregue los huevos de a uno por vez y mezcle. Incorpore el Nestum y con una cuchara coloque la mezcla en una placa previamente enmantecada y enharinada. Cocine 10 minutos en horno moderado.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 532.- Galletitas De Papa

100 grs. de puré de papa, (Esp.: Puré de patata)
50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
Sal, pimienta y orégano,
1 yema,
1 cdita. de leudante,
25 grs. de arroz,
75 grs. de Maizena.

Unir los ingredientes secos e incorporarlos al puré. Formar una masa que se pueda estirar, y cortar medallones del tamaño deseado. Hornear.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/6/

# 533.- Galletitas De Queso

140 grs. de Maizena,
80 grs. de harina de arroz,
2 cucharaditas de leudante,
Sal y pimienta a gusto,
3 cucharadas de queso rallado,
1 cucharadita de azúcar,
80 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
1 yema,
4 cucharadas de leche.

Tamizar los ingredientes secos y formar una corona. En el centro, colocar el resto de los ingredientes. Formar el bollo y dejarlo descansar en heladera. Estirar y cortar. Hornear sobre placas limpias en horno moderado.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/6/

# 534.- Galletitas De Queso

200 de premix
1 cucharadita de sal
100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina
100 gr. de queso rallado
1 o 2 huevos

-Poner en un bol la premix, sal y queso rallado., mezclar con cuchara o tenedor.
-Agregar la azteca fría cortado en trocitos y con la punta de los dedos o con un desmigador trabajar hasta que la consistencia sea como arena mojada.
-batir los huevos solo hasta que las yemas y las claras queden bien mezcladas.
-ir volcando en el centro de la mezcla a medida que mezclamos con tenedor o cuchara de madera. La cantidad de huevo dependa del tamaño de los mismos, esta masa no debe amasarse demasiado, solo hasta unirla y dejarla homogénea.
-dejar descansa en la heladera 30 minutos.
-estirarla con palo de amasar dejándola de 5 mm de espesor.
-llevar a horno precalentado a 170° , 10 minutos.
-se puede dar distintas terminaciones pincelando con huevo antes del horneado y espolvorearle, semillas a sésamo, amapola con distintas especias disecadas ( orégano, perejil, pimentón, albaca, tomillo)
http://www.noraskills.com/re_gallet_quezo.php

# 535.- Galletitas De Soja

30 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
100 grs. de azúcar,
1/2 cdita. de ralladura de limón o esencia de vainilla,
1 pizca de sal,
4 cdas. de agua,
150 grs. de harina de soja,
2 cditas. de polvo para hornear.

Batir el azúcar con la manteca hasta que esté bien cremosa; agregar la esencia o la ralladura, la harina tamizada con el polvo de hornear y, finalmente, el agua. Formar un bollo y dejar descansar en la heladera 1 hora. Estirar con el palo de amasar, cortar con un cortapastas de la forma deseada, colocar en una placa para horno enmantecada y enharinada (con harina apta). Hornear 15 minutos.
1 porción (5 unidades) aporta 306 calorías, 47 grs. de hidratos de carbono, 7 grs. de proteínas, 10 grs. de grasas, hierro, magnesio, potasio, vitamina E, A y del complejo B.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit16.htm

# 536.- Galletitas Dulces De Arroz

1 taza de harina de arroz,
¼ de taza de azúcar,
2 cucharaditas de leudante,
¼ de taza de manteca derretida, (Esp.: Mantequilla)
½ taza de leche,
1 huevo,
½ cucharadita de sal,
1 cucharadita de esencia de vainilla.

Tamizar los ingredientes secos, y luego agregar la manteca, amasando bien. Añadir la leche, los huevos y la esencia. Con una cuchara formar las galletitas y apoyarlas sobre una placa con papel enmantecado. Cocinarlas a horno moderado 45 minutos aproximadamente. Se puede agregar a la masa ½ taza de nueces picadas, pasas de uva o coco rallado, para variar los sabores.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-dulces-de-arroz/

# 537.- Galletitas Dulces De Soja

• 3 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina
• 1/3 de taza de azúcar
• 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
• 1 taza de harina de soja
• 2 cucharaditas de polvo para hornear
• Pizca de sal
• 4 cucharadas de agua

Batir la manteca en un bol junto con el azúcar hasta formar una crema. Perfumar con el limón, agregar la harina previamente tamizada con el polvo para hornear alternando con el agua. Sazonar. Hacer un bollo alargado, tipo rollo, y llevar durante 2 horas a la heladera. Cortar en rodajas, distribuir en papel manteca sobre una placa y hornear
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011104_integrales.html

# 538.- Galletitas Fáciles De Nueces Macademia

1 taza de manteca macadamia (comprada o casera)
1 taza de azúcar de la azucarera
1 huevo, levemente batido

2 cucharadas de cocoa

Precalentar el horno a 350 grados. Coloque todos los ingredientes en un tazón y mézclelos bien. Ponga cucharitas colmadas de la mezcla (será pegajosa) sobre una bandeja para horno engrasada. Aplaste levemente con un tenedor mojado. Cocine por unos 15 minutos hasta que estén doradas. Déjelos en la bandeja por un par de minutos, luego colóquelos en una reja para se enfríen.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 539.- Galletitas María Eugenia

6 cucharadas colmadas de mandioca
6 ó 7 cucharadas colmadas de maizena
70gr de manteca (Esp.: mantequilla)
Sal a gusto
30 gr de levadura (granulada)
1 yema
50 cc de chicle

Se unen mandioca, maizena, manteca, sal y la levadura, se hace un hueco (en el centro)
y se agrega la yema y el chicle.
Se estira y se corta.
Se dora en el horno de los dos lados.
http://recetanet.freeservers.com/fondo111.htm

# 540.- Galletitas Pepas

120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
4 cdas. de azúcar,
1 huevo,
1 cdita. de esencia de vainilla,
110 grs. de harina de arroz,
70 grs. de maicena,
c/n de mermelada de ciruela.

Batir la manteca blanda con el azúcar, agregar el huevo, la esencia y seguir batiendo. Incorporar de a poco las harinas tamizadas. Formar una masa, tomar pequeñas porciones, formar bollitos, hundir el centro y rellenar con la mermelada de ciruela (o del sabor que desee).
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-pepas/

# 541.- Galletitas Rápidas

400 grs. de harina de mandioca,
170 grs. de harina de arroz,
½ cdita. de bicarbonato,
6 cdas. de azúcar,
110 grs. de margarina o manteca fría, (Esp.: Mantequilla)
4 huevos,
1 cdita. de esencia de vainilla.

Tamizar juntos sobre la mesa las harinas, el bicarbonato y el azúcar. Hacer un hueco en el centro y colocar la margarina fría; deshacer bien con un tenedor hasta formar migas. Añadir los huevos, ligeramente batidos con la vainilla, y unir todos los ingredientes hasta formar una masa suave y lisa. Dejar descansar ½ hora. Estirar con las palmas de las manos, dejándola de ½ cm. de espesor. Cortar las galletitas con un cortapasta, colocar en chapas mojadas y cocinar en horno no muy caliente de 15 a 20 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-rapidas/

# 542.- Galletitas Rellenas

Galletitas Tosti de arroz (u otras dulces).

Crema:
100 grs. de vegetalina derretida a baño maría,
250 grs. de azúcar impalpable cernida, (Esp.: Azúcar glass)
Unas gotas de esencia de naranja.

Mezclar la vegetalina con el azúcar impalpable hasta formar una pasta. Agregar la esencia. Mantener esta preparación a baño maría, para poder untar las galletitas, ya que de lo contrario endurece.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-rellenas/

# 543.- Galletitas Rendidoras

2 pocillos de aceite
2 ½ pocillo de azúcar.
2 huevos
Ralladura de naranja o limón.

Batir bien y agregar:
3 tazas de PREMEZCLA KAPAC
2 cucharaditas de POLVO LEUDANTE.KAPAC
Amasar, (se consigue una masa muy lisa y fácil de trabajar) estirar y cortar las galletitas.
Hornear a temperatura moderada.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/

# 544.- Galletitas Riquísimas

50 gr. de manteca (Esp.: mantequilla)
4 cucharadas de azúcar
Ralladura de 1 limón
1 huevo
Fécula de maíz, cantidad necesaria
Glasé real bien espeso
Chocolate cobertura

Haga una pasta con la manteca, el huevo, el azúcar, la ralladura de limón. Agréguele un poco de fécula de maíz hasta obtener un bollo liso y tierno. Estírelo sobre la mesa espolvoreado con fécula de maíz, dándole un espesor de 2 o 3 mm. Despegue la masa de la mesa con una espátula y, con una plantilla de cartón, recórtela en cuadrados iguales de 5 o 6 cm. Levántelos con espátulas, distribúyalos sobres placas enmantecadas y espolvoreadas con fécula de maíz y cocínelos en horno caliente hasta que estén sequitos pero pálidos. Una vez frío únalos de a dos con glasé real en el medio y báñelos con chocolate cobertura derretido. A media que los baño apóyelos en una rejilla. Finalmente coloque la rejilla en la heladera hasta que el chocolate se ponga duro.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 545.- Galletitas Saladas

1 caja de empanadas y tartas Kapac,
50 grs. de manteca blanda, (Esp.: Mantequilla)
1 cucharada de sal fina,
175 cc. de agua tibia.

Diluir la manteca en el agua tibia salada. Agregar la mitad de la caja, para obtener una masa liviana y pegajosa. Agregar de a poco la harina restante, hasta obtener una masa que no se pega en las manos. Estirar sobre un nylon lo más fino posible (puede colocarse sobre la masa otro nylon, para facilitar el estirado). Cortar con cortante y cocinar en horno fuerte sobre placa limpia, hasta que se doren.
Opción queso: Antes de estirar agregar 100 grs. de queso de rallar.
Opción orégano: Después de estirar, pintar con manteca derretida y espolvorear orégano disecado.
Opción maíz: Después de estirar, pintar con manteca derretida y espolvorear con harina de maíz.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/6/

# 546.- Galletitas Saladas

3 tazas de mezcla de las tres harinas
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de polvo leudante (permitido)
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 huevos
leche para unir

Mezclar todos los ingredientes secos. Agregar la manteca blanda y los huevos. Unir todo agregando leche fría en c.s. para formar una masa, estirar, y dar la forma deseada. Poner en asadera sin enmantecar a horno fuerte (200 ° centígrados) hasta que se doren.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 547.- Galletitas Sin Gluten

110grs de harina sin gluten
100 grs. de mantequilla (no pongáis margarina, y que esté a temperatura ambiente) (Arg.: Manteca)
90 grs. de azúcar blanco
80 grs. de azúcar moreno
1 huevo
1 pizca de sal (a mi se me ha olvidado y están buenas)
1 sobre blanco/azul de gaseosas (Arg.: Ver recetas en Tips)
1 cucharadita pequeña de vainilla
100 grs. de chocolate picado (con trocitos del tamaño de lentejas como muy grandes)
125 grs. de almendras

Mezclamos bien la mantequilla con las dos clases de azúcar. Añadimos la harina mezclada con la levadura, el huevo, la sal, y la vainilla. Agregamos el chocolate y las almendras. Formamos bolitas con las manos (un poco más grandes que una nuez de California) las ponemos sobre un silpat o papel vegetal en el horno precalentado a 170º (bastantes separadas porque luego se chafan) durante 10 0 15 minutos. Dejar enfriar sin tocarlas, es importante.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3726162

# 548.- Galletitas Surtidas

300 grs. de harina de arroz,
60 grs. de harina de mandioca,
150 grs. de azúcar,
150 grs. de margarina o manteca, (Esp.: Mantequilla)
2 huevos,
Ralladura de 1 limón,
1 cdita. de esencia de vainilla,
Unas gotas de carmín vegetal líquido.

Mezclar bien las dos harinas. Unir el azúcar con la margarina y agregar de a uno los huevos; añadir la harina y luego amasar bien. Dividir la pasta en dos partes: a la primera mezclarla con la ralladura de limón, y a la otra con la esencia de vainilla y algunas gotitas de carmín vegetal. Estirar las masas por separado y cortar con diferentes moldecitos, de tamaño chico. Cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos, sobre placa enmantecada.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-surtidas/

# 549.- Galletitas Tipo Agua

400 grs. de harina de arroz,
100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
200 grs. de fécula de maíz,
6 cucharaditas de polvo leudante,
Sal,
Agua para unir.

Cernir los ingredientes secos por lo menos tres veces, colocarlos en un bol o sobre la mesa y añadirle la manteca en trocitos. Incorporar agua de a poco hasta formar un bollo liso. Espolvorear la masa con harina, estirar la masa hasta que quede finita, cortar cuadrados del tamaño deseado, pincharlos con un tenedor y colocarlos en placas limpias (sin enmantecar ni enharinar).
Cocinar en horno bien caliente hasta que estén apenas doradas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-tipo-agua/

# 550.- Galletitas Ulises

4 cucharadas colmadas de harina de arroz
4 cucharadas colmadas de fécula de papas
4 cucharadas colmadas de maizena
2 cucharadas colmadas de soja
3 cucharadas colmadas de queso de rallar
Sal a gusto
100 gr de manteca (Esp.: mantequilla)
1 taza de leche y soda si falta un poco de líquido

Desgranar la manteca con todos los ingredientes secos, y luego agregar la leche.
Estirar y cortar o bien formar un pancito y cortar con un cuchillo bien fino las rodajas.
Se cocina muy rápido ya que las galletitas son finas.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

# 551.- Galletitas Yemitas

100 grs. de azúcar impalpable, (Esp.: Azúcar glass)
1 huevo entero más 1 yema,
100 grs. de manteca blanda, (Esp.: Mantequilla)
250 grs. de harina de arroz,
20 grs. de fécula de maíz,
Ralladura y jugo de limón.

Mezclar todos los ingredientes en la procesadora o licuadora. Poner en una placa limpia. Llevar a horno bien caliente, hasta que los bordes de las masitas estén dorados.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/galletitas-yemitas/

# 552.- Ghribilla De Almendra (Marruecos)

Ingredientes (salen unas 50):
1/2 Kg. de almendra molida
200 gr. de azúcar (para mezclar con la almendra)
125 gr. de azúcar (para mezclar con los huevos)
1 huevo entero
3 yemas
1/2 sobre de levadura en polvo
1/4 de vaso de mantequilla (Arg.: manteca) fundida
1 cucharadita de corteza de limón rallada
Almizcle (se puede sustituir por vainilla)
Agua de azahar
Azúcar en polvo

Mezclar la almendra con el azúcar que le corresponde. Aparte, mezclar el huevo entero con las yemas y la mantequilla fundida. Agregar su azúcar, remover bien y agregar la levadura, la corteza de limón, el almizcle o vainilla y la almendra con el azúcar. Amasar con las manos hasta obtener una masa compacta, tipo mazapán. Untarnos las manos bien con agua de azahar (esto da aroma a las pastas y además impide que se nos pegue la masa), y formar bolitas que luego aplastaremos ligeramente; espolvorearlas con azúcar en polvo y colocar sobre la bandeja del horno previamente engrasada y enharinada. Meter en el horno precalentado a 180º, y dejar hacer 30 minutos (el azúcar no debe dorarse). Dejar enfriar en la bandeja antes de transferir a una fuente.

Nota: se pueden utilizar colorantes alimentarios, y dar formas diferentes a las pastas, para obtener un surtido más variado.
http://www.revistaarabe.com.ar/cocina_05.asp

# 553.- Gofres

- 300 gr de harina sin gluten*
- 15 gr de azúcar
- 3 huevos
- 1/2 litro de leche
- 100 gr de mantequilla (Arg.: manteca) derretida

Poner todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en un cuenco amplio y mezclar con un batidor de varilla hasta conseguir una masa lisa parecida a la de las crepes. Si fuera necesario, pasar por el chino. Añadir la mantequilla derretida, mezclar y cocer en un aparato especial para gofres, untando con mantequilla o aceite muy caliente.

* Puede utilizar la marca Proceli, Schär, o cualquiera que no lleve gluten
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=296&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 554.- Grisines

70 ml de agua
1 cucharadita de miel
1 pizca de sal
1 cucharada de aceite de oliva
125 gr. de harina Sin Gluten
7 gr. de levadura fresca
Leche con azúcar para glasear
Hierbas secas

Templar el agua y disolver en ella la levadura. Reposar 5 minutos tapado (yo lo he preparado en un tarro de cristal para poderlo abrigar con el paño)

Añadir la miel y mezclarlo bien. Añadir el aceite y volver a mezclar.
Mezclar la sal con la harina, hacer un volcán y añadir la mezcla anterior.
Amasar 10 minutos, si es necesario añadir un poco de harina para que no se pegue a las manos.
Tapar la masa con un plástico y nuevamente con el paño de cocina y reposar 10 minutos.

Amasar un poco y estirar la masa hasta que quede 1 cm. de grosor, taparla con un plástico y dejar reposar 10 minutos.
Transcurrido el tiempo de reposo cortar tiras y hacerlos rodar por la mesada enharinada para que tomen forma redondeada, pincelarlos con el glaseado.

Si se desea poner en un plato semillas de sésamo, sal gruesa, orégano seco o cualquier otra hierba y pasar los grisines por ellas.
Ir colocándolos, algo separados unos de otros, en la placa del horno con un papel vegetal.
Hornear entre 15 y 20 minutos a 180º con el horno precalentado.
Para que los niños coman el pan con la comida son ideales, por la forma que tienen... quedan muy blanditos

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3723148

# 555.- Grisines

300  gr premix
100 de leche en polvo
100 gr de semita de maíz
1 C de sal
100 gr de manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina
50 gr de azúcar
1 huevo 250 cm.  de agua
50 gr de levadura fresca

Poner todos los elementos secos en un recipiente, agregar la manteca y desmigar
Disolver la levadura con un poquito de agua
Batir en huevo con el resto del agua,
Incorporar a la harina con manteca  la levadura, agua y huevo amasando suavemente
Hacer rollitos y colocarlos sobre chapa limpia, dejar levar 20 minutos y hornear en horno moderado 15 minutos aproximadamente.
http://www.noraskills.com/re_grisines.php

# 556.- Hogaza Crujientita

300 de agua
500 de harina Proceli
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de aceite
1 cucharadita de azúcar
1 sobre de levadura de Panadero.

1.- Poner el agua, la sal, el azúcar y el aceite 1 minuto a 40º, velocidad 1.
2.- Añadir la harina y levadura, mezclar 30 segundos velocidad 1, amasar en velocidad espiga durante 3 minutos.
3. -Dejar en el vaso cubierto con un plástico 45 minutos o hasta que doble el volumen.
4.- Sacar la masa del vaso y poner sobre la mesa bien enharinada, amasar un poquito a mano para quitar el aire, dejar reposar 10 minutos tapada con el plástico.
5.- Pasado ese tiempo dar forma de hogaza, colocar en una fuente de horno forrada con papel de horno o en una bandeja enharinada redonda del tamaño deseado para el pan, (yo hago esto último para que no pierda la forma) dejar levar 45 minutos o hasta que doble el volumen nuevamente.
6.- Precalentar el horno a 220º/200º con una fuente con agua en la parte de abajo del horno.
7.- Hacer unos cortes en diagonal con un cutter o nada y hornearlo 40/45 minutos, el tiempo y la temperatura son orientativos porque depende de cada horno.

8.- Pasados los 10 primeros minutos rociarlo con agua (con un rociador de los de la plancha) sin sacarlo del horno, ojo con esto (las resistencias del horno deben ser de las que están cubiertas para evitar accidentes) volver a rociarlo cada 7/10 minutos y en el momento de sacarlo del horno.

Para saber si el pan está cocido golpear la base, debe sonar a hueco.

Poner a enfriar sobre una rejilla metálica y si se quiere un aspecto algo rústico espolvorear con harina una vez que haya evaporado el agua que hemos rociado al sacarlo del horno (tarda unos segundos) utilizando un colador o cernidor.
Nota: si queréis que la corteza quede crujiente (tipo panadería) no debéis saltaros el paso 8.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postx9364-0-10.html

# 557.- Hojuelas

1 brick de nata de repostería (200ml) (Arg.: Crema de leche)
280 gr de harina Sin Gluten

Cortáis en forma de triangulitos
Amasáis y freís en aceite medio caliente
Las ponéis sobre un papel para que absorban el aceite sobrante
las rebozáis por azúcar glass

Solo he utilizado la mitad de los ingredientes y me ha salido una cantidad generosa, he hecho cuadrados de 5x5 y luego partidos por la mitad.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite45564-.html

# 558.- Kiveve

1 kilo de calabaza (andaí) (Arg.: Zapallo)
3 tazas de agua
2 cucharadas de aceite
1 cebolla finamente picada
1 taza de leche
1 cucharadita de sal gruesa
1 cucharada de azúcar
2 tazas de harina de maíz
150 gms. de queso fresco.

Hervir la calabaza, previamente pelada, en las tres tazas de agua (cacerola tapada). Calentar el aceite dorando en éste la cebolla. Agregar la leche, la calabaza pasada por la licuadora o tamiz, el azúcar, sal y la harina de maíz en forma de lluvia. Cocinar revolviendo continuamente durante 10 minutos o hasta que la harina de maíz esté bien cocinada. Agregar el queso desmenuzado, retirando inmediatamente del fuego. Esta preparación sirve para acompañar bifes a la plancha, asado, etc. También puede servirse solo.

# 559.- Macarrones De Almendras

Ingredientes para 22 macarrones:
150 gr. de almendras molidas,
150 gr. de azúcar glas, (Arg.: Azúcar Impalpable)
2 Claras de huevo.

1) Precalentar el horno a 190o C. Preparar unas placas de horno con papel vegetal untado con mantequilla.
2) Mezclar las almendras con el azúcar glas y añadir una clara. Mezclar y añadir poco a poco la otra clara, ligeramente batida, debiendo quedar una masa bastante blanda. La mezcla puede no necesitar toda la clara.
3) Poner la mezcla en una manga pastelera sin boquilla y marcar pequeños redondeles de unos 4 cm. de diámetro.
4) Dejar reposar unos 10 minutos para que se forme una ligera costra.
5) Meter al horno durante 10 minutos, o hasta que estén dorados. Retirar inmediatamente con una espátula.

# 560.- Macarrones De Avellanas

Ingredientes para unos 26 macarrones:
200 gr. de avellanas,
200 gr. de azúcar glas, (Arg.: Azúcar Impalpable)
2 Claras de huevo.

Precalentar el horno a 190o C. Preparar unas placas de horno con papel vegetal untado con mantequilla.
2) Triturar las avellanas (puede hacerse en un molinillo, después de haberlas picado ligeramente), mezclarlas con el azúcar glas y añadir una clara. Mezclar y añadir poco a poco la otra clara, ligeramente batida, debiendo quedar una masa bastante blanda. La mezcla puede no necesitar toda la clara.
3) Poner la mezcla en una manga pastelera sin boquilla y marcar pequeños redondeles de unos 4 cm. de diámetro.
4) Dejar reposar unos 10 minutos para que se forme una ligera costra.
5) Meter al horno durante 10 minutos, o hasta que estén dorados. Retirar inmediatamente con una espátula.

# 561.- Macarrones De Coco

500 gr. de azúcar pulverizada, (Azúcar impalpable; Azúcar glass)
500 gr. de ralladura de coco,
8 claras,
El jugo de medio limón,
La ralladura de la piel de un limón.

Batir las claras hasta que se forme una espumilla dura y se leva agregando el azúcar junto con el jugo del limón y la ralladura, se deja batir y se le agregan los copos de coco "revolver con la cuchara rápido". Tener antes las latas engrasadas. Con dos cucharaditas de café se hacen pequeños macarrones sobre la lata engrasada y se pone al horno, el cual debe estar a una temperatura de 180º C. o 350º f 15 minutos en la parrilla de en medio o en la de abajo.

# 562.- Magdalenas

3 huevos
150 gramos de harina especial sin gluten
150 gramos de azúcar
50 cc de leche
100 cc de aceite
Ralladura de limón
2 cucharaditas rasas de levadura en polvo sin gluten.

Batir los huevos y el azúcar en una batidora (con el accesorio de varillas) hasta que su volumen aumente notablemente. Añadir luego cuidadosamente el aceite, la ralladura de limón y la leche. Después de tamizar la harina y la levadura, se incorporan a la mezcla con mucha delicadeza.
Con la mezcla se rellenan los moldes (sin llenarlos, más o menos hasta un tercio) y se colocan en el horno precalentado durante unos 15 minutos a una temperatura de 180º.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 563.- Magdalenas

190 g de harina Beiker
50 g de maizena
200 g de azúcar
250 g de aceite suave, margarina o mantequilla (Arg.: Manteca)
4 huevos
1 sobre de impulsor ó 2 cucharaditas de bicarbonato sódico

Batir las claras a punto de nieve
Agregar el resto de los ingredientes en el siguiente orden: yemas, azúcar y aceite.
Incorporar la harina, la maizena y el impulsor.
Rellenar las cápsulas hasta la mitad y poner en el horno, previamente calentado, a 180º C, durante 20 minutos.

http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_11.html

# 564.- Magdalenas

75g de fécula de maíz.
75g de harina de arroz.
130g de harina de almendras (ó de almendras tortadas y luego procesadas a polvo).
140g de manteca.
120g de azúcar.
3 huevos.
Una yema.
Una cucharadita (tamaño para café) de polvo de hornear.

Se baten muy bien los huevos y la yema con el azúcar y se añaden los demás ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea.
En una bandeja de horno se ponen cápsulas o moldes de papel para magdalenas y se rellenan con la masa, sólo hasta la mitad, pues al hornearse aumentan en volumen.
Finalmente, se espolvorean con azúcar o con almendras en láminas y se hornea a 170 grados centígrados durante 45 minutos.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 565.- Magdalenas

1 vaso de aceite de girasol.
1 vaso de leche.
1 vaso de azúcar.
2 huevos.
1 sobre de levadura.
Ralladura de un limón.
500 Grs. de harina panificable de repostería.

Batir la leche, el azúcar los huevos y la ralladura del limón y agrega el aceite sin dejar de mover.
Añadir la harina y la levadura, pero poco a poco sin dejar de remover para que no se hagan grumos.
Repartir los moldes en la bandeja del horno y llenarlos solo hasta la mitad con la masa que hemos elaborado, pero solo hasta la mitad ya que suben mucho.
Poner el horno a calentar a 190º y cuando alcance la temperatura introducirla durante 20 minutos aproximadamente, cuando hayan subido podéis poner el grill para dorarlas un poco.
*Notas:*
Se puede abrir el horno con cuidado para controlar, ya que no suelen bajar. También se les puede añadir un poco de azúcar por encima.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=8

# 566.- Magdalenas

100 gr. de fécula de maíz
100 gr. de manteca blanca (Esp.: mantequilla)
100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
1 cucharada de polvo de hornear
Ralladura de limón
20 Pirotines N° 9 (Esp.: cápsulas)

Bata a blanco la manteca con el azúcar y la ralladura. Incorpore de a uno los huevos y completar con la fécula y el leudante. Mezcle todo. Llenar hasta la mitad los pirotines.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 567.- Magdalenas Doble Chocolate

125 grs. de harina de arroz
75 grs. de maizena
25 grs. de cacao en polvo (utilicé el de la marca Valor) y una chispita más para espolvorear.
1 cucharada de bicarbonato sódico
1 cucharadita de canela molida
115 grs. de azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)
125 grs. de chocolate blanco troceado
60 grs. de cobertura de chocolate blanco (también utilicé Valor)
2 huevos
100 ml de aceite de girasol
225 ml de leche

Poner a precalentar el horno a 200º solo con calor abajo. Tamizar en un cuenco grande las harinas, el cacao, el bicarbonato y la canela. Añadir el azúcar y los 125 grs. de chocolate blanco rallado.
En otro cuenco batir los huevos con el aceite hasta que estén espumosos. Seguir batiendo e ir añadiendo la leche poquito a poco. Una vez están bien batidos añadir al resto de los ingredientes removiendo con cuidado.
Repartir la masa sobre los moldes o sobre canastillas de magdalenas e introducir en el horno durante unos 20 minutos. En el caso de las magdalenas una vez que hayan perdido calor, se les pone la cobertura de chocolate blanco que previamente se ha fundido al baño María y se espolvorea con un poco de cacao en polvo.
Nota: con esta misma masa se pueden hacer donuts de chocolate
http://celiacos.bitacoras.com/

# 568.- Magdalenas "Nube"

130g de Mix C (Dr. Schär)
3 huevos
140 g de azúcar
50 ml de leche
100 ml de aceite de girasol
1 pareja de sobres de gasificante (Arg.: ver receta en Tips)
La cáscara rallada de medio limón

Ponga las claras a punto de nieve y reserve.
Mezcle las yemas con el azúcar hasta obtener una crema de consistencia uniforme. Añada el aceite, la leche y la ralladura de limón y mezcle bien. A continuación, incorpore cuidadosamente la harina tamizada y la levadura química. Añada las claras con cuidado y con movimientos envolventes. Unte de mantequilla pequeños moldes redondos, espolvoréelos de azúcar y llénenos de masa hasta la mitad. Hornee unos 15 minutos en el horno previamente calentado a 180-190°C.

Nota: siempre utilizo cápsulas de papel y nunca las unto de mantequilla, ya que la masa ya lleva suficiente aceite y se desmoldan perfectamente. Tampoco les pongo azúcar en el molde.

Para variar, a veces les pongo piñones por encima, o almendras picadas...o reservo un poco de masa y la mezclo con cacao puro Valor o con coco rallado. Para hacerlas "rellenas", pongo un poco de masa normal, un poco de masa con el cacao y otro poquito de masa normal (así salen con chocolate por dentro).
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4908136

# 569.- Mantecadas

125 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
125 gr. de maizena
125 gr. de azúcar
3 huevos
Canela en polvo

En una fuente se baten la mantequilla tirando a líquida con el azúcar hasta obtener una pasta cremosa.
A continuación se añaden las 3 yemas de huevo una a una sin dejar de batir con las varillas pero no incorporando la siguiente hasta que la anterior esté bien unida.
Cuando estén mezcladas todas las yemas se agrega la harina y una cucharadita de canela en polvo.
Por separado se bate a punto de nieve solo la mitad de las claras (en este caso a ojo pues una clara y media) se incorpora a la mezcla anterior con cuidado de que no se baje.
Se rellenan los moldes cuadrados hasta la mitad (los míos eran redondos pero los puse de tal manera que se volvieron cuadrados juntándolos todos)
Se introducen en el horno a 180º durante 15 min.
Cuando todavía estén calientes se espolvorea si se desea azúcar glass
Se dejan enfriar encima de una rejilla.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3411081

# 570.- Mantecados

(Para 20 unidades)
2 tazas de fécula de maíz (240 gr.),
1 taza de azúcar (200 grs.),
3 huevos,
1 cucharada colmada de manteca (40 gr.), (Esp.: Mantequilla)
2 cucharaditas de polvo de hornear,
20 pirotines (para mantecados). (Esp.: cápsulas)

Batir los huevos con el azúcar, hasta que estén bien espumosos. Mezclar suavemente en forma envolvente la fécula de maíz y el polvo leudante ya tamizados. Derretir la manteca a baño de María agregándola a la preparación anterior. Rellenar los pirotines hasta la mitad. Cocinar en horno moderado aproximadamente 20 minutos.
Nota: Se puede agregar a la preparación, pasas de uva ó nueces picadas
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mantecados/

# 571.- Mantecados De Viena

Para 4 personas
250 g de harina no panificable
150 g de manteca de cerdo (Arg.: Grasa de cerdo)
100 g de Azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)
50 g de almendra picada fina
¼ de ralladura de limón (optativo)

Primero de todo, tostar la harina en el horno, sobre la placa del mismo. Esto no es necesario, pero si recomendable.
Mezclamos la manteca de cerdo, el azúcar glass y la ralladura de limón hasta conseguir una masa tipo pomada.
Colocamos la harina sobre la mesa y hacemos un hueco o volcán y en su interior colocamos la masa anterior.
Amasamos los ingredientes hasta obtener una masa fina y blanda. En este momento incorporamos las almendras y terminamos de amasar.
Dejamos reposar la masa en el frigorífico durante unos 15 a 20 minutos.
Espolvoreamos la mesa con un poco de harina sin gluten y estiramos con el rodillo a un grosor de 1.5 cm aproximadamente, cortamos las piezas con el molde de cortar pasta según nuestro gusto, (redondos, ovalados, lisos, rizados, etc.).
Los colocamos en la placa del horno y los cocemos a una temperatura de entre 180º y 200º durante unos 15 minutos. Deben quedar ligeramente tostados.
Una vez cocidos los sacamos del horno y espolvoreamos el azúcar glass con la ayuda de un colador. Deben tomarse fríos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1955

# 572.- Masa Bombas

125 grs. de agua.
Una pizca de sal,
50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
100 grs. de fécula de maíz,

3 huevos.

Poner al fuego una cacerolita con el agua, la sal y la manteca.
En cuanto levante el hervor agregarle la fécula al mismo tiempo que se remueve con cuchara de madera. Mantener un minuto sin dejar de trabajar y retirar del fuego. Cuando se ha enfriado un poco incorporar los huevos de a uno a la vez, es decir, mezclar bien entre uno y otro. Debe quedar la pasta bien homogénea a pesar que parece que se corta. Poner porciones del tamaño deseado con una cucharadita sobre una placa enmantecada y separadas entre sí pues aumentan su volumen. Se cocinan en horno caliente unos 20 minutos. Una vez frías, rellenar con crema pastelera, dulce de leche, crema chantilly, etcétera.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-bomba/

# 573.- Masa De Hojaldre Sin Gluten

- 600 gr de harina sin gluten (Proceli, Schär, Baker)
- 250 ml de leche tibia
- 250 ml de agua tibia
- 10 gr de sal
- 10 gr de azúcar
- 300 gr de margarina blanda

Amase la margarina blanda con unos 50 gr de harina. Forme con la masa un rectángulo de un grosor de 8 a 10 cm. A continuación vierta el resto de la harina en el banco de trabajo, haga un hueco en el centro y ponga el agua, la leche, la sal y el azúcar dentro. Mezcla todo y amáselo vigorosamente hasta obtener una masa lisa y homogénea. Seguidamente extiéndala con la ayuda de un rodillo de cocina hasta lograr un grosor de 8 a 10 mm. Coloque el preparado de margarina y harina en el centro, doble la masa una vez y apriétela sobre la margarina. Vuelva a extenderla con el rodillo, cuidado de que se forme un rectángulo de un grosor de 1 cm. Doble la masa 4 veces por la mitad. Repita este procedimiento cuatro veces.

Consejo: ubicar las piezas sobre placas limpias o apenas humedecidas, nunca engrasadas
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=302&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 574.- Masa De Rigel

½ taza de Premix
1 ½ taza de crema de leche
1 ½ cucharadita (tamaño de te) de polvo leudante

En maquina
Poner todos los ingredientes y amasar hasta que logremos una masa bien lisa, elástica y húmeda, casi pegajosa.
Si se hace en la maquina de hacer pan poner la crema y luego harina con leudante en
Programa de masar solamente durante 10 minutos.

A mano
Poner la harina mezclada con el leudante en forma de corona sobre la mesa.
Volcar la crema en el centro e ir tomando con la harina lentamente mientras mezclamos primero con los dedos y a medida que se forma el bollo amasamos con toda la mano.

Presionar con la palma de la mano contra la mesada par ayudar a que quede bien lisa y sin grumos no rugosa.

Cuando esta lista la masa?
Estar atentos y mirar la masa para percibir los cambios: en la consistencia que la principio es rugosa y como aireada sin elasticidad y va tornándose lisa suave y elástica.
En cuanto al color se pones mas blanca.
Esta masa se puede guardar en la heladera en una bolsa bien cerrada y sin aire 4 a 5 días.
Para utilizarla amasar hasta volver elástica como cuando estaba recién hecha.

Como utilizarla
Una vez lista la masa podemos usarla en el momento si es necesario salvo en verano que se ablanda mas por el calor.
Es excelente para tarteletas o tartas saladas
Tomar porciones pequeñas para facilitar el estirado que debe hacerse con ayuda de fécula de maíz si exagerar para que no se seque. Pinchar y hornear a 200 durante 12 a 15 minutos.
http://www.noraskills.com/re_masa_rogel.php

# 575.- Masa De Sopaipillas

*La sopaipilla o sopaipa es una tortilla popular en el sur de Chile y Argentina, hecha de harina de trigo, zapallo o calabaza y manteca, que se fríe en aceite.*
*Ésta puede ser tanto dulce, como salada, servida como tentempié, o para comer en la calle cuando no se llega aún a casa, se compra en los diferentes puestos de comida que hay. Cuando es dulce, es hervida en agua con chancaca, azúcar quemada, aderezada con cáscara de naranja y palillos de canela (en Chile, las untadas en chancaca son llamadas "sopaipillas pasadas").*

2 tazas Harina de Arroz
1 taza Almidón de Papa
1 taza zapallo cocido (Esp.: Calabaza)
1/8 Kg. Manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina
3 cdas. polvos de hornear
Agua de la cocción del zapallo
Aceite para freír

Cocer el zapallo en agua con sal.
Pasarlo por cedazo y agregar la manteca o margarina.
Aparte mezclar almidón de papa con harina de arroz y polvos de hornear.
Luego incorporar el zapallo y formar una masa blanda.
El agua de la cocción del zapallo, se agrega solamente si es necesario.
Uslerear y cortar las sopaipillla. Con los dedos o tenedor hacer unas perforaciones.
Freír en aceite bien caliente.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=470&busqueda=29/08/2006%2023:34:22&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=MASA%20DE%20SOPAIPILLAS

# 576.- Masa Para Freír

350 grs. de harina Sin T.A.C.C,
4 cucharadas de leche en polvo,
1 cucharada de sal,
1 cucharada de azúcar,
1 y ½ cucharada de leudante Sin T.A.C.C,
1 cucharada de aceite,
1 huevo,
Chicle de mandioca,
Agua caliente, c/n.

Mezclar bien los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
Variantes: Tortas fritas (pinchar la masa), palmeritas, cañoncitos, empanadas, pastelitos, etc.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-para-freir/

# 577.- Masa Souffle

120 grs. de manteca (Esp.: mantequilla),
175 grs. de azúcar,
3 huevos,
1 cucharadita de esencia de vainilla,
175 grs. de Maizena.

Batir la manteca con el azúcar, agregar las yemas y seguir batiendo. Incorporar la esencia y la Maizena cernida, y por último, las claras batidas a nieve, mezclando suave. Colocar en molde enmantecado y enmaizenado. Cocinar en horno moderado.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-souffle/

# 578.- Masitas

100 gr. de manteca blanda (Esp.: mantequilla)
150 gr. azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
1 huevo
1 yema
20 gr. de fécula de maíz
200 gr. de harina de arroz
Ralladura de 1 limón
El jugo del limón o de 1 naranja

Mezcle los ingredientes secos y forme una corona, agregue la manteca blanda, el jugo de limón o naranja, la ralladura, el huevo y la yema y forme una masa (no amase, solo mezcle). Deje descansar ½ hora en la heladera y luego arme las masitas en bollitos y en el medio presionar un poquito. Si desea que la mitad sea de chocolate y la otra no, póngale cacao a una mitad y mezclar un poco, tipo marmolada. Forme la masita y cocine hasta dorar.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 579.- Masitas De Cacao

50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
50 grs. de cacao,
50 grs. de azúcar,
50 grs. de leche en polvo,
1 huevo,
Unas gotas de esencia de vainilla,
130 grs. de harina de mandioca,
½ cdita. de carbonato de amonio.

Aplastar todos los ingredientes con un tenedor, hasta que esté cremoso; agregarle la mandioca, previamente tamizada con el carbonato de amonio, y unir bien para obtener una masa tierna. Estirarla bien fina (si hiciera falta, espolvorear la mesa con mandioca) y cortar las galletitas de la forma deseada; colocarlas en placa enmantecada y cocinarlas en horno moderado hasta que estén suavemente doradas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masitas-de-cacao/

# 580.- Masitas De Dátiles (Dattel-Crispies)

Chef: Hna. Bernarda
Azúcar negro 130 grs.
Cereales crocantes 120 g
Dátiles picados 180 g
Manteca 100 g

- Coloque en una olla la manteca junto con el azúcar, lleve a fuego y mezcle hasta disolver.
- Retire, añada los dátiles y lleve nuevamente a fuego mientras mezcla sin llegar a caramelo pero bien disuelto.
- Retire del fuego y agregue los cereales. Mezcle bien.
- Coloque en una placa y aplaste en caliente hasta que quede parejo. Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.
- Retire y corte en porciones.

*Presentación*
- Sirva en una fuente.

# 581.- Masitas De Harina De Arroz Integral

1 ½ taza de harina de arroz integral
20 gr. de levadura (permitida)
1 taza de leche tibia
1 huevo
2 cdas. de aceite
Sal a gusto

Diluir la levadura en la leche. Colocar la harina en un bol y hacer un hueco en el centro. Volcar allí la levadura diluida, el huevo, el aceite y la sal. Unir los ingredientes del centro incorporando de a poco la harina. Una vez unidos batir la preparación durante 10 minutos. Volcar la preparación por cucharadas en una placa forrada con papel aceitado. Llevar a horno moderado hasta que las masitas estén doradas.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet04.htm

# 582.- Masitas Dulces

50 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
4 cucharadas de azúcar
Ralladura de un limón
1 huevo
180 gr. de fécula de maíz
1 cucharadita de polvo para hornear

Bata la manteca con el azúcar. Añada la ralladura, huevo y la fécula tamizada con el polvo de hornea. Forme una masa y estire con palote. Corte cuadrados y coloque en placas enmantecadas y espolvoreadas con fécula. Cocine en horno moderado 15 minutos. Retire y deje enfriar.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 583.- Masitas Ricas En Pirotines (Esp.: Cápsulas)

3 huevos enteros,
3 cucharadas de azúcar,
3 cucharadas de arroz o fécula de maíz.

Varios:
Esencia de vainilla.
Coco rallado.
Nueces molidas.
Cáscara
Ralladura de limón.
Esencia de almendras.

Se baten 1os huevos con el azúcar hasta que estén cremosos, se agrega suavemente la harina previamente cernida, con el gusto deseado (coco, vainilla, limón) obteniendo masitas de distintos gustos. Se vierte por cucharadas en pirotines hasta sus 3/4 partes y se cocinan en horno moderado durante 10 a15 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masitas-ricas-en-pirotines/

# 584.- Masitas Secas

1 y ½ de arroz,
½ taza de harina de mandioca,
1 taza de Maizena,
½ taza de azúcar,

30 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
½ pote de crema de leche, (Esp.: Nata)
Unas gotas de esencia de vainilla.

Mezclar las harinas con el azúcar y la manteca, hasta que ésta se integre. Hacer un hueco y agregar el huevo, la crema y la vainilla. Amasar y dividir en tres trozos: a una parte agregarle coco rallado, a la segunda cacao y a la tercera ralladura de limón. Estirar las masas, colocando en la mesa Maizena, y recortarla con cortapastas diferentes. Al trozo de masa que tiene ralladura de limón, estirarla y recortarla en cuadraditos sobre la mesa; pincelarlos con jugo de limón y espolvorearlos con azúcar. Enmantecar y enharinar una placa, colocar las masitas y cocinar en horno mediano unos pocos minutos, ya que su cocción es rápida.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masitas-secas/

# 585.- Masitas Secas De Cocción Rápida

2 tazas de harina de arroz,
1 taza de fécula de maíz,
1/2 taza de azúcar,
25 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 huevo,
1/2 pote de crema de leche (Esp.: Nata)
1 chorrito de esencia de vainilla.

Mezclar las harinas con el azúcar y la manteca hasta que la última quede integrada. Hacer un hueco y agregar la crema, el huevo y la vainilla.
Mezclar y amasar. Estirar colocando fécula de maíz en la mesa v recortar con sacabocados.
Enmantecar y enharinar una pizzera. Horno templado y fuerte al colocar las masitas. Se hace rápido.
Variantes: Cambiar de gusto en la esencia:
Combinar con ralladura de limón, agregar cacao a la harina, decorar y adornar con: baño de chocolate, azucarados, trozos de dulce, etcétera.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masitas-secas-de-coccion-rapida/

# 586.- Mbejú. (Torta De Almidón.)

- 600 gr. de almidón. (Que sea sin TACC – de arroz, de mandioca, de maíz)
- 1 taza de harina de maíz.
- 1 huevo.
- 1 cucharada colmada de grasa de cerdo. (Esp.: Manteca de cerdo)
- 1 1/2 cucharadita colmada de sal fina.
- 200 gr. de queso fresco.
- 3/4 tazas de leche.

Aplastar el almidón con el palo de amasar. Cernir y pesar. Poner la grasa y el queso desmenuzado en un bol. Batir con la mano hasta que quede como una crema. Agregar el huevo, sal y leche, continuando el batido. Finalmente incorporar el almidón y la harina de maíz, mezclando con las manos hasta que quede como pan rallado. Calentar una sartén hasta que esté muy caliente. Engrasar ligeramente. Poner en ella una capa de 1 1/2 cm. de la mezcla, apretando los bordes con el dorso de la cuchara. Dejar cocinar unos minutos moviendo la sartén para que se cocine parejo y no se queme en el centro. Ayudándose de una tapa, dar vuelta el mbejú terminando la cocción en la misma forma. Servir bien caliente acompañando el asado.

# 587.- Mbeju Campaña

(6 porciones):
• ½ kilo de almidón.
• 1 cucharada de grasa de cerdo o vaca. (Esp.: Manteca)
• Agua salada para remojar.

1. Pisar y cernir el almidón. Incorporar la grasa y poco a poco el agua salada. Mezclar hasta que quede como pan rallado.
2. Calentar la sartén. Poner una camada de la mezcla (hasta 6 porciones). Apretar los bordes con el dorso de una cuchara.

3. Voltear y cocinar el otro lado. Nota: Especial para los días de frío, para acompañar nuestro tradicional cocido quemado.

# 588.- Medialunas

Agua tibia cantidad necesaria
Almíbar cantidad necesaria
Almidón de maíz 50 g
Bicarbonato de sodio 100 g
Crémor tártaro 100 g
Fécula de mandioca 1 taza
Harina de arroz 2 tazas
Huevos 1
Leche en polvo 1 cda
Levadura 50 g
Manteca 50 g (Esp.: Mantequilla)
Polvo para Hornear casero 1 cda
Queso crema 100 g

En un bol combinar las harinas y la leche en polvo. Disolver la levadura en agua tibia,
Hacer un hoyo en el centro de las harinas. Ubicar allí el huevo ligeramente batido, la levadura, el queso crema, la manteca a punto pomada y el polvo de hornear casero que se hace combinando el bicarbonato de sodio, el cremor tártaro y el almidón de maíz. Unir con las harinas, y añadir agua si fuese necesario. Amasar y dejar descansar 1 hora.
Estirar la masa, cortar triángulos, enrollar desde la base hacia el vértice y curvar. Colocar en una placa enmantecada, pintar con huevo y hornear a temperatura moderada hasta que estén doradas.
Abrillantar con almíbar al retirar del horno.
Fuente(s): utilisima
http://mx.answers.yahoo.com/question/index?qid=20061012165747AArSbhe

# 589.- Medianoches "Tessi"

150 grs. de ricotta (Esp.: Requesón)
1 taza de fécula de maíz (Maizena)
1/2 taza de harina de arroz
1/2 taza de harina de mandioca
1 taza de azúcar
2 huevos
2 cucharaditas de levadura

Mezclar la ricota con el azúcar y las yemas hasta obtener una pasta homogénea. Incorporar las harinas con la levadura cernidas tres veces por lo menos, mezclar y agregar las claras batidas a nieve, incorporándolas suavemente. Verter la preparación en moldes de 7 cms. de diámetro o moldecitos individuales hasta la mitad y cocinar los panecillos en horno moderado durante 20 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 590.- Merengue Relleno

6 Claras batidas a nieve
12 cucharadas soperas de azúcar
Dulce de Leche o Crema
Pastelera

Mezcle, enseguida, el azúcar con las claras a nieve, continuando el batido. Vierta en dos moldes iguales y redondos, forrados con el papel impermeable. Lleve al horno bien suave para que el merengue se seque. Deje enfriar. Coloque en un plato una de las rodajas de merengue, rellene con dulce de leche o crema pastelera. Cubra con la otra rodaja de merengue.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 591.- Milhojas

Masa de galletitas saladas,
Dulce de leche c/n,
Nueces c/n,
Fondant o chocolate, c/n.

Estirar la masa sobre nylon, lo más fina posible. Cortar 6 discos de 20 cm. de diametro apróx. Pincharlos y cocinarlos sobre placa limpia, en horno fuerte hasta que doren (si es necesario, dar vuelta para que no se quemen). Con los discos fríos, realizar el milhojas intercalando discos y dulce de leche. Finalmente, colocar dulce de leche sobre el borde y adherirle nueces picadas o crocante. Cubrir por encima, con chocolate con leche o fondant.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mil-hojas/

# 592.- Muffins

3 cucharadas de leche en polvo,
2 cucharadas de maizena,
2 cucharadas de mandioca,
2 cucharadas de queso rallado,
1 cucharadita abundante de leudante.

Mezclar los ingredientes secos y agregar 30 grs. de manteca desmenuzada.
Incorporar chorritos de soda hasta formar una pasta algo espesa. Poner la masa en pirotines. Cocinar a horno caliente hasta dorar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/muffins/

# 593.- Obleas O Creps

Para 4 personas
- 100 gr. Harina sin gluten
- 25 gr. Azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)
- 1 gr. Sal fina
- ½ copa Ron
- 2 Huevos
- 25 gr. Mantequilla (Arg.: manteca)
- ¼ litro de Leche
- 100 gr. Manteca de cerdo (Arg.: Grasa de cerdo)

Tamizamos la harina y juntamos todos los ingredientes. Por último echamos la mantequilla un poco derretida.
Mezclamos hasta conseguir que se quede todo bien mezclado y lo pasamos por un chino.
En una sartén antiadherente, untamos la manteca y vertemos la mezcla hasta llenar el fondo.
Cuando este dorado, le damos la vuelta para dorarla por las dos partes.

Aplicaciones:
Podemos rellenarlo para postre ó para comidas saladas ó guarnición de consomé.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2012

# 594.- Orejas (O Rosquillas De Anís)

350 ó 400 grs. de harina
50 grs. de mantequilla (o manteca de vaca). (Arg.: Manteca o grasa)
1/4 vaso de anís.
1/2 vaso de agua templada.
1 huevo.
Una pizca de sal.

Mezclar la mantequilla con el agua templada.
Agregar el huevo, la sal y el anís.
Añadir la harina y trabajar bastante (como para el pan).

Estirar la masa con el rodillo en rectángulos de unos 6cm. por 12cm.(más o menos)que queden lo más finos posibles.
Echar en la sartén con abundante aceite y muy caliente, hacerles un metido al medio para dar forma de oreja.
Cuando estén doradas por un lado se les da la vuelta por el otro y al sacarlas de la sartén se espolvorean con azúcar o miel.

*NOTA:* El mármol dónde se estire la masa ha de estar bien enharinado y si es necesario cada vez que estiremos la masa se espolvorea de nuevo con harina.
Si no salen las orejas, dar forma de rosquillas y freír, al sacar de la sartén espolvorear con azúcar glas (azúcar molido con el molino de café).
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=58

# 595.- Orejas De Carnaval

350gr. de harina (Mix B de Shar)
1 huevo
1/2 vaso de agua templada
1/4 vaso de anís
50 gr. de mantequilla (Arg.: manteca)
Una pizca de sal
Ralladura de limón

Mezclar la mantequilla con el agua y el huevo.
Luego añadir el anís.
Después la harina y amasar como para el pan.
Coger un poco de masa con las manos de harina y estirarla con el rodillo en el mármol también espolvoreado de harina, en rectángulos aproximadamente de 7X10 cm., cuanto más finos mejor. Al echarlas en la sartén hacer un metido en el medio para dar la forma de las orejas. El aceite (abundante) tiene que estar bien caliente pero con cuidado de que no se queme (si fuese así hay que colarlo).
Yo uso aceite de oliva, pongo la vitro primero al 6 (máxima potencia en mi vitroceramica), y luego para ir haciéndolas al 4 aproximadamente. Cuanto tomen color por un lado se les da la vuelta y cuando se sacan se les echa azúcar yo el azúcar lo uso normal otra gente glas, también se les puede echar miel.
Paciencia si se rompe la masa yo la vuelvo a amasar con las manos y la vuelvo a estirar.

Si no os salen las orejas no os preocupéis yo no tiro nada, hacéis rosquillas y tambien están muy buenas, las rosquillas al sacarlas yo las meto en azúcar glas.

Otro truco yo las rosquillas las bañe en chocolate nestle para postres, y ya tenía unos donetes estupendos, sanos y buenísimos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4944362

# 596.- Palitos De Copetín

1 taza de mandioca
1 taza de fécula de maíz
1/2 taza de leche en polvo
Chuño
100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 cucharadas de polvo leudante
1 huevo
Sal

Chuño: cocer en un jarrito 100 cm. de agua, con una cucharada de fécula de mandioca, hasta formar una especie de chicle transparente.
Cernir la mandioca, la fécula de maíz, sal, polvo leudante y la leche en polvo, agregar el huevo, la manteca y el chuño.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/palitos-de-copetin/

# 597.- Palitos De Queso

1 ½ taza Harina de Arroz

1 ½ taza Almidón de Papa
125 grs. queso rallado
3 huevos
½ taza de crema liquida o leche  (Esp.: Nata o leche)
3 cdas. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 cditas. sal
2 cditas. ají

Mezclar la harina de arroz, almidón de papa y queso rallado.
Agregar la mantequilla y juntar con las manos, hasta que quede como miga de pan.
Luego agregar los huevos y mezclar bien.
Por último, agregar ají, crema líquida o leche y juntar la masa con las manos.
Forme los palitos y póngalos en una lata enmantequillada durante 20 minutos en un horno precalentado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=374&busqueda=29/08/2006%2023:37:52&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=PALITOS%20DE%20QUESO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 598.- Palitos De Queso

100 g de ricota, (Esp.: Requesón)
1 huevo,
100 g de margarina,
200 g Premezcla,
1 cdita.
Sal,
Queso rallado

Unir todos los ingredientes, agregar a gusto el queso rallado, formar los palitos o estirar y cortar formitas y hornear hasta que estén doraditos. No deben pasarse de dorado pues se vuelven amargos
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 599.- Palitos De Queso (Fritos)

6 cucharadas llenas de fécula de maíz
3 cucharadas llenas de harina de arroz
3 cucharas llenas de harina de mandioca
1 cucharada colmada de harina de garbanzos
1 cucharadita de sal
2 huevos
1 cucharada de aceite de maíz

Colocar los ingredientes secos en forma de anillo. Agregar los huevos, el aceite y mezclar. Agregar agua hasta formar una masa homogénea. Si se notara la masa un poco dura, agregar un poco de leche. Darle forma de palitos y freír en el aceite de maíz. Escurrir en papel absorbente.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 600.- Palitos Para Snack

6 cdas. de Maicena,
3 cdas. de harina de arroz,
3 cdas. de harina de mandioca,
1 cda. de harina de garbanzos,
2 huevos,
1 yema,
1 cda. de aceite.

Hacer una corona con los ingredientes secos; agregar los huevos, el aceite y agua hasta formar una masa homogénea y lisa. Formar palitos tipo grisines y freír en aceite.
Comentario: Estos palitos aportan por porción (5 unidades): 310 calorías, 42 grs. de hidratos de carbono, 9 grs. de proteínas y 8 grs. de grasas.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/9/

# 601.- Palitos Salados

Colocar en forma de corona 12 cucharadas de las tres harinas y en el centro 2 huevos. 1 cucharada de aceite, 2 cucharadas de leche y 1 cucharadita de sal. Amasar hasta conseguir una masa lisa. Agregar leche si es necesario. Separar en porciones y cortar pequeños bastoncitos. Por último colocar los palitos en aceite pero a fuego lento (para que no salten) y luego de unos minutos aumentar la llama y dejar que se doren.
Retirar de la fritura y espolvorear con sal.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/palitos-salados/

# 602.- Pan

100 gr. de manteca
50 gr. de levadura
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de sal
500 gr. aprox. de las tres harinas
300 de agua
3 cucharadas de leche en polvo
2 huevos

Para la preparación es necesario utilizar licuadora o bien batidora, para ayudar a mezclar y para que leve como corresponda. Poner a fermentar la levadura en 100 cc. de agua y una cucharada de azúcar
Poner en la licuadora el agua tibia restante con la manteca y la levadura, comenzar a licuar y agregar a cucharadas las tres harinas, la leche en polvo, los huevos y por último la sal. La preparación debe quedar homogénea pero chirla.
Poner en un molde de budín inglés bien enmantecado o bien en moldecitos para tarteletas para hacer pancitos tipo de hamburguesa, se le puede poner semillas de sésamo. Se hornean en horno moderado, hasta dorar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pan-1/

# 603.- Pan

2 tazas de fécula de mandioca,
1 huevo,
2 cucharaditas de leudante,
100 grs., de queso blando.

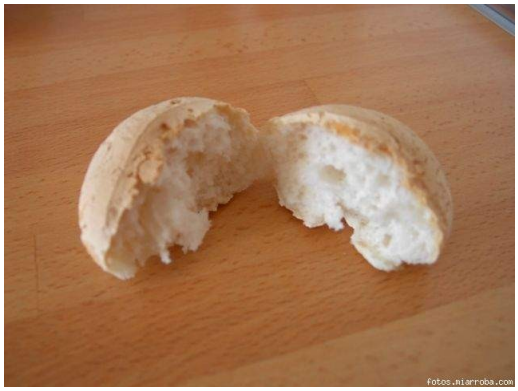
Mezclar bien todo. Trabajar la masa lo mejor posible; formar los bollos.
Pintarlos con huevo batido. Horno caliente 15 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pan-2/

# 604.- Pan

- 1 Kg. de la mezcla de las tres harinas,
- 150 gr. de mantequilla, (Arg.: manteca)
- 100 gr. de levadura sin gluten,
- 600 cc. de agua,
- 5 cucharadas de leche en polvo,
- un poco de azúcar,
- Sal.

Una batidora o máquina especial para hacer pan es un instrumento cuya compra resulta muy rentable, teniendo en cuanta que el celiaco no puede comer el pan típico que se vende en cualquier panadería. Debe ponerse el agua tibia en el recipiente donde vaya a hacerse la masa con los ingredientes. Se le añade al agua la levadura y la mantequilla, y se va añadiendo poco a poco la mezcla de harinas tamizadas mientras se bate, además del resto de los ingredientes. Se le da forma a la masa y se coloca en una bandeja del horno donde se extenderá previamente un poco de harina. El horno se precalentará y se dejará allí la masa hasta que esté dorada.
http://www.platodeldia.com/dietasana/celiacos/?pagina=dietasana_celiacos_001_001

# 605.- Pan



1/2 Kg. de harina panificable (yo he usado beiker)
300 ml agua templada (porque es invierno)
25 gr. de levadura fresca
75 gr. de masa madre
2 cucharas de aceite

Se introduce un recipiente de agua en el horno (todo el tiempo mientras preparamos el pan)
Yo he amasado el pan en un robot de cocina...
Se pone el agua con la levadura a amasar como 1 minuto, se añade la masa madre y se amasa como otro minuto.
Se para la maquina y se agrega toda la harina, se deja amasando 5 minutos.
Se hacen porciones (en mi caso las he hecho de 30 gr.) salen como purguitas, se ponen en la bandeja del horno y se hace un corte en todos los panecillos.
Se introduce la bandeja (sin encender el horno) para que el pan fermente, tiene que doblar el tamaño, en mi caso ha tardado media hora
Se saca el recipiente de agua y se calienta el horno a 225º.
Se introducen los panes en el horno y ¡cuidado al hacer lo que voy a decir a continuación! se echa sobre el fondo del horno un poco de agua, como medio vaso de vino y se cierra inmediatamente el horno para que no se salga el vapor...
Se tienen 15 min. hasta que se doren un poquitín y listo...
La masa madre es la masa de pan que he dado la receta pero se deja una porción en la nevera 24 h sin tapar ni nada.
Yo en mi caso como es la primera vez que los hago no he podido agregar la masa madre, pero una de dos, o hacéis la masa que os he puesto la receta y la empleáis toda para hacer porciones de masa madre para veces posteriores (una vez que se tiene 24 h en la nevera se puede congelar envueltas en papel de film) o la primera vez tiene que ser sin la masa madre.
Yo he hecho la mitad de las cantidades que pongo en la receta para probar y no desperdiciar demasiada "harina oro".
Si no utilizáis la harina de beiker, tendréis que añadir una pizquita de sal, ya que esta harina viene ligeramente salada y no hace falta añadir sal.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3357934

# 606.- Pan

Para 4 personas
500 g. de harina sin gluten
10 g. ó 15 gr. de levadura o bicarbonato
250 ml. de agua templada
Sal (al gusto)

Se diluye la levadura en un poco de agua.
Se mezclan todos los ingredientes juntos (harina, agua templada y sal), amasando bien.
Cuando ya esté bien mezclado, se añade la levadura diluida, hasta conseguir una masa homogénea.
Hacer una bola con la masa e introducirla en un molde para pan, y se dejar fermentar durante dos horas en el horno, a temperatura de 270-25 º, con un trapo por encima húmedo.
Una vez que ha doblado el volumen, se mete a hornear a 190º.
Se desmolda una vez frío.

Sugerencias:
Otra opción sería meter al horno con papel de plata y un vaso de agua a 50º durante 30 min.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2011

# 607.- Pan

300 ml de agua templada
3 cucharadas de aceite
3 cucharadas de leche en polvo
Sal

40 g de levadura de panadería prensada
350 g de harina panificable de Proceli / Glutestop (si es harina integral 400g)

Mezclar el agua, el aceite, la levadura y la leche en un recipiente hondo.
Añadir la harina con la sal y amasar.
Dejar reposar la masa hasta que doble el volumen.
Untar la bandeja del horno con aceite o mantequilla.
Dar forma a la masa con las manos mojadas en agua e ir poniéndola en la bandeja.
Volver a dejar que doble el volumen e introducir en horno precalentado a 200- 220º en el segundo carril desde abajo.
Introducir un pequeño recipiente con agua durante 15-20 minutos.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_15.html

# 608.- Pan

- 400 ml de agua templada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 pellizcos de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 350 gr de harina sin gluten Proceli
- 10 gr de levadura química Maizena o Schär

Poner todos los ingredientes en la máquina de pan y elegir el programa 1 (pan normal). Si le gusta más horneado puede poner a continuación el programa de horneado y dejarlo entre 15 y 20 minutos más, o meterlo al horno unos 10 minutos a 220ºC.
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=294&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 609.- Pan

3 huevos
1 1/2 Taza de Fécula de Maíz
3 Cucharadas Grandes de Fécula de Maíz
3 Cucharadas de Queso Rallado Apto para Celíacos
Sal a Gusto
1 Cucharadita de Polvo para Hornear (Apto para Celíacos Ejemplo Kapac)

Batir 3 yemas junto con las 3 cucharadas de queso rallado hasta obtener una crema.
Batir 3 claras a punto nieve y agregarle de a poco las 3 cucharadas de fécula de maíz, tamizada junto a una cucharadita de polvo para hornear. Luego mezclar con las yemas y batir muy bien.
Poner en un molde enmantecado y hornear a fuego moderado.
http://www.todasmisrecetas.com.ar/recetas/pansingluten.html

# 610.- Pan

4 tazas de harina o fécula de mandioca, o bien se puede reemplazar una de ellas por Premezcla y dos cucharadas de leche en polvo.
1 huevo
250 grs. de queso mantecoso, o port salut
50 grs. de levadura (yo uso un sobrecito de levadura seca Levex)
Agua tibia para disolver la levadura.
Sal.

Se deshace con las manos el queso con la harina en un bols, se agrega el huevo y la levadura disuelta en el agua tibia. Al amasar se consigue una masa fácil de manipular, con una consistencia suficiente como para armar bollitos o pancitos. Se lleva al horno, si quieren enmantecan la placa, sino no es necesario, no se pegan.
Y la cocción es a ojo, se hacen bastante rápido.
Yo invente una variante que quedo muy rica y es aplastar los pancitos como si fueran bizcochitos, agregarle azúcar negra arriba presionando sobre la masa y quedó como si fueran las famosas tortitas negras.
Son muy ricas, pero hay que comerlo tibio, porque si se dejan un tiempo se ponen muy duras.
Yo enseguida pongo en el freezer lo que no se va a consumir en ese momento para que no se endurezca.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/22

# 611.- Pan

4 tazas de harina o fécula de mandioca, o bien se puede reemplazar una de ellas por Premezcla y dos cucharadas de leche en polvo.
1 huevo
250 grs. de queso mantecoso, o port salut
50 grs. de levadura (yo uso un sobrecito de levadura seca Levex)
Agua tibia para disolver la levadura.
Sal.

Se deshace con las manos el queso con la harina en un bols, se agrega el huevo y la levadura disuelta en el agua tibia. Al amasar se consigue una masa fácil de manipular, con una consistencia suficiente como para armar bollitos o pancitos. Se lleva al horno, si quieren enmantecan la placa, sino no es necesario, no se pegan.
Y la cocción es a ojo, se hacen bastante rápido.
Yo inventé una variante que quedó muy rica y es aplastar los pancitos como si fueran bizcochitos, agregarle azúcar negra arriba presionando sobre la masa y quedó como si fueran las famosas tortitas negras.
Son muy ricas, pero hay que comerlo tibio, porque si se dejan un tiempo se ponen muy duras.
Yo enseguida pongo en el freezer lo que no se va a consumir en ese momento para que no se endurezca.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/22

# 612.- Pan

Depende la forma que le des sirve para distintas cosas.
Poner en un bowl 250 gr de premezcla (la que mas les guste, con la de Nora Skills quedan bárbaros pero va con cualquiera)
Mezclada con 1 cucharada sopera de sal.
Luego mezclar 1 sobre de levadura Levex y 1 cucharada sopera (sin mucha copa) de azúcar. A esta mezcla le agregan el siguiente chuño:

*Chuño:*
400 cc de Agua o Leche
4/5 cucharadas de fec de mandioca.
Cuando esta listo, cristalino y calentito (no dejar que se enfrié) volcar en el medio de la mezcla de harina y amasar. El chuño va a ir absorbiendo la mezcla y se hace una masa bárbara sobre el final agregar 2 cucharadas de aceite sobre las manos pero caiga en la preparación y así se termina de amasar.
Dejar levar un rato tapando el bowl para que no se seque la masa y mientras ir precalentado el horno.
Después ir haciendo bollitos de tamaño que uno quiera (cuanto más chicos mas rápido se cocinan). Se puede hacer un bollito redondo, luego se lo aplasta con la punta de los dedos que quede chato y se los cocina vuelta y vuelta (más o menos dorados según el gusto de cada uno) y queda como si fuera pan árabe. Piola para Patys, sandwiches. Si lo hace más redondo o alargadito para chori esta bueno.
Recuerden que una vez puestos en la placa aceitad taparlos con repasador o envuelto en bolsa plastica (tipo supermercado) en lugar calentito como arriba de as hornallas con el horno prendido y entreabierto para que leve.
Orta es ponerlo en una budinera y dejar que doble el volumen y ahí se cocina.
Se puede pintar con huevo o no.
Secreto: Si mojar la parta de masa que queda expuesta con agua, se seca la corteza y queda mas crocante tipo pan francés (dije TIPO, no es francés) peor se cocina mas rápido porque la humedad del interior sale mas rápido ya que el agua hace de conducto.
Otra es con la manos aceitadas que queden mojaditos apenas sin chorrear y quedan mas blandos y mas húmedos, dura mas tiempo fuera del frezer.
Se los puede saborizar cuando se esta amasando agregándole queso rayado o pimentón y pimienta, ají molido, orégano, provenzal.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/1345

# 613.- Pan (Para Sándwich, Tostadas, Etc.)

Molde pan chico - 25 cm. x 7 cm. - ideal con tapa
Fécula de maíz 200 grs.

Harina de soja 20 grs. - 1 cda sopa llena
Maltodextrina 10 grs. - 1 cda sopa al ras (***La maltodextrina es un edulcorante calórico concentrado, elaborado a partir de almidón de maíz, de rápida absorción intestinal***)
Goma Guar 4 grs - 1 cta té al ras
Sal 8 grs - 1 cta té llena
Levadura seca 12 grs - 2 cta te llena
Azúcar 5 grs - 1 cda postre
Agua 80 cc - 1/3 taza tibia
+ Agua 160 cc - 2/3 taza agua tibia
Aceite 8 cc - 1 ½ cda

Disolver la levadura, con el azúcar y el agua, y dejar fermentar (10'). Mezclar los ingredientes secos en el bowl de la batidora, agregar la levadura y el resto del agua con el aceite. Batir suavemente con la batidora y luego a mayor velocidad por 2-3 minutos. Volcar en molde de pan aceitado o enmantecado. Dejar leudar hasta que duplique su volumen. Cocinar en horno moderado – 180º- 200º por 35 minutos. Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 614.- Pan Amasado

100 grs. de harina de mandioca
150 grs. de harina de arroz
150 grs. de chuño o almidón de papa
2 cucharaditas de levadura
2 huevos (optativos)
1 clara
1 yema (para pintar)
125 grs. de margarina blanda o manteca (Esp.: mantequilla)
1 taza y media de agua o leche tibia
½ cucharadita de sal

Precalentar el horno.
En un bol, mezclar la mandioca, la harina de arroz, el chuño, la levadura y la sal.
Mezclar los huevos y la clara con la margarina e incorporar a las harinas.
Luego verter la leche de a poco, sólo lo suficiente hasta formar una masa que no se pegue en las manos. Hacer los pancitos del tamaño deseado, humedecerlos un poco y dejarlos reposar en el refrigerador por 15 minutos.
Enmantequillar una lata, poner los pancitos y pincelarlos con la yema de huevo.
Llevar a horno moderado por 30 minutos.
http://www.terra.com.pe/mujer/dietas/37/37537.html

# 615.- Pan Básico

50 gr. de levadura
3 cucharadas de aceite
450 cc. de agua tibia
300 gr. de harina de soja
300 gr. de fécula de mandioca
300 gr. de fécula de maíz
Sal

Mezcle el aceite con ½ taza de agua tibia y la levadura. Combine la harina de soja con el almidón de maíz, la fécula de mandioca y la sal. Incorpore el preparado de levadura a las harinas, mientras agrega el agua restante: ajuste la cantidad para obtener una masa tierna. Deje reposar en un lugar tibio durante 30 minutos. Ubique la masa dentro de un molde para pan, aceitado previamente. Hornee a temperatura moderada durante 45 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 616.- Pan Blanco

500 g de harina Beiker o schar.-,
1 sobre y medio de levadura seca o 30 g de levadura fresca,
20 g de mantequilla o aceite de girasol,

500 gr. de agua,
una chispa de sal
una cucharadita de azúcar.

Vierta el agua, el aceite, la sal y el azúcar en el vaso de la Thermomix y programe 2 minutos, temperatura 40º velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada el resto de la harina y amase a velocidad espiga 5 minutos.
Ponga la masa en un molde y alise bien la superficie, pulverice con agua o barnícela con una mezcla de agua y aceite.
Déjela reposar abrigada media hora para que doble su volumen. Introdúzcala en el horno precalentado a 200º y hornee unos 25 ó 30 minutos.
No se olvide colocar un cuenco (de material refractario) en el horno.
Este pan es mejor hacerlo con harina BEIKER hasta que lo perfeccione con la Proceli
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-posts9364-0.html

# 617.- Pan De Aceitunas Con Hierbas

200 grs. Harina de Maíz
100 grs. Harina de Arroz
4 huevos
250 cc. de yogurt
100 grs. aceitunas verdes sin cuesco
1 cdita. Levadura
1 cdita. hierbas secas
1 cdita. sal

Mezclar las harinas con la levadura, hierbas y sal.
Batir los huevos, agregar el yogurt, el aceite y mezclar bien.
Verter esta mezcla sobre las harinas, revolver y agregar las aceitunas picadas.
Poner la mezcla en molde enmantequillado y hornear durante 1 hora.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=265&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=PAN%20DE%20ACEITUNAS%20CON%20HIERBAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 618.- Pan De Almendra Molida

5 vasos de almendras crudas molidas
1/2 vaso de agua mineral
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de bicarbonato
1 huevo (opcional)

Se precalienta el horno a 180 ºC. Con una batidora se mezclan el agua, el aceite el bicarbonato y el huevo (opcional). A esta mezcla se añaden poco a poco las almendras molidas hasta que la consistencia sea de papilla muy espesa (al gusto). Se unta un poco de aceite en un molde para horno y se le añade la papilla. Se introduce en el horno 1 hora. Al cabo de ese tiempo se retira del horno, se saca del molde y se le da la vuelta dejándolo enfriar sobre un plato.
Este pan puede ser salado o dulce. En la opción salada se le puede añadir sal, ajo y orégano (delicioso). En la opción dulce se puede usar canela, anís verde, vainilla o cualquier otra especia al gusto.
La cantidad de almendra molida va al gusto de cada uno. Yo uso algo menos de la que indica, y también lo dejo algo menos en el horno, en función de la altura del molde.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2169671

# 619.- Pan De Arroz

250 grs. de harina de arroz
200 grs. de leche en polvo
50 grs. de levadura
1 cucharada de sal
1 huevo
2 cucharadas de aceite
200 cm. de agua tibia con 2 cucharaditas de azúcar

Enmantecar 2 moldes de budín inglés y colocar en heladera.
Disolver 50 grs. de levadura con un poco de agua y una cucharadita de azúcar y dejar reposar.
Colocar en un bol la leche en polvo, harina de arroz y sal en los costados, dejando el centro libre.
Batir 1 huevo con 2 cucharadas de aceite y un poquito de agua.
En el centro del bol agregue la levadura leudada, el huevo batido y los 200 cm. de agua tibia y revuelva hasta obtener una batido espeso.
Colocar en moldes y cocinar.
http://www.todasmisrecetas.com.ar/recetas/pandearroz.html

# 620.- Pan De Claras

4 claras,
4 cucharadas de Maizena,
4 cucharadas de leche en polvo,
Sal a gusto,
½ cucharadita de leudante.

Batir las claras a punto nieve. Mezclar los ingredientes secos, tamizarlos e incorporarlos a las claras, con movimientos envolventes. Volcar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno precalentado a fuego moderado durante 20 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pan-de-claras/

# 621.- Pan De Claras

5 cucharadas de fécula de maíz
5 cucharadas de leche en polvo
5 claras de huevo
½ cucharadita de polvo leudante
Sal a gusto

Bata las claras a punto nieve (para que no formen agua en el fondo del recipiente agregar una cucharada de azúcar al batido), tamice los ingredientes secos e incorpórelos a las claras batidas, revolviendo en forma envolvente. Coloque la preparación en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno a temperatura moderada, probablemente al sacarlo del horno se baje la preparación, pero no importa, es rico igual.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 622.- Pan De Fécula De Maíz

1 Kgr. de fécula de maíz
2 o 3 huevos
1 Taza de leche en polvo
1 cucharadita de polvo leudante
Agua

Mezcle el polvo leudante con la fécula y la leche en polvo. Agregue de a uno los huevos, incorpore la cantidad de agua necesaria. Debe quedar una masa blanda como de torta. Coloque en un recipiente enmantecado y enharinado. Y al horno.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 623.- Pan De Hamburguesa

400 gr. De leche.-
1 sobre de levadura de panadería seca o 20 gr. de levadura prensada.-
Una chispa de sal.-
30 gr de azúcar.-
50 gr. De aceite de girasol.-
1 huevo.-
500 gr. de harina Sin TACC.-

1 huevo para barnizar.

Vierta la leche, el azúcar, la sal y el aceite en el vaso del TH y programe 1 minuto, 40º velocidad 2. Añada el huevo y la levadura (si es seca). Si es prensada la ponemos con la harina y mezcle unos segundos en velocidad 2. Agregue la harina, programe 6 minutos en velocidad espiga. Abrigue el vaso y deje reposar una hora. Sacar del vaso y amasar un poco para sacar el aire. Dejar reposar 10 minutos y formar los panes. Poner un cuenco con agua al lado para ir mojándose las manos para formar los panes.
Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno precalentado a 200º y hornear de 15 a 20´
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-posts9364-0.html

# 624.- Pan De Harina De Arroz Y Mandioca Sin Levadura

• 200 g de harina de arroz
• 40 g de harina de mandioca
• Pizca de sal
• 2 huevos
• 1 chorro de soda
• 1 cucharadita de aceite
• Leche en cantidad necesaria

Tamizar las harinas junto con la sal. Colocar en un bol, agregar los huevos, la soda y la leche como para formar una masa lisa. Incorporar el aceite y trabajar hasta obtener una masa sin grumos. Distribuir preferentemente en un molde para bizcochuelo (ya que no leuda). Llevar a horno moderado hasta que esté cocido y dorado
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011104_integrales.html

# 625.- Pan De Mandioca (Chipá)

• 1/2 kg de harina de mandioca
• 200 g de margarina
• 6 yemas
• 300 g de queso fresco cortado en dados
• 1 cucharada de anís en grano
• 1/2 taza de leche

Distribuir la harina previamente tamizada sobre la mesada en forma de corona. En el centro colocar los ingredientes restantes y unir agregando la leche hasta que estén integrados. Amasar unos minutos y formar un pan grande o individuales. Distribuir sobre una placa enmantecada y llevar a horno moderado durante 20 minutos
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011104_integrales.html

# 626.- Pan De Máquina

240 ml de agua caliente
250 ml de harina panificable sin gluten
3 cucharadas de leche en polvo
3 cucharadas de aceite
5 g de levadura de panadería
Una pizca de sal

Extraer el recipiente de la máquina y poner todos los ingredientes según el orden indicado.
Colocar el recipiente en la máquina y cerrar.
Seleccionar la modalidad normal, 2 horas 40 minutos, girar el mando de cocción a la derecha y pulsar la tecla “start” para que comience a funcionar. No abrir la máquina hasta que haya transcurrido el tiempo señalado, para lo cual la máquina vuelve a emitir unos pitidos.
Pulsar la tecla “stop”, desenchufar la máquina y sacar el pan con cuidado de no quemarse.
Desmoldar en caliente.
Nota: La proporción de harina puede variar según el tipo de harina empleada.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_15.html

# 627.- Pan De Molde

½ pocillo de café con aceite,
400 grs. de harina Sin T.A.C.C,
100 grs. de leche en polvo
1 huevo,
2 cucharaditas de sal,
50 grs. de levadura,
Chicle de mandioca.

Preparar la levadura con una cucharada de azúcar y 150 cc. de agua, y dejar levar hasta que esté espumosa. Mezclar los ingredientes secos y agregarles el chicle, la levadura y el huevo hasta unificar la masa. Volcar en molde aceitado (Nº 4 rectangular) y dejar levar en lugar templado cubierto con un repasador, o en horno al mínimo con la puerta semiabierta. Cuando llego al doble de su volumen, cocinar primero en horno templado y bajar luego la temperatura para terminar la cocción.
*Variantes:* Chips (molde de pirotín grande o lata de picadillo), panchos (molde de budín inglés de aluminio descartable), pan para hamburguesas (molde de latas de atún grande o compoteras de aluminio) y pizzas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pan-de-molde/

# 628.- Pan De Molde

2 tazas Harina de Arroz
2 tazas Harina de Mandioca
4 cdas. polvos de hornear
2 cdas. azúcar
½ taza de leche en polvo
2 cdita. gelatina sin sabor
1 ½ cda. sal
1 yogurt natural
4 cdas. aceite o mantequilla derretida (Arg.: Manteca)
4 huevos
2 tazas de agua o leche

Juntar todos los ingredientes secos en un bol.
Aparte mezclar el yogurt, el aceite (o mantequilla derretida), los huevos y las dos tazas de leche o agua.
Agregar de a poco esta mezcla a los ingredientes secos.
En caso que quedara una masa muy espesa, agregar mas agua.
Hornear en un horno precalentado durante 40 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=250&busqueda=29/08/2006%2023:45:14&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=PAN%20DE%20MOLDE%20-%20SIN%20GLUTEN

# 629.- Pan De Molde

340 grs. 3 harinas
250 cc. de leche
½ cdta. de sal
1 cdta. de azúcar
2 huevos
1 yogurt natural
2 cdas. aceite
2 cdas. polvos de hornear

Poner en un bol harina, sal, azúcar y polvos hornear.
Batir los huevos con la leche, aceite, yogurt y mezclar con las harinas. Tiene que quedar como una crema. Poner en un molde enmantequillado al horno, durante 45 minutos aprox.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=104&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=PAN%20DE%20MOLDE%20-%20SIN%20GLUTEN

# 630.- Pan De Molde

1 huevo
250 g de leche
120 g de maizena
140 g de preparado panificable Beiker
20-30 g de aceite
1 sobre de levadura panificable de maizena
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de sal

Montar la clara a punto de nieve y reservar.
Calentar la leche a 40º C aprox.
Mezclar el aceite, el azúcar y la sal.
Añadir la maizena, el preparado panificable y la levadura.
Amasar (a mano o con máquina) hasta conseguir una masa uniforme.
Añadir la yema de huevo a la masa y mezclar.
Añadir la clara de huevo que habíamos reservado.
Engrasar un molde para horno.
Verter la mezcla en el molde, tapar con un paño ligeramente humedecido, sin que toque la masa.
Dejar reposar en un lugar cálido hasta que la masa doble su tamaño.
Precalentar el horno a 200º C.
Introducir el molde en el horno con un recipiente con agua y hornear a 200º C .durante 20-25 minutos.
Desmoldar en caliente y dejar enfriar sobre una rejilla.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_16.html

# 631.- Pan De Molde

- 2 tazas de Maizena,
- 1 taza de mandioca,
- 7 cucharadas de leche en polvo,
- 1 huevo,
- 1 cucharadita de leudante,
- 50 grs. de levadura,
- sal.

Preparar la levadura con 250 cc. de agua tibia y 1 o 2 cucharaditas de azúcar, hasta que esté espumosa. Mezclar los ingredientes secos en un bol, formar una corona y en el centro colocar el aceite, el huevo, la levadura y batir a mano. Debe quedar una masa semilíquida. Colocar en un molde enmantecado y enharinado. Dejar leudar y cocinar
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/9/

# 632.- Pan De Molde

300 Grs. de harina panificable (yo utilizo Epsilon ó Beiker).
250 ml. de agua templada.
3 cucharadas soperas de aceite de girasol.
3 cucharadas de leche en polvo.
1 sobre de levadura de panadería Maizena.
2 Grs. de sal

En un bol introduce todos los ingredientes, siendo el último el agua, a continuación con una cuchara de palo remueve hasta elaborar una masa homogénea.
En el molde que vayas a utilizar úntalo con mantequilla y empolvoréalo con un poco de harina, eliminando la que no quede pegada, a continuación introduce la masa y deja fermentar durante dos o tres horas, hasta que esta duplique su volumen, es conveniente taparlo con un trapo húmedo para que no se introduzca aire.
Calentar el horno a 190º con un pequeño recipiente de agua para darle humedad y una vez que la masa haya doblado su volumen introducirlo en el horno durante 20-30 minutos, para desmoldarlo mejor esperar a que este frio

*Notas:*
Es conveniente dejar el molde con la masa en lugares donde no haya corrientes de aire, si la temperatura fuera de frio se puede introducir en el horno a una temperatura de 20º-30º, después retirar para calentar el horno
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=5

# 633.- Pan De Molde

350 ml leche
130 gr harina panificable proceli
130 gr maizena
1 huevo
3 cucharadas de aceite
1 pizca de sal
1 cucharadita de azúcar
1 sobre levadura panificable maizena

Montar la clara a punto de nieve
Templar la leche, el azúcar, la sal y el aceite
Añadir la harina, la maizena y la levadura.
Introducir con cuidado la clara para que no se baje.
Engrasar el molde con mantequilla y echar la mezcla.
Dejar que doble su tamaño en el horno con un cuenco de agua hirviendo.
Cocer en el horno precalentado a 190º durante 3/4 h.
Si veis que se empieza a poner dorado por arriba, ponerle un folio para que no se queme la corteza. (yo tendré que ponerle antes el folio jeje)
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta1668.html&6

# 634.- Pan De Molde Con Soya (Soja)

450 grs. Harina de Soya (soja)
350 grs. Almidón de Mandioca
3 cdas. de aceite
450 cc. de agua tibia
50 grs. de levadura
1 cda. de sal

Mezclar el aceite con ½ taza de agua tibia y la levadura.
Mezclar la harina de soya con el almidón de mandioca y sal.
Incorporar el preparado de levadura a las harinas, mientras se agrega el agua restante hasta obtener una masa suave.
Dejar reposar en un lugar tibio durante 30 minutos.
Aceitar un molde para pan y poner la masa adentro.
Hornear a temperatura moderada durante 45 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=161&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=PAN%20DE%20MOLDE%20CON%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 635.- Pan De Molde Para Chips, Pancho, Hamburguesa

2 tazas de fécula de maíz
1 taza de fécula de mandioca
7 cucharadas de leche en polvo
1 huevo
1 cucharadita de aceite
50 gr. de levadura
Sal marina fina

Prepare la levadura con 250 cc. de agua y 2 cucharadita. de azúcar, hasta que esté bien espumosa. Mezcle los ingredientes secos en un bol, forme una corona y en el centro coloque el aceite, el huevo, la levadura y bata a mano. Debe quedarle una masa semilíquida. Coloque en un molde enmantecado y enharinado. Deje leudar.
*TIPOS DE MOLDES QUE PUEDE EMPLEAR*
Chips: molde de pirotín grande o lata de picadillo
Panchos: molde de budín inglés de aluminio descartable
Pan para hamburguesas: molde de latas de atún grande o compoteras de aluminio
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 636.- Pan De Polenta Y Queso

2 tazas Polenta
200 grs. queso crema
2 huevos
150 grs. Mantequilla (Arg.: manteca) o margarina
1 ½ taza de leche caliente
2 cdas. levadura en polvo
¼ cdita. sal

Poner en un bol la polenta, sal y levadura.
Añadir la leche y dejar un rato que repose.
Batir los huevos, mantequilla y el queso, con batidora hasta que quede una crema.
Revuelva bien la mezcla de polenta y leche, agregue de a poco la mezcla con el queso, batir de nuevo con la batidora hasta mezclar bien.
Verter en un molde enmantequillado y hornear en horno precalentado durante ½ hora o hasta que esté cocido.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=331&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=PAN%20DE%20POLENTA%20Y%20QUESO

# 637.- Pan De Queso

200 grs. Harina de Arroz
100 grs. maicena
2 cdas. leche en polvo
2 cdas. polvos de hornear
1 cdita. gelatina sin sabor
1 cdita. azúcar
1 cdita. sal
3 cdas. puré de papas
1 taza de queso rallado
40 grs. Mantequilla (Arg.: manteca)
2 huevos
200 cc. de leche tibia

Poner en un bol todos los ingredientes secos (harina de arroz, maicena, leche en polvo, polvos de hornear, azúcar, sal y queso rallado).
Aparte mezcle la leche con los huevos, bátalos un poco y agregue la mantequilla derretida.
A la mezcla de las harinas agregue el puré.
A esta misma mezcla agregue de a poco los líquidos.
Mezcle muy bien todos los ingredientes y vierta la mezcla en un molde enmantequillado.
Ponga al horno durante 50 minutos a temperatura baja.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=279&busqueda=29/08/2006%2023:38:30&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=PAN%20DE%20QUESO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 638.- Pan De Queso

3 huevos
3 cucharadas de queso rallado
3 cucharadas de harina permitida
Sal.

Mezclar las 3 yemas con el queso y la sal, agregar las claras batidas a nieve y revolviendo suavemente incorporar de a poco la harina. Colocar en molde enmantecado (tipo budín inglés), cocinar en horno moderado hasta dorar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 639.- Pan De Queso

25 gr. de levadura
50 cc. de leche tibia
200 gr. de harina de arroz
100 gr. de harina de maíz
Chuño 100 cc.
1 cucharada de azúcar
1 huevo
3 cucharadas de azúcar
40 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)  blanda y puré de papas
1 taza de queso rallado
Sal a gusto
1 yema para pintar

Mezcle la levadura, la leche y el azúcar. Deje reposar un momento. Agregue el huevo y sale. Incorpore el puré de papas y la manteca blanda. Añada de a poco la harina de arroz y el almidón de maíz. Ligue con el chuño e integre con el queso rallado. Coloque la masa en un molde y tape con polietileno. Deje leudar en un lugar tibio durante 45 minutos. Pinte con la yema y hornee a temperatura alta durante 20 minutos. Baje el calor a moderado y continúe la cocción durante aproximadamente 25 minutos más.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 640.- Pan De Ricotta Esponjoso

Mezclar 250 grs. de ricotta (Esp.: requesón) con 4 huevos con un tenedor (sin batir) hasta unirlos. Agregarle 10 cucharadas colmadas de las 2 harinas, 1 cucharada de levadura y 1/2 cucharadita de sal, Por último agregarle soda, agua o leche (según el gusto) hasta lograr una masa batida más bien espesa (que corra lenta). Colocar en molde enmantecado y enharinado tipo budín inglés para que tenga forma de pan de leche.
Colocar en horno mediano hasta que esté bien dorado (alrededor de 40 minutos).
*VARIANTE:*
Pizza: en molde aceitado y con poca masa, se dora como pizza. Una vez cocida, se coloca la mozzarella y el tomate y condimentos a gusto y gratinar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 641.- Pan De Semillas

- 500 gr de harina panificable sin gluten (hemos probado varias marcas, y con la que hemos obtenido mejores resultados es utilizando harina Proceli o bien una mezcla a partes iguales de Baker y Proceli).
- 1 cucharada de postre de sal (intentar que la sal no entre en contacto con la levadura, puesto que evita que fermente).
- 1 cucharada de postre de azúcar
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva ó 5 gr de mantequilla
- 8 gr de levadura deshidratada de la marca Schär
- 240 ml de agua
- 240 ml de leche (puede hacerse solamente con agua, 480ml)
- 1 cucharada sopera de semillas de sésamo tostado
- 1 cucharada sopera de pipas de girasol
- 1 cucharada sopera de pipas de calabaza

Mezclar todos los ingredientes con una cuchara de madera, para que no se hagan grumos, y comprobar si es necesario añadir más agua. Debe quedar una mezcla homogénea, ni muy seca ni muy líquida.
Colocar el molde en la máquina y poner el programa básico.
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=298&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 642.- Pan De Soja

3 tazas de harina de soja
2 tazas de fécula de maíz
2 cucharadas de aceite de maíz
2 cucharaditas de polvo leudante
1 cucharadita de sal marina
1 cucharadita de miel
Agua tibia, cantidad necesaria

Mezcle las harinas y la sal en un bol. Aparte, disuelva la levadura en media taza de agua tibia con miel, cuando fermente, mezcle y agregue el aceite y más agua, si fuera necesario. Deje descansar 30 minutos en un lugar tibio. Forme los panes a gusto y deje levar en horno precalentado. Cocine según el tamaño del pan. Pan grande, en horno suave, 1 hora aproximadamente; pancitos, horno mediano, 30 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 643.- Pan De Soja

- 3 huevos
- 1 cucharadita de leudante
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de maizena
- 3 cucharadas de mandioca
- 3 cucharadas de soja

Mezclar las harinas, leudante y sal, hacer un hueco y colocar los huevos, aceite y un chorro de soda, mezclar bien, debiendo quedar una masa más bien chirle.
Enmantecar un molde de budín inglés de 22 cm. de largo y llevar a horno caliente hasta su cocción.
Este pan una vez frío debe conservarse envuelto en polietileno, dura 7 días.
Con esta masa base se realiza pizza, y agregando unas cucharadas de azúcar sirve para tartas dulces (membrillo, durazno, etc.). Siempre cocinando la masa primero y luego las cubiertas.
http://recetanet.freeservers.com/fondo113.htm

# 644.- Pan De Soya (Soja)

3 taza Harina de Soya (Soja)
1 taza de almidón de maíz
1 cda. miel líquida
½ taza aceite de maíz
50 grs. de levadura
20 grs. de sal
Agua, la necesaria

Poner todas las harinas en un bol, agregar preparación de levadura (disuelta en agua tibia), miel y mezclar.
Agregar aceite de a poco.
Amasar e ir incorporando agua, hasta conseguir masa elástica que no se pegue en las manos.
Dejar leudar en lugar tibio por 30 minutos tapada con un paño.
Formar panes o hacer un pan de molde.
Nuevamente leudar hasta que duplique su volumen. Llevar a horno, por 30 minutos aprox
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=116&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=PAN%20DE%20SOYA%20%20-%20SIN%20GLUTEN

# 645.- Pan De Soya (Soja) Y Arroz

2 tazas Harina de Arroz
1 taza Harina de Soya (soja)
1 ½ taza de yogurt natural
100 grs. de mantequilla (Arg.: manteca)
2 huevos

3 cdas. levadura en polvo o polvos de hornear
½ taza de miel

Mezclar las harinas junto con la levadura o polvos de hornear.
Derretir la mantequilla y mezclarla junto con el yogurt, miel y los huevos.
Batir con batidora eléctrica hasta integrar todo.
Verter la mezcla sobre los ingredientes secos, incorporando bien y vaciar en un molde enmantequillado y enharinado.
Hornear durante 45 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=371&busqueda=29/08/2006%2023:45:59&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=PAN%20DE%20SOYA%20Y%20ARROZ%20-%20SIN%20GLUTEN

# 646.- Pan Con Trigo Sarraceno

Os pongo una adaptación de la receta para que salga un kilo de pan.
350 g de preparado panificable Proceli (incluye gasificante)
220 g de harina sin gluten (uso la de La Colegiala, pero puede valer otra)
100 g de trigo sarraceno
150 ml (o gramos, que es lo mismo en este caso) de agua para remojar el trigo sarraceno
215 ml de agua para añadir en el amasado
1 yogurt (125 g, natural, sin azúcar)
50 g de pipas fritas
20 g de sésamo tostado
10g de pipas de calabaza (estos añadidos se pueden variar u omitir, según el gusto de cada uno y la facilidad de conseguir estos productos)
20 g de levadura fresca
Cucharilla rasa de sal
Un chorrico de aceite de oliva virgen
a gusto del consumidor: : Anís, cominos, clavillo en polvo, romero picado (tengo unas matas en el jardín)…

Primero, poner el trigo sarraceno a remojar en 150ml de agua. Necesita unas 4 horas mínimas.
Se añade la sal. Luego se pica fino en la batidora.
En una fuente grande, se mezclan las harinas, se hace una depresión en el centro, se desmenuza la levadura y se va añadiendo el agua, removiendo la masa, desde el centro hacia fuera. Cuando ya se va haciendo espesa la masa, se añade el yogur, el trigo sarraceno picado, las pipas, sésamo, aceite y condimentos. Cuando ya se hace difícil removerlo todo con el cucharón, se vuelca todo sobre una superficie suficientemente grande, y se acaba homogeneizando la masa con las manos. Si la proporción de agua es la justa, no pega mucho a las manos, lo que permite homogeneizarla y darle una forma cilíndrica. Se coloca sobre papel vegetal sobre una llanda plana. Se pinta con un poco de agua salada, y se tapa con film de polietileno (el film transparente para alimentos que venden por todas partes), para que no se seque la costra demasiado pronto. En verano, al sol tapado con un pañuelo, en invierno al horno calentando a 40-50 grados, y apagándolo, y dejando que suba unas 3 horas, hasta que haya doblado su volumen (si el horno se enfría demasiado pronto, se puede encender de nuevo después de un tiempo; lo mejor es si se tiene un termómetro de horno; no conviene pasar de los 50 grados, para no matar a la levadura). Luego se quita el plástico, se puede pintar con un poco de leche (coje mejor color; alternativamente, se puede pintar con un poco de aceite o mantequilla un ratillo antes de que se acabe la cocción), y ya se puede cocer. En mi horno se necesitan unos 60 minutos empezando con el horno tibio. Después de unos 15 minutos está a unos 180 grados, y se mantiene es este nivel los 45 restantes. Después de apagar el horno conviene darle la vuelta al pan para que la humedad en la cara inferior pueda escaparse (o dejar el pan sobre una rejilla en el horno).
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4572710

# 647.- Pan De Verduras O De Frutas Para Celíacos

60 grs. de levadura
1 cucharada de azúcar
¼ taza de agua tibia
400 grs. de harina de arroz
150 grs. de fécula de maíz
150 grs. de harina de maíz instantánea
2 cucharaditas de sal
¾ taza de leche

2 cucharadas de leche en polvo
70 grs. de manteca (Esp.: mantequilla)
1 huevo
1 taza de puré de papa
1 y ½ taza de verduras procesadas o ralladas crudas a elección

En un bols poner la harina de maíz y manteca, rociar con la leche hirviendo y dejar tapado media hora. Pasado ese tiempo disolver en agua tibia la levadura con el azúcar, dejar leudar. Aparte cernir, harina de arroz, fécula de maíz, sal, leche en polvo, y en el centro colocar, el puré de papas tibio, huevo, la preparación de la harina de maíz, la levadura y la verdura elegida. Unir agregando liquido o harina como para lograr una masa tierna, pero que no se pegue en las manos. Amasar bien, dejar leudar, tapado con nailon y repasador aprox. ½ hora en un lugar templado. Darle la forma de flautas o poner en moldes chicos enmantecados y enharinados. Dejar leudar y hornear a 190° hasta que esté dorado y cocido.

*VARIACIÓN:* Las verduras pueden ser espinaca, berro, zanahoria, calabaza, remolacha, perejil, cebolla, etc. La masa se puede dividir y se colocan diferentes verduras proporcionalmente para obtener varios sabores.

*PARA HACERLO DE FRUTA*: endulzar la masa con ½ taza de azúcar. Las frutas como manzanas y peras se rallan grueso. Se puede hacer con banana pisada y pasas de uva.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 648.- Pan De Viena O (Para Hamburguesa)

| | |
|---|---|
| Maizena | 200grs. |
| Mandioca | 200grs. |
| Leche en Polvo Descremada | 200grs. "La Serenisima" |
| Huevos | 2 |
| Yema | 1 |
| Aceite de Maíz | 6 cucharadas. |
| Levadura | 50 grs. "Calsa" |
| Sal | 10 grs. |
| Azúcar | 60 grs. |
| Leche | Cantidad Necesaria. |

Se entibia un poco la leche (muy poca cantidad) se coloca la levadura, sal y azúcar un poco, se deja espumar.
Se mezclan las harinas y el azúcar en un bol, se coloca el huevo, la yema, el aceite y la espuma que se formo con la levadura.
Se mezcla todo, que quede chirlo no duro para amasar. (Una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
Los moldes para pizzetitas tienen que estar enmantecados solo la base.
En cada uno de ellos se tiene que colocar 100 grs. Se dejar levar hasta que falte ½ dedo para el borde, cocinar a horno mínimo aproximadamente 15´ 20 minutos, o cuando esta doradito por arriba.
*Nota:*
Para que quede como recién hecho, de un día para el otro, se calienta un poquito en el horno, (microondas NO) y LISTO, pero cuando es para llevar, por ejemplo desde la mañana temprano, y que dure hasta el medio día o más, y quede como un pancito recién echo ...el tramite es.
Se prepara como dice la receta se coloca en el horno y cuando se forma una capita, pero que no llegó a dorarse, o sea que le falta cocción, se saca se retira del molde, y se coloca en una bolsa de nylon, calientes todavía, o sea se va a formar como una carpita con humedad a dentro, y lo dejas, hasta el día siguiente, prendes el horno lo calentas abierto al medio si queres los dejas que se doren o no, como te guste, los armas, los envolves en foil,

*Para que te salgan 3 pancitos*
la receta es
50 grs. de Maizena
50 grs. de Mandioca
50 grs.de Leche en Polvo Desc.
1/2 cuadradito de calsa
1 huevo
2 cdas de aceite
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/7000

# 649.- Pan Dulce

150 grs. de manteca, (Esp.: mantequilla)
200 grs. de azúcar,
4 huevos,
50 grs. de levadura diluida con leche tibia,
100 cc. de leche,
150 grs. de Maizena,
350 grs. de harina de arroz,
1 copita de cognac,
1 cucharada de agua de azahar,
2 cucharadas de miel,
1 cucharada de queso crema,
Unas gotas de esencia de vainilla,
Ralladura de limón c/n,
Ralladura de naranja c/n,
Pasas de uvas maceradas en cognac c/n,
Fruta abrillantada picada c/n,
Nueces, almendras y avellanas pasadas por
Harina de arroz.

Batir la manteca con el azúcar a punto crema. Agregarle los huevos, la levadura y todos los ingredientes, menos las harinas y las frutas secas. Tamizar las harinas 3 veces y agregarlas a la preparación intercalándolas con la leche, e ir batiendo bien. Añadir el resto de los ingredientes. Colocar todo en molde de papel para pan dulce de 1 kg. Dejar leudar, hasta que duplique su tamaño. Pincelar con huevo. Llevar a horno caliente 10 minutos y luego moderado 35 a 40 minutos hasta que dore y esté cocido por dentro. Decorar con chocolate derretido, o glacé y frutas secas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pan-dulce/

# 650.- Pan Dulce

2 Tazas de Premix (300 g)
½ Taza de Leche en polvo (60 g)
1 ½ Taza de Leche (375 cm3)
50 g Levadura fresca
60 g Margarina.
2 Huevos.
100 g de Azúcar.
Esencia de Vainilla.
100 g. de Pasas de Uva.
100 g. de Frutas Secas.

Mezclar la leche en polvo con el Premix, agregarle la leche, poner en batidora con gancho de amasar o lira hasta lograr una masa lisa pero chirla, seguir batiendo mientras agregamos la margarina. Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla a punto cinta e incorporarlos suavemente al anterior.
Disolver la levadura con un poquito de agua y agregar. Por último mezclarle las frutas.
Colocar en molde de papel para pan dulce, dejar levar pero no demasiado, en cuanto despunta poner al horno, por que la ausencia de gluten haría que se precipite al ponerlo al horno, cocinar 45 minutos horno moderado 170°.
Para ayudar a mantener la humedad podemos pulverizarlo con agua antes de entrar al horno y luego repetir durante el horneado abriendo la puerta del mismo pulverizar alejándonos lo máximo posible para que el vapor que se genere no nos queme.

No se aconseja hacer piezas muy grandes ya que estas masa contienen gran cantidad de líquido lo cual dificulta la cocción.
http://www.noraskills.com/re_pan_dulce.php

# 651.- Pan Dulce

*Ingredientes secos:*
250 gr. Almidón de maíz
150 gr fécula de mandioca
100 gr..harina de arroz
60 gr. Leche en polvo
4 cucharadas soperas de puré instantáneo

*Chuño:*
500 gr de leche liquida
8 cucharadas soperas de fécula de mandioca

Luego agregar:
200 gr huevos (3 a 4 huevos)
2 a 3 cucharas soperas esencia de vainilla
2 a 3 cucharas jugo de limón
1 tapita de gancia

200 gr manteca (Esp.: Mantequilla)

*Esponja:*
100 gr de las 3 harinas
100 cc de leche tibia
1 cda miel o azúcar
1 pan de levadura de 50 gr .ö 1 sobre de polvo de 10 gr.
Estirar la masa y agregar junto con la esponja
2 sobres de levadura en polvo

600 gr de frutas secas y/o escurridas
Chocolate a elección

Los ingredientes secos tamizarlos y agregarle el chuño, amasar ( no queda toda la mezcla de harina integrada) Luego agregar huevos esencia jugo gancia, etc. Unido todo esto a la masa formada poner maicena y/o mandioca en la base del bollo y estirar un poco agregar la manteca en cuadraditos y amasar hasta que no se vea. Siempre agregando y alternando en la base del bollo para que no se pegue las féculas.
Debe quedar un bollo tierno y en lugar de manteca se le puede poner crema de leche.
Ahí se le agrega la esponja y el resto de la levadura. Se amasa e integra todo. Se deja descansar un rato y se separa en partes según se quiera rellenar con diferentes cosas, como chocolate, nueces, o no ponerle nada. .Se hacen los bollos que apenas superen la mitad del molde que se usará y si tiene frutas secas tiene que dejar levar seguro el doble de tiempo del que no lleva nada o solo chocolate y si tiene mucha fruta agregar otro sobre de levadura, sino quedará tipo panetone y poco aireado. Recién una vez levado pintar con huevo y cortar en el centro suavemente para que no se baje.
Poner en horno precalentado y una fuente con agua en el fondo para darle la humedad necesaria.. Los de 100 o 250 gr. tardan de 25 a 35 minutos según el horno. Siempre es preferible en horno medio o más fuerte la principio y después s e lo baja para ayudarlo a levar. El exceso de temperatura puede matar la levadura también.
Cuando esta listo, en caliente pintar con almíbar y si no se comen enseguida ( esperar que no estén súper calientes para no apelmazarlos) envolverlos para que no se sequen en contacto con el aire
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4020

# 652.- Pan Dulce Sin Tacc

300 grs. Harina sin TACC = 125 gr de maizena, 125 gr de fécula de mandioca y 50 gr de harina de arroz.
½ cucharadita del tamaño de té, de leudante sin TACC = 1 parte de crémor tártaro, 1 parte de bicarbonato de sodio y ½ parte de harina de arroz.
50 gr de leche en polvo
20 gr de manteca (Esp.: mantequilla) a temperatura ambiente
½ cucharadita del tamaño de café, de sal
30 gr de levadura de cerveza (marca CALZA prensada húmeda)
6 cucharadas colmadas de azúcar
1 yema
4 cucharadas soperas de almidón cocido de mandioca = 100 cc de agua y ½ cucharadita de postre de mandioca (cocinar revolviendo)
Ralladura de ½ limón

Un chorrito de vainilla
2 cucharadas soperas de coñac
4 o 5 gotas de agua de azahar
Unas gotitas de colorante amarillo
100 gr de frutas secas
50 gr de fruta abrillantada

Colocar en un recipiente hondo la harina sin TACC, el azúcar, la leche en polvo, la sal y el polvo leudante, mezclar muy bien estos ingredientes.
En un cuarto de taza de té de agua tibia, colocar una cucharadita de azúcar y de la levadura, revolver un poquito y dejar en un lugar cálido para que forme espuma.

Aparte, en un jarrito, se prepara el almidón cocido de mandioca.
Cuando la levadura alcanzó la mitad de la taza con la espuma que formó en la parte superior, incorporamos al centro del recipiente y sobre las harinas, la yema, la manteca, la levadura, y las cuatro cucharadas de almidón cocido de mandioca; siempre revolviendo con cuchara de madera.
El almidón cocido es importante que se coloque tibio, pues ayudará a leudar mejor.

Una vez que se han mezclado bien estos ingredientes, se incorporan las esencias, el colorante y se mezclan nuevamente hasta uniformar la preparación; por último se incorporan las frutas secas y las abrillantadas previamente pasadas por maizena; se mezclan bien y se coloca la preparación en molde de papel o de metal forrado en papel. Se deja reposar hasta que comienza el proceso de fermentación y se pone a horno suave de 50 minutos a una hora aproximadamente.

Antes de retirarlo del horno, clávele un palillo y si está, retirar del molde; si empleó uno de metal, colocarlo inmediatamente en una bolsa de polietileno en caliente para que su misma transpiración lo mantenga húmedo hasta el momento de usarlo.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

# 653.- Pan Con Chuño Y Soya (Soja)

2 1/4 taza Almidón Papa
2 tazas Harina Soya (Soja)
1 cda. miel líquida
½ taza aceite de maíz
50 grs. levadura
20 grs. sal
Agua, la necesaria

Poner todas harina y chuño en un bol, agregar a la preparación de levadura (disuelta en agua tibia), miel y mezclar. Agregar aceite de a poco.
Amasar e incorporar agua hasta conseguir una masa elástica que no se pegue en las manos.
Deja leudar en lugar tibio 30 minutos tapada con un paño.
Forma panes pequeños o hacer un pan de molde. Nuevamente dejar leudar hasta que duplique su volumen.
Llevar a horno, por 30 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=91&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=PAN%20CON%20CHUÑO%20Y%20%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 654.- Pan Con Harina De Arroz Y Soja

1 taza de harina de arroz
1 taza de harina de soya
1 taza de fécula de papas
3 cucharaditas de polvos de hornear
2 huevos
1 cucharadita de sal
1 cucharada de margarina

se junta todo con agua tibia , se forman los pancitos y al horno. Obviamente el sabor de estos panes nunca va a ser igual al con harina de trigo pero es cosa de costumbre, tambien puedes ir mezclando y probando a tu gusto hasta que encuentres un pan que sea de tu agrado. Lo otro , no te asustes porque la harina de soya no tiene buen olor al trabajarla , pero cocida no tiene olor ni mal sabor
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4022414

# 655.- Pan Con Premezcla

500 grs. de premezcla comercializada sin TACC
450cm. de leche o agua
50grs. de levadura
1 huevo
1 cucharada de sal
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)

Enmantecar el molde y colocar en heladera.
Mezclar bien el agua  o leche con el huevo, separando 50 cm. para disolver la levadura. Agregar la premezcla y la sal hasta lograr una preparación bien chirla (como un batido espeso)
En los 50 cm. que usted separó agregue un poquito de azúcar y la levadura, e incorpórela a la mezcla chirla previa.
Agregar la manteca bien blanda y mezclar durante 2 minutos.
En el molde enmantecado coloque la mezcla y emparéjela bien con una cuchara embebida en aceite y agua.
Dejar leudar. Colocar en horno mediano hasta su dorado suave.
Esta preparación es útil para pan de molde, hamburguesas, bollitos de pan para sándwich, etc. y sale muy rico.
http://www.todasmisrecetas.com.ar/recetas/panconpremezcla.html

# 656.- Pan Lactal

Encienda el horno, luego mezcle correctamente 4 cucharadas bien colmadas tamaño sopera, de maizena, con igual cantidad de leche en polvo, agregue a esto una cucharadita tamaño té, de sal fina.
En otro recipiente bata muy pero muy bien, 4 claras a punto nieve, del batido depende el éxito de esta receta.

Con un colador grueso incorpore a las claras la mezcla de maizena y leche con movimientos envolventes, evitando que el batido se baje, colóquelo en un molde de budín inglés o en un molde para torta previamente enmantecado, a horno suave-medio hasta que la superficie esté dorada.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

# 657.- Pan Lactal

250 g premezcla,
250 cc leche,
25 g levadura,
1 cda. polvo leudante,
1 cda. azúcar,
1 cdita. sal

Coloque la levadura en una taza con el azúcar y una parte de la leche tibia. Deje espumar. Mientras tanto coloque los ingredientes secos (PREMEZCLA, polvo leudante, sal) en un bol. Mézclele la levadura espumada y el resto de la leche, bátalo unos minutos. Coloque la mezcla, que quedará bastante líquida, en un molde de budín inglés enmantecado y enfeculado. Si lo desea, puede duplicar la cantidad y utilizar un molde más grande. Deje leudar aprox. 1 hora en lugar templado y horneé durante aprox. 30 minutos en horno moderado. Notará que está listo cuando la superficie se vea dorada y comience a desprenderse del molde. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=0

# 658.- Pan Lactal

| | |
|---|---|
| Maizena * | 200grs. |
| Mandioca* | 200grs. |
| Leche en Polvo Descremada* | 200grs.  "La Serenisima" |
| Huevos | 1 |
| Aceite de Maíz | 6 cucharadas.  "Mazzola" |
| Levadura | 50 grs.  "Calsa" |
| Sal | 10 grs. |

Azúcar 1 cucharada.
Leche Descremada Cantidad Necesaria.

Se entibia u poco la leche se coloca la levadura, sal y el azúcar, se deja espumar.
Se mezclan las harinas (*) en un bol, se coloca el huevo, el aceite y la espuma que se formo con la levadura.
Se mezcla todo, que quede chirlo no duro como para amasar. (Una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
El molde tipo Budín Ingles tiene que estar enmantecado totalmente.
Para que leve hay que envolver la budinera (medidas Ancho: 12cm, Largo: 31cm, Profundidad: 7 1/2 cm.)con un film y taparla con un repasador, en un lugar calentito, puede ser arriba del horno, hasta que falte 1 o 1 ½ dedo para el borde, cocinar a horno muy bajo mínimo aproximadamente 30´ 40´ minutos.
Porque Leche y Leche en Polvo descremada, para que no salga con gusto a Leche.
**IMPORTANTE:** horno a súper mínimo, sino si se apura la cocción se hace un agujero en el medio
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/7601

# 659.- Pan Lactal "Papi Pan"

Receta suministrada por la Prof. Sra. Hilda Pons (Asesora culinaria)

Colocar en la licuadora 100 gr. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla) , 2 cucharadas soperas al ras de azúcar, 1 cucharadita de café, de sal, 50 gr. de levadura "Calsa", 300 c/c. de leche tibia. Hacer funcionar la licuadora. Tener preparados 300 gr. de harina de arroz, mezclados con 200 gr. de fécula de maíz, cernidos tres veces. Incorporar la mitad de la mezcla de harinas a la preparación de la licuadora. Hacerla funcionar nuevamente. En un bol colocar el resto de la harina y verter sobre ella la masa chirla de la licuadora. Mezclar. Se coloca la masa en un molde tipo budín inglés de 30 cm. de longitud, enmantecado. Cubrir con un polietileno durante 20 a 25 minutos. Mientras tanto encender el horno y una vez llevado a temperatura caliente retirar el polietileno y colocar sobre la masa trocitos de manteca. Llevar el pan al horno caliente durante 15 minutos, bajar a moderado y cocinar durante 10 minutos más. Probar con un palillo (dejar de acuerdo al horno hasta que se dore y esté cocido por dentro). Desmoldar sobre rejilla hasta que se enfríe.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw

# 660.- Pan Para Hamburguesa

- 2 y ½ tazas de harina Sin T.A.C.C.,
- 1 taza de leche en polvo,
- 2 cditas. de sal,
- 1 pocillo de aceite,
- 1 cdita. de fécula de maíz,
- 100 cc. de leche,
- 1 cda. panzona de levadura,
- 1 cdita. de azúcar,
- 100 cc. de leche tibia.

Preparar el fermento disolviendo la levadura en 100 cc. de leche tibia y el azúcar; dejar que se vuelva espumosa. Aparte, llevar al fuego los 100 cc. de leche con la fécula de maíz, y calentar hasta que hierva y espese; dejar enfriar y reservar. A la mezcla de harina Sin T.A.C.C., leche en polvo y sal, agregarle el aceite, la fécula de maíz con la leche y, por último, la levadura. Mezclar bien hasta formar una masa chirla; si hiciera falta, agregar agua tibia. Colocar en placas enmantecadas,
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/9/

# 661.- Pan Sin Gluten

500 grs de harina Mix B de Schär
450 ml de agua con gas
1/2 cucharadita de azúcar.
2 cucharadas de aceite de oliva
15 grs de levadura fresca (de Mercadona)

Caliente un poco el agua con gas. Diluya en 100 ml del total del agua, la levadura fresca y el azúcar. Mezclar con la harina y trabajar la masa (eso en thermomix es mucho más fácil). Cuando esté bien

amasado (un par de minutos) añadir el aceite de oliva. Seguir amasando durante unos cuatro minutos en velocidad espiga. Comprobar la consistencia y si es necesario añadir algo de harina (yo he añadido una cucharadita). Amasar con poca harina en la mesa de trabajo y formar los bollitos. Dejar fermentar hasta doblar más o menos el volumen. Hornear con calor abajo a 220º durante unos 30 minutos
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite105112-.html

# 662.- Pan Sin Lactosa

100 gr. de fécula de maíz
100 gr. de semita de maíz
2 cucharaditas de polvo leudante
1 ó 2 cucharaditas de sal marina
2 cucharadas de aceite
2 claras

Bata las claras a punto nieve, agregue las féculas tamizadas y el polvo leudante, sal, aceite y unos chorritos de soda; hasta que la masa quede semidura. Coloque la preparación en un molde de budín inglés y cocine en horno moderado durante 40 minutos. Se puede reemplazar el polvo leudante por levadura seca permitida, para lo cual es suficiente utilizar levadura incorporada a la fécula. Deje leudar 30 minutos en un sitio tibio.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 663.- Pan Sin Tacc

100 gr de maizena
100 gr de harina de mandioca
50 gr de harina de arroz
Sal
3 cucharaditas tamaño café de leudante permitido para celíacos
1 cucharada sopera de aceite
40 gr de margarina
100 cc de agua tibia
1 cucharadita tamaño té de levadura húmeda
1 cucharadita tamaño té de azúcar
1 huevo

Cernir y mezclar correctamente todos los ingredientes secos, esto es: leche en polvo, maizena, harina de arroz y mandioca y la sal, formar un hueco en el centro y allí colocar el el huevo y la leche tibia previamente mezclada con el azúcar y la levadura; mezclar perfectamente con la manteca todos los ingredientes, colocar en moldes según necesidad, enmantecados únicamente, hornear media hora a horno moderado.
http://www.zonapediatrica.com/mod-htmlpages-display-pid-854.html

# 664.- Pan Tipo Lactal

Poner en un bol 200 grs de leche en polvo, 200 grs. de maizena, 50 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) fría y desmenuzada, 1 cucharadita de sal 2 cucharaditas de azúcar. Por otra parte disolver 25 grs. de levadura (Calza) en 1/2 taza de agua tibia (tamaño desayuno) junto con poquito de azúcar. Batir hasta que se formen globitos. Tapar y dejar en sitio tibio hasta que fermente. Verter en el bol donde está la leche en polvo y la maizena y agregar 2 huevos, batir todo muy bien hasta que se convierta en una pasta. Dejar así hasta que se duplique su volumen. Si no levara bien, volver a batir un poco más como para agregarle aire y entonces verter en un molde de budín inglés enmantecado volver a tapar hasta que leve. Cocinar a horno caliente hasta que esté dorado.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw

# 665.- Pancitos De Leche

10 cdas. de Maizena,
5 cdas. de leche en polvo,
1 cdita. de bicarbonato,
1 pizca de sal,
2 cdas. de aceite ,

Agua, c/n.
Preparación:

Mezclar todos los ingredientes secos, formar un huequito en el centro y agregar el aceite; suavemente, incorporar el agua necesaria para obtener una masa ligera. Formar bollitos y colocarlos en placa enmantecada. Cocinar en horno moderado, hasta que estén cocidos
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pancitos-de-leche/

# 666.- Pancitos De Leche

12 cucharadas de la mezcla de harinas
3 cucharadas de leche en polvo
1 cucharadita de polvo leudante
1 poco de sal
2 cucharadas de aceite
un poco de agua

Mezcle todos los ingredientes secos y forme una corona. En el centro agregue el aceite y suavemente agregue el agua necesaria, forme bollitos y coloque sobre una placa aceitada en horno moderado.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 667.- Pancitos De Leche Rápidos

10 cucharadas de maizena
5 cucharadas de leche en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
1 pizca de sal
2 cucharadas de aceite de maíz
Agua

Mezcla todos los ingredientes secos.
Forma un huequito en el centro, agrega el aceite y suavemente incorpora el agua necesaria.
Forma bollitos y coloca en horno moderado, hasta verse dorados los bollitos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pancitos-de-leche-rapidos/

# 668.- Pancitos De Maíz

(1 docena)
- 1 y 1/2 tazas de harina de maíz,
- 1 y 1/2 tazas de almidón de maíz,
- 3 cditas. de polvo para hornear,
- 1 cdita. de sal,
- 1 huevo,
- 1 y 1/2 tazas de leche,
- 1/2 taza de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 3 cdas. de azúcar.

Unir los ingredientes secos y ponerlos en un bol. Batir la leche con la manteca, el azúcar y el huevo; mezclar con la preparación anterior, distribuir en pirotines y hornear 35 minutos.
Comentario: 1 porción (un pancito) aporta 220 calorías, 34 grs. de hidratos de carbono, 3.6 grs. de proteínas, 7.6 grs. de grasas, calcio, fósforo, vitamina E, A y del complejo B.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/2/

# 669.- Pancitos De Maíz

160 grs. Harina Maíz
160 grs. almidón de maíz
3 cdta. polvos hornear
1 taza margarina derretida

1 cdta. sal
1/2 taza de agua
Yema para pintar

Pon en un bol, harina de maíz, maicena y polvos para hornear.
Disolver la sal en el agua tibia.
Incorporar margarina derretida y el huevo.
Agregar la mezcla líquida a los ingredientes secos. Unir bien.
Distribuir la preparación en moldes individuales. Pincelar con yema. Hornear Tº media por aprox. 35 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=109&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=PANCITOS%20DE%20MAIZ%20-%20SIN%20GLUTEN

# 670.- Pancitos De Queso

Receta suministrada por la Prof. Sra. Hilda Pons (Asesora culinaria).
300 grs. de ricota.
1/4 litro de leche,
50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
150 grs. de harina de arroz,
100 grs. de fécula de maíz.
1 cucharadita de sal,
3 huevos grandes
4 cucharaditas de café de polvo leudante.

Poner en un bol la leche con la manteca y la sal, colocarlo sobre el fuego hasta que rompa el hervor, agregar de golpe las harinas tamizadas con el polvo de hornear. Cocinar unos minutos revolviendo constantemente, retirar del fuego, agregar la ricota v volver a cocinar nuevamente hasta formar una masa homogénea. Retirar del fuego. dejar entibiar e ir incorporando de a uno por vez los huevos. Humedecerse las manos, tomar porciones de esta masa y formar pequeños pebetes. Llevar a temperatura máxima por espacio de 20 minutos, reducir luego al mínimo y dejar cocinar de 10 a 15 minutos más. Resulta un pancito dorado y húmedo.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 671.- Pancitos De Queso (Aptos Para Todos)

3 tazas de fécula de mandioca
1 taza de premezcla (o fécula de mandioca)
1 sobre de levadura seca (levex) ó 50 grs. De levadura fresca (calsa).
1 ó 2 huevos
300 grs. Queso mantecoso (Esp.: Queso fresco)
2 cdas. De leche en polvo. (Opcional)
Sal

Tamizar la fécula de mandioca y la premezcla.
Deshacer el queso mantecoso con las harinas previamente tamizadas. Cuando el queso queda en pequeños granitos se pone el huevo con la levadura disuelta en un poquito de agua, la sal y la leche en polvo.
Queda una masa suave y manejable.
Se cortan como medallones o se hacen bolitas.
Se coloca en una placa previamente enmantecada. Llevar a horno moderado hasta que estén apenas doraditos, si se pasa la cocción se endurece fácilmente.

Nota: Una variante es agregarle azúcar negra encima (quedan tipo tortitas negras).
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/469

# 672.- Pancitos Dieteticos

250 gr. de harina de arroz común
40 gr. de harina de mandioca
1 huevo

1 cdita. de sal
1 pocillo de soda
Agua, cantidad necesaria

Unir las dos harinas y la sal, mezclar y agregar el huevo y la soda. Incorporar agua hasta formar una masa tierna. Formar los pancitos y colocarlos en una placa aceitada. Llevar a horno moderado y retirar cuando estén dorados
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet05.htm

# 673.- Pancitos Dulces "Tessi"

150 grs. de ricota,
1 taza de fécula de maíz,
1/2 taza de harina de arroz,
1/2 taza de harina de mandioca,
1 taza de azúcar,
2 huevos,
2 cucharaditas de leudante.

Mezclar la ricota con el azúcar y las yemas hasta obtener una pasta homogénea. Incorporar las harinas con el leudante cernidas tres veces por lo menos, mezclar y agregar las claras batidas a nieve, incorporándolas suavemente. Verter la preparación en pirotines de 7 cms. de diámetro o moldecitos individuales hasta la mitad y cocinar los pancitos en horno moderado durante 20 minutos.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 674.- Pancitos Con Sésamo

400 g premezcla,
50 g margarina derretida,
1 cda. polvo leudante,
50 g levadura (o 1 sobre de la seca),
1 cda. azúcar,
50 cc leche,
2 claras batidas a nieve,
1 yema, semillas de sésamo

Coloque los ingredientes secos (PREMEZCLA, polvo leudante y sal) en forma de corona sobre la mesada, agregue la margarina derretida y la levadura, previamente espumada con el azúcar y la leche. Integre y agregue las claras batidas a nieve. Se formará un pegote inmanejable, saquéeselo con una espátula de las manos y deje reposar por lo menos media hora. Pasado ese lapso notará que milagrosamente podrá formar bollitos. En casa los hacemos con mi nieta y quedan bárbaros. Colóquelos sobre una placa enmantecada, hágale unos tajitos con un cuchillo, píntelos con la yema y espolvoréelos con el sésamo. Deje leudar al menos 30 minutos y cocine en horno templado hasta que los pancitos se vean gorditos y dorados (aprox. 20 minutos).
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=10

# 675.- Pancitos Con Orégano

2 tazas Almidón Mandioca
4 cdas. Harina Maíz
1 cdita. polvos de hornear
250 grs. de queso crema
1 huevo
50 grs. margarina
Orégano al gusto

Tamizar almidón de mandioca, polvos de hornear y harina de maíz. Espolvorear con orégano, hacer un hueco al centro y poner huevo, queso y margarina. Unir los ingredientes lentamente, amasar bien. Formar bollitos y hornear 20 a 25 minutos a temperatura moderada.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=106&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=PANCITOS%20CON%20OREGANO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 676.- Pancitos Con Soya

3 tazas Harina de Soya
1 taza Almidón de Papa
1 cda. de miel líquida
¼ taza de aceite de soya
50 grs. levadura (apta para celíacos)
20 grs. sal.
Agua en cantidad necesaria

Poner en un bol harina de soya, almidón de papa y maicena.
Agregar la levadura disuelta en un poco de agua tibia, la miel líquida y mezclar bien. Luego el aceite de soya en forma gradual.
Amasar con fuerza y luego incorporar agua con sal hasta conseguir una masa elástica que no se pegue en las manos.
Dejar la masa en un lugar tibio, cubierta con un paño, durante 30 minutos.
Luego retirar del bol y apoyar sobre una superficie espolvoreada con maicena.
Darles forma a los pancitos, ponerlos en una lata enmantequillada y espolvoreada con harina de soya o maicena.
Cubrir y dejar hasta que dupliquen su volumen.
Hacer cortes transversales sobre las superficies de los pancitos y llevar al horno caliente durante 30 minutos aproximadamente.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=153&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=PANCITOS%20CON%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 677.- Pancitos Rápidos

250 grs. de queso crema (marca permitida),
50 grs. de manteca blanda, (Esp.: Mantequilla)
2 tazas tipo desayuno de mandioca,
2 cdas. Colmadas de Maizena,
2 cdas. Colmadas de semita de maíz,
Sal a gusto,
1 cdita. Colmada de leudante,
1 huevo,
Cebolla bien picada u orégano a gusto.

Tamizar bien todos los ingredientes secos, hacer un hueco y agregar el queso, el huevo y la manteca (también cebolla u orégano, si lo desea), amasar y darle la forma deseada. Hornear.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pancitos-rapidos/

# 678.- Pancitos Rápidos Tipo Viena

Mezclar 1 taza de leche en polvo, 1/2 taza de harina de arroz, 1 huevo, e ir agregándole agua hasta que quede una masa que se coloca por cucharadas en una asadera enmantecada que queda una masa que se coloca por cucharadas en una asadera enmantecada. Agregar 1/2 cucharadita de sal si se desean salados. Colocar en horno muy suave, hasta que estén levantados y se comienzan a dorar. Con la cuchara al ponerlos en la asadera darle forma de pebetes.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 679.- Pancitos Tres Sabores

Receta suministrada por la Sra. Hilda Pons
130 cc de leche tibia,
30 grs. de levadura,
250 grs. de harina de arroz,
125 grs de maizena,
Sal,
Pimienta,
80 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
2 huevos,

Azúcar (2 cucharadas de postre),
Espinaca 4 hojitas,
Cebolla 1/2,
Zanahoria 1/2.

Poner la levadura con cl azúcar y un poco de leche en una taza. Cernir las harinas con la sal, incorporar la manteca y la levadura. Agregar la leche tibia y los huevos y mezclar todo. Dejar leudar.
Picar la verdura por separado. Cuando leude la masa se divide en tres partes y se agrega a cada una de las partes una verdura diferente.
Llenar con cada una de las mezclas pirotines hasta las 3/4 partes de su capacidad. Dejar leudar nuevamente, pintar con huevo. Cocinar a horno máximo aproximadamente por doce minutos.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 680.- Panecillos

110 grs. margarina o manteca (Esp.: Mantequilla)
4 cdas. de azúcar,
½ cda. de sal,
2 huevos batidos,
1 taza de leche,
2/3 taza de almidón de papa,
2 tazas de harina Sin T.A.C.C.,
2 cditas. de polvo de hornear.

Batir la margarina con el azúcar y la sal. Agregar el polvo de hornear y los huevos, batiendo bien entre cada uno. Incorporar la harina Sin T.A.C.C. y el almidón de papa, previamente tamizados. Añadir la leche y batir bien. Colocar en moldes chicos, tipo budín inglés y hornear los panecillos a temperatura moderada durante 20 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/panecillos/

# 681.- Panecillos Chipa

Colocar en un bol 260 grs. de harina de mandioca, sal a gusto 50 grs. de margarina cortada en trocitos, 100 grs. de queso de crema (o igual cantidad de ricota (requesón) o queso rallado y un chorrito de leche).
Mezclar y agregar 2 huevos, formar una pasta que se despegue del bols (si resultara muy seca agregar un chorrito de leche. Si en cambio fuese demasiado blanda agregar un poco de harina). Tomar con las manos porciones de masa, dándoles forma alargada o redonda como bollitos (se obtienen 6 o 9).
Colocarlos sobre placas limpias en horno muy caliente precalentado hasta que se doren.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 682.- Panecillos De Behbeh

70 grs de harina Proceli
70 grs de harina de arroz
1 huevo
150 cc de leche (como un poco más de medio vaso)
1 sobre de gasificante de Mercadona (Arg.: Ver recetas en Tips)
Sal
Un chorrito de aceite.

Mezclar los líquidos (huevos, leche, sal y chorrito de aceite). Una vez está todo bien mezclado, se le añaden las harinas previamente mezcladas con el gasificante. Se bate todo hasta conseguir una consistencia esponjosa. Con una cuchara se van haciendo montoncitos y se hornean 180º durante 20 minutos. Se dejan 10 minutos dentro del horno, una vez apagado.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4917892

# 683.- Panecillos De Leche

500 gr de Harina Mix B
10 g de levadura seca Shär

15 ml de aceite
400 ml. de leche templada
1 huevo.

Mezcla en un bol todos los ingredientes y amásalos hasta obtener una masa lisa y compacta.
Haz bolas con la masa (quedan mejor si las haces con una cuchara, la masa es algo pegajosa ) y ponlas en una fuente para el horno cubierta con papel vegetal.
Cúbrelo con un paño humedecido en agua y ponlo en un lugar templado para que suba. Pon también, en el fondo del horno, un bol con agua bastante caliente para que le de humedad y no lo saques hasta es final de la cocción.
Nosotros ponemos el horno a 40º y cuando han subido, subimos la temperatura a 200-220 º y los horneamos.
Puedes pintarlos con mantequilla derretida para que se doren.

Truco para que el paño no se te pegue a la masa: Pon, justo encima de bandeja de los panecillos, la rejilla para el horno, y el paño encima; así quedan cubiertos y no se pegan.

Cuando los veas hechos, sacalos y déjalos enfriar sobre la rejilla (fuera del horno, claro!!).
Solemos hacer la mitad de estas cantidades y nos salen 6 panecillos.
Con estas cantidades nosotros hemos hecho hoy mismo un pan de molde de unos 30 cm.
El secreto es pintarlos con mantequilla

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5162561

# 684.- Panecillos De Mijo

4 tazas de mijo cocido (se cuece 1 taza de mijo en 2 tazas de agua durante 20 minutos)
1 huevo
2 cucharadas de queso rallado
1 cucharada de aceite
Sal.

Mezclar los ingredientes. Armar bollitos dándoles forma con las manos humedecidas.
Colocar en placas aceitadas. Horno fuerte 15 minutos

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 685.- Panecillos De Queso

300 grs. de queso semiduro rallado
1/4 litro de leche
50 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
250 grs. de las tres harinas
1 cucharadita de sal
3 huevos
4 cucharaditas de café de polvo leudante.

Poner en un bol la leche con la mantequilla y la sal, poner sobre el fuego hasta que rompa el hervor y agregar de golpe las harinas tamizadas con el polvo leudante. Cocinar unos minutos revolviendo constantemente, retirar del fuego, agregar el queso y volver a cocinar hasta formar una masa homogénea. Retirar del fuego, dejar entibiar la preparación e ir incorporando de a uno por vez los huevos. Humedecerse las manos, tomar porciones de esta masa y formar pequeños bollitos. Llevar a temperatura máxima por espacio de 20 minutos, reducir luego a mínimo la temperatura del horno y dejar cocinar de 10 a 15 minutos más. Resulta un panecillo dorado y húmedo tipo chip.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 686.- Panecillos De Queso

300 grs. de ricotta (Esp.: Requesón)
1/4 litro de leche,
50 grs. de mantequilla (Arg.: manteca)
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de fécula de maíz
1 cucharadita de sal
3 huevos grandes
4 cucharaditas de café de levadura

Poner en un bol la leche con la mantequilla y la sal, colocarlo sobre el fuego hasta que rompa el hervor, agregar de golpe las harinas tamizadas con el polvo de hornear. Cocinar unos minutos revolviendo constantemente, retirar del fuego, agregar la ricotta v volver a cocinar nuevamente hasta formar una masa homogénea. Retirar del fuego. Dejar entibiar e ir incorporando de a uno por vez los huevos. Humedecerse las manos, tomar porciones de esta masa y formar pequeños bollitos. Llevar a temperatura máxima por espacio de 20 minutos, reducir luego al mínimo y dejar cocinar de 10 a 15 minutos más. Resulta un panecillo dorado y húmedo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 687.- Panecillos Multicereales

250 grs de leche
50 grs de mantequilla (Arg.: Manteca)
50 grs de azúcar
Sal
30 grs de levadura prensada
130 grs de harina de soja
65 grs de harina de arroz
200 grs de harina de trigo sarraceno
95 grs de proceli

Se vierten los líquidos, la sal y el azúcar y se programan 2 minutos, tem 37 velocidad 2. Se agrega la levadura y la mantequilla, y se mezcla unos segundos. Se incorpora la harina, se mezcla unos segundos en vel 6 y a continuación se amasa en velocidad espiga 3 minutos y al horno!
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite68180-.html

# 688.- Panecillos Rellenos De Nutella

63 gr harina proceli
63 gr harina de arroz
1 huevo
150 cc leche
50 gr azúcar
1 papelillo de gaseosa (Arg.: Ver receta en Tips “Sobre gasificantes”)
1 chorrito de aceite

Preparáis la masa
Behbeh me dio la idea de hacerlos con el aparatejo de sacar los helados... así que es lo que aparece en el reportaje

Se pone la mitad de la masa
Se ponen unos pegotillos de nutela
Se tapa hasta el borde con más masa
Se pone sobre la placa del horno
A la placa del horno a 175º 30 minutos
En cuanto se empiecen a dorar se pone un folio por encima para que no se tuesten demasiado, a mi se me pusieron demasiado morenos...

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt70187.html

# 689.- Panecillos Variados

275 grs de harina Proceli aproximadamente
10 grs de levadura fresca
3 cucharadas soperas de aceite de oliva
200 ml de agua templada
Leche para pintar
Semillas al gusto para adornar

Mezclar bien la harina con la levadura. Una vez bien mezcladas, añadir el aceite y el agua y trabajar la mezcla. Yo una vez que la tenía algo amasado la he metido en la thermomix para que terminara de amasarla. He añadido algo de harina hasta que he visto que se despegaba de las paredes. Este paso se puede hacer perfectamente a mano, solo que requiere de más tiempo y paciencia. Una vez lista la masa, se pone en la mesa de trabajo, con un poquito de harina, solo un poquito, puesto que si no podemos cambiar la textura de la masa y estropearla. Se forman bolitas con la mano y se ponen en la bandeja del

horno aplastándolas un poquito (luego levantan en el horno). Se pintan con un poquito de leche y se adornan con las semillas que nos gusten, en este caso, semillas de amapola, pipas de calabaza y sésamo. Se deja que fermenten tapadas con un paño y que doblen más o menos su volumen y luego al horno, unos 20 minutos a 180º. Se debe meter un vaso de agua en el horno para mantener la humedad del mismo y que el pan luego no se nos ponga duro enseguida. Cuando haya terminado el tiempo de horneado, poner un poco el grill para darles algo de color.
http://celiacos.bitacoras.com/

# 690.- Panes Daneses

Para 4 personas
300 g de harina o preparado panificable sin gluten
5 huevos
150 ml de leche
Una cucharada de azúcar
1 cucharada de levadura de panadería
½ cucharada de sal

Unta con mantequilla unos moldes redondos (puedes usar los de las magdalenas) y enciende el horno a una temperatura moderada.
Monta las claras a punto de nieve.
Añade las yemas, la levadura, la leche y la sal, poco a poco para no bajar las claras.
Incorpora poco a poco la harina
Rellena los moldes hasta 2/3 de su altura y mételos al horno durante unos 30 minutos a una temperatura moderada (aprox. 150º). Los panecillos deben tener un aspecto dorado.
Espolvoréalos de azúcar y déjalos enfriar.
*NOTA:* Estos panes pueden servirse fríos o calientes. En su país de origen los consumen calientes acompañados de mermeladas de frutas. Son muy apropiados para acompañar el café o durante la merienda.
Con esta cantidad te saldrán alrededor de 40 panes que puedes congelar.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1961

# 691.- Panellets

En Cataluña se comen dulces que su receta no lleva Gluten:
1/2 Kg. de azúcar
1/2 Kg. de almendra molida
1 patata o boniato (batata)

Se mezcla todo y se deja enfriar. Se pueden adornar con piñones, almendras...
También a la masa le podemos poner la yema de huevo, coco, naranja...
Con el horno caliente a 180º se pintan con huevo y se ponen 10 minutos solo para que se doren y ya esta.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2844691

# 692.- Panellets

Para unos cuarenta panellets.
300 gramos de azúcar
300 gramos de almendras crudas
300 gramos de patatas hervidas con piel (papa)
1 limón
Maizena
2 huevos

El mazapán, que es la base necesaria para hacer los panellets, se hace únicamente con almendras y azúcar. Pero resultaría muy caro y por esto, el mazapán hecho con la ayuda de algunas patatas tiene suficiente calidad para que consigamos unos buenos panellets.

Trabajaremos las almendras crudas y trituradas hasta que queden como harina. Añadiremos las patatas peladas y bien frías (mejor que haga cinco o seis horas que estén hervidas), el azúcar y la corteza de limón rallada.

Solo trabajaremos la masa el tiempo justo para que nos quede unida. A continuación haremos unas bolitas, las rebozaremos ligeramente con Maizena, las pasaremos por clara de huevo batida y las tendremos a punto para decorarlas.

· *Panellets de piñones:* a continuación fijaremos los piñones (media libra) a las bolitas y las iremos poniendo en una fuente untada con mantequilla, las pintaremos con yema de huevo y las coceremos en el horno muy caliente. No dejar que se doren demasiado pues quedarían resecas.
· *Panellets de almendras:* Seguiremos las instrucciones anteriores, con media libra de almendras crudas a trozos.
· *Panellets de frutas confitadas:* Hacer las bolitas aplastadas y poner encima la fruta confitada.
· *Panellets de coco:* Pondremos la misma cantidad de mazapán y de coco rallado. Hacer las bolitas y cocerlas ligeramente en el horno.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5809062

# 693.- Panizas

Cádiz - Andalucía
Medio litro de agua,
Un cuarto de harina de garbanzo
Y sal.

Poner el agua a hervir con la sal. Al primer hervor, se le añade poco a poco, con una cuchara de palo la harina de garbanzo, hasta que ya no admita más.
Un truco para saber cuando apartarla del fuego es ver que la masita no se pega a las paredes del cacharro.
Retíralo del fuego y dejar enfriar.
Corta la masa en rebanadas y freírlas en abundante aceite de oliva bastante caliente.
Una variante, en dulce, como postre, si al apartarla añadimos azúcar y canela molida.
Servir fría.

# 694.- Panqueques (Crepes)

1 huevo
1 taza de harina de maíz
1/2 taza de arroz
1 taza de leche
1 cucharada de aceite
Sal

Batir los huevos con el aceite, la sal, agregando las dos harinas de a poco, alternando con la leche, mezclar y batir muy bien con batidor o batidora eléctrica, hasta obtener una crema. Realizar los panqueques como de costumbre.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/panqueques-1/

# 695.- Panqueques (Crepes)

1 taza de harina Sin T.A.C.C,
2 tazas de leche,
2 huevos,
2 cucharadas de aceite.
Optativo: 2 cucharadas de azúcar y vainillín, o sal a gusto.

Se mezcla todo y se cocina como de costumbre.
Variantes: canelones, lasagnas y tallarines (cortados en tiritas). Puede variarse el color de la masa agregando morrones o espinaca procesada.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/panqueques-2/

# 696.- Panqueques (Crepes)

120 grs. de Maizena,
½ cucharadita de sal,

1 huevo,
¼ litro de leche,
1 cucharada de aceite.

Mezclar todo y cocinar como de costumbre. Rellenar a gusto.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/panqueques-3/

# 697.- Panqueques (Crepes)

2 huevos
1 vaso de leche
2 cucharadas de maizena y dos cucharadas de harina de arroz (lo hago a ojo, de manera que se quede la mezcla líquida pero un poco cremosa)
un poco de sal
1 cucharada de azúcar (solo si las vas a tomar con dulce)

Lo bates con la batidora, engrasas una sartén antiadherente (lo que sobra yo lo retiro con un papel de cocina y cada vez que lo necesito vuelvo a pasar el papel con el aceite), cuando está caliente cubres el fondo de la sartén con la masa, cúbrelo justo para que no te queden muy gruesas, esperas a que se haga (salen pompitas) y le das la vuelta (esto es lo más difícil). Son un poco más sosas de sabor que las de trigo pero si el relleno es sabroso no se nota
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3621316

# 698.- Panqueques (Crepes)

6 cdas. Harina de Arroz
2 cdas. Maicena
2 cdas. aceite
1 huevo
200 cc. de leche

Mezclar la maicena con la harina de arroz, agregar el aceite, el huevo ligeramente batido y la leche.
Licuar para obtener una pasta homogénea.
Dejar descansar durante ½ hora en el refrigerador.
Preparar los panqueques como de costumbre y rellenar con lo que se desee.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=251&busqueda=29/08/2006%2023:40:29&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=PANQUEQUES%20-%20SIN%20GLUTEN

# 699.- Panqueques (Crepes)

2 huevos
2 tazas de la mezcla de tres harinas
4 cucharadas de azúcar
Una taza de leche

Batir los huevos con el azúcar, añadir poco a poco la mezcla de harinas, y la leche. Es recomendable realizar esta operación con una batidora para que el resultado sea una crema homogénea. Dejar reposar, y elaborar los panqueques como de costumbre.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 700.- Panqueques (Crepes)

2 huevos
2 tazas al ras de fécula de maíz (Maizena)
1 cucharada al ras de mandioca
1/2 litro de leche,
Sal.

Batir los huevos con la sal, agregar de a poco la maizena, alternando con la leche, mezclar y batir muy bien con batidor o batidora eléctrica hasta obtener una crema homogénea. Revolver la preparación antes de sacar cada porción y hacer los panqueques como de costumbre
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 701.- Panqueques (Crepes)

1 taza Fécula de Mandioca
1 ½ taza leche
2 huevos
Rellenar con queso fresco o dulce de leche

Mezclar todos los ingredientes en un bol (menos el relleno). Calentar un sartén con un poco de manteca. Vierta una cantidad de la mezcla, baje el fuego y cuando el panqueque se desprenda, darlo vuelta y cocer por el otro lado. Retirar el panqueque y colocarle el relleno.
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 702.- Panqueques (Crepes)

Huevo
1 taza de fécula de maíz
1/2 taza de harina de arroz
1 taza de leche
1 cucharada de aceite
Sal

Batir los huevos con el aceite, la sal, agregando las dos harinas de a poco, alternando con la leche, mezclar y batir muy bien con batidor o batidora eléctrica, hasta obtener una crema. Dejar reposar unas horas. Realizar los panqueques como de costumbre.

Tips: Esta masa puede servir tanto para preparaciones dulces como para  rellenos salados. Si gusta puede perfumar la masa con extracto de vainilla ó ralladura de piel de limón o de naranja y agregarle 4 cdas soperas de azúcar a la masa.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 703.- Panqueques (Crepes)

100g premezcla (¾ taza),
1 huevo,
1 pizca de sal,
200cc leche

Bata enérgicamente todos los ingredientes y deje reposar por lo menos una hora antes de utilizar la mezcla. Cocínelos como habitualmente los prepara, notará que quedan bien finitos y deliciosos tanto con relleno dulce como salado.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=salada&offset=10

# 704.- Panqueques (Crepes)

2 huevos
1 1/2 Taza de Fécula de Maíz
1/2 Taza de Harina de Mandioca
1/2 Litro de Leche o Soda
1 Cucharadita de Sal tamaño de las de café.

Batir bien los huevos con la sal hasta que estén espumosos.
Agregar poco a poco la harina, alternando con la leche o la soda.
Mezclar y batir muy bien.
Revolver bien la preparación antes de sacar una porción para hacer los panqueques.

Si la masa queda espesa agregarle más leche o soda.
La panquequera donde se cocinan se pueden humedecer con aceite ó trocitos de manteca
http://www.todasmisrecetas.com.ar/recetas/panqueques.htm

# 705.- Panqueques (Crepes)

1 huevo
300 cm. Leche
8 cucharadas colmadas de maizena
25 grs de manteca además de la necesaria para la panquequera (Esp.: Mantequilla)

Batir el huevo hasta que haga espuma y agregar la leche y la manteca derretida seguir batiendo incorporar la maizena de a poco hasta lograr una mezcla espumosa
La manteca hace que la masa sea mas suave y no se resquebraje hacer los panqueques
Sirven tanto para salado (lasagna-canelones) como para dulce
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/160

# 706.- Panqueque (Crepes) De Chocolate

1 taza Almidón de Mandioca
1 1/2 taza leche
2 huevos
1 cdita. chocolate en polvo
Manjar (dulce de leche) para rellenar

Mezclar todos los ingredientes (menos el manjar) en la juguera.
Calentar un sartén con un poco de mantequilla. Vierta una cantidad de mezcla anterior, baje el fuego y cuando el panqueque se desprenda, darlo vuelta y cocer por el otro lado.
Retirar el panqueque y rellenar con manjar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=222&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=PANQUEQUE%20DE%20CHOCOLATE%20-%20SIN%20GLUTEN

# 707.- Panqueques (Crepes) Con Harina Quinoa

¼ taza Harina de Quinoa
¾ taza de leche
¼ taza de 3 harinas

Poner todos los ingredientes en una juguera y mezclarlas bien.
Hacer los panqueques como de costumbre.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=449&busqueda=30/08/2006%201:36:54&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=PANQUEQUES%20CON%20HARINA%20QUINOA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 708.- Panqueques (Crepes) Con 3 Harinas

1 taza 3 Harinas
3 huevos
1 ¼ taza de leche

Poner todos los ingredientes en la juguera y procesar. Dejar descansar 2 horas.

Calentar una cucharadita de aceite en un sartén de tamaño mediano. Vaciar un poco de batido cuidando que se distribuya en forma pareja. Cuando esté dorado, dar vuelta y cocer el otro lado. Rellenar con lo que se desee, dulce o salado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=182&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=PANQUEQUES%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 709.- Parker House (Bollitos)

125 ml leche
30 gr mantequilla (Arg.: manteca)
1 huevo
1 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
280 gr de harina proceli (me han comentado que hay que quitarle un 10% para que queden más esponjosos, ya que al principio me lleve un poco de desilusión con ellos)
1/2 sobre de levadura panadero maizena

Mezclar la leche templada, la sal, la mantequilla blandita y los huevos batidos.
Hacer un hoyito en la harina para poner la levadura y mezclar también el azúcar.
Amasar todo 10 minutos para que coja elasticidad la masa.
Reposar una 1 hora tapado con un plástico y un paño de cocina.
Amasar de nuevo para quitarle el aire y reposar 10 minutos a temperatura ambiente y descubierto.
Dar forma, pincelarlos con una mezcla de leche con azúcar y reposar de nuevo 30 minutos.
Hornear a 175º durante 15 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3725882

# 710.- Pasta Brisse

250 g. de harina sin gluten (Preparado panificable de maíz, "Profeli" o "Adpan")
125 g. de azúcar
125 g. de mantequilla (Arg.: Mantequilla)
Sal
1 huevo

Amasar todos los ingredientes como si se fuera a preparar un pan. Deja reposar la masa unas 6 horas, o mejor de un día para otro, en el frigorífico. Esta masa se puede emplear para elaborar pastas, tarta d , tarta de manzana... En todos los casos hornear a 180º hasta que se dore la masa.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 711.- Pasta Marroc

Esta pasta se puede realizar con maníes, almendras o con avellanas tostadas y peladas. Las más recomendadas son estas últimas.
250 grs. de la fruta seca molida,
300 grs. de azúcar impalpable,
60 grs. de leche hervida y fría,
65 grs. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
40 grs. de azúcar quemada (en color caramelo subido).

Mezclar todo muy bien, hasta lograr la consistencia de un mazapán. Perfumarla con unas gotas de esencia de vainilla. Para realizar los bocaditos Marroc agregar a 2/3 partes de la masa, cacao oscuro o chocolate derretido; mezclar. Hacer una capa de masa oscura, luego una capa clara en el medio; y luego, otra capa oscura. Cortar en cuadraditos y disfrutar
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/2345

# 712.- Pasta Para Galleta

1 Kg. harina sin gluten (Glutestop) 1 kg y 200 gr. mantequilla*, 800 gr. almidón de maíz 600 gr. azúcar glass 4 huevos. Es preferible utilizar mantequilla porque la margarina tiene humedad y deja blanda la masa

Mezclar la harina y el almidón. Tomar un puñado de la mezcla, hacer un círculo en el centro e ir añadiendo el huevo, el azúcar glass, la mantequilla y el resto de la harina. Mezclar bien, amasando y estirando la masa. Recortar la masa en círculos, cuadrados..., según la forma que queramos dar a las galletas y ponerla en la bandeja del horno. Se pincha la masa para que no suba; se le puede untar con huevo para darle brillo. Hornear a 210º C. Nota: Esta pasta puede utilizarse para elaborar galletas y como base en otras recetas (pastel de arroz, tarta de manzana). La pasta se conserva refrigerada, durante un mes.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 713.- Pastas Al Minuto

200 g. Mantequilla (Arg.: Manteca)
75 g. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
300 g. de harina sin gluten "Profeli" o "Adpan".

Mezclar la mantequilla y el azúcar en un bol. Añadir la harina. Cuando la masa esté bien trabajada disponerla en bolitas.
Meterlas al horno (cuando esté bien caliente) y mantenerlas 15 minutos a fuego medio.
Pasado este tiempo pueden sacarse y espolvorearse con azúcar glass.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 714.- Pasta De Almendras O Mazapán Casero

Almendras 1/2 kl.
Azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
Claras 2

Colocar en un bol el medio kilo de almendras y cubrirlas con agua hirviendo. Dejarlas reposar por 10 minutos para que se les ablande la piel marrón. Luego escurrirlas y presionarlas una a una, para desprenderles la piel.
Distribuirlas en una asadera limpia. Calentar el horno durante 5 minutos y apagarlo. Colocar las almendras y llevarlas un ratito al horno apagado para que solo se sequen y no queden tostadas.
Una vez que están sequitas, procesarlas hasta obtener un polvillo.
Medir en tazas el polvillo de almendras y volver a ponerlo en la procesadora. Medir igual cantidad de azúcar impalpable y ponerla en la procesadora.
Volver a procesar el polvo de almendras con el azúcar impalpable.
Luego volcar el polvillo en un bol. Aparte batir 2 claras a punto nieve, agregarlo de a poco en el polvillo de las almendras e ir amasando con las manos hasta lograr una pasta de textura igual al mazapán.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/3922

# 715.- Pasta De Coco

Esta receta es muy fácil y está buenísima, yo la hago con la thermomix, pero se puede adaptar sin ella.
- 250 gr. coco molido.
- 250 gr. azúcar.
- 3 huevos.

Se mezclan los huevos con el azúcar y cuando este todo bien mezcladito se añade el coco poco a poco sin parar la máquina, por el agujero del cubilete.
Las eché con una cuchara en la bandeja con papel de horno, en la parte más baja hasta que estén doraditas, yo las doré demasiado y se quedaron un poco duras pero de sabor muy buenas,
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4912168

# 716.- Pastas De Té

200 gr. mantequilla (Arg.: manteca)
100 gr. azúcar
2 huevos
1 pizca de sal (a mi se me ha olvidado pero me han quedado deliciosas)
Aroma al gusto (ralladura de media naranja y medio limón, una pizca de vainilla...)
300 gr de harina no panificable (yo he usado 150 gr. de arroz con 150 gr. de maizena) creo que quedan mejor si se utiliza harina de maíz, cuando la compre y compare os cuento...)

Se pone la mantequilla a punto de pomada y se añade el azúcar (mejor si es glass) la sal el aroma (en mi caso las ralladuras de naranja y limón) y se bate con las varillas hasta que veáis que está cremosa, se añade los huevos de uno en uno y no incorporando el siguiente hasta que el primero esté bien mezclado...

En caso que queráis hacerlas con cacao en polvo, el cacao en polvo lo tenéis que mezclar con la harina y no incorporarlo como el aroma citado antes...

Se añade la harina dándole las menos vueltas posibles con una lengüeta de madera.

Hacéis la forma con la manga pastelera poniéndolas sobre la bandeja del horno con un papel de hornear y las adornáis al gusto (en mi caso con guindas confitadas, mermelada de arandanos, y nuez triturada)

Las cocéis con el horno precalentado a 190º por arriba y por abajo 10 min.
Las que veis con chocolate están adornadas después de cocerlas y hay otras que simplemente las he espolvoreado con azúcar glass.
Yo solo he hecho la mitad de cantidades de la receta y mirar las que han salido... bueno 2 volaron antes de hacer la foto

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3574748

# 717.- Pastas De Te

Para 4 personas
170 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
125 gr. de azúcar
1 huevo
260 gr. de harina Glutestop

Amasar todos los ingredientes excepto la harina. Incorpore poco a poco la harina al resto de los ingredientes y terminar de trabajar la masa en la mesa. Extienda la masa con un rodillo, dejándola fina, corte las pastas de diferentes formas, colóquelas en una bandeja, pintándola con huevo batido, y decorándolas con almendras, chocolate, guindas, etc. Hornear a temperatura de 170° C durante 10 minutos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1985

# 718.- Pastas De Té

Para 4 personas
500g. de harina sin gluten.
360 ml. de agua templada.
1 sobre de levadura panificable.
2 g. de sal

Precalentamos el horno a 220º. Mezclamos la margarina, el azúcar y el huevo, amasando a mano, hasta formar una pasta. Le añadimos, poco a poco, la harina mezclada con la vainilla, hasta que quede una masa homogénea y bien ligada.
Espolvoreamos la mesa con un poco de harina para evitar que la masa se quede pegada a la mesa. Extendemos la masa con un rodillo, de forma que obtengamos un grosor de 1 centímetro. Damos forma a las galletas con moldes de diferentes formas.
Cocer de 10 a15 minutos al horno a 200º
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1989

# 719.- Pastel De Pesto Y Piñones

180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
1 sobre de gasificante de Mercadona+ 1 sobre de bicarbonato sodico (Arg.: Ver recetas en Tips)
3 huevos
100grs de gruyere rallado
3 cucharadas soperas de aceite de oliva
1/2 vaso de leche
1 puñado de piñones
Pesto
Una pizca de sal y pimienta

*Para el pesto:*
3 manojos grandes de albahaca
2 dientes de ajo
50 grs de piñones
4 cucharadas soperas de parmesano recién rallado
1/2 vaso de aceite de oliva
Sal gorda (gruesa)  (yo he utilizado Maldon)

Preparación para el pesto:
Pasamos por la thermomix en velocidad 6 las hojas de albahaca, los ajos, los piñones y lo salamos con la sal gruesa. Incorporamos el parmesano y, a continuación el aceite, y mezclamos cuidadosamente
Precalentamos el horno a 180º
En un cuenco, mezclamos la harina con el gasificante y el bicarbonato. En la thermomix en velocidad 6 mezclamos los huevos con el aceite y la leche. Salpimentamos y vamos echando la mezcla de harina y levadura, poco a poco, y vamos mezclando dando golpes en velocidad 3. Añadimos el gruyere rallado, el pesto y los piñones, y lo volvemos a mezclar.
Ponemos la mezcla en un molde de cake, untado con mantequilla y con harina. Lo cocemos en el horno una media hora. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.
Nota: como la harina sin gluten apenas "pesa", luego se viene un poco abajo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5106888

# 720.- Pastelillos (Con Paso A Paso)

225 gr de harina (como ya sabéis yo de arroz)
125 gr de azúcar
100 ml leche
50 ml aceite
2 huevos
2 papeles de gaseosa (Arg.: ver recetas en Tips)

Con esta mezcla se rellenan 2 plum cake, para que quede la altura justa de un pastelillo, así que si no tenéis 2 plum cake pues dividir las cantidades a la mitad, con 1 salen una docena de pastelillos.
Creo que lo leéis bien, no consigo que me cargue la foto dentro del foro así que no se si se leerá con facilidad.

Horneáis el bizcocho a 180º durante 20 minutos, lo enfriáis en la rejilla.
Para las natillas de por encima, las he hecho con flan chino, la cantidad para 1 plum cake es de 100 ml de leche y como el sobre trae 5 gr de preparado de flan pues 1 gr.
Hay 2 maneras de realizar este proceso, o bien hacéis la natilla dejáis que cuaje y dais la vuelta al molde si es de silicona para colocarlo con sumo cuidado encima del bizcocho o hacéis la natilla, MUY IMPORTANTE, esperáis a que espese algo para colocar la plancha del bizcocho, si no el bizcocho empapa toda la natilla y no queda cuajado arriba.

Para los rellenos:
Hay 3 sabores: chocolate, café y fresa: muy facilitos

- *Café:* crema rápida de 250 ml de leche, un sobre de nescafe, azúcar al gusto y 19 gr de maizena.
- *Chocolate:* crema rápida de 250 ml de leche, 1 barrita de nestle postres, azúcar al gusto y 19 gr de maizena.
- *Fresa:* 250 batido de fresa y 19 gr de maizena

Para hacer los pastelillos, dividí el plum cake en 3 en vez de poner las tirillas que veis en la foto.
El almíbar para emborrachar lo hice con 1 vaso de azúcar con medio de agua.

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite74268-.html

# 721.- Pastelitos de Arroz

200 gr. de arroz (redondo)
1/2 litro de leche entera
50 gr. de pasas
1 cucharadita de vainilla (opcional)
100 gr. de azúcar

la ralladura de un limón
2 huevos
Aceite y pan rallado Sin para los moldes

Hervir el arroz en agua salada 5 o 6 minutos. Colar y reservar. Poner a cocer la leche con una taza de agua (200 ml.) y añadir la ralladura de limón y la vainilla. Cuando empiece a hervir, añadir el arroz y el azúcar y dejar cocer, removiendo de vez en cuando, hasta que el arroz esté blandito (unos 15 minutos más). Retirar del fuego, añadir las pasas y dejar enfriar. Precalentar el horno a 180º y engrasar los moldes espolvoreándolos de pan rallado. Separar las yemas de las claras. Con el arroz frio añadir a éste las yemas, una a una, integrando y mezclando bien. Montar las claras a punto de nieve (en la TH. 5 minutos, V.31/2 con la mariposa en las cuchillas) añadiendo una pizca de sal. Mezclar las claras a la masa anterior en dos o tres veces con movimientos envolventes cuidando que queden bien mezcladas sin perder mucho aire. Rellenar los moldes (tipo magdalena o flaneras) hasta el borde y cocer en el horno durante 30 minutos aprox. Se doran ligeramente y si metemos un palillo sale seco. Dejar enfriar un poco antes de desmoldar porque quedan muy blanditos y esponjosos y se pueden romper. Adornar al gusto: cacao, azúcar glass, canela, etc.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta9938.html&18

# 722.- Pastelitos De Leche

200 gr de azúcar
50 gr de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
125 gr de harina "AdPan repostería"
350 gr leche condensada
½ litro de leche
1 cucharadita de canela o vainilla

Batir todos los ingredientes juntos ( en la Thermomix programar 1 minuto velocidad 3).
Cocer al horno precalentado a 200º C por 15 minutos. Reducir la temperatura a 160º C y cocer otros 20 minutos más.
Por dentro quedan como si estuvieran rellenos de crema.

Son los pastelitos de leche que circulan estos días por el foro, adaptados al sin gluten solo sustituyendo la harina normal por la nuestra de repostería de adpan.
Con la cantidad de la receta me salieron 12 en los moldes de muffis que se vendían en alcampo.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104180.html

# 723.- Pastelitos Emborrachados

100 grs. maizena
75 grs. harina de arroz
175 grs. de azúcar
175 grs. de mantequilla. (Arg.: Manteca)
3 huevos.
3 pares de sobrecitos de gasificante (Arg.: Ver recetas en Tips)
Almíbar clarito con un toque de licor para el calado

Se encamisan los moldes que vayamos a utilizar con mantequilla y un poquito de harina.
Se montan los huevos con el azúcar hasta que quede una masa esponjosa, se añade la mantequilla y bate un poco, se añaden las harinas y el gasificante.
Se rellenan los moldes hasta la mitad y se cuecen a 180º sobre unos 12 a 15 minutos.
Si los queréis de chocolate, le añadís unas cucharadas de cacao en polvo, nesquik...

Se hace el almíbar espesito para calar el bizcocho, y se le puede añadir el licor que mas os guste para aromatizarlo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4276655

# 724.- Pestiños

120 gr. harina proceli
25 gr. agua
25 gr. anís (licor)
25 gr. manteca de cerdo (Arg.: Grasa de cerdo)

Mezcláis todos los ingredientes y los amasáis bien.
Estiráis la masa muy fina y cortáis cuadraditos (yo los hago de 4 cm.)
Juntáis las dos puntas con un poquito de agua.
¡y a freír...!

Ponéis un chorro de miel y lo rebajáis con un poco de agua, lo tenéis en el fuego al mínimo como 1 minutillo y sumergís los pestiños en ellos, los sacáis inmediatamente y los dejáis enfriar.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3861270

# 725.- Pestiños

250 gr harina. Sin Gluten
50 gr manteca de cerdo. (Arg.: Grasa de cerdo)
50 gr anís.
50 gr agua.
1/4 cucharadita sal.

Poner la manteca a punto pomada.
Hacer un volcán con la harina y echar los demás ingredientes dentro, mezclar bien y estirar la masa con un rodillo hasta dejarla bien finita.
Cortar cuadrados y doblar las puntas, mojándolas un poquito para que se peguen.
Freírlos en abundante aceite.
Bañarlas con un almíbar de miel o espolvorearlas en frió con azúcar glass
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite29710-.html

# 726.- Pestiños Y Bartolillos

250 g de harina Beiker
50 g de manteca de cerdo (Arg.: Grasa de Cerdo)
100 g de vino blanco
1 g de sal

Sobre la superficie donde se vaya a amasar, colocar la harina y hacer un volcán.
Colocar en el centro los ingredientes, procurando haber ablandado la manteca (empomar).
Amasar hasta obtener una masa homogénea que debe resultar al tacto más dura que blanda.

Dejar reposar 15 minutos y cortar en porciones del tamaño deseado.
Estirar con el rodillo, si es para pestiños en forma estrecha y alargada (3x15 cm.) y si es para bartolillos en forma elíptica, como si fuese para una empanadilla.
Rellenar los bartolillos con crema pastelera humedeciendo los bordes con agua y pegando por su mitad los pestiños enrollarlos sobre dos dedos en forma de espiral.
Freír en aceite abundante y caliente.
Los bartolillos los terminaremos espolvoreados de azúcar glass y los pestiños los bañaremos en un jarabe compuesto de 250 g de azúcar cocida con 100 g de agua y 150 g de miel.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_21.html

# 727.- Pepitas

100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
80 gr. de azúcar
2 yemas
1 huevo
Esencia de vainilla
100 gr. de harina de arroz
200 de fécula de maíz
3 cucharadas de leche en polvo
Chocolate en barra cortado en trocitos

Colocar en un bol la manteca, y el azúcar, batir hasta lograr una crema. Agregar la yema, el huevo y esencia de vainilla. Tamizar las harinas con el polvo leudante, leche en polvo y adicionarlo a la otra preparación de a poco, se hace un bollo, y se le agrega el chocolate cortado, dejar descansar en la heladera, 30 minutos. Luego estirar con un palo de amasar, de un centímetro de espesor, se cortan medallones. Cocinar en horno moderado
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pepitas/

# 728.- Pepitas

50 gr. de manteca blanda (Esp.: mantequilla)
50 gr. De azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
1 yema
Ralladura de limón
Esencia de vainilla
85 gr. de fécula de maíz
50 gr. de fécula de mandioca
1 cucharada de leche en polvo
Dulce de leche o dulce de membrillo

Bata la manteca con el azúcar agregue la ralladura, la esencia y luego la yema. Con las harinas forme la masa y deje refrigerar 30 minutos. Sobre placa con papel manteca coloque pequeñas bolitas y ahuecar rellenando con dulce de leche o membrillo. Cocine en horno fuerte 10 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 729.- Petisus

Para 4 personas
1/2 litro de agua.
250 g. de Maizena.
125 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)
100 g. de azúcar.
4 huevos.

En un cazo puesto al fuego, echar el agua con la mantequilla y 3 cucharadas de azúcar. Cuando comience a hervir, agregar la maizena de golpe y trabajar con una cuchara de madera. Formar una bola con la mezcla y dejar enfriar un poco la masa. Añadir los huevos, bien batidos, sin dejar de amasar.
Tomar porciones, con la cuchara, de tamaño no mayor a una nuez, y ponerlas en una placa de horno. Hornear a 170º. Sacarlos cuando se hinchen y doren. Abrirlos con una tijera y rellenar al gusto.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1996

# 730.- Pionono

3 cucharadas de azúcar
3 huevos
3 cucharadas de las tres harinas
1 cucharaditas de polvo leudante

Batir las yemas con el azúcar hasta que esté bien espumoso, incorporar la harina tamizada con el polvo leudante. Aparte batir las claras a punto nieve y agregar a la preparación mezclando en forma envolvente.
Forrar una asadera con papel manteca enmantecado, extender la preparación y hornear en horno fuerte 5 minutos retirar del horno e inmediatamente desmoldar sobre repasador, espolvoreado con azúcar y retirar el papel manteca cuidadosamente, arrollar con el repasador para que tome la forma y dejar enfriar. Rellenar y arrollar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pionono-1/

# 731.- Pionono

4 huevos,
½ cucharadita de sal,
3 cucharadas de azúcar,
1 cucharada de miel,
2 cucharadas de Maizena,
2 cucharadas de harina de arroz,
1 cucharada de Nestún de arroz,
½ cucharadita de leudante.

Batir los huevos con el azúcar, la sal y la miel. Aparte, mezclar todos los ingredientes secos y agregarlos a la preparación anterior. Cocinar en horno fuerte
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pionono-2/

# 732.- Pionono

3 huevos,
3 cucharadas de azúcar,
3 cucharadas de Maizena,
1 cucharadita de esencia de vainilla.

Batir los huevos con el azúcar y la esencia a punto de letra. Agregar la Maizena cernida en forma de lluvia y mezclar suavemente. Cubrir la base de un molde bajo y rectangular con papel manteca y volcar sobre éste la preparación. Llevar a horno con temperatura algo fuerte durante 8 minutos. Desmoldar sobre un repasador húmedo. Arrollarlo, ayudándose con el repasador sin sacar el papel. Dejar enfriar. Sacar luego el papel y rellenar a gusto.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pionono-3/

# 733.- Pionono Con Fécula De Maíz

2 huevos
2 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharadas soperas de almidón de maíz
Esencia de Vainilla
1 Cucharadita de miel

Bata los huevos con el azúcar, la miel y la esencia (siete minutos). Agregue con batidor de mano en forma suave el almidón. Vuelque sobre asadera forrada con papel manteca, alise con espátula y cocine en horno fuerte 10 minutos. Deje reposar 2 horas y rellene.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 734.- Pionono Con Mezcla De Harinas

4 yemas
4 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de la mezcla de harinas
4 claras

Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Agregue de a poco la harina tamizada mientras se sigue bate. Una suavemente con las claras batidas a nieve. Vuelque en una asadera forrada con papel manteca, enmantecada y enharinada. Cocine 5 minutos en horno caliente.
Retire, de vuelta sobre un repasador húmedo y arrolle. Deje enfriar. Quite el papel. Rellene y arrolle.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 735.- Pirotines Para Cumpleaños

- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 100 grs. de azúcar,
- 100 grs. de la mezcla de 3 harinas,
- 50 grs. de Maicena,
- 1 cdita. de polvo de hornear Sin TACC,
- 2 huevos,
- esencia de vainilla a gusto.

Batir la manteca blanda con el azúcar, agregar los huevos de a uno, añadir los ingredientes secos previamente tamizados, y luego incorporar la esencia de vainilla. Colocar la preparación en pirotines, llenándolos hasta la mitad. Cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos. Cuando estén fríos, decorar con glacé real, dulce de leche, chocolate o mermelada.
Comentario: El chocolate, dulce de leche y mermelada que se utilicen deben ser de marcas aptas para celíacos.
Una porción (3 unidades sin cobertura) aporta 190 calorías, 24 grs. de hidratos de carbono, 2 grs. de proteínas y 10 grs. de grasas.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/22/

# 736.- Polvorones

Para 4 personas
500 g. de harina sin gluten.
250 g. de azúcar glass. (Arg.: Azúcar Impalpable)
100 g. de manteca de cerdo. (Arg.: Grasa de cerdo)
4 cucharadas de canela.
Azúcar glass para espolvorear.

La harina se tuesta previamente en el horno o en una sartén. Se le añade después el azúcar glass, la manteca de cerdo y la canela. Se amasa con la mano y se extiende sobre un mármol dándole un grosor de centímetro y medio. Se recorta la masa en forma de polvorones utilizando un vaso y se ponen sobre la placa del horno, previamente untada de manteca.
Hornear a 170º y cuando vayan adquiriendo un ligero color dorado, se sacan y se espolvorean con azúcar glass.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1991

# 737.- Queques

Hacemos una masa como la de los panqueques pero mas espesa.
1 huevo,
1 taza leche, esencia o ralladura de limón,
2 o 3 cuch. de maizena,
Una pizca de sal,
Un chorritito de aceite
Mezcla de harinas hasta que quede una masa mas espesa que la del panqueque y mas liviana que la de las tortas exquisitas.

Ponemos sobre la hornalla una plancha de bifes "lisa" o algo similar, con manteca para que no se pegue y con una cuchara sopera ponemos cucharadas de la masa separaditas, quedan unos redondelitos que los damos vuelta en un minuto y ...listo....dulce de leche con tapa o sin ella o lo que quieran (con miel una delicia)
Eso si hay que comerlos en el momento,
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/191

# 738.- Rocas De Coco

2 claras de huevo
100 grs. de azúcar
1 cucharada de fécula de maíz (maizena)
1 cucharadita de levadura
1 1/2 taza de coco rallado

Batir las claras a nieve. Incorporar suavemente el azúcar junto con la fécula y el leudante cernidos, por último el coco rallado. Se mezcla bien y se coloca por cucharadas sobre una placa enmantecada y enharinada. Se cocina en horno moderado durante 20 minutos
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 739.- Rocos De Semana Santa

Harina Sin TACC 600gr
Azúcar 200gr
Leche 200gr
Aceite de girasol 200 gr
Anís de licor 75 gr
Ajonjolí 10 gr
Una cucharadita pequeña de sal
Levadura 2 sobres
Una cucharadita de clavo molido
Ralladura de un limón grandecito

Glasear el azúcar y echar la cáscara de limón y hacer la misma operación. Sacarlo de vaso y a continuación poner el anís de especia y el ajonjolí junto con el aceite y programar a temperatura varoma 20 minutos velocidad 1 .después le agregan todos los ingredientes exento la harina y la levadura y se pone unos segundos a velocidad 6.se le agrega la harina y la levadura y se pone unos segundo en velocidad espiga .
Darle forma a los rosco y colocar en el horno (previamente precalentado a 170grados) aproximadamente 20minuto.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4998929

# 740.- Rosca De Pascua

12 cdas. de leche en polvo,
9 cdas. de Maizena,
7 cdas. de harina de mandioca,
2 cdas. al ras de harina de garbanzos,
3 cdas. colmadas de azúcar,
Ralladura de 1 limón,
Unas gotas de agua de azahar,
50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
25 grs. de levadura.

Disolver la levadura en un poquito de agua tibia, con una cucharadita de azúcar; dejar fermentar. Cernir los ingredientes secos con el leudante. Agregar la manteca desgranada hasta que queden migas. Agregar el agua de azahar y la levadura, y batir un poco con una cuchara de madera. Colocar en un molde savarín de 26 cm., dejar levar antes de llevar al horno y decorar con crema pastelera con manga lisa. Cocinar en horno moderado hasta que esté dorada.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/rosca-de-pascua/

# 741.- Rosca De Reyes

- 50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- ½ taza de leche,
- 3 huevos,
- 125 grs. de azúcar,
- 200 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 50 grs. de Maizena,
- 2 cdas. de esencia de vainilla o ralladura de limón,
- ½ cucharadita de bicarbonato.

Batir los huevos con el azúcar y la manteca. Agregar la leche, la esencia y batir. Tamizar el bicarbonato con la harina e incorporarlo a la preparación. Volcar en molde enmantecado y enmaizenado. Llevar a horno moderado hasta su cocción.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/23/

# 742.- Roscón Celíaco

400 gr. de harina Proceli
130 gr de azúcar
2 huevos
125 gr. de leche
40 dl. De aceite
Ralladura de limón
Ralladura de naranja
Zumo de una naranja
40 gr de levadura prensada
Una chispa de sal
Agua de azahar (si le gusta al niño)
1 cucharada de vinagre. (Se me olvidó, pero dice mi amigo el repostero que ayuda porque hace el efecto del gluten)

Poner en el vaso el azúcar y las pieles de naranja y limón y triturarlo. Reservar.
Poner en el vaso la leche, el aceite y el zumo de naranja y programar 1 min. 40º velocidad 2. (En la TM-31 poner 37º minuto y medio y evel. 2)
Añadir los huevos y mezclar en velocidad 2.
Añadir la harina, azúcar, levadura y sal y mezclar unos segundos en velocidad 6. Amasar 6 minutos en velocidad espiga.
Dejar reposar en el vaso tapado una hora.
Sacar la masa y quitarle el aire. Formar el roscón y ponerle por encima huevo batido. Ahora es el momento de ponerle las frutas (sin gluten) y ponerle azúcar humedecida.
Dejarlo tapado hasta que doble su volumen y meterlo al horno a 200º. Una media hora, depende de cada horno.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite57497-.html

# 743.- Roscón De Reyes

Para 4 personas
400 g. de harina sin gluten.
100 g. de Maizena.
60 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)
50 g. de levadura prensada o 2 sobres de levadura en polvo. (Arg.: Ver receta en Tips)
150 g. de azúcar glass. (Arg.: Azúcar Impalpable)
2 huevos.
1 taza de leche caliente.
Agua de azahar.
Ralladura de limón.
Sorpresa para introducir en el roscón.
Huevo batido, azúcar y frutas para decorar.

Poner la harina en un bol, hacer un hueco en el centro y verter en él los huevos y la levadura diluida en la mitad de la leche. Se van uniendo bien todos los componentes hasta formar una masa suave, pero sin que se pegue en la mano. Se ha de trabajar por lo menos un cuarto de hora, hasta que quede muy fina.
Después se hace una bola y en medio un agujero, desde el cual iremos estirando la masa hacia fuera, dándole forma de roscón. En este momento introducimos la sorpresa, (hay que tener en cuenta que la masa va a aumentar, para que la sorpresa no quede a la vista).
Se pone en una placa de horno, previamente untada en aceite, se tapa con una bolsa plástico y se deja reposar dentro del horno a 40º, hasta que doble su volumen. Tarda de 3/4 de hora a 1 hora.
Mientras se calienta el horno a 220º, vamos pintando con huevo batido el roscón. Espolvorear azúcar y decorar al gusto (frutas, almendras, etc.). Hornear el roscón durante 20 minutos.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1992

# 744.- Roscón De Reyes

75g de agua
15g de levadura prensada de panadería
300g de harina sin gluten
30g de mantequilla (Arg.: Manteca)
30g de azúcar para la masa y azúcar al gusto para decorar después
30g de huevo líquido para la masa y luego huevo para decorar
Mazapán para el relleno (50% almendra y 50% azúcar con un poco de agua)
Fruta confitada

1. Un día antes
Se hace una masa madre -que tiene que reposar 24 horas a temperatura ambiente- con 75g de agua, 15g de levadura prensada de panadería y 125g de harina sin gluten (nosotros usamos la de Adpan que se fabrica en El Berrón (Siero), no sabemos si con Schar u otra marca sale igual).
2. Al día siguiente preparamos el relleno
Antes de ponernos a hacer la masa, preparamos el mazapán con una mezcla al 50% de almendra molida y azúcar. Se vierte en un bol y se añaden poco a poco chorritos de agua hasta que la masa está esponjosa pero tirando a seca (al gusto de cada uno).
Hacemos la masa y esperamos una hora
Amasamos 30g de huevo líquido, 30g de mantequilla, 30g de azúcar y 275g de harina sin gluten. Cuando esté un poco trabajado lo mezclamos con la masa madre y lo amasamos otra vez para que quede uniforme. Esta masa que hemos formado tiene que reposar una hora para que fermente.
DAMOS LA FORMA Y ESPERAMOS TRES HORAS MÁS
Cuando haya fermentado esa hora, tiene que estar más o menos manejable para formar la parte de abajo de la rosca (un círculo de unos 4 cm. de ancho).
Para que luego lo podamos trasladar a la bandeja del horno, formaremos la rosca encima de un papel siliconado o que sea antiadherente y no se queme.
No se debe poner encima de aluminio o similares. Si no se tiene un papel de este tipo, al menos hay que enmantequillar la base de la bandeja y formarla directamente ahí. Si la masa no nos ha quedado muy sólida para hacer el círculo a mano, se mete la mezcla en una manga pastelera y hacemos un par de círculos concéntricos.
Cuando tenemos la parte de abajo formada, hacemos un churro alargado con el mazapán, formamos un círculo y lo ponemos encima de la base. Con el mismo sistema (a mano o con manga pastelera), fabricamos una tapa, cerramos y lo dejamos fermentar. Tendrá que fermentar tres horas, pero cuando lleve una hora fermentando es el momento de que lo decoremos con la fruta confitada y lo pintemos con huevo.
ANTES DE ENTRAR EN EL HORNO
Precalentamos el horno a 180 grados. Se extiende el azúcar por encima antes de entrar (azúcar normal, no molido). No se puede extender antes porque se disuelve y nos estropea la masa.
HORNEAMOS A 180 grados durante 15 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 745.- Rosquillas

También utiliza la medida del cascarón del huevo, sabéis que tenéis que romper la parte de arriba con cuidado para hacer la "boca" más pequeña...
1 huevo
1 azúcar
1 anís
1 aceite de oliva
Levadura o bicarbonato (mi madre utilizaba un sobre de levadura para 2 huevos) así que, un tercio del sobre (unos 2 gr) me imagino que de bicarbonato será una cucharada rasa por huevo...

Freís en el aceite de oliva una cáscara de naranja, cuando se dore la cáscara la retiráis del fuego y empezáis a freír las rosquillas, mi madre las hace en forma de huesillos pero es lo mismo aunque mas fácil de hacer que estar uniendo la masa para darle la forma de rosquilla...

Cuando se doren los retiráis del fuego y dejáis que se enfríen un poquitín para no quemaros, lo rebozáis con azúcar y los dejáis en un recipiente tapados con un trapo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2578401&pag=2

# 746.- Rosquillas

1 cucharada de ricota (requesón) o queso crema (Philadelphia)
1 cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cucharada colmada de azúcar
Esencia de vainilla
3 cucharadas de harina de arroz
3 cucharadas de fécula de mandioca
4 cucharadas de Maizena
1 cucharadita de levadura
Azúcar para rebozar
Chuño.

Mezclar la ricota, con la mantequilla y el azúcar, agregar la esencia y las harinas tamizadas con la levadura y el chuño (Cocer 1 cucharada de fécula de mandioca en 100 cc. de agua hasta que esté transparente). Se logra una masa tierna, de la cual se toman porciones pequeñas y se forman rosquillas, que se rebozan en azúcar.
Cocinar sobre placas enmantecadas y enharinadas, en horno caliente hasta que se doren.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 747.- Rosquillas

Una copa de anís
Media copa de coñac
2 huevos enteros
4yemas
300 gramos de azúcar glass (Arg.: azúcar impalpable)
200 gramos de aceite o,4º
la punta de un cuchillo de bicarbonato
3/4 de harina sin gluten (yo las hago con harina glutestop, pues es la que consumo y aunque he probado a hacerlas con otras no me salen pues la masa se deshace al freírlas, supongo que la razón está en la composición de la harina. Para mi gusto con todas las cosas que le hago a mi hija es la harina que mejor me resulta)

Se baten los huevos y las yemas con el azúcar luego añades el anís y el coñac y el aceite y se bate todo junto, por último se añade el harina con el bicarbonato que previamente lo habremos mezclado.
Se deja reposar un poco la masa, y luego hacemos las rosquillas o huesitos y freímos en aceite abundante y listas para comer. También se pueden servir con azúcar glass.
Yo las suelo congelar y las saco la noche anterior a comerlas, pues suele tomarlas mi hija para desayunar.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 748.- Rosquillas

- 1 Kilo de harina Sin TACC
- 3huevos.
- 150 gramos de grasa de cerdo (Arg.: Grasa de Cerdo) o mantequilla.
- 1/4 de leche fría.
- Ralladura de limón.
- 1 sobre de levadura en polvo.
- 3 cucharadas de anís.
- 350 gramos de azúcar.

-En un bol se mezcla el azúcar, los huevos, la grasa de cerdo o mantequilla, el anís, la leche y la ralladura de limón.

-Cuando esté bien mezclado y no se note el azúcar añadir la harina y la levadura.
-Amasar bien.
-Meter la masa en una bolsa de plástico y dejar un rato en la nevera (así se trabajará mejor la masa)
-Quitar la masa de la nevera y amasar, dándole forma de rosquillas.
-freír y espolvorear con azúcar molido.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=52

# 749.- Rosquitas

3 tazas de PREMEZCLA KAPAC
2 cucharaditas colmadas de POLVO LEUDANTE KAPAC
6 cucharadas soperas de azúcar.
Colocar los ingredientes y deshacer con un tenedor.150 grs. De manteca
Colocarlos en forma de corona y agregar:
Ralladura de una naranja o limón
1 copita de licor permitido
2 huevos
Mezclar todo, amasar hasta conseguir un bollo homogéneo.
Formar choricitos y superponer las puntas presionando suavemente para hacer las rosquitas.
Espolvorearlas con azúcar.
Colocarlas en placa o asadera enmantecada.
Hornear a temperatura moderada.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/

# 750.- Rosquitas De Fécula De Mandioca

1Kg de Fécula de Mandioca
4 Huevos
13 Cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 Cucharadita de canela

Se pone la Fécula en una fuente. Se agrega la manteca. Aparte se baten los huevos con el azúcar. Esta preparación se agrega a la anterior masando hasta formar una masa suave y luego se forman las rosquitas. En caso que la masa quede seca se le agregan más huevos.
Se cocinan a horno caliente sobre chapa enmantecada.
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 751.- Rosquillas Tipo Donuts

300 g. de Maizena.
100 g. de harina sin gluten Huici- Leidan.
60 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)
50 g. de azúcar.
20 g. de levadura de panadería.
1 vasito de leche.
1 huevo.
Ralladura de medio limón.

Poner la harina y la Maizena en un recipiente grande, mezclar bien y hacer un hueco en el centro. Colocar en él la levadura, 1/2 vaso de leche, la sal y un poco de azúcar. Trabajar mucho la masa y añadir el azúcar restante, la raspadura de limón y el huevo. Amasar unos 5 minutos. Dejar que la masa repose hasta que haya duplicado su volumen. Añadir el resto de la leche y amasar bien. Cubrir la masa resultante con una bolsa de plástico y dejar fermentar dentro del horno, calentado a 40º, hasta que doble su volumen (de 30 minutos a 3/4 de hora). Extenderla luego con un rodillo y recortar los donuts con ayuda de un vaso. Una vez hechos, dejarlos reposar hasta que dupliquen de nuevo su volumen. En el momento de freírlos, hacerlo con aceite muy caliente, poniendo el lado que haya aumentado más hacia abajo. Escurrirlos bien y servirlos espolvoreados de azúcar.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1993

# 752.- Rosquitos

½ Kg. de mezcla de harinas,
60 grs. de margarina,
½ vaso de vino común,
1 cdita. de bicarbonato,
1 pocillo de azúcar.

Preparar una masa suave con todos los ingredientes y armar los rosquitos. Cocinarlos en horno suave, sobre placa enmantecada. Luego, pasarlos por almíbar con canela y espolvorearlos con azúcar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/rosquitos/

# 753.- Scones

320 grs. de Maizena,
160 grs. de harina de arroz,
1 cucharada de leudante,
4 cucharadas colmadas de azúcar,
Sal a gusto,
120 grs. de margarina,
2 yemas,
2 huevos,
8 cucharadas de leche.

Tamizar los ingredientes secos. Hacer una corona y mezclarlos con la margarina. Batir los huevos y yemas con la leche, y unirlo esto a la preparación anterior, formando una masa tierna. Dejar descansar fuera de la heladera. Enmantecar una placa, cortar medallones de 2 cm. de espesor y cocinarlos en horno suave hasta que estén dorados.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/scones/

# 754.- Scones

Batir 4 huevos con 300 gramos de azúcar 300 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla) blanda hasta formar una crema.
Agregar 60 gramos de fécula de mandioca, 2 cucharadas soperas de polvo de hornear para celiacos o 2 cucharaditas de royal. Mezclar bien e incorporar 600 gramos de harina de arroz
Saborizar con esencias permitidas según el gusto o licores de los autorizados tambien se puede agregar ralladura de cáscara de naranja o limón natural o trocitos o rallado de chocolate para taza
Esto depende del ingenio de cada uno, agregarle los productos permitidos son muchos
Se forma una pasta blanda a la que se le agrega maizena en cantidad necesaria como para que se haga consistente. (Más o menos 100 gramos) igual se queda pegada en los dedos.
Dejar descansar en la heladera en recipiente tapado Una vez enfriada la masa es mas manejable
Tomar trocitos y estirarlos como para hacer ñoquis (un poquito más gruesos) y cortarlos de 1 centímetro de largo colocarlos en una asadera enmantecada aplastando suavemente si son muy altos Cocinar a horno medio 10 minutos
Si quieren antes de cocinarlos los pueden espolvorear con azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/107

# 755.- Scones

Premezcla 300 gramos
Leche en polvo 50 gramos
Polvo leudante 4 cucharaditas
Manteca o margarina 175 gramos (Esp.: Mantequilla o Margarina)
Azúcar 75 gramos
Huevos 2
Agua o leche 125 cc
Sal 1/2 cucharadita

Mezclar todos los ingredientes secos y agregar la manteca y se va desmigando, luego agregar los huevos mezclados con la leche (de a poco) hacer un bollo tratando de no amasar, estirar con un poco de maicena dejando la masa de 1 cm. a 1 1/2 cm. de espesor, cortar, pintar con huevo batido y cocinar en horno moderado 10 a 15 minutos.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/5556

# 756.- Scones De Queso Y Hierbas

2 1/4 taza 3 Harinas
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
100 grs. queso rallado
½ taza de crema
¼ taza de leche
1 huevo
1 cda. de ciboulette
4 cditas. polvos de hornear
½ cdita. de bicarbonato
½ cdita. de pimienta
1 cdita. de orégano
1 cdita. de romero
1 cdita. de sal

Formar un granulado con la mantequilla fría, las 3 harinas, la sal, el polvo de hornear, bicarbonato y la pimienta.
Incorporar las hierbas picadas, el queso rallado y mezclar. En el centro de esta mezcla, agregar el huevo, la crema y la leche, unir hasta formar una masa.
Estirar la masa con el uslero hasta que alcance 2 cm. de espesor.
Cortar los scones, ponerlos en una lata y dejarlos durante 30 minutos en el refrigerador.
Pincelar con huevo y espolvorear con el queso rallado.
Hornear durante 15 a 20 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=159&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=SCONES%20DE%20QUESO%20Y%20%20HIERBAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 757.- Sobaos Pasiegos Sin Gluten

810gr mantequilla (Arg.: Manteca)
810gr azúcar
650gr de huevos (pesar sin cáscara)
810gr de harina sin gluten (la de esta receta es glutestop)
30gr impulsor (mercadona)

Poner el azúcar con los huevos y mezclar.
Añadir la mantequilla fundida muy caliente (calentar en microondas o en un cazo).
Mezclar la harina con el impulsor.
Añadir a ka mezcla anterior la harina sin trabajar mucho la masa.
Cuando este todo incorporado echar sobre moldes de sobaos (esto si que no os lo puedo explicar por que sin verlo es muy difícil de hacer)
COCER A 190º DURANTE 20M
Yo todavía no la hice, pero doy fe de que esta receta la probé en al curso de cocina y estaban buenísimos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5082325

# 758.- Sultanas De Coco

260 grs de harina (también Mix C de Schär)
200 grs de azúcar
120 grs de mantequilla (Arg.: Manteca)
4 huevos
1 cucharadita de bicarbonato o gasificante (Arg,; Ver receta en Tips)

250 grs de coco rallado
Esencia de vainilla

Poner en un bol la harina, el azúcar y el bicarbonato, mezclar todo y añadir uno a uno los huevos, mezclando la cuchara de palo. Perfumar con la esencia de vainilla y añadir el coco rallado. Engrasar una bandeja de horno y dejar caer pequeños montoncitos de pasta con ayuda de una cuchara. Cocer a 175 durante 20 minutos.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96852-.html

# 759.- Suspiros De Café

Ingredientes para 60 suspiritos:
2 claras,
100 gr. de azúcar,
Jugo de 1/4 de limón,
1 cucharada de café instantáneo en polvo,
Chocolate en polvo,
Chips o gotas de chocolate.

Batir las claras hasta que estén duras. Agregar las 2/3 partes del azúcar y el jugo del limón y batir hasta que disuelva el azúcar. Agregar al final el café instantáneo o el chocolate en polvo y lo que ha sobrado el azúcar (No sobre batirlo porque el nevado se pone aguado y no levantarán los suspiros). Colocar en una bandeja de galletas el papel parafinado y colocar la masa en una manga de repostería para moldear los suspiritos. Colocarle encima las gotas de chocolate o reemplazar por una avellana. Se llevan al horno suave a 200°F o 100°C por 2 horas hasta que sequen.

# 760.- Suspiros De Fresa

Ingredientes para 50 Suspiros:
2 claras de huevo,
60 gr. de gelatina de fresa normal,
2 cucharadas de mermelada de fresa,
1 cucharada de cremor tártaro (opcional),
Gotas de color.

Se baten las claras a punto de nieve, se le agrega la gelatina sin sabor. Con movimientos envolventes se le agrega las dos cucharadas de mermelada o syrup. Agregar el cremor tártaro y al final pintarlas de rosado si es necesario. Colocar la masa en una manga de repostería. Sobre una bandeja que se le ha colocado papel parafinado colocar los suspiritos. Se llevan al horno suave de 200°F o 100°C y se dejan secar por 1 a 2 horas con el horno entreabierto
Nota: también se puede hacer solamente batiendo las claras a punto nieve, agregando unas gotas de esencia de frutilla y colorante.

# 761.- Tarteletas

3 cucharadas de leche en polvo
Sal un poquito
3 cucharaditas de aceite
1 huevo
3 cucharadas de fécula de maíz

Mezcle la leche en polvo con la sal, el aceite y el huevo. Cuando todo esté hecho como una pasta, agréguele un poco de fécula de maíz, hasta obtener una masa lisita y tierna. Tome trocitos de ésta pasta y póngalos dentro de moldecitos para tarteletas y presione la masa dentro de ellos hasta forrarlos en un espesor finito. Una vez forrados pínchelos con un tenedor y cocine hasta que note la masa sequita y dorada. Rellene con alimentos permitidos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 762.- Tejas

(Ideales para servir con el café o con postres)
250g de azúcar.
250g de almendras cortadas en láminas.
50g de fécula de maíz.
10g de manteca blanda (T° ambiente). (Esp.: Mantequilla)
3 huevos.

Se bate la manteca hasta formar una pomada.
Se bate el azúcar con los huevos y se mezclan con las almendras y la fécula de maíz (maizena).
Se pone toda la mezcla en una manga pastelera.
Se calienta el horno a 170 grados.
Se pone en una bandeja de horno untada con manteca y se hacen círculos con la manga, distribuidos en filas y columnas.
Se meten a cocinar al horno hasta que estén un poco doradas.
Se sacan del horno y con una espátula se levantan y sin dejar que se enfríen se ponen en un molde para tejas, si se dispone de él, o bien se colocan en una bandeja.

Esta receta se puede usar para hacer cucuruchos, capelinas o cualquier otra cosa, para hacerlo las tienen que manejar en caliente (no se quemen!!!) par hacer los cucuruchos ponen la mezcla cubriendo una asadera con papel manteca o plancha de silicona y cuando las sacan del horno cortan rápido a la mitad y le dan la forma, para la capelina pueden usar un bol de cerámica del revés...para esto hay que hacerlo sin las almendras
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 763.- Titas

50 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
4 cucharadas de azúcar,
Ralladura de limón,
1 huevo,
180 grs. de Maizena,
1 cucharadita de leudante.

Relleno:
1 clara,
2 tazas de azúcar impalpable permitida, (Esp.: Azúcar glass)
Jugo de limón,
1 cucharada de manteca derretida. (Esp.: Mantequilla)
Baño:
1 tableta de chocolate cobertura permitido.

Mezclar los ingredientes hasta formar una masa. Estirarla, cortar en rectángulos y hornearlos durante 15 minutos sobre placas enmantecadas y enmaizenadas. Para el relleno, agregar de a poco azúcar impalpable a la clara, hasta lograr una consistencia pastosa; incorporar la manteca y mezclar. Unir las tapitas de a dos con este relleno, y bañarlas con el chocolate cobertura derretido a baño maría. Colocarlos en papel enmantecado hasta que endurezca la cobertura.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/titas/

# 764.- Tortas Fritas

300 cm3 de agua,
1 cda. sal gruesa,
50g de grasa,  (Esp.: Manteca de vaca)
675g de PREMEZCLA TANTE GRETTY.

Amasar bien, estirar, cortar de la forma que prefiera y freír en aceite bien caliente.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=20

# 765.- Vainillas

6 huevos,
150 grs. de azúcar,
120 grs. de Maizena,
Unas gotas de esencia de vainilla.

Batir las 6 yemas con el azúcar, hasta que estén bien cremosas. Agregar la esencia y la Maizena sin dejar de batir. Unir suavemente las 6 claras, batidas a nieve. Colocar este batido en placa especial para vainillas, enmantecada y enharinada, sin llenar demasiado pues crecen bastante. Espolvorear con azúcar molida y cocinar en horno a temperatura moderada. Cuando estén cocidas, bajar lo más posible la llama para que se sequen; o dejarlas con el horno apagado un rato. Desmoldarlas en caliente, para que no se rompan.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/vainillas/

# 766.- Vainillas

100g de harina de arroz.
100g de azúcar.
50g de maizena.
2 huevos.
Una pizca de sal.
Azúcar para espolvorear.

Se baten las claras a punto de nieve y la pizca de sal. Por otro lado, se baten las yemas con el azúcar hasta obtener una crema muy espumosa. Se mezcla la harina de arroz y el almidón de maíz y se añade a la mezcla de las yemas con el azúcar. Por último, se mezcla todo con las claras batidas a punto de nieve, muy suavemente, con una espátula. Se calienta el horno a 150 grados centígrados. En una bandeja de horno con papel parafinado, se colocan dando forma alargada de vainillas con una manga pastelera con boquilla lisa, de unos 4 cm. de ancho por 6 cm. de largo. Se espolvorean con azúcar y se meten al horno durante 10 minutos.
http://www2.informatik.uni-muenchen.de/recetas/msg01992.html

# 767.- Waffles

2 huevos,
1 ½ taza tamaño desayuno de leche,
½ taza de manteca derretida,
2 tazas de PREMEZCLA TANTE GRETTY,
½ cdita. de sal,
2 ½ cditas. polvo leudante.

Batir los huevos hasta que queden bien espumosos. Agregar de a poco la leche, siempre batiendo. Luego del mismo modo la manteca derretida. Licuar la mezcla resultante con los ingredientes secos y dejar reposar durante ½ hora. Precalentar la wafflera, enmantecar, y cocinar vuelta y vuelta. Servir calientes con miel o dulce
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=20

# 768.- Zimmtsterne (Estrellas De Canela)

1 1/2 taza de almendras tostadas,
1 1/2 cucharitas de canela,
1 cucharita de ralladura de limón,
1/4 de taza de claras (más o menos 2 huevos grandes),
1 1/2 taza de azúcar glas, (Arg.: Azúcar Impalpable)
Azúcar granulada para rociar,
1 cucharadita de agua.

Cubra una bandeja con papel parafinado. En el Moulinex ralle finamente las almendras, pulse algunas veces con el limón y la canela hasta combinar todo bien. En un bol bata las claras con un poquito de sal hasta que levante

picos; luego, poco a poco agregue la azúcar glas. Reserve 1/3 de la taza de merengue y tápelo. Agregue al resto del merengue las almendras y púlselo hasta que forme una pasta firme. Vierta la masa sobre el azúcar granulada y extiéndala hasta que alcance 1 cm. de espesor. Con un cortador en forma de estrella corte las galletas y páselas a la bandeja. Apriete la masa y siga formando las estrellas. Es importante poner la masa sobre el azúcar porque sino se pegan al papel parafinado. La masa no debe ser muy gruesa. Agregue agua al merengue sobrante y póngalo sobre la estrella. Deje que las estrellas ya hechas descansen a temperatura ambiente por 1 hora. Caliente el horno a 350° y al meter la bandeja reduzca a 300°C por 15 minutos. Déle vueltas a la bandeja de vez en cuando. Mantenga las galletas en una lata bien tapada que no le entre humedad por 2 semanas más o menos.

***Tortas & Postres***

# 769.- 100% Peques, 100% Golosos

100 grs de mantequilla fundida y enfriada. (Arg.: Manteca)
1 paquete de galletas para desayuno (en este caso sin gluten) desmenuzadas en trocitos
100 grs de coco rallado
1 bote de leche condensada
1 bolsa de nubes (mashmelos) (las del Dulciora no tienen gluten)
300 grs de chocolate blanco

Mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate y las nubes y extenderlos sobre un molde forrado con papel de horno. Poner a enfriar en la nevera.
Posteriormente cortar las nubes en trocitos pequeños y extenderlo sobre la mezcla. Fundir el chocolate blanco (yo lo hice con un poco de nata porque el chocolate blanco sin gluten que encuentro es difícil de fundir) y cubrir las nubes. Dejar enfriar todo lo posible para que endurezca bien. Cortar en trocitos y a disfrutar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5188028

# 770.- Ambrosía (Receta Colonial)

1 litro de leche (de aquella época),
½ kilo de azúcar,
12 yemas
6 claras,
Ralladura de dos limones (de la época),
Un trocito de manteca, (Esp.: Mantequilla)
Una copita de vino generoso o licor curaçao.

Se mezcla la leche con el azúcar y se lleva al fuego y al romper el hervor se añaden las doce yemas y las claras bien batidas por separado y la ralladura de los limones. Se revuelve la mezcla a fuego vivo hasta que aparece en la superficie un almíbar verde. Se echa todo en una budinera untada y se pone al horno normal. En el momento que la masa comienza a despegarse de las paredes de la budinera, se le echa rociando una copita de vino o de licor curaçao. Enfriar.

# 771.- Ambrosía Carmelita (Sin Leche Y Con Jugo De Naranja Y Algo Más)

1+1/2 taza de agua hirviendo,
2 tazas de azúcar,
1 cucharada de almidón de maíz,
2 huevos,
2 yemas,
1/2 taza jugo de naranja colado,
Nuez moscada,
Esencia de vainilla.

Batir los huevos, las yemas y el jugo con una pizca de nuez moscada rallada y esencia de vainilla. En una cacerola mezclar el azúcar con la maicena y volcarle encima el agua hirviendo, revolver y cocinar 3 minutos a fuego moderado. Incorporar gradualmente al almíbar de a poco. Llevar la mezcla otra vez al fuego y cocinar fuerte dos minutos más.  Enfriar y servir en copas adornadas con galletitas dulce o de miel y nueces picadas. Se pueden hacer variaciones en la mezcla agregando nueces, almendras o avellanas picadas, trozos de fruta fresca, pasas, licores,  kirsch, caña, etc...
La ambrosía da para más y para que usted tenga su receta personal.

# 772.- Ambrosía Del Cielo

300 gr. de azúcar
6 huevos
1 vaso de leche
Canela en polvo

Haga con el azúcar y un vaso de agua un almíbar espeso. Retire del fuego y deje entibiar. Ponga en una cacerola la leche fría, previamente hervida, mezcle 3 huevos enteros y 3 yemas batidas ligeramente, una el almíbar tibio y lleve al fuego lento hasta hervir, mezclando sólo una o dos veces para que no pegue en el fondo de la cacerola. Cuando el dulce esté con una consistencia cremosa, retire del fuego, coloque en una compotera y espolvoree con bastante canela en polvo.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 773.- Ambrosía Tucumana

1 litro de leche,
1 kilo de azúcar,
5 huevos,
3 yemas,
1 taza de agua,
Esencia de vainilla.

En una cacerola vierta la lecha, el azúcar y la esencia de vainilla y la taza de agua. En un bol bata huevos y yemas ligeramente. Mezcle con la primera preparación y lleve a fuego lento, sin revolver, hasta que empiece a hervir. A este punto aumentar el fuego y revolver continuamente con una cuchara de madera durante 5 minutos cuidando de no quemar. Vuelque en una budinera, deje enfriar y lleve a la heladera. Al servir puede espolvorearse con canela.

# 774.- Ananá Perfumado Con Miel, Pimienta Negra Y Helado

Ingredientes (para 8 personas):
1 ananá;
1/2 taza de miel;
1 cda. de pimienta negra en grano;

1 kilo de helado de crema;

Pelar y cortar el ananá en rodajas de 1 cm. de espesor. Mechár las rodajas con granos de pimienta y pincelalas con miel. Grillarlas de 8 a 10' dándolas vuelta en la mitad de la cocción. Serví las rodajas tibias con una bocha de helado encima
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689

# 775.- Arroz Con Coco

- 3 tazas de arroz
- 3 tazas de leche de coco
- 3 tazas de leche líquida
- 6 cocos grandes
- 1 1/2 taza de azúcar
- un punto de sal
- 1 lata de leche condensada
- clavos de especie
- canela en rama y en polvo

Parta los cocos y ráyelos, ponga a cocinar en una olla con una taza de agua durante 15 minutos, esto se hace para sacar la mayor cantidad de leche de la pulpa.

Pasado el tiempo cuele esta preparación y agregue una taza de agua a la pulpa, para sacar un poco más de leche, vuelva a colar y reserve hasta el momento de la cocción, deberá sacar 3 tazas de esta preparación.

Aparte, coloque una olla y agregue el arroz, el punto de sal y las 3 tazas de agua de coco, deje cocinar por espacio de 5 a 6 minutos. Pasado este tiempo agregue las 3 tazas de leche líquida y deje cocinar por espacio de 5 minutos, agregue el azúcar, los clavos de especie y la canela en rama, revuelva bien.

Por último, agregue la leche condensada y mezcle muy bien para que su sabor sea uniforme, si desea un poco más blando el arroz puede colocar un poco más de leche líquida hasta obtener la consistencia deseada.

Finalmente, sirva caliente en un recipiente y espolvoree con canela y adorne con una ramita de canela y una hojita de menta.

# 776.- Arroz Con Leche

Porciones 6
150 gramos de arroz 3/4 taza aproximadamente
1 y 1/2 litros de leche total 1500cc.
1 taza de azúcar total 200 gramos
3 yemas
1 cucharadita de cáscara rallada de naranja
Canela en polvo a gusto

Poner el arroz junto con la leche y dejarlo en remojo durante 4 horas.
Incorporarle luego media taza de azúcar y llevarlo a fuego lento durante 12 minutos.
Batir aparte las 3 yemas con media taza de azúcar.
Incorporar la mezcla caliente lentamente a las yemas y cocinar dos minutos más revolviendo continuamente.
Poner en una fuente y cuando esté frío espolvorearlo con canela.
El arroz debe quedar bien cocido y algo espeso y cremoso.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=8

# 777.- Arroz Con Leche

• 1 taza de arroz
• 7 tazas de agua
• 1 lata de leche condensada
• 2 taza de leche líquida
• 1 ramita de canela

• 1 cdita. de vainilla
• 1 pizca de sal
• Cáscara o corteza de limón (opcional)

Hierva el agua, agregue el arroz cocínelo hasta que ablande, luego agregue la leche condensada y la leche líquida, la canela en rama y la vainilla. Revuelva y deje que se consuma un poco el líquido. Retire del fuego y sirva caliente o frío según su gusto. Se puede decorar con canela en polvo y hojas de naranja.

# 778.- Arroz Con Leche

2 litros de leche
125 gramos de azúcar
2 huevos
canela en rama y en polvo
100 gramos de arroz
50 gramos de manteca (Esp.: mantequilla)
1 limón

Caliente en una cacerola un litro y medio de leche con una rama de canela y la corteza de medio limón (se puede colocar la corteza del limón entera si luego gusta de que resalte mucho el sabor a limón). Cuando empiece a hervir se eche el arroz y se deje cocer a fuego muy lento durante unos tres cuartos de hora o un poco mas, removiendo con frecuencia para que no se agarre. A medida que se va reduciendo la leche y espesando, añada el medio litro de leche restante. Cuando ha cocido durante ese tiempo, agregue el azúcar y la manteca y deje cociendo otros 10 minutos mas, con cuidado de que no se pegue, especialmente ahora con el azúcar. Retire del fuego y añada dos yemas previamente desleídas en un poco de leche fría. Mezcle bien las yemas, y vierta el arroz en una fuente plana, sírvalo templado o frío y adorne con canela en polvo.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 779.- Arroz Con Leche A La Naranja

Porciones 16
250 gramos de arroz aproximadamente 1 taza
6 naranjas chicas
200 gramos de jalea de manzana
1 y 1/2 taza de azúcar total 300 gramos
1 litro y 1/2 de leche total 1500cc.
5 yemas
200 gramos de crema de leche (Esp.: Nata)
3 cucharadas de gelatina sin sabor
1 copita de coñac
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 limón

Poner la gelatina en un tazón con media taza de agua y dejar hasta que se hidrate.
Aparte poner el arroz en una cacerola con 800cc de leche y 6 cucharadas de azúcar.
Llevar a fuego suave hasta que esté tierno y sin líquido.
Retirarlo del calor y agregarle una cucharadita de esencia de vainilla.
Poner en una cacerola las yemas junto con el resto del azúcar, mezclar bien e incorporarle la cáscara rallada de una naranja.
Agregar de a poco el resto de la leche, la gelatina hidratada y cocinar sobre fuego moderado hasta que la crema espese ligeramente pero sin que llegue a hervir.
Retirarla del fuego y ponerla sobre agua fría para entibiar.
Luego agregarle el coñac y el arroz con leche.
Una vez bien fría, incorporarle la crema de leche batida espesa mezclando cuidadosamente.
Enjuagar un tazón cuyos bordes sean ovalados y forrarlo con rodajas de naranja peladas bien unidas entre sí y colocar en él la crema.
Poner el recipiente en la heladera y dejar 4 horas o toda la noche.
Para desmoldar pasar rápidamente el tazón por agua caliente y apoyarlo en el plato adecuado.
Calentar un poco la jalea para licuarla más y pintar todo el postre.

http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=261

# 780.- Arroz Con Leche A La Valenciana

1 vaso de leche
25 gr. de arroz normal
1 cuchara tamaño café de azúcar
2 cucharadas soperas de zumo de naranja
1/2 huevo un trozo de vainilla

Elaboración
Se pone en un recipiente la leche con el arroz y la vainilla, con poco fuego; cuando lleva 10 minutos se añade el azúcar y se continúa cociendo 5 minutos más, luego se aparta de la lumbre y se le añade el zumo de naranja y 5 minutos después, el huevo batido pero ya fuera de la lumbre y sin dejar de moverlo.
Puede tomarse caliente o frío
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-con-leche-a-la-valenciana/

# 781.- Arroz Con Leche De Almendras

½ kilo de almendras,
½ k. de azúcar,
½ k de arroz,
3 huevos,
Canela (en rama y molida),
Un puñado de piñones.

Echar las almendras en agua hirviendo para pelarlas, remojar en agua fría junto con los piñones. Majar (desliendo) en el mortero con agua fría hasta formar una pasta con las almendras y piñones. Poner el arroz a cocer, después de lavarlo, durante 10 o 12 minutos. Echar poco a poco la pasta de almendras y piñones -previamente templada con la canela y el azúcar. Apartar del fuego y añadir las yemas batidas con un poco de "leche" de almendras fría, teniendo cuidado de que no se cuaje en el arroz. Rellenar recipientes de ración e introducirlos en la nevera, servir frío con canela molida por encima.

# 782.- Base De Pastel

4 tazas de copos (hojuelas) de maíz o de arroz
1 cucharada de harina de arroz
¼ taza de azúcar
1/3 taza de mantequilla (Arg.: Manteca) o margarina derretida

Triture el cereal para medir una taza con las migas. Agregar el azúcar mezclada con harina. Combinar. Agregar mantequilla derretida, revolver bien. Oprima en el fondo y en los costados de un molde para pastel de 9". Cocine a 350 grados por 8-10 minutos. Enfríe antes de rellenar.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 783.- Bananas Merengadas

5 bananas chicas,
3 cdas. de azúcar,
1 clara,
1 pizca de sal fina.

Pelar las bananas, colocarlas enteras en una fuente para horno y espolvorearlas con azúcar. Batir la clara a punto nieve con el azúcar y la sal, cubrir las bananas y hornear hasta que se dore el merengue

Comentario: Esta preparación aporta por porción 96 calorías, 20 grs. de hidratos de carbono, 3 grs. de proteínas, potasio, magnesio y no aporta grasas.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit15.htm

# 784.- Bavarois De Chocolate

-200 g de nata. (Arg.: Crema de leche)
-180 g de azúcar.
-100 g de chocolate.
-500 ml de leche.
-5 yemas.
-2 vainas de vainilla.
-4 hojas de gelatina.
-brandy.

-Infusionar la leche con la vaina de vainilla cortada por la mitad.
-Mezclar en una cacerola las yemas con el azúcar, verter despacio la leche aromatizada con la vainilla.
-Poner el recipiente a fuego lento sin dejar de remover, incorporar el chocolate picado y continuar removiendo sin dejar que hierva, así hasta que espese.
-Retirar del fuego e incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y escurridas.
-Colar y dejar que se enfríe un poco removiendo de vez en cuando.
-Montar la nata e incorporar a la crema en cuanto ésta empiece a espesar, removiendo con delicadeza.
-bañar un molde con un chorrito de brandy verter en él y dejar que cuaje en la nevera dos o tres horas.
-Para servir se desmolda en una fuente.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=33

# 785.- Bavarois De Chocolate Y Naranja

Para 8 personas:
*Para la mousse de naranja:*
3 naranjas
2 huevos
3 hojas de gelatina
2 cucharadas soperas de maicena
100 g de azúcar
Separe la cáscara de una naranja y 4 cucharadas soperas de zumo para la mousse de chocolate

*Para la mousse de chocolate:*
120 g de chocolate negro
3 hojas de gelatina
50 g de azúcar
3 claras de huevo

*Mousse de naranja:*
Separe la cáscara de una naranja. Exprima las 3 naranjas y aparte 4 cucharadas soperas de zumo. Remoje las hojas de gelatina en un plato con un poco de agua fría hasta que estén blandas. Bata las yemas de huevo junto con el azúcar.

Añada 2 cucharadas soperas de maicena, a continuación el zumo de naranja. Caliéntelo a fuego lento hasta que se espese, agregue las hojas de gelatina escurridas. Bata las claras a punto de nieve y añada una pizca de sal. Mézclelas con cuidado junto con la masa templada. Vierta el resultado en un molde para charlotte (tipo de molde hondo) o para cake (molde rectangular), cúbralo con papel plástico. Colóquelo en el congelador mientras prepara la mousse de chocolate.

*Mousse de chocolate:*
Hierva durante 3 min. la cáscara de naranja, escúrrala. Remoje las hojas de gelatina en un plato con un poco de agua fría hasta que estén blandas. Deshaga 120g de chocolate negro en 2 cucharadas soperas de zumo de naranja, añada 25 g de azúcar. Escurra la gelatina y deshágala en dos cucharadas soperas de zumo de naranja caliente. Mézclelo con el chocolate. Bata tres claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y 25 g de

azúcar. Añada el resultado con cuidado al chocolate, por último complételo con la cáscara de la naranja. Viértalo sobre la mousse de naranja.
Colóquelo en la nevera durante algunas horas. Desmóldelo en el momento de servir, decórelo con unas hojitas de menta.

Otros
Prepárelo el día anterior. En caso de congelarse, déjelo descongelar durante algunas horas en el frigorífico. El bavarois parecerá un tronco de Navidad si lo decora con motivos navideños y si utiliza un molde para cake

# 786.- Bavarios De Durazno

1 caja de gelatina de durazno (para 4 porciones),
200 grs. de yogur diet (de durazno o vainilla), (Esp.: Melocotón)
1 y 1/2 cdas. de queso untable diet,
1 durazno (cortado en trocitos), (Esp.: Melocotón)
2 claras.

Preparar la gelatina diet con ½ taza de agua hirviendo, más 1 de agua fría. Poner en la heladera. Mezclar el yogur con el queso y los duraznos en trocitos. Agregar la gelatina consistente y, por último, las claras batidas a nieve en forma envolvente. Servir bien frío.
Por ser un postre de bajas calorías, puede utilizarse también para el tratamiento de la obesidad. Una porción aporta 52 calorías, 5 grs. de hidratos de carbono, 4 grs. de proteínas, 1.3 grs. de grasas, calcio, magnesio, potasio, fósforo, vitamina C y A.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit9.htm

# 787.- Bavarois De Frambuesas

7 ud. clara de huevo
7 cuchara sopera mermelada de frambuesa

*Varios*
7 ud. yema de huevo
7 cuchara sopera azúcar
50 cl. leche
Extracto de vainilla

Batir a nieve 7 claras - agregar mezclando suavemente con cuchara 7 cucharadas de mermelada de frambuesas (o el gusto que deseen).

Colocar en molde savarin acaramelado y cocinar 35 min. a baño maría en horno convencional o 25 min. En microondas a potencia 5.

Enfriar, desmoldar y servir con crema inglesa, hecha con 7 yemas, 7 cucharadas de azúcar, 1/2 litro de leche y esencia de vainilla.

# 788.- Bavarois De Piña

- 1 bote grande de piña
- 200 grs. de azúcar
- 250 grs. de nata montada (Arg.: Crema de leche batida)
- 5 hojas de gelatina
- zumo de 1 limón
- azúcar para hacer caramelo.

Escurrir bien las rodajas de piña reservando el zumo. Separar una rodaja y triturar el resto de la piña con el azúcar y el zumo de limón hasta obtener un puré fino. Disolver las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría, en el zumo de piña caliente y añadir al puré de piña. Agregar la nata y mezclar bien.
Caramelizar un molde y colocar en el centro la rodaja de piña que hemos reservado; cuando esté frío verter la crema sobre el caramelo y meter en el frigo para que cuaje (mejor hacerla de un día para otro). Para servir, desmoldar la tarta en una fuente un poco honda para aprovechar el caramelo.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4464466

# 789.- Bizcocho (Bizcochuelo)

• 4 huevos,
• 4 cucharadas de azúcar,
• 4 cucharadas de harina de maíz,
• 50 gr. de mantequilla, (Arg.: Mantequilla)
• una cucharada de levadura sin gluten,
• Ralladura de limón.

Se separan las claras de las yemas y, éstas últimas, se baten junto con el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Se mezcla la harina de maíz y la levadura en polvo mientras las claras se montan a punto de nieve. Una vez que están montadas las claras, se une la mezcla de harina y levadura y, al momento, las yemas. Es importante que esta unión se realice sin batir, mezclando suavemente con una espátula con movimientos envolventes, de abajo a arriba. Se coloca todo en un molde engrasado en el horno que previamente habremos calentado. Se deja hacer unos 25 minutos a fuego medio y se controla si ya está, metiendo un tenedor y comprobando que sale limpio. Se deja enfriar a temperatura ambiente.
http://www.platodeldia.com/dietasana/celiacos/?pagina=dietasana_celiacos_001_001

# 790.- Bizcocho (Bizcochuelo)

Para 4 personas
4 Yemas
8 Huevos
225gr. azúcar
250gr. Harina sin gluten
10 gr. levadura (o usar como sustituto el bicarbonato sódico.)
Opciones: Chocolate, Limón, Plátano, Fruta.

Mezclamos las yemas, los huevos y el azúcar, y con una batidora montadora, lo batimos hasta doblar su volumen.
Una vez conseguido, vertemos la harina sin gluten y la levadura.
Movemos siempre de abajo hacia arriba, hasta conseguir una masa uniforme.
Ponemos en el Molde y cocemos en el horno a 180º durante 15 min.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2007

# 791.- Bizcocho (Bizcochuelo)

120 grs. de harina de arroz
60 grs. de fécula de maíz (Maizena)
6 yemas

6 claras
150 grs. de azúcar
Esencia.

Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas y de color amarillo claro. Se agrega la vainilla. Se agregan suavemente las claras batidas a nieve, mezclando con cuchara de madera. Incorporar los ingredientes secos tamizados por lo menos tres veces en forma de lluvia y en forma envolvente y suave. Verter en molde enmantecado y enharinado de 22 cm. de diámetro. Cocinar en horno moderado durante 35 a 45 minutos. Se desmolda sobre rejilla y se deja enfriar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 792.- Bizcocho (Bizcochuelo) Alemán De Manzana

* 200 gr. harina Adpan (repostería).
* 130 gr. de azúcar.
* 150 gr. de huevo (vienen a ser 3 huevos medianos. Poner menos clara). Lo que hago es poner los 3 huevos en un plato, primero escojo las 3 yemas y luego voy añadiendo la clara hasta que haga 150 gr en total.
* 125 ml de aceite de oliva.
* Ralladura de limón.
* Levadura: hasta ahora hemos usado Schär (unos 3 / 5 gr).

- Horno precalentado a 200 º. Uso la posición (Turbo )
- Se introducen todos los ingredientes en un bol y se amasan con la batidora de varillas.
- Repartir esta masa en los moldes (salen unas 14/16 magdalenas con moldes nº). Dejar 1/ 2 hora reposando para que actúe la levadura. Esto último es un descubrimiento reciente (no meterlas directamente, sino dejar reposar)
- Introducir la bandeja con las magdalenas en el horno y bajar a 170º.
- Se ve cuándo están hechas. No abras el horno porque bajarán de golpe. Más o menos unos 15 minutos pues si te pasas se quedarán demasiado hechas.
Para el bizcocho hace falta más tiempo...una media hora más o menos

Y este es el resultado... Lo espolvoreé con azúcar y un poquitín de canela

http://www.celiaconline.org/

# 793.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Arroz Y Almendra

250 g. de harina de arroz

250 g. de azúcar
125 almendra molida
200 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
6 huevos
1 cucharadita de aroma de vainilla
2 sobres gasificante hacendado (Arg.: Ver receta en Tips)
Un chorrito zumo limón

Con estas cantidades hice dos bizcochos medianos.
Precalentamos el horno a 180º.
Untamos el molde con mantequilla y lo enharinamos.
Mezclamos en un recipiente todos los ingredientes con la batidora hasta que quede todo bien ligado.
Vertemos la masa en el molde y lo horneamos a 180º uso 30-35 minutos o hasta que esté hecho (lo podemos comprobar con un palillo, tiene que salir limpio).
Es una variación del bizcocho de arroz que ya teníamos, he estado experimentando esta tarde y el resultado es bueno
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4954460

# 794.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate

150 gramos de mantequilla (Arg.: manteca)
150 gramos de azúcar
150 gramos de chocolate (asegurarse bien de que se trata de un producto sin gluten)
200 gramos de la mezcla de tres harinas
6 huevos

Dos cucharaditas de levadura en polvo sin gluten. Se separan las claras de las yemas y éstas últimas se baten con el azúcar hasta conseguir una crema esponjosa. El chocolate se derrite con la mantequilla y cuando se haya enfriado bastante se añade a la mezcla. Se incorpora la harina y la levadura en polvo y finalmente las claras montadas a punto de nieve. Se mezcla con cuidado, sin batir, y el resultado se coloca en un molde engrasado y se mete en el horno a fuego fuerte al principio. Luego se baja la temperatura y se deja cocer unos cuarenta y cinco/cincuenta minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 795.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate

1 vaso de yogur natural
4 huevos
1 vaso (medida del yogur) de aceite de oliva
2 vasos de azúcar
2 vasos de harina (puse 1 de maicena y 1 de harina de maíz PAN precocida)
150 grs de chocolate (en este caso Valor con leche)
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)

Fundir el chocolate en el microondas o al baño María. Cuando esté derretido añadir el yogur y los demás ingredientes así como los huevos batidos a mano.
Batir todo y al molde, engrasado y enharinado.
Al horno a 180º durante 40 minutos aproximadamente
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96565-.html

# 796.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Buenísimo

- 4 huevos
- azúcar (el mismo peso de los huevos sin cáscara)
- Chocolate de postres Nestlé (el mismo peso)
- Mantequilla o margarina (el mismo peso) (Arg.: Manteca)
- Harina de arroz nomen (el mismo peso)
- Levadura

Los huevos pesaban 230 gr, no tenía chocolate Nestlé y utilicé un resto de tableta de valor y el resto cacao en polvo de valor. Mantequilla y de harina utilicé un paquete de 250 gr de harina de arroz Nomen. En levadura puse dos sobrecitos de los gasificantes para repostería de mercadona.
En el horno le subí a la mitad la temperatura a 180º y estuvo 35 min. Quedó un pelín seco, pero muy rico (mi hija pequeña lo quiere llevar mañana al cole para que lo prueben los 25 de su clase)

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).
Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.
Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40º, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo. Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.
Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150ºC unos 45-50 minutos. No os paséis porque se quedará un poco seco.
9.-Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3493642

# 797.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Hecho En Microondas

Para 4 personas
· 110 gr. de harina Sin TACC para pastelería
· 110 gr. de azúcar
· 110 de mantequilla (Arg.: manteca) o margarina
· 3 huevos
· 1 cucharada de cacao puro

Se unta un molde alargado y alto de cristal de margarina.
Poner todos los ingredientes en un bol y batir bien durante unos minutos, con una batidora eléctrica o con una cuchara de madera, hasta obtener una masa suave y homogénea.

Verter la masa en el molde y poner en el centro del horno durante 8 minutos a 600W.

Dejar reposar antes de sacar del molde. Sacarlo del microondas, desmoldarlo y dejarlo enfriar.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104202.html

# 798.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Chocolate Sin Harina En Microondas

- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao apto (usé valor en polvo)
- 1 vaso yogurt de azúcar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 pareja gasificantes, o sobre gaseosa. (Arg.: Ver receta en Tips)
- 3 huevos (para bizcochos en microondas es preferible mezclar primero las yemas y añadir las claras batidas a punto de nieve).

Se necesita molde apto para microondas grande, mejor tipo corona. En la cocción crece mucho, aunque luego resulta un pequeño bizcocho que cabe en un plato llano.
Para adultos, se le puede añadir un puntito de licor.

Se mezcla todo bien, y al molde.
Microondas a 750 w, 9 minutos.
No se reseca al día siguiente (si llega), porque no tiene harina
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta7392.html&0

# 799.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Claras

120 grs. de azúcar
6 claras de huevo.
Un pellizco de sal
70 grs de mantequilla blanda (Argentina: Manteca)
120 grs de harina de arroz
Un sobre de levadura química en polvo
Azúcar para decorar

1. Precalienta el horno a 180º
2. Pulveriza el azúcar en velocidad máxima durante 30 segundos. Saca y reserva
3. Pesa la harina y resérvala
4. Pon la mariposa en las cuchillas y echa en el vaso las claras y la sal. Programa 6 minutos en velocidad 4. Saca y reserva.
5. Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, echa la mantequilla blanda y el azúcar reservado y bate durante 2 minutos en velocidad 2. Comprueba que tiene consistencia de pomada. A continuación, programa velocidad 2 y ve incorporando, a través del bocal, poco a poco y alternativamente las claras montadas y la harina con la levadura incorporada.
6. Una vez mezclado todo, para la maquina, quita la mariposa y termina de envolver cuidadosamente con la espátula.
7. Pincela con mantequilla un molde para bizcocho, enharinado y vierte en el toda la mezcla. Espolvorea con azúcar.
8. Hornea a 180º unos 20 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4837019

# 800.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Claras Y Limón

8 o 9 claras de huevo (30 grs más o menos)
Zumo de 1 limón y la piel finita (solo la parte amarilla)

150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
300 grs de azúcar
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
100 grs de mantequilla (Arg.: manteca)

Pesar la harina y reservar.
Poner en el vaso de la thermomix limpio y seco, el azúcar y pulverizarlo durante 1 minutos en velocidades 5-7-9 progresivo.
Añadir la piel del limón y repetir la operación.
Añadir la mantequilla y el zumo y programar 1 minuto 40º velocidad 3 (Se puede sustituir la mantequilla por aceite, en ese caso no se pone temperatura). Sacar y reservar.
Con el vaso bien limpio y seco se pone la mariposa, y se echan las claras, un pellizco de sal y unas gotitas de limón y se programa 1 minuto por clara (yo puse 8, pues 8 minutos) en velocidad 3 1/2, sin poner el cubilete (para que se monten bien firmes)
Cuando pare la máquina, se vuelve a programar la misma velocidad (3 1/2) y se va añadiendo la mezcla lentamente, sin mariposa.
Mezclar el gasificante con la harina y añadir al vaso. Programar 6 segundos en velocidad 5.
Se vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180º (calor abajo) 30 minutos. Y..... listo para comer
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5043859

# 801.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Coco

Para 4 personas
4 huevos
1 vaso de azúcar
½ vaso de aceite
1 vaso de coco rallado
1 vaso de harina sin gluten (Preparado para repostería)
1 limón rallado
Una cucharada de café de canela
Un sobre de levadura (sin gluten)

Se baten primero los huevos. Luego lentamente se van añadiendo todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Se vierte en un molde previamente untado con mantequilla y se introduce durante unos veinte minutos en horno a 180 grados.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1952

# 802.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Coco, Almendra Y Perlitas De Chocolate

100 grs de coco rallado
100 grs de almendra molida
180 grs de azúcar molida
80 grs de harina de arroz
40 grs de maizena
165 cl de leche de coco
1 yogur natural
1 cucharada sopera de jarabe de arce
2 huevos
50 grs de perlitas de chocolate (las mías son de fabricación propia, con la thermomix y chocolate Nestlé postres)
65 grs de aceite de girasol
2 sobres dobles de gasificante de Mercadona (Arg.: Ver receta en Tips)

Ponemos el azúcar en el vaso y molemos 10 sgs en turbo
Ponemos la mariposa
Añadimos los huevos, el jarabe de arce y ponemos 12 minutos velo 2 1/2 37º

A los 3 minutos, añadimos por el bocal despacio el aceite, 3 minutos después añadimos el yogur y la leche de coco. Dejamos 2 o 3 minutos que se mezclen bien, añadimos por el bocal el coco rallado, la harina de almendra y dejamos que se mezcle bien. Quitamos la mariposa.

Paramos la máquina. Abrimos y añadimos la harina mezclada con los sobres de gasificante, cerramos y ponemos 10 segundos vel 6.
Abrimos, bajamos con la espátula y añadimos las perlitas de chocolate, removemos con la espátula y rellenamos un molde, metemos en el horno precalentado a 180º y lo tenemos cociendo 40 minutos. Luego le ponemos calor arriba y lo dejamos 5 minutos más. Sacamos y dejamos que enfríe en el molde.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5244880

# 803.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Limón

Para 4 personas
· 3 huevos.
· 1 yogur de limón y ralladura de limón.
· 1 vaso de aceite de girasol.
· 3 vasos de azúcar.
· 3 vasos de harina sin gluten.
· Una cucharadita de bicarbonato sódico.
(El vaso de yogur sirve de medida.)

Batimos los huevos, azúcar y yogur, y más tarde se añade el bicarbonato sódico, el aceite y por último la harina sin gluten. Es importante que todo quede muy bien batido.
Se vierte la mezcla en un molde barnizado con mantequilla y se pone en el horno caliente a una temperatura de 170 grados durante 30 minutos. Al sacarlo del horno se espolvorea con azúcar molida
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1964

# 804.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón

5 Huevos
250 gr de Maizena
275 gr de Azúcar
30 gr de aceite de girasol o maíz (5 cucharadas soperas)
Zumo de medio limón
la ralladura del limón (solo la parte amarilla)
2 sobres de gasificante dobles de mercadota (Arg.: Ver receta en Tips)

Se separan las claras de las yemas, se baten las yemas con el azúcar hasta que quede una mezcla espumosa, incorporar el zumo, la ralladura y el aceite y se bate todo bien. Añadir la maizena tamizada con el gasificante.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con todo lo anterior suavemente con una espátula. Molde engrasado y enharinado, yo utilizo uno rectangular y le pongo papel de cocina como si fuera una magdalena gigante, y no hace falta engrasar el molde
Horno a 200 g 3 minutos y luego a horno suave 150 g hasta que al pincharlo salga la aguja limpia. En mi horno aprox. 30-35 min.
Con esta misma masa hago magdalenas, 3 min 200 y a 150 15 min resto
En folios hago tortas de alcazar, como si fueran planchas de bizcocho redonditas como la palma de la mano estos 10 min y fuera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5006114

# 805.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Nata

3 huevos
Una yema
150 g. de azúcar
75 cl. de aceite
200 ml. de nata (Arg.: Crema de leche) o un yogurt
200 g. de harina sin gluten “Profeli” o “Adpan” (preparado panificable)
Un poco de levadura

Batir bien los huevos y la yema. Agregar el azúcar. Cuando el azúcar esté bien batido, se añade el aceite y la nata. Después se tamiza la harina con la levadura y se incorpora poco a poco a la masa. Se prepara un molde untado de mantequilla y se pone en el horno” a 180º o 200º durante aproximadamente media hora
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/37/

# 806.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Nueces Y Pasas

350 grs. de harina SIN
30 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
200 grs. de azúcar
Levadura en polvo
2 cucharadas de anís
3 cucharadas de aceite de oliva
100 grs. de nueces
100 grs. de pasas
1/4 l. de leche fria

Mezclar el huevo la mantequilla y el azúcar.
Añadir la leche, levadura, anís, aceite y harina.
Remover y al final añadir las nueces y las pasas.
Al horno 40-45 minutos a 180º
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4003216

# 807.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Plátanos

- 250 gr. de plátanos maduros.
- 250 gr. de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 pizco de sal.
- 70 gr. de aceite de oliva 0.4º.
- 200 gr. de harina PROCELI
- 4 cucharaditas de levadura en polvo

- azúcar glass para espolvorear. (Arg.: Azúcar Impalpable)

Triturar los plátanos, el azúcar y el pizco de sal a una Velocidad media 5-6.
* Añadir los huevos y colocar la mariposa en las cuchillas. Batir durante 4-5 minutos a velocidad 1. Añadir el aceite y mezclarlo junto a la pasta anterior a una velocidad mínima 1-2. Añadir la harina mezclada con la levadura.
* Hornear 30-40 minutos a 175º - 180º hasta que esté bien hecho en su interior.
Nota: El color del bizcocho suele ser algo oscuro, casi con una apariencia de quemado. No hay por qué preocuparse
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4970045

# 807.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Nesquick

Pongo la mitad de la receta porque sino sale un bizcocho muy grande
100grs de nesquik (o cacao permitido)
75 grs. de azúcar
100gr de harina (65gr de harina de arroz y 35 gr. de maizena)
2 huevos (medianos)
75 grs. de mantequilla (Arg.: manteca)
75 gr. de leche o nata (Arg.: crema de leche)(yo pongo leche desnatada)
1 sobre doble de gasificantes (Arg.: Ver receta en Tips)

En un bol mezclamos las harinas, el gasificante y el nesquik

En el vaso de la thermomix ponemos el azúcar y los huevos durante dos minutos velocidad 3 1/2. Añadir la mantequilla y poner 3 min. Veloc. 3 1/2. Añadir la nata o leche y mezclar unos segundos. Poner lo que teníamos reservado en el bol (harinas, gasificante y nesquik) al vaso del thermomix programar 30 seg. Velocidad 4.

(Para los que no tengáis thermomix, seguís los pasos y vais batiendo con la batidora muy mucho)

Con el horno precalentado a 180º se mete (yo por lo menos, ya que mi horno calienta mucho) en la bandeja de en medio tirando hacia arriba y encendemos sólo horno abajo 150º unos 45-50 min.

La receta original con el doble de ingredientes, es y para aquellos que su horno se porta bien... 180º horno encendido abajo y bandeja en medio 20 minutos y después se baja la temperatura a 160º hasta hacer la hora.

http://www.celiaconline.org/

# 808.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Queso Y Limón

185 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) punto pomada.
185 grs. de queso crema (usé philadelphia)
la ralladura de un limón
330 grs. de Azúcar
3 huevos
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)

Calentar el horno a 180º con calor solo abajo
Batir la mantequilla, el queso y la ralladura del limón con thermomix o varillas eléctricas (batidora) hasta que la mezcla adquiera un color claro. Añadir el Azúcar y batir hasta que la masa esté ligera y esponjosa. Echar los huevos batiendo hasta que estén bien incorporados.
Añadir las harinas en dos tandas. Verter la masa en el molde preparado. El molde es de tipo corona. Yo he utilizado uno de silicona y realmente no sé porqué insisto. No me gusta nada los resultados que dan los moldes de silicona. La próxima vez lo haré en molde de teflón.
Hornear el bizcocho alrededor de una hora. Si vemos que a mitad de cocción está muy dorado, cubrir el bizcocho con un papel de aluminio.
http://www.celiaconline.org/

# 809.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Yogur

Para esta receta no hace falta un peso, todos los ingredientes se miden en un envase limpio de yogurt (125 gr.).
3 huevos pequeños.
1 envase de azúcar.
1 envase de yogur natural o con sabor, según gusto.
3 envases de Glutafin preparado panificable de maíz*.
1 envase de aceite vegetal
Temperatura del horno: 190º C
* Esta receta puede hacerse con la misma cantidad de Glutafín preparado panificable pero en este caso la receta es únicamente sin gluten y sin soja.

Separar las yemas de las claras. Engrasar un molde redondo. Batir bien las yemas con el azúcar; añadir el yogur y seguir batiendo. Añadir Glutafín preparado panificable de maíz y el aceite batir hasta conseguir una masa homogénea. Batir por separado las claras a punto de nieve. Mezclar con cuidado con la mezcla anterior, procurando que no se baje. Verter en el molde y poner en el horno durante 35 - 40 minutos. Decorar con frutas antes de servir.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 810.- Bizcocho (Bizcochuelo) De Yogurt

- 6 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de Maizena
- 250 gr. de harina de arroz
- 2 parejas de sobres de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
- 125 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 1 yogurt natural

• Ralladura de limón

Separamos las yemas de los huevos, de las claras y las ponemos en dos recipientes diferentes. Donde tenemos las yemas añadimos primero el azúcar, luego la "Maizena", la harina de arroz, el gasificante y los demás ingredientes. Se mezcla todo bien y se deja reposar.
Mientras, se suben las claras a punto de nieve.
Se añaden suavemente a la masa anterior.
Luego, vertemos toda la masa en un molde (previamente engrasado, si no es de silicona) y la metemos al horno a 200º C, durante 25 minutos.
También podemos hacer magdalenas, y el tiempo de horno será 12 minutos.
Este bizcocho puede bañarse con almíbar y partirse por la mitad, añadirle una cobertura de chocolate y adornado con lacayitos, queda perfecto como tarta de cumpleaños.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3867624

# 811.- Bizcocho (Bizcochuelo) Ligero Corriente

Para 4 personas
4 huevos
110 g de azúcar
60 g de preparado de repostería sin gluten
65 g de Maizena

Batir en un recipiente cóncavo los huevos y azúcar hasta conseguir una masa con un volumen tres veces superior al inicial. (hará una espuma consistente).
Mezclar suavemente después con la mano, la harina sin gluten y la maicena (trabajándola lo menos posible).
Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Dejar cocer en el horno precalentado a 180º, durante unos 20 minutos, aproximadamente.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1960

# 812.- Bizcocho (Bizcochuelo)-Pan Casero

350 g de Mix B,
3 huevos,
125 ml de leche,
100 g de pasas,
50 g de piñones,
50 g de avellanas picadas,
70 g de margarina,
1 sobre de levadura desecada (10 g),
1 taza de ron,
3 cucharadas de miel

Poner las pasas a remojar en el ron. Calentar la leche en una cacerola, añadir la margarina y la miel y retirar del fuego cuando estén totalmente disueltas. Dejar enfriar. Mezclar la levadura y la harina, y a continuación añadir los huevos y amasar bien. Agregar la leche, mezclar bien y por último añadir las pasas escurridas, las avellanas y los piñones. Verter la masa en un molde rectangular engrasado y enharinado y hornear unos 40 minutos en el horno previamente calentado a 180°C.

Hice algunas variaciones: no puse avellanas, sino nueces picadas (que es lo que tenia por casa) y le puse dos parejas de sobres gasificantes. Tampoco tenía margarina, así que le puse mantequilla. He de deciros que aunque parece un poco denso, si lo cortas en rebanadas y las pasas por la tostadora, está de muerte. Las pasas, los piñones y las nueces le dan un gustillo
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4959535

# 813.- Bizcocho (Bizcochuelo) "Sin Harina" En Microondas

Lo he hecho hace un rato y está buenísimo. Sale un bizcocho pequeño, cabe en la parte central de un plato llano y, lo mejor de todo es que no lleva harina y se hace en "9 minutos". Tiene una miga muy esponjosa y pide, pero claro, para niños no vale, un puntito de licor, y así quedaría como un perfecto bizcocho borracho.
- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao
- 1 vaso yogurt de azúcar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 sobre levadura (usé 1 de mercadona para repostería (en realidad son dos, blanco y violeta), pero la próxima vez pondré dos) SON DOS SOBRES: UNO ES BICARBONATO Y EL OTRO UN ACIDULANTE (Arg.: Ver receta en Tips)
- 3 huevos (para bizcochos en microondas es preferible mezclar primero las yemas y añadir las claras batidas a punto de nieve, yo no lo hice)

Microondas a 750 w, 9 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3566156

# 814.- Bizcocho (Bizcochuelo) Tipo Quesada

- 3 huevos.
- 10 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharada de maizena.
- 1 tarrina de queso de Burgos del tamaño más grande (Arg.: reemplazar con ricota ½ Kg.)

Se bate todo y se mete en el horno a 180º, el tiempo a ojo.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5738963

# 815.- Bizcochuelo (Bizcocho)

- 6 huevos,
- ¾ taza de azúcar,
- 1 ½ taza de Maizena,
- esencia de vainilla c/n.

Batir los huevos con el azúcar y la esencia, hasta punto letra (dejando caer la mezcla, se pueden hacer letras sin deformarse). Agregar la Maizena en forma de lluvia, pasándola por cernidor o colador. Mezclar suavemente y volcarla en molde, forrado con papel manteca, o enmantecado y enmaizenado. Cocinar en horno precalentado a temperatura suave. Opción chocolate: reemplazar 1 cucharada de Maizena por 1 cucharada de cacao amargo.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BIZCOCHUELO.htm

# 816.- Bizcochuelo (Bizcocho)

- 3 huevos,
- 3 cucharadas de azúcar,
- esencia de vainilla,
- 3 cucharadas de aceite,
- 1 cucharadita de leudante,
- 3 cdas. Colmadas de Maizena o harina Sin T.A.C.C.

Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una crema espesa. Agregar el aceite, la esencia y el leudante, y continuar batiendo unos minutos más. Sobre esta preparación, tamizar la harina o la fécula (Maizena) y mezclar en forma envolvente. Colocar en un molde enmantecado, y cocinar a horno moderado.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BIZCOCHUELO%20(OTRO).htm

# 817.- Bizcochuelo (Bizcocho)

100 grs. Harina de Arroz
100 grs. maicena
6 huevos
6 cdas. Azúcar
1 cdita. Polvos de hornear

Batir las yemas con el azúcar y agregar la harina de arroz junto con la maicena y los polvos de hornear.
Por ultimo, incorporar las claras batidas a nieve, con movimientos envolventes.
Enmantequillar un molde y verter la mezcla. Hornear durante 30 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=373&busqueda=29/08/2006%2023:33:14&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=BIZCOCHUELO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 818.- Bizcochuelo (Bizcocho)

200 grs. Almidón de Papa
6 huevos
6 cdas. azúcar
1 cdta. polvos de hornear

Batir las claras a punto de nieve. Agregar el almidón de papa, polvos y azúcar, revolviendo suavemente sin batir.
Agregar las yemas con movimientos envolventes.
Vaciar en un molde enmantequillado y hornear entre 20 y 25 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=97&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=BIZCOCHUELO%20-%20SIN%20GLUTEN

# 819.- Biscochuelo (Biscocho)

5 huevos
130 g. Azúcar
125 g. almidón (Maizena)
Con estas cantidades salen unos 17 pastelitos

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen inicial. Añadir después la Maizena tamizada y mezclar con las manos. Untar un molde con mantequilla y verter la masa en él. Hornear a 210ºC durante 15 minutos para bajar luego a 185-190 C durante otros 15 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho/

# 820.- Bizcochuelo (Bizcocho)

200 gr. de fécula de maíz.
6 Huevos.
200 gr. de azúcar.
Vainillin.

Batimos a nieve las claras, colocamos de a poco el azúcar (siempre atiendo), sin olvidarnos del vainillin, luego vamos echando de a una as yemas (siempre batiendo) y por ultimo (sin batir) vamos echando de a poco la fécula de maíz y dos cucharaditas de polvo de hornear para que leude. A la fécula la vamos incorporando con movimientos envolventes y dejando que entre mucho aire a la masa. Por último enmantecamos y azucaramos o enharinamos un molde grande para colocar la masa y llevamos a horno con temperatura media y en unos 30 minutos ya tenemos el bizcochuelo listo.
Tener cuidado porque leuda muy mucho.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcochuelo/

# 821.- Bizcochuelo (Bizcocho)

4 huevos
200 g de azúcar
200 g de almendra molida
75 g de maizena
75 g de harina de arroz
1/2 sobre de levadura (o lo correspondiente en bicarbonato o lo que sea)
50 g de mantequilla (mejor si está pomada, ya que se dejará manejar mejor) (Arg.: Manteca)

Batir los huevos y el azúcar. Y luego añadir el resto de los ingredientes (harinas, almendra, levadura, mantequilla) y batir de nuevo.
No olvidarse de untar el molde con mantequilla y luego espolvorear con harina.
Precalentar el horno a 170ºC y meter el bizcocho. Estará en unos 40 minutos.

Observaciones del resultado:
El bizcocho es algo pegajosillo al tacto y el color interior no es tan amarillito como el de sólo harina, debido a la almendra...claro que, eso también es lo que le hace subir y lo que le da sabor.

Personalmente le doy toques personales quitando algo de aquí, poniendo de allá, y cosas así, por probar. Pero la receta tal cual también la hice y sale bien.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2593204

# 822.- Bizcochuelo (Bizcocho)

125 gr. de harina de arroz
110 gr. de azúcar
110 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos medianos
Ralladura de un limón
Zumo de 1 limón
Una cucharadita rasa de bicarbonato

Lo bates todo con batidora bien batido, los huevos a temperatura ambiente y la mantequilla blandita pero no líquida. Se queda una masa espesa, pero no te preocupes que va bien.

Lo pones en un molde con mantequilla y harina para que no se pegue (yo lo hice en uno tipo plumcake) y lo metes al horno 25 minutos a 180º (ya caliente)

Yo ya lo he hecho tres veces en una semana (quería probar antes de darte la receta). Una vez lo hice con la levadura Tocy (3 cucharaditas) y las otras con el bicarbonato, con el bicarbonato me salió un pelín menos esponjoso pero muy bueno.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2578401&pag=2

# 823.- Bizcochuelo (Bizcocho)

MEZCLA PARA BIZCOCHUELO
Componentes: Fécula de Maíz, Fécula de Papa, Fécula de Mandioca, Leche en Polvo
6 Claras a nieve
150 grs. de azúcar
6 Yemas
Esencia de vainilla o ralladura de limón
Bolsa de mezcla para biscochuelo
1 cucharadita de polvo leudante.

Batir las claras a nieve y agregarles el azúcar, seguir batiendo hasta lograr consistencia de merengue suave pero firme
Revolver las yemas hasta homogeneizar junto con la esencia de vainilla o ralladura de limo n o naranja.
Volcar las yemas sobre las claras y unir suavemente con movimientos envolventes.
Agregar el polvo mezclado con el leudante y unir de la misma forma.
Volcar en molde forrado con papel manteca, molde de 25 a 26 cm. de diámetro.
Llevar a horno suave, 120°/130° por espacio de 60 a 70 minutos.
Dejar enfriar y desmoldar.
http://www.noraskills.com/biscochuelo.php

# 824.- Bizcochuelo (Bizcocho)

4 huevos
100 grs., de azúcar
90 grs. de premezcla kapac
2 cucharaditas de polvo leudante
Esencia de vainilla
* Separar las yemas de las claras. Batir el azúcar con las yemas y unas gotitas de esencia de vainilla a punto crema.
Aparte batir las claras a punto nieve. Sobre estas colocar (con mucho cuidado) la preparación anterior y la premezcla tamizada con el polvo leudante. Mezclar suavemente con movimientos envolventes. Colocar en molde previamente enmantecado y espolvoreada con premezcla.
Cocinar en horno precalentado aprox. 45 a 50 min.
NOTA: para un molde de cm. duplicar la receta.
para un molde de 26cm triplicar la receta.

*BAÑO DE CHOCOLATE*
Mezclar 160 grs. de chocolate cobertura con 80 grs. de manteca y derretir a baño Maria. Alcanza para una torta de 24cm.
No llevar a la heladera después de cubrir la torta.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/1940

# 825.- Bizcochuelo (Bizcocho) Básico

Azúcar 50 g.
Claras de huevo 5 Unidades.
Esencia de vainilla 1 cdita.
Leche en polvo 100 g.
Limón 1.
Yemas de huevo 6 Unidades.

Ralle la cáscara del limón.
Bata las claras a punto nieve y reserve.
En un bowl bata las yemas de huevo y el azúcar hasta alcanzar una pasta pálida.
Sin dejar de batir incorpore la ralladura de limón, la esencia de vainilla y la leche en polvo en forma lenta y pausada.
Fuera de la batidora añada las claras batidas a nieve en dos veces con movimientos suaves.
Vierta dentro un molde de 20 cm de diámetro y cocine en el horno a temperatura media durante 15 minutos.

Corte 2 discos de bizcochuelo de aproximadamente 2 cm cada uno.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 826.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Arroz

125 g. de harina de arroz
110 g. de azúcar
110 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 cucharadita de aroma de vainilla
1 sobre de levadura

Precalentar el horno a 180º. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Poner todos los ingredientes en un bol y batir durante 2 minutos hasta obtener una masa homogénea. Verter la masa en el molde e introducirlo en el horno a 1802, de 25 a 30 minutos hasta que esté esponjoso. Desmoldar y dejar enfriar.
**Variaciones:**
*Bizcocho de arroz con chocolate*: añadir 1 cucharada de cacao sin gluten.
*Bizcocho de arroz sabor limón*: añadir ralladura de limón y zumo de limón.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-de-arroz/

# 827.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate

300 gr. de azúcar
200 gr. de manteca (Mantequilla)
150 gr. de chocolate
250 gr. de harina de maíz
150 gr. de harina de arroz
6 huevos
6 cditas de polvo leudante
Una pizca de sal

Batir la manteca con el azúcar bien cremosas, agregar de a poco las yemas mientras se continúa batiendo hasta punto letra. Aparte derretir el chocolate a baño maría, cuando esté tibio agregar a las mezcla. Luego se incorpora las harinas, el polvo leudante y la sal todo bien cernido. Batir las claras batidas a punto nieve y luego agregarlas a la preparación, mezclando en forma envolvente. Poner en el molde enmantecado y enharinado.
El horno debe estar caliente cuando pone el bizcochuelo, luego bajar a mínimo, 50 minutos
Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas con dulce de leche de la siguiente manera, poner un poco de la preparación en los pirotines, luego poner dulce de leche repostero y por último tapar con más preparación, y así llevar a horno.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcochuelo-de-chocolate/

# 828.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate

150 g. de azúcar
200 g. de mantequilla (manteca)
150 g. de chocolate
180 g. de las tres harinas
6 huevos
2 cucharaditas de polvo leudante (levadura en polvo)

Derretir el chocolate con la mantequilla, agregar a las yemas y el azúcar y mezclarlas bien en velocidad 4.
Luego se incorpora la harina y el polvo leudante bien cernido, alternando con las claras batidas a punto nieve y mezclando 6 segundos en velocidad 5.
Poner en el molde enmantecado y enharinado o forrado con papel vegetal.
El horno debe estar caliente cuando se pone el bizcochuelo y luego bajar al mínimo durante 50 minutos

Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 829.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate

6 huevos,
6 cucharadas de azúcar,
6 cucharadas de manteca,
6 barritas de chocolate aguila,
6 cucharadas de maizena,
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla.

Derretir el chocolate con la manteca a baño María o microonda a mínima potencia.
Batir las claras a nieve y reservar.
Batir las yemas con el azúcar.
Agregar el batido de yemas al chocolate tibio (no al revés), luego la maizena y el polvo de hornear, la esencia.
Mezclar bien, agregar las claras en forma envolvente.
Colocar en molde enmantecado Nº26 para esta cantidad, o le sacas 2 de todo y usas molde 24. Horno MINIMO, 50 minutos aprox.
Es muy rica y súper esponjosa.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/7251

# 830.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Chocolate En Microondas

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
80 cc leche entibiada
2 huevos
Esencia a gusto
1 ½ Cda. de cacao amargo + ½ Cda. de azúcar
2 Cdas. Chocolate trozado.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante, el cacao y el azúcar alternando con la leche. Finalmente mezclarle los trocitos de chocolate. Verter en un molde savarín enmantecado y espolvoreado con galletita molida y llevar a para microondas 8' al 50% y 3' al 100%. Si desea hacerlo en horno común, separe las claras de las yemas e incorpórelas batidas al final y utilice 100cc de leche en lugar de 80cc. Enmanteque y enfecule un molde. Vuelque la preparación y hornee aprox. 170º entre 35 y 45'.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 831.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Limón

3 huevos.
1 yogur de limón y ralladura de limón.
1 vaso de aceite de girasol.
3 vasos de azúcar.
3 vasos de harina sin gluten.
Una cucharadita de bicarbonato sódico.
El vaso de yogur sirve de medida.

Batimos los huevos, azúcar y yogur, y más tarde se añade el bicarbonato sódico, el aceite y por último la harina sin gluten. Es importante que todo quede muy bien batido.
Se vierte la mezcla en un molde barnizado con mantequilla y se pone en el horno caliente a una temperatura de 170 grados durante 30 minutos. Al sacarlo del horno se espolvorea con azúcar molida.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-de-limon/

# 832.- Bizcochuelo (Biscocho) De Maíz

125 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
125 gr. azúcar
1 pizca de sal
2 huevos
125 gr. harina de maíz
Medio sobre de gasificante de repostería (Arg.: Ver receta en Tips)

Se bate la mantequilla a punto de pomada con la pizca de sal y el azúcar, añadí los huevos de 1 en 1 sin dejar de batir y luego la harina envolviéndolo con una espátula de madera.
Se unta un molde con mantequilla y se vierte la masa.
Se cocina a 160º durante 30 minutos.
Luego se baña con chocolate por encima.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3616254

# 833.- Bizcochuelo (Bizcocho) De Nueces

- 1 yogurt blanco natural sin azúcar.
- 3 huevos.
- aceite (1 medida entera del yogurt).
- azúcar (2 medidas enteras del yogurt).
- maizena (3 medidas enteras de yogurt).
- 2 paquetes de nueces de hacendado (una se bate con todos los ingredientes y la otra se pone entera).
- 1 cucharada de bicarbonato.

Se bate todo en la batidora, se unta en el molde con mantequilla y al horno.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4395270

# 834.- Bizcochuelo (Bizcocho) Con 3 Harinas

1 taza 3 Harinas
1 taza de azúcar
6 huevos separados
1 cdita. polvos de hornear

Hacer un almíbar de pelo con el azúcar y ½ taza de agua.
Batir las claras a nieve y agregar lentamente el almíbar y batir hasta enfriar.
Agregar las yemas de a una y por ultimo las 3 harinas cernidas junto con los polvos de hornear. Mezclar bien.
Enmantequillar un molde y verter la mezcla. Poner durante 40 minutos a temperatura media en e horno precalentado.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=283&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=BIZCOCHUELO%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 835.- Biscochuelo (Bizcocho) Con Mezcla De Harinas

4 yemas
10 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
10 cucharadas de mezcla de harinas permitidas
1 cucharadita de polvo leudante
4 claras

Batir las yemas con el azúcar, la esencia de vainilla y la leche enérgicamente hasta que la mezcla duplique su volumen, y quede una crema de color amarillo claro. Agregar las harinas y el polvo leudante, previamente tamizados, mezclando suavemente, incorporar las claras batidas a punto nieve en forma envolvente. Volcar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 836.- Bizcochuelo (Bizcocho) Con Harina De Arroz

1/3 taza de harina de arroz
1/2 taza de azúcar
4 yemas
Ralladura de 1 limón
4 claras a nieve
Fécula de maíz para espolvorear

Tamice 3 veces la harina de arroz junto con el azúcar. Bata las yemas hasta que espesen y queden claras. Agrégueles la ralladura de limón y la harina tamizada. Agregarles suavemente las claras a nieve. Vierta un molde de 22 cm. Enmantecado y espolvoreado con fécula de maíz.
Cocine en horno suave hasta que esté firme; desmolde y enfríe.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 837.- Bizcochuelo (Bizcocho) Con Harina De Soya

100 grs. Harina de Soya
100 grs. maicena
6 huevos
200 grs. de azúcar
1 cda. esencia de vainilla
1 cda. de agua
1 pizca de sal
1 cdita. polvos de hornear

Batir las claras de huevo a nieve, con la pizca de sal.
Aparte, batir las yemas con azúcar, la esencia de vainilla y el agua, hasta formar una crema.
Luego agregar harinas y maicena, mezclar bien.
Después agregar las claras poco a poco con movimientos envolventes.
Poner la mezcla en un molde enmantequillado y enharinado, llevar a horno precalentado durante 40 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=152&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=BIZCOCHUELO%20CON%20HARINA%20DE%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 838.- Bizcochuelo (Bizcocho) Económico

10 cdas. soperas de Maizena (con copete),
3 cdas. de leche en polvo,
1 cda. de leudante al ras,
2 huevos,
1 taza de azúcar,
1 chorrito de aceite,
Esencia de vainilla,
1 taza de agua.

Mezclar todo, hasta que quede una mezcla homogénea, luego colocar en un molde enmantecado y enmaizenado, y hornear a fuego moderado.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/bizcochuelo%20economico.htm

# 839.- Bizcochuelo (Bizcocho) En Horno

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
100 cc leche entibiada
2 huevos
Esencia a gusto.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante alternando con la leche. Finalmente incorporarle suavemente las dos clara batidas a nieve. Enmantecar y enfecular un molde. Volcar la preparación y hornear aprox. 170º entre 35 y 45'.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 840.- Bizcochuelo (Bizcocho) En Microondas

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
80 cc leche entibiada
2 huevos
Esencia a gusto.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante alternando con la leche. Enmantecar y espolvorear con galleta molida un molde para microondas, volcar la preparación y hornear 8' al 50% y 3' al 100%.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 841.- Bizcochuelo (Bizcocho) Ligero

6 ó 7 huevos según tamaño
175 g. de azúcar
150 g. de harina de arroz.

Mezclar el azúcar y los huevos, batiendo bien hasta que alcancen tres veces su volumen (se puede templar la mezcla al baño maría o al fuego para que resulte más fácil). Incorporar la harina poco a poco, mezclando SIN BATIR, con cuidando de no dejar grumos. Untar un molde con mantequilla y enharinarlo. Incorporar la masa y hornear a 1802 durante 20 minutos. Es importante que no se hagan interrupciones cuando se está trabajando la masa, para que no se baje.
Tampoco es conveniente abrir el horno demasiado pronto.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-ligero/

# 842.- Bizcochuelo (Bizcocho) Re-Fácil

- 4 yemas,
- 1 cda. de edulcorante líquido,
- esencia de vainilla c/n,
- 10 cdas. de leche en polvo,
- 2 cdas. de Maicena,
- 1 cda. de harina de arroz,
- 1 cdita. de polvo de hornear Sin TACC.

Batir las yemas hasta que queden bien cremosas, añadir el edulcorante y la vainilla. Luego tamizar la leche en polvo, la Maicena, la harina de arroz y el polvo de hornear, y mezclarlo todo con las yemas. Colocar en un molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 45 minutos.
*Comentario:* Este bizcochuelo, por su bajo contenido de azúcar, puede ser consumido también por personas con diabetes. Aporta por porción: 120 calorías, 12 grs. de hidratos de carbono, 6 grs. de proteínas y 5 grs. de grasas.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit3.htm

# 843.- Bizcochuelo (Bizcocho) Sin Gluten

• 6 huevos
• 250 gr. de azúcar
• 75 gr. de maicena
• 50 gr. de harina de maíz
• La ralladura de ½ limón

Encender el horno y precalentarlo a 180 ºC. Batir las claras a punto de nieve y añadirles las yemas y la raspadura de limón. Sin dejar de batir, incorporar el azúcar muy despacio. Una vez mezclado bien todo, incorporar la harina de maíz y la maicena.
Seguir batiendo hasta que la masa haga gorgoritos, luego, verterla en un molde forrado con papel vegetal o untado de mantequilla.
Pasar la salsa por el horno durante 45 minutos, retirarla después, dejarla enfriar y darle el uso deseado.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 844.- Bizcoflan

4 huevos
500l de leche (usé desnatada para no engordar tanto)
120gr de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado opcional (yo no lo puse)

Caramelizamos un molde
Mezclamos con una batidora todos los ingredientes y lo echamos al molde caramelizado. Luego con cuidado ponemos las magdalenas fileteadas.
Y al baño maría (el agua debe estar casi hirviendo cuando pongamos el molde encima) 180º aprox 25min (horno sólo abajo, para que no se queme por arriba)
Cuando esté frío se desmolda y adorna con nata, guindas o virutas de chocolate

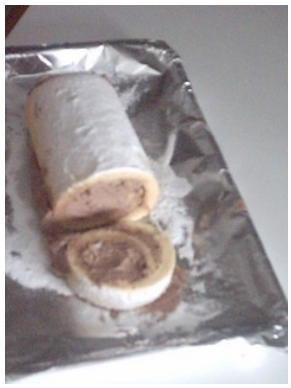
http://www.celiaconline.org/

# 845.- Brazo De Gitano

Para 4 personas
· 6 cucharadas soperas no muy colmadas de harina para pastelería sin gluten
· 5 cucharadas soperas de azúcar
· 3 huevos
· 1 clara
· un pellizco de vainilla
· 1 cucharada de las de café de levadura en polvo
· un poco de sal
· 1 paño limpio
· Margarina/mantequilla (Arg.: Manteca)  para untar la bandeja del horno
· Azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)

Se montan apunto de nieve muy finas las 4 claras, con un pellizco de sal. Se les añaden las yemas, después el azúcar y por último, cucharada a cucharada la harina y la levadura.
Se unta con mantequilla la placa del horno, se forra con papel de horno y se unta de mantequilla el papel. Se echa la mezcla en la placa y se mete al horno ,170º-180º, durante 10 minutos (sin que se dore mucho, pero cocida).
Se humedece el paño de cocina en agua templada( húmedo pero seco), se extiende en una mesa y enseguida se vuelca el bizcocho. Se quita el papel pegado, se extiende el relleno con mucha rapidez y se enrolla ayudándose con el paño.
Se deja enfriar, y al ir a servirlo se espolvorea con azúcar glass
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1948

# 846.- Brazo De Gitano



2 huevos
60gr de azúcar
60gr de harina de arroz

Se baten las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar hasta que queden muy cremositas, se mezcla todo y después se le pone la harina de arroz.
Forré con papel de horno un molde de bizcocho y eché la masa al horno precalentado 175º unos 10-15 min.(cuando veáis que empieza a dorarse lo sacáis)
Dejamos enfriar un poco y le ponemos trufa, se enrolla y ya está... sólo falta adornarlo y uhmmmm! (sale un brazo de gitano medianito)

Si queréis hacerlo más grande por cada huevo que pongáis le añadís 30grs de azúcar y otros 30 gr de harina de arroz

La trufa del relleno la hice con un bote pequeño de nata (crema de leche) (200gr) con 2 cucharadas soperas de azúcar y dos cucharaditas de postre de cacao puro Valor. Montas la nata con estos ingredientes y rellenas el bracito
http://www.celiaconline.org/

# 847.- Brazo De Gitano

4 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina sin gluten

Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, doblen el volumen y se hagan cremosos.
Añadir la harina de forma envolvente para que no se baje la mezcla.

*Opción brazo de gitano*
Extender la mezcla en una placa de horno sobre papel de horno o sobre un par de folios ( en este caso se untan con mantequilla ).
Se precalienta el horno a 175º C y se hornea de 10 a 15 minutos.
Se deja enfriar, se cala el bizcocho con almíbar, licor, o al gusto.

*Almíbar :* cocer 200 g de azúcar en 100 ml de agua durante 10 ó 12 minutos (se puede añadir piel de manzana, limón, etc.

*Relleno:* nata montada y fresas, crema pastelera, mermelada, etc.

Este mismo bizcocho se puede hacer en un molde y se procede igual, sólo que se echa en un molde engrasado y se cuece en el horno de 25 a 30 minutos. Se puede calar y adornar al gusto o partir en capas (3) y además de calarlo intercalar diversos rellenos al gusto.
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_5.html

# 848.- Brazo De Gitano Con Nata Y Fresas (Frutillas)

*MASA:*
250 g de Mix A Schär,
7 huevos,
3 cucharadas de azúcar,
Una pizca de sal.

*RELLENO:*
300 g de fresas frescas, (Arg.: Frutillas)
0,5 l de nata a batir, (Arg.: Crema de Leche)

100 g de azúcar

MASA: Batir las claras de huevo con la sal. La mezcla estará a punto cuando el corte de un cuchillo permanece visible. Agregar, mezclando, yemas de huevo y azúcar alternativamente; añadir seguidamente el preparado para pastelería tamizado. Preparar una bandeja con papel para horno y distribuir uniformemente la mezcla obtenida. Cocer en el horno ya caliente. Dejar enfriar sobre un paño de cocina (repasador) espolvoreado con azúcar (utilizar el azúcar en polvo vainillado Schär) y enrollarlo cuando aún esté caliente con ayuda del paño.

RELLENO: Chafar (Pisar) con un tenedor alrededor de 200 g de fresas. Batir la nata con el azúcar, separando una taza en una manga de pastelero y mezclando el resto con las fresas molidas. Extender la nata de fresa sobre el brazo y enrollarlo. Cubrir con nata y fresas.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5048301

# 849.- Brazo De Gitano (Pionono)

3 huevos
3 cucharadas azúcar
3 cucharadas de harina (arroz o fécula de maíz)
1 cucharadita de levadura
Relleno:
100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
3 cucharadas colmadas de dulce de leche y 3 cucharadas de cacao en polvo. Se mezclan y se pisan bien.

Batir las yemas con el azúcar hasta que esté bien espumoso incorporar la harina tamizada. Aparte batir las claras a nieve e incorporarlas suavemente a la preparación anterior. Forrar una asadera con papel de seda untado en margarina y enharinado y extender la preparación. Cocinar 5 a 8 minutos en horno bien caliente Retirar, desmoldar quitando el papel sobre un repasador húmedo. Arrollar y dejar enfriar. Rellenar.
*Variante (para arrollado salado):* Rellenar con mayonesa y panceta ahumada, huevo duro, lechuga picada, etcétera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 850.- Brazo De Gitano Sin Gluten

*Para la masa*
- 4 huevos
- 250 gr de maizena
- 1 cucharadita de levadura
- 125 gr de azúcar

*Para el relleno*
- 3/4 litro de leche
- 3 cucharadas de maizena
- 3 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada pequeña de mantequilla (Arg.: Manteca)

Del bizcocho:
Engrasamos la bandeja del horno con mantequilla y la espolvoreamos con un poco de harina de maizena. Ya está lista para echar más tarde la masa. Separamos las yemas de las claras y las ponemos en dos recipientes diferentes. Donde tenemos las yemas añadimos primero el azúcar, luego la maizena y la levadura. Se mezcla todo bien y se deja reposar. Mientras, se suben las claras a punto de nieve y se añaden suavemente a la masa anterior. Luego, vertemos toda la masa en la bandeja que ya teníamos previamente preparada y la metemos al horno a 200ºC, durante 10 minutos. Pasado este tiempo se saca del horno, se enrolla en un papel parafinado y se reserva hasta que preparemos la masa pastelera.

Del relleno:
Se pone en un cazo a hervir 1/2 litro de leche con una raspadura de limón. En otro recipiente batimos con batidora tres yemas de huevo, habiéndolas separado previamente de las claras, y añadimos el azúcar, 1/4 de litro de leche y la maizena. Cuando la leche del cazo comienza a hervir, añadimos poco a poco la mezcla que hemos hecho en el recipiente. Se retira del fuego y se añade la cucharada de mantequilla. Ya se puede comenzar a rellenar el brazo de gitano.

Por encima podemos espolvorearlo de azúcar glass (se elabora moliendo azúcar en un molinillo, o bien con chocolate, nata, etc. Si queremos rellenarlo de nata, tendremos que dejar enfriar el brazo de gitano para que la nata no se estropee.
http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=300&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

# 851.- Brazo De Reina

60 grs. Almidón de Papa
1 cda. Harina Arroz
125 grs. de azúcar flor
4 yemas
1 cdta. esencia de vainilla
4 claras batidas a nieve
Ralladura de naranja

Batir las yemas con azúcar y esencia de vainilla, hasta obtener una crema. Agregar almidón de papa, harina, ralladura y claras batidas, con movimiento envolvente. Forrar una lata con papel alusa enmantequillada.
Verter la mezcla y cocinar entre 10 y 15 min. al horno.
Rellenar con manjar y espolvorear con azúcar flor.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=94&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=BRAZO%20DE%20REINA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 852.- Brazo De Reina

4 cdas. Harina de Linaza
4 huevos
125 grs. azúcar
50 grs. coco rallado
Manjar (dulce de leche)

Batir las yemas con el azúcar y agregar el coco rallado.
Aparte, batir las claras a nieve e incorporarlas a la mezcla anterior.
Forrar una lata de horno con papel mantequilla, enmantequillado y poner la mezcla.
Espolvorear la harina de linaza y poner al horno durante 12 minutos.
Rellenar con manjar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=257&busqueda=30/08/2006%203:15:20&tip=Harina%20de%20Linaza&tip2=BRAZO%20DE%20REINA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 853.- Budín

- 150 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 4 huevos,
- 200 grs. de azúcar,
- 100 cc. de vino oporto o leche,
- 1 cucharada de esencia de vainilla,

- ralladura de 1 limón,
- 400 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 1 cucharada de leudante.
Opcionales:
- 100 grs. de chocolate para taza,
- 100 grs. de nueces peladas y picadas,
- 100 grs. de pasas de uva,
- vino oporto y leudante c/n.

Mezclar la manteca con los huevos, el azúcar, el oporto, la esencia y la ralladura, hasta obtener una especie de crema cortada. Agregar tamizando la harina con el leudante. Macerar los opcionales con oporto, escurrirlos y mezclarlos con una cucharada de leudante. Incorporarlos a la preparación con movimientos envolventes. Llevar en molde enmantecado y enmaizenado a horno suave entre 45 a 60 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/16/

# 854.- Budín

100 gr de manteca o margarina.
200 gr. de azúcar + 3 cdas.
Vainillin
250 gr de premezcla.
Polvo leudante: 3 cditas colmadas
4 huevos
1 yogur de vainilla.

Mezclar la manteca con los 200 gr de azúcar, incorporarle de a 1 las yemas, luego agregarle el vainillin (si les gusta puede ser cáscara de limón) y el yogur.
A esta pasta agregarle de a poco la premezcla y el polvo leudante (yo los mezclo primero).
Si se quiere agregarle chocolate rallado, pasas de uva, nueces, o lo que más les guste (primero pónganle un poco de premezcla para que no se les vaya el chocolate al fondo)
Batir las claras a nieve y agregarle las 3 cdas de azúcar, batir un rato más.
Unir las claras con la preparación anterior con movimientos envolventes y de a poco.

Yo como mi nena tambien es diabética, uso mitad de azúcar + 2 o 3 cdas de edulcorante liquido, yogur descremado y chocolate semiamargo.

Poner la preparación en 3 moldes medianos de cartón, o bien en moldes previamente enmantecados y "enharinados" (se deben llenar las ¾ partes del molde)
Fuego moderado 20-25 min.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4231

# 855.- Budín Campesino

Porciones 12
1 litro leche
150 gramos de arroz
200 gramos azúcar
5 huevos
50 gramos de manteca (Esp.: Manteca)
Pizca de sal
1 cucharadita de ralladura de limón

Poner la leche, tres cuartas tazas de azúcar y el arroz en una cacerola.
Llevar al fuego revolviendo siempre hasta disolver el azúcar.
Dejar cocinar el arroz a fuego suave hasta que haya absorbido toda la leche. Retirarlo del fuego, agregar la manteca, la pizca de sal, la cáscara rallada de limón y dejar entibiar unos minutos.
Incorporar los huevos batidos.
Acaramelar una budinera. Poner en el molde media taza de azúcar, mojarla con unas gotas de agua y llevar a fuego fuerte hasta tener un caramelo de color dorado.
Hacerlo correr por todo el molde y dejar enfriar.
Verter la preparación de arroz.
Llevar a cocinar a baño María y en un horno moderado sobre una asadera con dos o tres centímetros de agua durante 45' aproximadamente.

Retirar y desmoldar el budín tibio.
Se sirve con crema de leche (nata) o con crema inglesa.

# 856.- Budín De Almendras

35 gr. de fécula de maíz
500 cc de leche
60 gr. de azúcar
50 gr. de almendras frescas sin cáscara
Esencia de almendras (optativo)

Para el jarabe
1 naranja
Azúcar (un poco)

Si las almendras son frescas, ponerlas a remojar con la leche toda la noche en la heladera. El día siguiente las colamos y si queremos podemos procesarlas y agregarlas a la preparación.

Ponemos la fécula en un colador y vertemos la leche arriba hasta que todo esté derretido. Ahora, hervimos a fuego lento por 1 minuto mezclando en continuación. Agregamos un trocito de gelatina sin sabor para espesar.

Rellenamos los moldes y guardamos en frío.

Para el jarabe: cocinamos por algunos minutos una fetas de naranja cortadas muy finas, derretimos el azúcar en el jugo de la misma naranja, apenas tibia. Luego, cocinamos haciendo hervir por algunos minutos.

Terminación: Servir con el jarabe tibio en el centro y decorar con una rama de menta fresca.

# 857.- Budín De Arroz

1 Taza de arroz
3 huevos
4 taza de azúcar
Ralladura de limón

Cocine el arroz en agua sin sal, hasta que se deshaga. Deje enfriar. Pise el grano de arroz hasta que se forme una pasta homogénea. Agregue los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Mezcle bien. Lleve a horno moderado para cocinar. Deje enfriar. Puede agregarle pasas de uva, o realizar un baño de caramelo.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 858.- Budín De Chocolate

3 o 4 barritas de chocolates,
175 grs. de fécula de maíz,
2 cditas. de bicarbonato,
3 yemas,
1 lata de leche condensada,
3 claras,
1 cda. de azúcar.

Enmantecar y espolvorear con fécula de maíz 2 moldes tipo budín Inglés de 24 cm. de largo. Mezclar la fécula de maíz y el bicarbonato y tamizarlos. Batir las yemas durante 10 minutos con la batidora a velocidad máxima. Agregar las barritas de chocolate (para que estén blandas, ponerlas en una taza con agua caliente, luego retirar el agua). Agregar la leche condensada de a poco y en forma de hilo mientras se continúa batiendo. Aparte, batir las claras a nieve bien firmes y agregar el azúcar. Batir unos segundos más. Agregar las claras a la preparación anterior con espátula de goma y movimientos envolventes. Repartir la preparación en los moldes indicados, apoyarlos sobre una placa y hornear a temperatura moderada 45 minutos aprox. Apagar el horno, dejar reposar adentro 5 minutos y retirar. Dejar reposar el budín en el molde 10 minutos y desmoldar. Espolvorear con azúcar impalpable cuando está frío. Variante: en vez de las barritas de chocolate, utilizar esencia de vainilla.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/budin-de-chocolate/

# 859.- Budín De Chocolate

Gentileza Editorial Evia
4 barras de chocolate de taza
3 yemas
300 g de ricota descremada (Esp.: Requesón)
3 claras
1 cucharada de azúcar
175 g de almidón de maíz
2 cditas. de bicarbonato de sodio

1. Colocar las barras de chocolate en una taza y cubrirlas con agua caliente para que se ablanden. Tirar el agua.
2. Batir las yemas durante 10 minutos a máxima velocidad. Agregar el chocolate y seguir batiendo. Añadir lentamente la ricota descremada y revolver.
3. En otro recipiente, batir las claras a punto de nieve. Incorporarles el azúcar y batir un poco más.
4. Volcarlas en la preparación, alternándolas con el almidón tamizado con el bicarbonato, e integrarlas realizando movimientos envolventes con la espátula de goma.
5. Distribuir la mezcla en dos moldes tipo budín inglés de 24 cm. de largo enmantecados y espolvoreados con almidón de maíz. Apoyarlos sobre una placa y hornearlos durante 45 minutos a temperatura moderada. Dejarlos 5 minutos en el horno apagado. Retirarlos y dejarlos reposar

10 minutos antes de desmoldarlos. Esperar a que se enfríen, cortarlos y servirlos.
Hidratos de carbono: 24 g
Proteínas: 6 g
Grasas: 6 g
Calorías: 135
http://www.celico.com.ar/notas/receta_1.html

# 860.- Budín De Coco

1 lata de leche condensada
200 gramos de coco rallado
3 yemas
3 claras
4 cucharadas de fécula de maíz
1 cucharada de azúcar
3 cucharaditas de polvo de hornear

Mezclar el coco, la fécula de maíz y el polvo de hornear. Aparte, batir las yemas durante 5 minutos y luego agregar la leche condensada en forma de hilo, mientras se sigue batiendo. Batir aparte las 3 claras a punto de nieve, agregarles el azúcar y batir un momento más.
Agregar a la preparación de las yemas, en forma alternada los elementos secos y las claras. Volcar en una budinera de 1 litro y medio de capacidad, muy bien enmantecado y llevar a horno moderado durante 40 a 45 minutos. No abrir el horno antes de pasado el tiempo, de lo contrario la preparación bajará su volumen.

# 861.- Budín De Coco Y Dulce De Leche

Leche 400 cc. ,
Huevos 6,
Leche Condensada 1 latita,
Dulce De leche 3 cdas. ,
Esencia De vainilla 1/2 cdta.
Coco Rallado 100 g.

Colocar en un bol amplio la leche, la leche condensada, el dulce de leche y el coco rallado. Batir un poco. Cocinar 4' al 100% de potencia. Luego batir un poco más hasta disolver bien el dulce de leche y la leche condensada. Agregar los huevos ligeramente batidos y perfumar con la esencia de vainilla. Verter en una flanera acaramelada. Cubrir. Microondear de 18' a 22' al 50% de potencia. Dejar enfriar y desmoldar

# 862.- Budín De Batata

Porciones 14
1kg de batatas, boniatos, camote
3 tazas de leche, total 750cc.
1 taza de azúcar, total 200 gramos
70 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
4 yemas
Cuatro claras
½ taza de nueces picadas, total 50 gramos
1 cucharadita de canela

Pelar las batatas, cortarlas en rodajas y hervirlas en la leche hasta que estén tiernas.
Pisarlas bien y mezclarlas con el azúcar, la manteca, las yemas, las nueces y la canela.
Batir las claras a nieve con una pizca de sal e incorporarlas suavemente a la preparación.
Acaramelar una budinera con media taza de azúcar y verter la preparación anterior.
Cocinar a baño de María en un horno moderado durante 45' aproximadamente.
Retirar, dejar entibiar un poco y luego desmoldar. Servir tibio

# 863.- Budín De Batata (Boniatos) Y Nuez

Porciones: 12
1 lata de Leche Condensada
750 g de batatas (boniatos)
1/2 taza de agua
3 huevos
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla) derretida
3 cucharaditas de esencia de vainilla
50 g de nueces picadas

Acaramelar un molde tipo budín inglés de 24 cm. Pelar las batatas, trozarlas y cocinarlas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escurrirlas y dejarlas enfriar.
Licuarlas o procesarlas con el agua y la Leche Condensada.
Añadir los huevos ligeramente batidos, la manteca derretida, la esencia de vainilla y las nueces picadas. Mezclar bien.
Verter la preparación en el molde acaramelado y hornear a baño de María a temperatura moderada de 50 a 60 minutos hasta que el budín esté cocido.
Retirar, dejar enfriar y desmoldar. Salsear con salsa caramelo y espolvorear con nueces picadas. Acompañar si se desea con crema chantilly. Mantener en la heladera hasta servir.

# 864.- Budín De Limón

Una y media taza de fécula de maíz.
Una taza de azúcar.
5 huevos.
5 cucharadas soperas de aceite de girasol.
El jugo de medio limón.
Una cucharadita de polvo de hornear.
Ralladura de limón.

Se separan las claras de las yemas. Se baten las yemas con el azúcar hasta que quede una mezcla espumosa.
Se incorpora el jugo y la ralladura de limón, las cinco cucharadas de aceite y se bate todo bien.
Se añade la fécula tamizada y el polvo de hornear.
Por último, se añaden las claras batidas a punto de nieve y se mezcla todo muy suavemente con una espátula.
Se vierte la masa en un molde untado con manteca y se cocina a horno fuerte (200 grados centígrados) durante 3 minutos y luego, a horno suave, (150 grados C), hasta que al pincharlo con una aguja, ésta salga limpia.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 865.- Budín De Mandarinas

1 mandarina criolla,
el jugo de otra mandarina,
1 taza de azúcar,
3/4 de pocillo de café de aceite,
1 y 1/2 tazas de mezcla de dos harinas,
1 cdita. de polvo para hornear.

Lavar la mandarina, pelarla, retirarle las semillas, colocar en una licuadora los gajos y la cáscara, el jugo de otra mandarina, el azúcar y el aceite; licuar todo. Poner esta preparación en un bol y agregarle el harina, tamizada con el polvo de hornear; mezclar bien. Verter la preparación en una budinera enmantecada y enharinada con fécula de maíz. Cocinar en horno moderado durante 40 minutos.
Comentario: 1 porción aporta 280 calorías, 56 grs. de hidratos de carbono, 7 grs. de proteínas, 3 grs. de grasas, vitamina A, fibra, potasio y magnesio. Este budín se puede bañar con glacé real
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit20.htm

# 866.- Budín De Mijo

300 grs. de mijo,
3/4 de leche,
200 grs. de azúcar,
4 huevos,
Ralladura de limón,
Pasas de uva a gusto,
Sal.

Cocinar el mijo con la leche y el azúcar, a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se reduzca la leche y el mijo esté cocido, cuidando que no se pegue la preparación. Retirar del fuego, añadir la ralladura y la sal, las yemas; mezclar.
Batir las claras a nieve, mezclarlas a la preparación anterior muy suavemente. Por último agregar las pasas.
Verter la preparación en una budinera enmantecada y cocinar el budín en horno, a baño de María, moderado, durante 20 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/

# 867.- Budín De Nísperos Al Te

4 claras de huevo,
2 vasos de leche,
2 cucharadas de miel,
4 nísperos bien maduros
2 bolsitas de té Earl Grey.

Vierte ½ vaso de leche en un cazo y llévala a ebullición, seguidamente retíralo. Introduce las bolsitas de té en la leche caliente y deja infusionar durante unos minutos, seguidamente endulza con la miel y deposita la infusión y la leche restante en un bol eliminando las bolsitas.
Bate ligeramente las claras de huevo con unas varillas y anadéelas al bol de leche. En cuatro moldes de budín, reparte la mezcla y colócalos en una fuente refractaria que tenga los bordes altos.
Vierte agua caliente en la fuente hasta que llegue a unos 2/3 de su altura total y cuece al baño maría en el horno previamente precalentado a 160º C hasta que veas que el budín ha cuajado.
Retira los budines del horno y déjalos enfriar, seguidamente introdúcelos en la nevera durante una hora. Pela los nísperos eliminando los huesos y los nervios centrales, seguidamente córtalos en gajitos y distribúyelos sobre los budines para servir este magnífico postre.
La degustación
El té confiere a este postre un delicioso sabor, disfrutarás con cada cucharada.

# 868.- Budín De Pan En Microondas

2 tazas de pan lácteo cortado en trocitos (Sin TACC)
½ l leche

150 g azúcar
Esencia de  Vainilla
Ralladura de  Limón
4 huevos
Rocío vegetal
Caramelo líquido

Remojar el pan en la leche agregar el azúcar y entibiar en el microondas, unir con los huevos batidos, etc. Llevar al microondas cubierto durante 10 minutos al 100 %. Desde luego que también se puede preparar al horno a Baño de María. Estamos dando la receta básica, luego Usted puede agregar a su gusto, agregar pasas de uva, frutas secas, frutas o lo que guste.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 869.- Budín Húmedo De Zanahorias

Porciones: 8
3 huevos
100 g de azúcar
100 g de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
1 cucharada de miel
Gotas de esencia de vainilla
200 g de Ricotta entera (Requesón)
200 g de zanahorias ralladas
6 cucharadas de harina Sin Gluten
1 cucharadita de polvo para hornear
Crema chantillí o azúcar impalpable (Esp. Nata montada o azúcar glass)

Batir los huevos con el azúcar, la manteca blanda, la miel y la esencia de vainilla hasta obtener una crema espumosa.
Incorporar la Ricotta (requeson), mezclar bien y agregar las zanahorias ralladas bien finas. Por último, agregar la harina y el polvo para hornear. Volcar ésta en una budinera enmantecada y hornear a temperatura moderada durante 40 minutos. La superficie debe quedar dorada. Servir tibio o frío acompañado con crema chantillí o espolvoreado con azúcar impalpable.

# 870.- Budín Ingles

Almidón de maíz 150 g
Azúcar 150 g
Claras de huevo 3 Unidades
Frutas abrillantadas 100 g
Harina de arroz 150 g
Harina de maíz 150 g
Manteca 150 g (Esp. Mantequilla)
Nueces  100 g
Oporto 1 Copa
Pasas de uva 60 g
Yemas 6 Unidades

Tamice la harina de maíz con el almidón de maíz.
Pique groseramente las nueces y deje macerar con un poco de oporto.
Bata las claras a punto nieve y reserve.
En una batidora eléctrica bata la manteca y el azúcar hasta alcanzar la consistencia de una crema pálida.
Incorpore las yemas una a una.
Agregue la harina de arroz con el almidón de maíz, el oporto y continúe batiendo a baja velocidad.
Fuera de la batidora incorpore las frutas abrillantadas, las pasas de uva y las nueces.
Integre las claras batidas a punto nieve en dos tandas con movimientos suaves.
Vierta la masa dentro de moldes de budín previamente enmantecados y cocine en el horno precalentado a 160º C durante 40 minutos aproximadamente.
Desmolde, deje enfriar y corte en rodajas.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 871.- Budín Inglés De Ciruelas

- 200 grs. de ciruelas desecadas,
- 80 grs. de leche en polvo,
- 40 grs. de maicena,
- 4 huevos,
- 20 cc. de edulcorante,
- esencia de vainilla a gusto

Batir los huevos con el edulcorante y la vainilla hasta que queden bien cremosos. Agregar las ciruelas, previamente remojadas y picadas; incorporar la maicena y la leche en polvo, y mezclar bien. Verter en una budinera enmantecada y enharinada con maicena. Llevar a horno durante 30 minutos.
Una porción aporta 67 calorías, 23 grs. de hidratos de carbono, 14 grs. de proteínas, 30 grs. de grasas, calcio, magnesio, potasio, fibra, vitamina E y A.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit17.htm

# 872.- Budín Ingles Nutritivo

180 grs. de la mezcla de las tres harinas,
2 cucharaditas colmadas de polvo leudante,
4 yemas,
4 claras,
100 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina,
1 yogur de vainilla,
200 grs. de azúcar,
200 grs. de frutas secas abrillantadas o pasas de uvas (optativo).

Se bate la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Se agregan de a una por vez las cuatro yemas batiendo bien después de cada adición, luego el pote de yogur y las harinas cernidas previamente con el leudante. En este momento si se desea, se agregan las frutas secas o abrillantadas espolvoreadas con fécula de maíz (para que no se vayan al fondo de la preparación). Por último se agregan las 4 claras batidas a nieve con tres cucharas de azúcar. Mezclar suavemente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado 40 a 50 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/

# 873.- Budincitos De Durazno

6 mitades de duraznos al natural, (Esp.: Melocotones)
2 cucharadas de almíbar,
4 cucharadas de fécula de maíz al ras,
1 cucharada de azúcar,
Caramelo liquido.

Tamizar los duraznos, añadir el almíbar, el azúcar y la fécula de maíz disuelta en una cucharada de agua fría. Mezclar bien, llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Colocar en moldecitos individuales acaramelados. Dejar enfriar, desmoldar y servir con crema chantilly.
*Variante:* Estos budincitos se pueden preparar con 3 manzanas hechas puré con 3 cucharadas de azúcar. En caso de no poder usar crema chantilly común, un sustituto rico es la crema preparada con 200 grs. de ricota, 4 cucharadas de leche descremada, 2 cucharaditas de esencia de vainilla y 1 cucharada de azúcar, batiendo los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. También se puede utilizar queso crema (tipo petit suisse o Mendicrim).
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/

# 874.- Budincitos De Queso Y Fresas (Light)

Chef Norberto E. Petryk
Ingredientes para dos:

1 pote chico de queso crema Light
1 cucharadita de gelatina sin sabor
6 a 8 fresas (Arg.: frutillas)
1 cucharadita de Nutrasuit o algún edulcorante

Lave muy bien las frutillas sin retirar el cabito verde porque sino pierden su sabor. Tomar tres y licuarlas con 2 cucharadas de agua (puede hacerse con un mixer dentro de un baso), el liquido obtenido se calienta hasta que hierva, se retira del fuego y se le agrega el edulcorante y la gelatina previamente hidratada con una cucharadita de agua.
Se mezcla muy bien para que se incorpore todo. Se mezcla muy bien el queso crema con el jarabe de frutilla y se reserva.
Las frutillas restantes se cortan en láminas muy delgadas y con ellas se forran dos moldes chicos para flan o budincitos. Se rellena con la mezcla, se tapa con film y se lleva a la heladera por unas 4 a 6 horas. Para desmoldar se pasa levemente por agua caliente y se invierten los moldes sobre los platos de servicio. Decorar con hojas de menta fresca. Se puede también decorar el plato con láminas de mango o durazno fresco para realzar más el color.

# 875.- Capuchina

Para 1 Kg. de capuchina
11 yemas
1 huevo entero
Para el jarabe
1 Kg. de azúcar
1/2 l. largo de agua

Batir las yemas hasta conseguir una crema que gotee. El molde se baña con mantequilla o manteca y se rellena con las yemas.
Se pone al baño maría, bien caliente, pero sin que hierva (20 minutos). Se apaga el fuego y se deja cubierto con una tapa y un trapo. Si al tocar el bizcocho no se pega, es señal de que está listo. Si se pega, volver a poner al baño maría. Se desmolda y se pone en una fuente donde se vierte el jarabe (caramelo). Se mantiene unas 12 horas en un lugar fresco para que empape el jarabe. Posteriormente se deja escurriendo sobre un cedazo, más o menos tiempo, según el grado de dulzura que deseemos en el producto. Luego se rellena y cubre al gusto, ya dulce (yemas, cremas, nata, trufas...) ya salado (marisco).
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/capuchina/

# 876.- Cake De Chocolate Y Ciruelas Grilladas Con Salsa De Chocolate Blanco

Ingredientes (para 10 personas):
10 ciruelas coloradas grandes;
1/2 pocillo de miel;
2 cdas. de aceite neutro.

*Para el cake:*
250 g de chocolate amargo;
400 g de manteca; (Esp.: Mantequilla)
5 huevos;
1 taza de azúcar;
1/2 taza de fécula de maíz.

*Para la salsa:*
1 taza de crema; (Esp.: Nata)
60 g de chocolate blanco rallado;
1 cda. de manteca. (Esp.: Mantequilla)
10 flaneritas; (Esp.: recipiente para hacer flan)
Azúcar impalpable para espolvorear. (Esp.: Azúcar glass)

Limpiar y cortar las ciruelas en cuartos. Pincelarlas con el aceite y cocinarlas a la parrilla 3' por lado. Al final, pincelarlas con la miel. El cake: derretí en baño de María el chocolate con la manteca y reservarlos al rescoldo. Batí los huevos con el azúcar a punto letra (*), añadí la fécula y el chocolate derretido. Poner en las flaneras y hornear de 25 a 30' en horno medio (170º C). La salsa de chocolate blanco: derretí el chocolate con la crema y la manteca y reservarlos. Serví el cake tibio rodeado por los cuartos de ciruela y rociado por la salsa de chocolate blanco. Espolvorear con el azúcar impalpable. Podes decorar con rulos de chocolate blanco.
* Punto letra: cuando la mezcla está bien espesa y se puede dibujar con ella
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689

# 877.- Cake De Limón Y Semillas De Amapola

La receta en sus dos versiones, tradicional y thermomix
180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
1 sobre doble de gasificante de Mercadona+1 sobre de bicarbonato sodico (Arg.: Ver receta en Tips)
3 huevos
170 grs de azúcar
150 grs de mantequilla (punto pomada) (Arg.: Manteca)
2 limones
1 cucharada sopera de semillas de amapola

*PREPARACIÓN*
Calentamos el horno a 180º
Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En un cuenco, batimos los huevos y el azúcar. Cuando la mezcla doble el volumen y esté espumosa, añadimos poco a poco la harina y la mantequilla en punto pomada.
Incorporamos cuidadosamente la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón.
Mezclamos sin batir hasta obtener una preparación homogénea. La ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo, lo dejamos enfriar.

*THERMOMIX*
Calentamos el horno a 180º
Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En el vaso ponemos los huevos y el azúcar y emulsionamos unos segundos en velocidad 6. Añadimos la harina de 50 en 50 gramos dando golpes en velocidad 6. Seguidamente incorporamos la mantequilla en punto pomada también en la misma velocidad.
Incorporamos la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón y ponemos unos segundos en velocidad 4. Ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5102154

# 878.- Cheese Cake

½ kg de queso blanco (marca permitida),
¾ taza de tamaño de té de azúcar,
2 huevos,
3 cdas. de crema, (Esp.: Nata)
Un chorrito de vainilla,
½ cda de Maizena,
Ralladura de cáscara de limón,
Galletitas permitidas molidas.

Enmantecar un molde de 26 cm., y humedecer las galletitas molidas con un poquito de leche. Ponerlas en la base del molde, luego mezclar bien los ingredientes y echarlos sobre la base de galletitas. Calentar el horno y cocinar alrededor de 40 minutos a fuego bajo, hasta que se dore. Retirar y no desmoldar hasta que esté bien frío.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/cheese-cake/

# 879.- Cheesecake

Azúcar 150 g
Bizcochuelos (básico) 2 Discos
Claras 3 Unidades
Esencia de vainilla 1 cdita.
Gelatina sin sabor 15 g
Queso blanco 500 g
Queso crema  500 g

*Opcional:*
Cacao  -
Frutillas  - (Esp.: Fresa)
Kiwis  -

Hidrate la gelatina con un poco de agua y disuelva sobre baño María.
En un bowl disponga el queso crema, el azúcar y la esencia de vainilla.
Incorpore la gelatina previamente hidratada mezclando rápidamente.
Integre las claras batidas a nieve en forma suave y envolvente.
Disponga una banda de papel acetato sobre los bordes internos de un aro metálico de 20 cm de diámetro.
En la base del aro coloque un disco de bizcochuelo y encima una cantidad de la mezcla de queso blanco.
Repita la operación completando la capacidad del molde.
Lleve a la heladera durante 4 horas a 6 horas antes de servir. Decore con gajos de kiwis y frutillas y espolvoree los bordes con cacao
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 880.- Cheesecake

Queso crema 900 gramos
Azúcar 300 gramos
Ralladura de 2 limones
Crema de leche 500 centímetros cúbicos (Esp.: Nata)
Yemas 7
Almidón de maíz 100 gramos
Esencia de vainilla 1 cucharadita
Claras 7
Mermelada de frambuesas y frutillas (Esp.: Fresas) maceradas en almíbar OPCIONAL PARA ACOMPAÑAR
Molde de 22 centímetros de diámetro, enmantecado y espolvoreado con azúcar o moldes individuales.

Mezclar el queso crema con la mitad del azúcar y la ralladura de limón.
Aparte, mezclar la crema de leche con las yemas, la esencia de vainilla y el almidón de maíz. Unir las 2 preparaciones.
Por otro lado, hacer un merengue batiendo las claras con los 150 gramos de azúcar restante. Incorporar el merengue a la mezcla anterior realizando movimientos envolventes.
Verter la preparación de queso en el molde enmantecado y espolvoreado con azúcar (o moldes individuales).
Llevar a horno moderado (160ø) durante 35 minutos, a baño maría.
Para servir, desmoldar y distribuir sobre la torta la mermelada de frambuesas. Acompañar las porciones con unas frutillas maceradas en almíbar (el almíbar se hace con partes iguales de agua y azúcar).
Del diario Clarín

# 881.- Cheese Cake De Banana

400gr ricotta (Esp.: requesón)
2 bananas (Esp.: Plátano)
6 cucharadas de azúcar
3 sobres de gelatina sin sabor
3 claras
100cc de crema (Esp.: Nata)
Vainilla

Licuar la ricotta, la crema, el azúcar, la vainilla y las bananas en rodajas. Colocar en un bol. Batir las claras a nieve. Disolver la gelatina en agua fría y calentar hasta que se disuelva. Incorporar a las claras en forma de hilo. Mezclar ambos batidos y colocar en un molde en la heladera por 3 horas

# 882.- Chocobudín La Delfina

3 paquetes de galletitas de chocolate"La Delfina"
200 g. de dulce de leche.
200 g. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Desmenuzar con procesadora o palo de amasar un paquete y medio de galletitas y mezclar en un bowl con el dulce de leche y la crema batida a punto chantilly (sin agregar azúcar).
Forrar un molde de budín o tartera chica con papel de aluminio o manteca.
Humedecer el otro paquete y medio de galletitas con almíbar o leche o café y colocar una capa de estas galletitas en el molde y luego una capa de la crema de galletitas procesadas. Repetir la operación hasta completar la tartera.
Llevar a la heladera por lo menos 4 hs. Desmoldar sobre una fuente.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_19.html

# 883.- Compota De Frutas

3, 4 o 5 frutas (puede ser manzana, pera, durazno, ciruela) (Esp.: durazno = melocotón)
6 cucharadas de azúcar
1 clavo de olor
Agua

Pele las frutas y quitar el corazón. Corte en cuatro trozos y vuelva a cortar en dos cada trozo.
Ponga los trozos en una cacerola con agua hasta cubrir y un poco más. Añada el clavo de olor y el azúcar.
Caliente y cuando empiece a hervir deje 20 minutos hasta que se pongan tiernas. Si se quedan sin agua ponga más. Sirva Fría.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 884.- Compota De Peras.

Peras peladas (cantidad deseada,
Azúcar o edulcorante a gusto,
Dos clavos de olor.

Colocar las peras en una cacerolita con agua fría y edulcorante. Dejar hervir hasta que estén cocidas. Servir frías

# 885.- Conos De Nougat Y Salsa De Caramelo

*Conos de nougat*
Almendras 50 gr.
Avellanas 50 gr.
Azúcar 35 gr.
Claras 2
Crema 200 cc (Esp.: Nata)
Miel 40 gr.
Nueces 50 gr.

*Salsa de caramelo*
Azúcar 100 gr.
Crema 80 cc (Esp.: Nata)
Duraznos 2

Tostar las frutas secas y picarlas. Cocinar el azúcar con la miel a 121 grados.
Vestirla sobre las claras batidas a nieve, dejar enfriar e incorporar las frutas y la crema batida. Enfriar en moldes cónicos.
Cocinar el azúcar en seco hasta obtener un caramelo, incorporar el mango procesado (hecho puré) y finalmente la crema.

Presentación:
En una fuente diseñar lunares de diferentes tamaños con la salsa y desmoldar los conos.

# 886.- Crema Catalana

Para 4 personas
· 1 litro de leche.
· 200 g de azúcar.
· 30 g de maicena.
· 7 yemas de huevo.
· Una cáscara de limón.
· Una ramita de canela

Se pone la leche a hervir con la mitad del azúcar, la cáscara de limón y la ramita de canela.
-En otro recipiente, se echa el resto del azúcar, la maicena y las yemas y se mezcla bien.
-Cuando hierva la leche, se agrega la mezcla anterior, moviendo bien con una varilla y procurando que no queden grumos.
-Una vez que cuaje y quede una textura de crema, retiramos del fuego.
-Distribuimos en copas o en cazuelitas y las dejamos enfriar.
-Espolvoreamos con azúcar y quemamos la superficie.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1950

# 887.- Crema De Arroz Integral Con Leche De Soja

Porciones 8
4 tazas de arroz integral cocido
½ litro de leche de soja total 500cc.
1 taza de miel total 250cc.
1 taza de coco rallado
½ taza de pasas de uva total 75 gramos
Ralladura de un limón

Poner en un recipiente la leche y la miel, llevar a fuego mediano.
Cuando comienza a hervir, agregar el arroz que ha sido previamente cocido y cocinar, 10 minutos más siempre revolviendo.
Agregar el coco rallado y las pasas de uva.
Continuar cocinando cinco minutos más cuidando de que no se pegue.
Retirar del fuego y agregar la ralladura de limón. Mezclar todo muy bien, dejar enfriar y servir.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=86

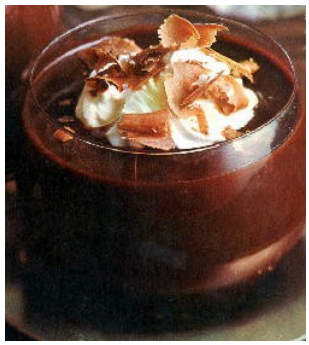
# 888.- Crema De Café.

1 litro de leche
6 huevos
200 g. de azúcar
8 cucharadas de café soluble
4 cucharadas de fécula de maíz
1 corteza de limón
1 rama de canela.

Separar las yemas de huevo de las claras. Pasar el limón con un trapo y cortar la corteza. Reservar un vaso de leche y el resto ponerla a hervir con la corteza del limón y la canela; tener diez minutos. Mientras, mezclar en un bol el vaso de leche con las yemas de huevo, la fécula de maíz y el café soluble. Quitar la vainilla y la corteza de limón a la leche y, todavía muy caliente, añadir a la mezcla; batir constantemente hasta que esté bien ligado. Colocarlo en un cazo, acercar a fuego lento y dejar que hierva sin apenas borbotones, removiendo hasta obtener una crema espesa. Repartir en cuatro recipientes individuales, que se meterán al frigorífico a enfriar durante dos horas.

# 889.- Crema De Chocolate

Porciones 8
4 yemas
2 cucharadas de azúcar
100 gramos de chocolate para taza cortado en trocitos
1 cucharada de cacao
1 cucharadita de café en polvo instantáneo
1 sobre de gelatina sin sabor
1 taza de leche total 250cc.
1 taza de crema de leche total 250cc (Esp.: Nata)
1 cucharadita de esencia de vainilla
Cerezas confitadas



Poner el chocolate cortado en trozos junto con la leche caliente y dejar allí hasta que éste se derrita.
Batir un poco a mano las yemas con el azúcar, incorporarle de a poco el cacao y el café.
Agregar la leche caliente con el chocolate y llevar ésta preparación a fuego bajo durante dos minutos.
Retirar.
Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua fría e incorporar a la preparación anterior.
Enfriar bien y agregar la crema de leche algo batida y la esencia de vainilla.
Servir en compoteras individuales y enfriar bien durante dos a tres horas. Decorar con crema chantilli y chocolate o a gusto de cada uno.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=105

# 890.- Crema De Chocolate Blanco

Chocolate blanco: 75 gr.
Azúcar: 75 gr.
Leche: 200 ml
Crema de leche: 200 ml (Esp.: Nata)
Yema de huevo: 5
Cacao

Cocer la leche, la crema y el chocolate blanco trozado, removiendo continuamente hasta que esté fundido. Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y añade la preparación de chocolate blanco. Luego, pasar por un colador y cocer a baño maría, sin dejar de remover, hasta que la crema espese ligeramente. Déjala enfriar. Servir espolvoreándola de cacao.

# 891.- Crema De Chocolate Con Leche De Soya

300 cc. Leche de Soya
2 cdas. Maicena
1 yema de huevo
1 huevo
100 grs. de azúcar
150 cc. de oporto
1 cda. Esencia de vainilla
200 grs. chocolate semi amargo

Mezclar la leche de soya con el oporto.
En otra olla poner el huevo, maicena, la yema, el azúcar y mezclar todo muy bien.
Luego incorporar la leche con el oporto, poner la olla al fuego y revolver hasta que hierva.
Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y el chocolate derretido a baño maría.
Se mezcla y se deja enfriar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=409&busqueda=30/08/2006%202:12:45&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=CREMA%20DE%20CHOCOLATE

# 892.- Crema De Chocolate Sin Huevos

Porciones 4
1 taza de leche fría total 250cc.
1 taza de leche caliente total 250cc.
3 cucharadas de fécula (maicena, chuño)
2 cucharadas de cacao amargo
1/2 taza de azúcar total 100 gramos
1 cucharadita de vainilla

Mezclar bien la fécula con el azúcar y agregar revolviendo la leche fría.
Aparte disolver el cacao agregándole de a poco la leche caliente.
Incorporar a la preparación anterior.
Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que la crema comienza a espesar y suelte el hervor.
Retirar y agregar la esencia de vainilla.
Servir en compoteras individuales, dejar enfriar y espolvorear la superficie con grageas de chocolate.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=312

# 893.- Crema De Ciruelas Con Canela

Chef: Hna. Bernarda
Azúcar 100 g
Canela en rama 1
Crema chantilly 180 g (Esp.: Nata Montada)
Huevos 4 Unidades
Orejones de ciruelas descarozadas 1 k
Vino tinto 1 Taza

*Varios*
Cerezas Cantidad necesaria
Crema Chantilly Cantidad necesaria
Frutillas Cantidad necesaria

Coloque en una cacerola las ciruelas junto con el vino y la canela.
Deje cocinar hasta que estén blandas.
Retire y procese.
En un bowl bata los huevos junto con el azúcar.
Incorpore las ciruelas procesadas y mezcle.
Lleve a fuego y mezcle continuamente hasta que este caliente.
Retire, vierta en una fuente amplia y lleve a la heladera durante 1/2 hora.
Una vez frió vierta en un bowl.
Añada la crema chantilly. Mezcle.

Presentación
Sirva en copas o en una fuente y decore con crema chantilly, frutillas y cerezas.

# 894.- Crema De Fruta

1 banana,
1 manzana,
500 cc. de leche permitida,
4 cdas. al ras de Maizena,

1 cda. de Kero.

Licuar la fruta con las tres cuartas partes de la leche hervida y tibia. Agregar la Maizena, previamente disuelta en la leche fría restante. Cocinar hasta que espese y hervir 3 minutos. Dejar enfriar y agregar Kero. Servir frío.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-de-frutas/

# 895.- Crema De Naranja.

1 1/2 tazas de leche entera.
6 cucharadas de azúcar.
3 cucharadas de maizena.
6 cucharadas de agua.
1 y ¼ cucharadas de ralladura de corteza de naranja.
2 yemas de huevo.
2/3 tazas de zumo de naranja natural.
1 y ½ cucharadas de licor de naranja.
Mermelada de naranja para decorar.

Disolver el azúcar en la leche y llevar al fuego en una cazuela. Disolver también la maizena en agua y cuando la leche empiece a hervir agregarla junto con la ralladura de naranja. Ir removiendo sin parar unos 3 minutos aproximadamente y retirar del fuego. A continuación mezclar la yema con el jugo y, cuando lo anterior haya reposado un poco, agregarlo removiendo enérgicamente. Llevar nuevamente al fuego y dejar que hierva unos minutos sin parar de remover. Retirar del fuego, añadir el licor y mezclar bien. Verter en copas y decorar con mermelada de naranja. Dejar que se enfríe y servir.

# 896.- Crema De Vainilla Con Almidón De Papa

½ cda. Almidón de Papa
1 taza de leche
¼ taza de azúcar
2 yemas de huevo
1 cdita. Esencia de vainilla.

Calentar la leche con el azúcar.
Mezclar en un bol las yemas con el almidón de papa, hasta que quede una crema.
Cuando la leche suelte el hervor, sacar del fuego y vaciar la mitad de la leche a la mezcla de yemas.
Batir enérgicamente y agregarla al resto de la leche.
Volver a poner a fuego bajo durante 3 minutos.
Sacar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
Cambiar a otra fuente para evitar que las yemas se sigan cociendo.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=140&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=CREMA%20DE%20VAINILLA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 897.- Crema De Vainilla Con Crocante De Almendras

Porciones 4

30 gramos de manteca (Esp.: mantequilla en España)
1/2 taza de azúcar total 100 gramos
50 gramos de almendras picadas
1 caja de postre de crema de vainilla de 4 porciones
1 cucharada de licor de naranja (Opcional)

Untar con manteca un mármol.
Poner en una cacerola chica la manteca y llevar al fuego hasta que se derrita.

Agregar el azúcar y continuar revolviendo a fuego suave hasta que el azúcar se derrita y tome un color dorado.
Agregar rápidamente las almendras picadas, girar la cacerola para que la fruta se distribuya y volcar sobre el mármol.
Dejarlo enfriar y luego picarlo con un cuchillo de hoja ancha.
Aparte preparar la crema de vainilla de acuerdo a las indicaciones.
Una vez pronta agregarle el licor y dejarla que se enfríe un poco pero no del todo.
Distribuir la crema en cuatro copas y llevarlas a la heladera hasta que se enfríe bien.
En el momento de servir espolvorear con el crocante triturado.

# 898.- Crema De Vainilla Con Harina de Maíz

2 cdas. Harina de Maíz
500 cc. de leche
25 grs. azúcar flor
2 yemas de huevo
2 cditas. Esencia de vainilla

Calentar la leche con la mitad de la azúcar.
Mezclar la harina de maíz, las yemas y el resto de la azúcar con un poco de leche fría.
Cuando la leche suelte el hervor, la mitad de esta leche agregarla a la mezcla de harina de maíz, revolver bien y esta mezcla agregarla a la leche restante.
Calentar a fuego lento hasta que espese.
Después retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=263&busqueda=30/08/2006%202:14:03&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=CREMA%20DE%20VAINILLA%20CON%20HAR.%20MAIZ%20-%20SIN%20GLUTEN

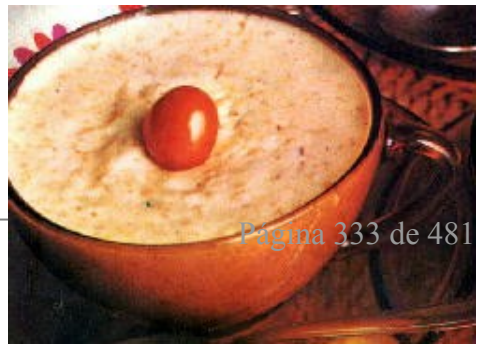
# 899.- Crema Helada De Frutas

Porciones 10
1 caja de gelatina de naranjas de 4 porciones (o caja chica)
1 taza de agua hirviendo
1 taza de frutillas
1 lata de leche condensada 300cc
1 taza de crema de leche o nata total 250cc
1 taza de grana de chocolate.

Poner el contenido de la caja de gelatina en un bol, agregar poco a poco el agua hirviendo revolviendo con un batidor para que se disuelva perfectamente.
Dejar entibiar.
Agregar la frutilla previamente bien lavada y cortada en trozos pequeños y la leche condensada.
Aparte batir la crema doble hasta que esté bien espesa y una vez fría la preparación anterior incorporar la mitad de ella.
Volcar en compoteras individuales y llevar a la heladera para que se solidifique la crema.
Decorar la parte superior con la crema restante salpicando al final con la grana de chocolate.
Este postre se sirve bien frío.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=39

# 900.- Crema Helada De Nuez

Porciones 10
1/2kg de ricota
8 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)
100 gramos de nueces molidas total 1 taza medida
4 cucharadas de coñac
1 taza de crema doble total 250cc. (Esp.: Nata)
3 claras
3 cucharadas de azúcar



Pasar por la procesadora la ricota, agregarle el azúcar impalpable hasta formar una crema.
Incorporar las nueces y el coñac.
Batir la crema doble sin azúcar hasta que esté bien espesa y agregárselo a la preparación anterior.
Aparte batir las claras a nieve con 3 cucharadas de azúcar hasta formar un merengue bien firme.
Incorporar la crema a las claras en forma envolvente.
Llevar a enfriar en heladera para luego servir bien frío en copas apropiadas acompañadas con amarettis.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=32

# 901.- Crema Volteada

1 litro de leche
7 yemas
3 huevos
1 taza de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de azúcar para acaramelar el molde.

Mezclar el azúcar con los tres huevos, sin que salga espuma, hasta que el azúcar se disuelva, añadirle las yemas y seguir mezclando, agregar la leche y la esencia de vainilla. Colocar la mezcla en un molde acaramelado y ponerlo en baño maría en horno moderado hasta que cuaje. Dejarlo enfríar para desmoldarlo, servirlo frío.

# 902.- Crème Brulée

Leche 1 litro
Crema de leche 1 litro (Esp.: nata)
Yemas 16
Esencia de vainilla 1 cucharadita
Azúcar 160 gramos
Azúcar rubia 12 cucharadas.

Mezclar la leche con la crema de leche, las yemas, la esencia de vainilla y el azúcar común.
Pasar la preparación por un colador fino y distribuirla en 12 cazuelitas de 8 centímetros de diámetro (con bordes de 3 centímetros de alto). La preparación debe llegar casi hasta el borde.
Llevar las cazuelitas al horno, a temperatura baja(130ø), en baño maría y cocinar 2 horas.
Retirar las cazuelas del horno y, una vez frías, distribuir sobre cada una 1 cucharada de azúcar rubia, esparciéndola bien sobre la superficie. Finalmente, caramelizar el azúcar con un soplete o llevarlas al grill del horno 2 minutos para obtener una capa superior doradita y crocante
Del diario Clarín

# 903.- Créme Brulée

Gentileza Buenos Aires Natural Chef
200 g Azúcar (de ser posible orgánica)
500 cm3 Leche de soja sin sabor
1 cucharadita rasa Cúrcuma
1 cucharada panzona Almidón de maíz
1 cucharada Esencia de vainilla natural
1/2 Manzana roja rallada
100 cm3 Tofu dulce

Colocar en una cacerola la manzana rallada (puré) junto con la leche de soja, cúrcuma, 1/2 cucharada de esencia de vainilla y el azúcar. Mezclar bien con batidor de alambre.
Llevar al fuego y revolver constantemente hasta que la preparación hierva, se espese y forme una crema lisa (unos 8 minutos). Si no es así, procesar con procesadora de mano. Retirar del fuego y agregar la otra media cucharada de esencia de vainilla. Unir esta crema con el tofu dulce y mezclar muy bien.

*Armado Del Plato*
Distribuir la crema final en cazuelas no muy grandes (cazuelas para créme brulée) y enfriar bien. Antes de servir espolvorear la superficie de cada crema con un poco de azúcar orgánica integral y quemar con plancha o mechero para caramelizar el azúcar. Colocar la cazuela en el centro de un plato grande y decorar con alguna

fruta o menta. Tofu dulce: procesar un poco de tofu con azúcar y esencia de vainilla hasta saborizar. Agregar agua para darle una textura de crema recién salida del envase. Utilizar.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_5.html

# 904.- Crumble

150 g PREMEZCLA
120 G Fécula De maíz
90 g de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)
130 g de azúcar (blanca, negra o mezclada)
1 kg de manzanas
Azúcar
Cáscara de limón.

Prepare una compota con las manzanas, el azúcar, la cascarita de limón y muy poco agua para que quede una compota bien sequita. Ponga en un recipiente que puede ir al horno. Con la premezcla, fécula y azúcar prepare –restregando entre las manos – un granulado. Cubra con el mismo las manzanas y lleve a horno caliente para dorar. Es un postre inglés delicioso. Se puede servir tibio, acompañado de crema de leche apenas batida. Si tiene una ocasión muy especial y quiere gastar un poco más, use en Lugar de 120 g de fécula sólo 100 g y agregue 50 g de almendras molidas.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 905.- Cuadraditos De Cereal

1 lata de leche condensada
150gr. de chocolate en barra
1 paquete de cereales

Poner a fuego mínimo la leche condensada con el chocolate hasta que se derrita
Agregar los cereales
Colocar sobre una placa rectangular de 1cm de alto
Llevar a la heladera y cuando esté frió, cortar cuadraditos
http://www.celico.com.ar/notas/receta_23.html

# 906.- Dátiles Rellenos De Manjar

1 bandeja de dátiles,
1 bote de leche condensada,
1/4 de nueces,
Azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)

Se cuece el bote de leche en agua durante 1 hora en la olla a presión (manjar),una vez hecho y frío se mezcla con las nueces molidas, se abre el datil con cuidado que no se rompa se quita el hueso y se rellenan con la mezcla, se rebozan en el azúcar glass.

# 907.- Cuajada Casera

-1 litro de leche de oveja.
-½ varita de canela (opcional).
-12 gotas de cuajo (de farmacia).

-Poner un cazo al fuego y calentar la leche con la varita de canela a fuego fuerte. .
-Una vez rompa a hervir, retirarla del fuego rápidamente y dejarla enfriar hasta que esté a temperatura ambiente (aprox. 30º). .
-Después, retirar la varita de canela. .
-A continuación, echar 3 gotas de cuajo en cada una de las 4 terrinas de barro de los comensales e incorporar la leche, removiendo constantemente. .
-Dejar reposar el preparado en un lugar fresco o en el frigorífico, sin mover las terrinas hasta que haya cuajado del todo. .

-Servir a la mesa en la misma terrina, acompañada de azúcar o miel. .
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=35

# 908.- Delicias De Manzanas

1/2 Kg. de manzanas,
1 y 1/2 tazas de azúcar,
3 cdas. de maicena,
3 cdas. de leche,
1 cda. De manteca,
6 huevos,
1 cdita. de canela.

Pelar y cortar las manzanas en cubos pequeños, y cocinarlas en una cacerola junto con el azúcar. Hacer un puré, agregar la maicena, diluida en la leche, y la manteca. Cocinar 4 minutos hasta que espese, retirar y dejar enfriar. Incorporar los huevos batidos y la canela; integrar todo. Colocar en una budinera acaramelada. Hornear a baño maría hasta que esté cocido. Desmoldar cuando esté frío. Servir bien frío.
Comentario: 1 porción aporta 290 calorías, 55 grs. de hidratos de carbono, 5 grs. de proteínas, 5 grs. de grasas, vitamina A y E, fósforo, potasio, magnesio y fibra. Es ideal para acompañar con un copo de crema de leche batida.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/13/

# 909.- Duraznos Nevados

Chef: Hna. Bernarda
Duraznos en almíbar 1 Lata (Esp.: Melocotones)

Crema de vainilla
Azúcar 125 g
Esencia de vainilla 1 cdita.
Fécula de maíz 2 cdas.
Leche 1 L
Leche fría 3 cdas.
Yemas 3 Unidades

Merengue cocido
Azúcar 6 cdas.
Claras 4 Unidades

Varios
Cerezas 100 g

- Corte los duraznos en gajos finos. Reserve.

Crema de vainilla
- En una olla ponga a hervir la leche junto con la esencia de vainilla.
- En un bowl coloque las yemas, el azúcar, la leche fría y la fécula de maíz. Mezcle bien.
- Vierta de a poco la leche caliente en la preparación mientras sigue batiendo y luego coloque sobre el fuego y revuelva hasta que suelte el primer hervor. Retire y deje enfriar.

Merengue cocido
- En un recipiente bata las claras de huevo a punto nieve, luego incorpore el azúcar a mitad del procedimiento y siga batiendo.
- Lleve el merengue al Baño María y continúe batiendo hasta que quede un merengue bien firme.

Armado
- En una fuente para horno ponga en la base la crema de vainilla, luego los duraznos y por último coloque el merengue en una manga y decore la parte superior con el mismo.

Presentación
Sirva en una fuente y decore con las cerezas.

# 910.- Coca De Yogur

La utilizo tamben para tartas añadiéndoles chocolate, está muy buena y a los niños les encanta. Te digo la receta por si te interesa, se toma la medida del vaso del yogur:
1 yogur
1 vaso yogur de aceite
2 vasos yogur de azúcar
3 vasos de yogur de harina (yo uso la de Adpan)
3 huevos
1 sobre de soda (esos que son uno azul y uno blanco, creo que se llama así, uno de cada) (Arg.: Ver receta en Tips)
Se bate todo y al horno +/- 20 min. a 180ºC

Si lo quieres hacer de chocolate puedes deshacer chocolate (yo uso valor) en un poco de leche, añadir nata y cuando esté deshecho se lo pones a la mezcla y le das unas vueltas, luego al horno. Con lo que te sobre de chocolate puedes cubrirlo y meterlo a la nevera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2578401

# 911.- Eistorte Mit Erdbeeren

(BASE DE MERENGUE CON UN SUAVE RELLENO DE YOGURT, QUESO Y LICUADO DE FRUTILLAS)
*Base:*
1 disco de merengue de 26 cm de diámetro.

*Relleno:*
200 gr de queso crema,
500 cc de yogurt,
750 cc de crema de leche,
2 cucharadas de jugo de limón,
2 cucharadas de ralladura de limón,
280 gr de azúcar,
45 gr de gelatina,
500 gr de frutillas frescas.

*Para su terminación:*
300 gr de chantilly, (Esp.: Nata Montada)
15 frutillas grandes.

Previamente colocamos el disco de merengue dentro del aro 26 cm de diámetro.
Vierta el yogurt en bol, junto con el jugo y la ralladura de limón acompañando con él queso. Batimos la crema doble con unas gotitas de limón. Diluimos la gelatina.
Incorporamos a la primera preparación, seguimos con la crema doble con movimientos envolventes.
Colocamos las tres cuartas partes en el molde anteriormente reservado, llevamos al freezer.
Licuamos las frutillas y las incorporamos al restante de la preparación.
Está última parte es la que colocamos por encima de la anterior. Llevamos a freezer durante 2 a 3 hs aproximadamente.
Retiramos durante 5 minutos para lograr que el aro se desprenda con facilidad. Con una espátula colocamos en bandeja. Mientras batimos el chantilly y tenemos previamente las frutillas restantes limpias.
Colocamos en manga realizando rulos solamente en su contorno, luego fileteamos las frutillas simultáneamente, le damos un brillo sutil con gelatina.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 912.- Empanadillas De Membrillo

200 grs. de fécula de maíz (Maizena)
90 grs. de harina de arroz
4 cucharaditas de levadura
3 cucharadas de azúcar
100 grs. de mantequilla
1 huevo
1/2 taza de leche
Dulce de membrillo

1 cucharada sopera de chuño (cocer 100 c/c. de agua y una cucharada de fécula de mandioca hasta lograr una masa transparente).

Cernir las harinas con la levadura, mezclar con el azúcar, incorporar la mantequilla y desgranarla. Añadir el huevo e ir agregando la leche hasta formar una masa lisa y el chuño. Dejar reposar 10 minutos. Estirar, recortar tapas. Colocar en el centro el dulce (desmenuzado con el tenedor y un chorrito de agua. unir la masa sin mojar los borde, pintar con huevo batido o leche y espolvorearlas con azúcar.
Cocinar en horno moderado durante 20 a 30 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 913.- Espuma De Chocolate

Porciones 6
¾ taza de cocoa
50 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 taza de dulce de leche
½ taza de nueces picadas total 50 gramos
1 cucharada de coñac
3 yemas
3 claras
3 cucharadas de azúcar
100 gramos de amarettis (Opcional)

Primero ponemos en un tazón la cocoa, el dulce de leche y la manteca blanda.
Llevamos a fuego suave y con mucho cuidado vamos revolviendo con palita de madera hasta que esté todo integrado.
Retiramos enseguida.
Dejamos enfriar un poco e incorporamos las nueces picadas, el coñac y las yemas algo batidas.
Aparte batir con batidora las 3 claras a nieve junto con el azúcar y una vez pronto el merengue, incorporar a la preparación anterior suavemente.
Servir en copas apropiadas con amarettis deshechos.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=17

# 914.- Espuma De Chocolate

Chef: Hna. Bernarda

Azúcar impalpable 6 cdas. (Esp.: Azúcar Glass)
Chocolate 2 cdas.
Chocolate amargo 1 cdas.
Claras 4 Unidades
Crema chantilly 180 g (Esp.: Nata Montada)

*Varios*
Chocolate picado 100 g
Crema chantilly - (Esp.: Nata Montada)

Bata las claras a nieve junto con el azúcar impalpable.
Añada el chocolate amargo, el chocolate dulce, la crema chantilly y mezcle con mucho cuidado con movimientos envolventes.
Sirva en copas individuales y refrigere tapada con papel film.
Decore con chocolate picado, crema chantilly, hojas de menta y sirva bien fría.

# 915.- Espuma De Mandarinas

250 cc. de jugo de mandarinas,
Ralladura de una mandarina,
1/2 sobre de gelatina sin sabor,
3 claras,
1 cda. de maicena,
Edulcorante a gusto.

Hervir el jugo de mandarinas, agregar la maicena, previamente disuelta en agua fría; disolverla a baño maría. Incorporar las claras batidas a nieve, junto con el edulcorante y la ralladura de mandarina; mezclar con movimientos envolventes. Servir frío en copas o compoteras.
Comentario: Una porción aporta 90 calorías, 18 grs. de hidratos de carbono, 5 grs. de proteínas, fibra, vitamina A, C, magnesio, potasio, no contiene grasas y aporta muy pocas calorías , por lo tanto puede ser consumido por aquellas personas que deseen bajar de peso.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/14/

# 916.- Espuma De Manzanas

200 grs. de manzanas cocidas,
2 claras,
50 grs. de azúcar,
1 cdita. de jugo de limón.

Pisar las manzanas cocidas hasta formar un puré. Batir las claras a punto nieve, junto con el azúcar. Agregar las frutas y el jugo limón con movimientos envolventes. Servir enseguida.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/espuma-de-manzana/

# 917.- Espuma De Manzana

750g. de manzanas
150g. de azúcar
4 yemas
1 copa de coñac
1 limón
1 paquete de gelatina de limón

Quita el corazón de las manzanas y córtalas a trozos con la piel. Ponlas en una cazuela, échales 50 g de azúcar por encima, Cubrelas con un vasito de agua y añade el zumo de limón y un trozo de corteza del limón.

Ponlas a cocer dándoles removiéndolas. Mientras tanto bate las yemas con el resto del azúcar, hasta que estén esponjosas.

Cuando las manzanas empiecen a deshacerse pásalas por la batidora. Disuelve la gelatina en un poco de agua hirviendo y añade el puré de manzanas, y haz que se junten removiéndolo con un tenedor de palo.

Cuando la mezcla esta tibia añade las yemas y el coñac. Echarlo en un molde untado de coñac y dejar reposar en la nevera por lo menos 4 horas."

# 918.- Fantasías De Arroz Con Chocolate Y Melocotón

-Un arroz con leche para 4 personas.
-1 bote de melocotón en almíbar. (Arg.: Durazno en almíbar)
-1 terrina de queso fresco Mascarpone.
-Cobertura de chocolate.
-1 bote de mermelada de melocotón. (Arg.: Mermelada de durazno)

-Añadir queso fresco y melocotón en almíbar en daditos al arroz con leche y dejar enfriar.
-Con la pasta resultante formar bolas, ayudados con dos cucharas, decorar con el chocolate fundido al baño maría y cubrir con la mermelada de melocotón.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=36

# 919.- Flan

-500 ml de leche.
-5 huevos.
-150 g de azúcar.

*-Para el caramelo:.*
-60 g de azúcar.
-1 cucharada de zumo de limón.
2 cucharadas de agua.

-Poner el azúcar con el agua y el zumo de limón en un molde para flan.
-Conectar el microondas 5 minutos al 100%.
-Cubrir todo el fondo y enfriar.
-Batir la leche con los huevos y el azúcar.
-Colar sobre el molde caramelizado y meter al microondas 2 minutos al 100% y 8 minutos al 50%.
-Refrigerar y desmoldar.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=37

# 920.- Flan De Almendras

• ½ l. de leche
• 200 grs. de azúcar
• 100 grs. de almendra molida
• 4 huevos medianos
• Rallar la piel de un limón

• En una tartera se ponen 3 cucharadas de azúcar y lo quemamos a fuego lento (con dos o tres gotitas de agua)
• Mezclar un vaso de leche y el azúcar (si ponemos primero la leche al fuego se deshace mejor)
• Se baten los 4 huevos y se mezclan luego con la almendra molida y la leche restante
• En la tartera ponemos ya todos los ingredientes mezclados
• Ponerla al Baño María (poner la tartera dentro de un recipiente con agua que cubra hasta mitad de la tartera) durante 45 minutos.

Para saber si ya está al punto podemos pinchar el flan con un alfiler. Si sale limpio es que ya está.
También podemos utilizar leche vegetal de soja (soya) o de arroz en vez de la de vaca y azúcar moreno o panela en lugar de azúcar blanca.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3183214

# 921.- Flan De Banana.

750 grs. de banana picada,
Jugo de limón abundante,
1/4 lt. de agua,
3 huevos,
1 lata de leche condensada,
4 ctas. de vainilla,
Azúcar.

Picar las bananas y rociarlas con abundante jugo de limón. Ponerlas en la licuadora con el agua y licuar. En un bol batir los huevos ligeramente con dos tenedores. Agregar la leche condensada y la vainilla. Por último, las bananas. Verter en molde de budín inglés de 24 cm., previamente acaramelado. Cocinar a Baño María (asadera con agua ya caliente) en horno moderado de 50 a 60'. Está pronto cuando el cuchillo sale limpio. Servir frío con salsa de dulce de leche caliente (dulce de leche diluido con un poquito de leche) o crema chantilly.

# 922.- Flan De Calabaza

(Para 8 personas)
1 vaso de agua
1 vaso de azúcar
1 kilo de calabaza (Arg.: Zapallo)
1 ramita de canela
1 litro de leche
4 cucharadas de maicena
Cucharadita de sal

Se hierve la leche con la canela.
La calabaza se trocea y se pone a hervir con la sal y el agua.
Cuando esté blanda y sin líquido, se pasa por el pasapuré.
Se liga con la leche.
Se le añade la maizena disuelta en un poco de leche fría o de agua.
Se pone de nuevo al fuego con el azúcar, removiendo constantemente hasta que espese.
Se aromatiza con una cucharada de vainilla.
Se hace un caramelo con las seis cucharadas de azúcar y se unta un molde de cristal.

# 923.- Flan De Calabaza

400 gr. Calabaza hervida
150 cc Agua
1 cucharada sopera Almidón de maíz.
1 lata Leche Condensada
4 Huevos
Esencia de vainilla a gusto.

*Optativo:*
Ralladura y/o jugo de ½ naranja.
Caramelo para el recipiente
Ralladura de naranja para decorar

Molde savarin: capacidad 1 litro.
Los pones en el savarin en el horno y esta hecho cuando lo pinchas o introducís un tenedor o cuchillo y esta firme.
Se puede acaramelar el molde o no según tu gusto.
Quedo muy rico con caramelo.
Y sin caramelo permite comerlo como entrada agridulce frió con carne de aves o vacuna cocida fria
Servir frío como entrada agridulce o postre.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/2052

# 924.- Flan De Calabaza Y Leche De Coco

10 Porciones
1 taza azúcar para el caramelo
¼ taza agua para el caramelo
225 gr. queso crema
½ taza azúcar
4 huevos
2 cdas. Maicena
2 tazas calabaza hervida y majada
1 cda. extracto de vainilla
1 taza leche de coco
½ taza leche fresca

Calienta el horno a 350 grados.  Prepara un molde con baño de agua y coloca el flan dentro del molde.

En una taza resistente al microondas mezcla el azúcar con el agua y cocina en el microondas a temperatura máxima (high) por 5 a 7 minutos.
Echa el caramelo un molde.
En el procesador de alimentos mezcla el queso crema, azúcar y añade los huevos uno a uno.
Añade la maicena, calabaza, extracto de vainilla, leche y mezcla hasta unir.
Echa la mezcla en el molde acaramelado. Hornea por 1 hora.
Deja enfriar y coloca en el refrigerador hasta el momento de servir.

# 925.- Flan De Café

800 cc. de leche,
400 cc. de agua,
10 huevos,
5 grs. de café soluble,
Edulcorante a gusto,
100 grs. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Batir los huevos y agregarles la esencia. Disolver en la leche, el café y el edulcorante; mezclar e incorporar a la preparación anterior. Verter la preparación en un molde previamente enmantecado. Cocinar a baño maría. Servir frío, con un copo de crema de leche batida.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-cafe/

# 926.- Flan De Chocolate

750cc de leche
200gr de chocolate cobertura amargo
8 Huevos
8 cucharadas de azúcar
Vainilla, Azúcar para caramelo

Colocar cinco cucharadas de azúcar en una flanera y agregar un poco de agua. Llevar a fuego y hacer un caramelo rubio. Enfriar. Colocar la leche a hervir en una olla. Una vez que hierva, agregar el chocolate rallado y mezclar para que se disuelva. En un bol colocar los huevos y batirlos junto con el azúcar.
Volcar la leche con el chocolate sobre los huevos y mezclar bien. Cocinar en horno medio a baño maría por aproximadamente 45 minutos. Para saber que esta listo introducirle un cuchillo y si sale limpio ¡ya está!

# 927.- Flan De Chocolate

3 Huevos,
½ litro Leche,
2 cucharadas de azúcar,
80 gr Cacao en polvo

Calentar la leche dentro del microondas durante 2 o 3 minutos en un recipiente para el microondas.
Incorporar el cacao en polvo y disolver bien.
Batir los huevos en un recipiente hondo. Añadir el azúcar y mezclar bien. Incorporar a esta mezcla el cacao con leche.
Verter en una flanera o tuper, dejar cocer en el microondas a punto de descongelación (50%), durante 12 o 13 minutos. Retirar y dejar enfriar. Conservar en el refrigerador. Desmoldar sobre una fuente Servir.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104176.html

# 928.- Flan De Chocolate (Microondas) Facilísimo

1 tazón de leche (yo puse aprox 400cc)
Media tableta de chocolate (usé valor con leche)
3 huevos
3 cucharadas de azúcar

Deshacemos el chocolate en la leche a fuego medio.
Batimos muy bien los huevos con el azúcar.
Cuando la leche con el chocolate está templado, lo mezclamos con los huevos batidos con el azúcar.
Repartimos en moldes o en un sólo molde apto para microondas lo tapamos con film transparente agujereándolo.
8 minutos 600w aproximadamente
Nota, para que no desborde, no llenéis los moldes a tope.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4887995

# 929.- Flan De Coco:

Batir 3 o 4 huevos, a mano, no demasiado, con 8 cucharadas de azúcar, agregar 200 gr. de coco y 1 litro de leche fría. Si les gusta un poco de vainilla.
Acaramelar una budinera y volcar la preparación
Colocar en micro hondas a máxima potencia durante 20 a 25 minutos. Cuando el coco, que queda para arriba esté seco, sacarlo. Enfriar, desmoldar.
Se puede freezar en la budinera, al aire (sin envolver) o desmoldado. yo no lo envuelvo lo descongelo horas antes de servirlo

# 930.- Flan De Dulce De Leche

6 huevos
1 yema
1 Kg. dulce de leche

Mezclar todos lo ingredientes en un bol.
Colocar la mezcla en una budinera acaramelada o en budineritas individuales.
Cocinar a Baño de María en horno bajo entre 50´a 60´. Debe quedar blando pero con la consistencia suficiente como para poder desmoldarlo sin que se rompa.
Una vez frío, decorar con crema chantillí y nueces picadas.

# 931.- Flan De Durazno

8 porciones
¾ taza azúcar
1 taza de duraznos licuados en conserva (Esp.: Melocotones)
3 huevos
1 lata grande de LECHE CONDENSADA
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 tazas de LECHE EVAPORADA
Duraznos rebanados para decorar

Derretir el azúcar granulada a fuego suave y bañar con ese caramelo un molde.
Batir los huevos y añadir la LECHE CONDENSADA, los duraznos licuados, la vainilla y la LECHE EVAPORADA , mezclar bien y verter en el molde acaramelado.
Llevar a horno de 175 C (350 F) a baño María por 1 ½ horas. Dejar enfriar en el horno. Luego desmolde y servir decorado con duraznos.

# 932.- Flan De Fécula De Mandioca

2 tasas de leche
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharadas al ras de fécula de mandioca
5 yemas
5 claras batidas a nieve

Colocar 1 1/2 taza de leche en una cacerola con las 3 cucharadas de azúcar, hasta que rompa el hervor y agregarle la leche restante, agregar las 2 cucharadas de fécula y revolver continuamente hasta espesar y retirar del fuego.
En una fuente profunda se baten las yemas y se agrega de a poco la preparación anterior, la vainilla y por ultimo las claras batidas a nieve. Verter todo en una budinera acaramelada y llevar al horno y cocinar a baño maría mas o menos 1 hora
http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2

# 933.- Flanes De Melocotón

6 mitades de melocotón al natural (Arg.: Durazno)
2 cucharadas de almíbar
4 cucharadas de fécula de maíz al ras (Maizena)
1 cucharada de azúcar
Caramelo liquido.

Triturar los melocotones, añadir el almíbar, el azúcar y la fécula de maíz disuelta en una cucharada de agua fría. Mezclar bien, llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Colocar en moldecitos individuales acaramelados. Dejar enfriar, desmoldar y servir con crema chantilly.
*VARIANTE:*
Estos flanes se pueden preparar con 3 manzanas hechas puré con 3 cucharadas de azúcar. En caso de no poder usar nata montada, un sustituto rico es la crema preparada con 200 grs. de ricotta (requesón), 4 cucharadas de leche descremada, 2 cucharaditas de esencia de vainilla y 1 cucharada de azúcar, batiendo los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. También se puede utilizar queso crema (tipo petit suisse o Philadelphia).
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 934.- Flan De Leche Condensada

6 personas:
1 lata de leche condensada,
6 huevos (claras y yemas),
Vainilla al gusto,
1 lata de agua (usar la medida de la lata de leche).

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora. Vierta la mezcla en un molde de caramelo y hornéelo en baño de María de 25 a 30 minutos a 350 grados. Déjelo enfriar y disfrútelo

# 935.- Flan De Leche Condensada

Una lata de leche condensada (370g).
3 huevos.
750ml de leche entera.
2 cucharadas de azúcar.
Una cucharada de agua.

Se baten los huevos y se añade la leche condensada y la leche entera.
Se prepara en una flanera un caramelo con el agua y el azúcar, y se deja enfriar.
Se vierte la mezcla en el molde caramelizado y se pone en el horno al baño María durante 30 minutos.
Se comprueba con una aguja si está hecho, ésta debe salir limpia.
Se deja enfriar y se desmolda.
A la mezcla de ingredientes se le puede añadir coco, durazno en almíbar, macedonia de frutas.

# 936.- Flan De Leche De Soja

1/2 lt. Leche de Soya
4 huevos
1/2 taza azúcar
1 cda. de esencia de vainilla

Mezclar la leche con los huevos, azúcar y vainilla.
Acaramelar un molde y verter la mezcla.
Poner a baño María hasta que cuaje.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=423&busqueda=30/08/2006%202:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=FLAN%20DE%20LECHE

# 937.- Flan De Leche Con Quinoa

1 ½ taza de Quinoa Lavada
½ litro de leche
¾ taza de azúcar
1 taza de manjar (Dulce de Leche)
5 huevos
Azúcar para caramelo

Batir los huevos con el azúcar.
Agregar la leche, manjar y quinoa.
Acaramelar un molde y poner a baño María, hasta que la leche esté cuajada.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=150&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=FLAN%20DE%20LECHE%20CON%20QUINOA

# 938.- Flan De Maizena

5 cdas. al ras de Maizena,
½ litro de leche,
¼ taza de azúcar,
2 yemas,
1cdita. de esencia de vainilla.

Disolver la Maizena en un poco de leche. Colocar en un tazón enlozado el resto de la leche con el azúcar y llevar al fuego fuerte hasta que hierva. Reducir el fuego a mínimo, agregar de a poco la Maizena disuelta y revolver continuamente durante 2 minutos. Retirar, entibiar un poco y añadir las yemas apenas batidas, mezclando muy bien. Llevar a fuego suave y cocinar 3 minutos, revolviendo siempre. Retirar, agregar la esencia y mezclar. Colocar en una budinera acaramelada o en pequeños moldes individuales. Dejar enfriar, poner en la heladera, y desmoldar.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-maizena/

# 939.- Flan De Melocotón O Duraznos

1 huevo
1 melocotón mediano (Arg.: Durazno)
1 cucharada de postre de caramelo liquido
(o lo podemos preparar, colocando al fuego 60 gramos de azúcar en una cazuelita pequeña y lo dejamos que se disuelva, y logre el color caramelo)
1 dl de leche semidesnatada (si estas a dieta)
Edulcorante liquido a gusto (si sigues a dieta) sino puedes ponerle 2 o 3 cucharadas de azúcar.

Pelar el melocotón, y reducirlo a puré, con el azúcar o con el edulcorante.
Batir el huevo con un poco de azúcar o edulcorante y la leche.
Unir al puré de melocotón.

Cuando este todo bien mezclado llenar una o dos flaneras de metal o cristal, (moldes individuales)
En el fondo de los moldes colocarás el caramelo y luego el flan.
Cocinar en horno suave aproximadamente durante 20 a 25 minutos en 180ºC

También si lo pones en las de cristal lo puedes cocer en el microondas, que en 5 minutos estarán listos.
Según la potencia del microondas, deberías colocarlos durante 3 minutos a una potencia mediana, y luego en la máxima dos o tres minutos más.
Cuando estén completamente listos, (te darás cuenta, porque 1º o se separa de los bordes del molde, o 2º por que lo puedes pinchar y de esa forma si sale seco sabrás que esta listo.

Desmoldar, y que quede caramelo líquido en el plato en el que los has desmoldado, si quedara pegado en el molde, echarle unas gotas de agua y dejar calentar a baño Maria o en el microondas durante un ratito apenas, luego volcar sobre los flancitos.

Puedes acompañar este exquisito flan con frutos rojos y una cucharada de yoghurt sin llegar a ser una nata montada, o con trocitos de gelatina de colores cortada en daditos.

NOTA: También se puede hacer este flancito con otros sabores peras, albaricoques, frambuesas, frutos del bosque etc.,

# 940.- Flan De Naranja

500 cc. de jugo de naranja,
Jugo de 1 limón,
200 grs. de azúcar,
2 cdas. bien colmadas de Maizena.

Hervir en una cacerolita el jugo exprimido de naranja y limón, junto con el azúcar. Agregar la Maizena, disuelta en 6 cdas. de agua fría. Revolver con cuchara de madera y cocinar 2 minutos después de que hierva. Colocar en una flanera mojada y dejar enfriar en la heladera 2 o 3 horas. Desmoldar y adornar con gajos de naranja.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-naranja/

# 941.- Flan De Naranja

½ lata de leche condensada.
½ lata de crema de leche.
75 gramos de queso crema.
½ vaso de jugo de naranja colado sin semillas.
10 gramos de gelatina sin sabor disuelta en un poco de agua.

Mezcle la leche condensada, la crema de leche y el queso crema muy bien. Luego agregue el jugo de naranja y la gelatina sin sabor disuelta en agua.
Mezcle todo muy bien.
Vacíe la mezcla en un molde caramelizado, lleve a refrigeración por espacio de tres horas o la víspera.
Desmolde, decore al gusto y sirva.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=10

# 942.- Flan De Naranja

- 1/2 litro de jugo de naranja.
- jugo de 1 limón.
- 200 gr. de azúcar- 2 cucharadas bien colmadas de Maizena.

Hervir en un cazo el jugo exprimido de naranja y limón, junto con el azúcar. Agregar la Maizena ,disuelta en 6 cdas. de agua fría.
Revolver con cuchara de madera y cocinar 2 minutos después de que hierva. Colocar en una flanera mojada y dejar enfriar en la heladera 2 o 3 horas. Desmoldar y adornar con gajos de naranja.
http://recetas-celiacos.blogspot.com//

# 943.- Flan De Peras Con Salsa De Dulce De Leche

*Salsa de dulce de leche:*
250 g de dulce de leche
1/2 taza de leche

*Caramelo:*
120 g de azúcar
1/4 taza de agua

*Flan:*
1 lata de Leche Condensada
400 cc de Leche en polvo preparada
5 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 lata de peras en almíbar

Colocar el azúcar y el agua en una cacerolita. Cocinar hasta obtener un caramelo dorado y acaramelar un molde acanalado para flan.

En un bol mezclar la lata de Leche Condensada con la Leche preparada, agregar los huevos, la esencia de vainilla, la mitad de las peras, previamente escurridas y procesadas, y la otra mitad cortadas en trocitos. Verter la preparación sobre el molde acaramelado, y hornear a temperatura entre media y baja, a baño María, durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente. Si al introducir un cuchillo, éste sale limpio, el flan estará listo. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

# 944.- Flan De Yogurt

4 PORCIONES
1 taza de yogur
1 taza de azúcar (la que desee usar)
3 cucharadas de fécula de maíz
3 huevos enteros

Se bate todo bien hasta unirlo, se echa en un molde preparado con caramelo y se pone en Baño de María, aproximadamente 40 minutos o hasta que se le introduzca un palito y salga seco.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_17.html

# 945.- Flan En Microondas

Se hace el caramelo en el microondas, con azúcar y un pelín de agua. Se echa un poquito de caramelo en cada molde.
Aparte, se ponen en un bol 2 huevos y 2 yemas con 125 gr. de azúcar. Se bate y se le añaden 250 ml. de leche. Se bate otro poco, se llenan los moldes y al micro. Primero 2 minutos y medio a toda potencia, y después 3 minutos a media potencia, hasta que borboteen. Se sacan, se dejan enfriar un poco, y en la heladera con ellos. Al cabo de una media hora se desmoldan perfectamente, con su caramelito por encima
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4346570

# 946.- Fondue De Chocolate

Pusimos media tableta de chocolate, media tarrina pequeña de nata para montar (crema de leche) y una pizca de mantequilla, en la fondue. Luego troceamos un plátano, una pera, una manzana y un kiwi (previamente pelados), trocitos de pan sin y magdalenas sin...
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4813798

# 947.- Frutas Gratinadas.

1 taza de duraznos picados, (Esp.: Melocotones)
1 taza de frutillas picadas, (Esp.: Fresas)
1 taza de kiwis picados,
2 manzanas picadas,
3 plátanos picados,
1/2 lata de leche condensada,
1/2 taza de ron o el licor de su preferencia,
6 yemas de huevo.

En un recipiente mezcle los duraznos, las frutillas, los kiwis, las manzanas, los plátanos y el licor. Deje reposar durante 15 minutos. A continuación cuele la fruta y reserve el jarabe mientras, encienda horno para gratinar la salsa. Aparte a baño maría, bata rápidamente las yemas de huevo con la leche condensada, hasta conseguir una salsa espesa y cremosa. Termine la salsa incorporando gradualmente el jarabe. Cubra las frutas con esta salsa y gratine al horno. Para saborear este dulce en su esplendor sírvalo caliente.

# 948.- Frutas Rociadas Con Sambayon De Licor

Frutas tropicales de estación
2 yemas de huevo
2 cdas azúcar
2 cdas licor de cacao

Cortar las frutas en cubos.
Espolvorear con un poco de azúcar y reservar.

*Para el sabayon:*
Espumar las yemas con el azúcar y el licor.
Llevarlos a un baño maría y batir constantemente hasta que la crema quede espesa.
Rociar las frutas con el sabayon y luego gratinarlos para darles buen color.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 949.- Góndolas De Banana

Ingredientes: (para 8 personas)
8 bananas;
4 barritas de chocolate;
10 cdas. de dulce de leche;
8 palillos.

Cortar las barritas de chocolate en bastones. Hacer dos incisiones longitudinales en la parte cóncava de las bananas. Enrollar la piel y sujetarlas con un palillo. Clavar el chocolate con un palillo en el interior de las bananas y acomodarlas sobre la parrilla. Mientras, colocas el dulce de leche en una cacerolita, al rescoldo. Cocinar las bananas de 5 a 10 minutos. Retirarlas, ponerlas en una fuente y rociarlas con el dulce de leche tibio.
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689

# 950.- Gozua

100 g. nata líquida (Arg.: Crema de Leche)
15 gr. Azúcar
Crema pastelera

Mezclar la nata líquida, muy fría, con el azúcar y batir, despacio y suavemente. Cuanto más despacio batamos, obtendremos una nata más hueca.

A continuación, rellenar la base de una cazuela de barro, con la nata montada. Desmigar encima bizcocho o galletas sin gluten. Añadir una capa de crema pastelera. Espolvorear con azúcar. Quemar con un hierro al rojo. Adornar por encima con frutas.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/gozua/

# 951.- Gugelhupf

100g margarina,
9 cdas. azúcar,
3 yemas,
12 cdas. PREMEZCLA TANTE GRETTY,
50cc aprox. leche,
4 cditas. polvo leudante,
3 claras batidas a nieve,
Esencia de vainilla.

Alternativas: ralladura de limón, pasas de uva, 3 barritas de chocolate. Se bate el azúcar con la margarina, se agregan de a una las yemas, y luego en forma alternada, la PREMEZCLA TANTE GRETTY con el leudante y la leche. Por último, suavemente, las claras batidas. Si desea hacerlo marmolado, coloque la mitad de la masa en un molde sabarín enmantecado y enfeculado y a la otra mitad agréguele el chocolate diluido o rallado. Vuelque en el molde, mezcle un poco y cocine en horno moderado de 30 a 45 minutos. Una vez frío, desmolde y espolvoree con azúcar impalpable.  (Esp.: Azúcar glass)
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 952.- Helado

3 cucharadas de maicena (Fécula de Maíz)
1 litro de leche
1 rama de vainilla
3 yemas
250 g de azúcar molida
3 claras batidas en punto de nieve

Disolver la maicena en un poco de leche. Hervir el una cacerola la leche restante junto con la vainilla, agregar la fécula disuelta, dejar hervir y espesar la crema removiendo en forma continua con cuchara de madera. Batir en un bol las yemas con 200 g de azúcar hasta obtener una preparación espumosa. Incorporar a las claras batidas los 50 g de azúcar restante. Incorporar la leche a las yemas y, por último, las claras. Distribuir en moldes y llevar al freezer
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/helado/

# 953.- Helado A Las Especias

1litro de leche
350 gr. de azúcar
6 yemas de huevo
1 clara de huevo
Canela
Macis
Clavo de especia
Nuez moscada

Introducir un pellizco de cada especia en una bolsita de tela fina y cerrarla herméticamente para evitar que se escapen. Batir las yemas en un recipiente con la ayuda de unas varillas. Cuando se encuentren esponjosas, añadir el azúcar sin dejar de batir. Luego la leche y la bolsita de especias.

Colocar el recipiente al baño María, removiendo constantemente con una espátula de madera y teniendo cuidado de que no hierva. Cuando esté suficientemente espesa (la crema se quedará pegada a la espátula), sacar del baño María e introducir el recipiente en otro de mayor tamaño con agua y hielos. Remover hasta que se enfríe, para evitar que se formen natas. Pasar la crema por un colador o chino, apretando la bolsita de especias para que deje toda la sustancia de ellas.

Introducir la crema en la sorbetera. Si no se dispone de sorbetera, se puede congelar en el congelador, sacando de vez en cuando el recipiente, donde se esta congelando la mezcla, y batiéndolo para evitar la formación de cristales de hielo. Cuando la mezcla esté casi convertida en helado se le incorpora la clara batida a punto de nieve y se mezcla.

Nota: las especias podrán variar según gustos. Se puede hacer con una sola si se desea, por lo que será necesario aumentar la cantidad de la misma.

# 954.- Helado Blanco

60cl. de nata  (Arg.: Crema de Leche)
100gr de azúcar
1 copa de brandy
4 claras de huevo
Mantequilla

Con una varilla, montar la nata. Añadir la mitad del azúcar y el brandy. Batir las claras con el resto del azúcar hasta que estén a punto de nieve. Juntarlas con la crema anterior y mezclarlas bien.

Introducir la mezcla en un molde untado con mantequilla y meterlo en el congelador unas 2 horas aprox. Retirar el molde cuando se vaya a servir y acompañar, si se desea, con frutas del bosque.

# 955.- Helado De Arroz Con Leche

Arroz con leche de 1 l. de leche
500cl. de nata (Arg.: crema de leche)
8 huevos
100gr. de azúcar

Preparar un arroz con leche, se tritura y se pasa por un chino (colador). Dejar enfriar y añadirle la nata casi montada y los huevos batidos con el azúcar a punto de nieve.

Una vez hecha la mezcla meter en la heladora o congelador y proceder como en recetas anteriores.

# 956.- Helado De Banana.

4 claras.
300gr de azúcar común.
300cc de crema.
4 bananas.
50cc de jugo de limón.
50gr nueces picadas.
50gr chocolate picado.
100gr dulce de leche.

1. En un bol colocamos las claras con toda el azúcar y la llevamos a la cacerola para cocinarlas a baño maría, las batimos con batidor de mano hasta que se disuelva el azúcar.
2. Solo metemos el dedo y verificamos que no haya quedado ningún grano de azúcar. Lo retiramos del fuego y ahora lo empezamos a batir con el batidor eléctrico hasta que se enfríe completamente. Te va a quedar un merengue súper consistente. Lo dejamos en un costado.
3. Ahora le incorporamos los plátanos, las nueces y el chocolate picado.
4. Antes de agregar la crema, incorporamos el dulce de leche, le agregamos la crema y lo dejamos en el freezer 4 horas, luego lo servimos en copas para helados

# 957.- Helado Capuchino

300 ml. de crema de leche (Esp.: nata liquida),
3 yemas de huevo,

175 g. de azúcar,
2 cucharadas de café soluble,
1 cucharada de cacao amargo,
1 cucharadita de canela molida,
300 ml. de crema de leche batida (crema Chantilly). (Esp.: Nata Montada)

Calentar la crema de leche hasta su ebullición. Batir las yemas con el azúcar hasta que espesen, añadir el café, el cacao y la canela y mezclar. Verter un poquito de la nata caliente, removiendo enérgicamente. Volcar después la mezcla sobre la nata y dejar al fuego, sin que llegue a hervir, hasta que espese y forma natillas. Dejar enfriar y añadir la crema chantilly. Poner en una heladera durante 20-25 minutos.

# 958.- Helado Crema Básica Con Fécula De Maíz

3 cucharadas de fécula de maíz
1 litro de leche
1 rama de vainilla
3 yemas
250 gr. de azúcar
3 claras batidas en punto de nieve

Disuelva la fécula de maíz en un poco de leche. Hierva el una cacerola la leche restante junto con la vainilla, agregue la fécula disuelta, deje hervir y espesar la crema removiendo en forma continua con cuchara de madera. Bata en un bol las yemas con 200 g de azúcar hasta obtener una preparación espumosa. Incorpore a las claras batidas los 50 g de azúcar restante. Agregue la leche a las yemas y, por último, las claras. Distribuya en moldes y lleve al freezer.

***DIFERENTES SABORES***
*· De Chocolate*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 4 barritas de chocolate dulce o amargo, rallado.
*· De café o moka*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 2 cucharaditas de café soluble.
*· De crema rusa*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 1/ 2 taza de nueces picadas no muy finas.
*· De quinotos al coñac*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar la crema al freezer, 1 copita de coñac y 12 quinotos en almíbar escurridos, picados y sin semillas.
*· De crema portuguesa*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 1/2 vaso de vino de Oporto o jerez dulce y 100 g de frutas confitadas picadas.
*· Granizado de chocolate*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 4 o 5 barritas de chocolate en escamas o rallado grueso.
*· De dulce de leche*
Agregue a las recetas básicas reemplazando 100 g de azúcar por la misma cantidad de dulce de leche espeso. Incorporarlo cuando la crema esté fría.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 959.- Helado Crema Básica Con Gelatina

4 yemas
250 g de azúcar
1/2 l de leche
1 cucharadita de gelatina en polvo sin sabor
400 g de crema de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 claras batidas a punto de nieve

Bata en un bol las yemas con el azúcar hasta lograr una preparación espumosa y reservar.

Disuelva la gelatina en la leche, coloque en un recipiente, agregue las yemas reservadas, mezcle, coloque en una cacerola y cocine a fuego lento removiendo en forma continua con cuchara de madera. Cuando la crema cubre la superficie de la cuchara, retire, cuele, perfume con la vainilla y deje entibiar. Bata la crema de leche hasta espesar. Incorpore a la crema de vainilla y agregue las claras. Distribuya en un molde, lleve al freezer, a la 1/2 hora bata un poco y vuelva a la heladera.

***DIFERENTES SABORES***
*· De Chocolate*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 4 barritas de chocolate dulce o amargo, rallado.
*· De café o moka*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 2 cucharaditas de café soluble.
*· De crema rusa*
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 1/ 2 taza de nueces picadas no muy finas.
*· De quinotos al coñac*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar la crema al freezer, 1 copita de coñac y 12 quinotos en almíbar escurridos, picados y sin semillas.
*· De crema portuguesa*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 1/2 vaso de vino de Oporto o jerez dulce y 100 g de frutas confitadas picadas.
*· Granizado de chocolate*
Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 4 o 5 barritas de chocolate en escamas o rallado grueso.
*· De dulce de leche*
Agregue a las recetas básicas reemplazando 100 g de azúcar por la misma cantidad de dulce de leche espeso. Incorporarlo cuando la crema esté fría.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 960.- Helado De Champagne

2 claras de huevo
250 ml de leche
40gr de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
la cáscara de medio limón
1 vaso de champagne
100 ml de crema batida

Poner en una cacerola las claras con la leche, el azúcar y la cáscara del limón. Mezclar muy bien y calentar la crema obtenida a fuego suave, revolviendo continuamente, hasta que comience a hervir.
Retirarla ahora del fuego, retirar la cáscara de limón y dejarla enfriar. Una vez fría agregarle la crema batida y el champagne, mezclar bien y volcar esto en un contenedor de metal bien helado. 3)-Colocarlo entonces en el freezer
Durante 1 hora, mezclando cada 20 minutos con una espátula metálica o con un batidor eléctrico. Servir en copas de champagne tipo cáliz y agregarle un poco de champagne bien helado.-
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=382&sortstring=

# 961.- Helado De Chocolate

500cl. de leche
100gr. de chocolate
3 yemas de huevo
2 claras
150gr. de azúcar
300gr. de nata (Arg.: Crema de leche)
2 cucharadas de maicena

Mezcla en un recipiente el azúcar, las yemas y el chocolate rallado. Añadir la leche hervida. Poner a fuego suave sin parar de revolver y dejar que vaya espesando.
Retirar y dejar enfriar.
Cuando esté frío poner en la heladora y cuando coja cuerpo, añadir dos claras a punto de nieve con una cucharada de azúcar glas (impalpable), mezclar bien y volver a meter en la heladora.

# 962.- Helado De Chocolate Blanco

Chocolate blanco cobertura: 150 gr.
Crema de leche: 300 gr.
Yogurt sabor a vainilla o natural: 50 gr.
Azúcar impalpable: 50 gr. (Esp.: Azúcar glass)

Colocar el chocolate con 100 gr. de crema de leche en una ollita, llevar a fuego lento y mezclando con cuchara de madera hasta que el chocolate se haya derretido. Entonces, retirar y batir ligeramente la preparación.
Enseguida añadir el yogurt en la mezcla con chocolate aún caliente, mezclando bien hasta tener una preparación homogénea. Luego, verter la mezcla en el bol enfriado y dejar a temperatura ambiente.
Mientras tanto, en otro bol batir la crema de leche restante con el azúcar impalpable hasta que esté firme y añadir paulatinamente, mezclando bien, a la preparación de chocolate aún tibia.
Llevar a congelar por 2 hs., retirar, batir para romper los cristales de hielo, para que quede cremoso, y congelar nuevamente por 3 hs.

# 963.- Helado De Crema Americana (Sin Yemas)

1/ 2 taza de leche fría
1 cucharada de fécula de maíz
1 1/2 taza de leche caliente
8 cucharadas de azúcar molida
25 g de manteca (Esp.: mantequilla)
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 claras batidas en punto de nieve

Disuelva en una cacerola la fécula de maíz en la leche fría y agregue, de a poco la leche caliente.
Añada el azúcar, la manteca y lleve al fuego hasta que hierva removiendo en forma continua con cuchara de madera. Perfume con la vainilla, deje enfriar, distribuya en un molde y lleve al freezer. Cuando esté frío retire, pise con un tenedor, agregue las claras a nieve y vuelva a la heladera.
*· De cereza*
Agregue a la receta de helado de crema americana una vez fría, antes de llevar al freezer, 200 g de crema de leche batida y 100 g de cerezas al marrasquino o confitadas cortadas en trozos.
*· A la menta*
Agregue a la receta de helado de crema americana una vez fría, antes de llevar al freezer, 1 vasito de licor de menta verde o unas gotas de esencia de menta y otras de colorante vegetal verde.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 964.- Helado De Dulce De Leche

100 gr. de azúcar
Gotas de jugo de limón
250 gr. de crema de leche liquida (Esp.: Nata)
400 cc de leche entera
1/2 Kg. de dulce de leche

Hacemos un caramelo dorado, con el azúcar, apenas de limón (como para que no correr el riesgo de azucararse) cubierto con agua. Allí, sin retirar del fuego, le echamos la crema previamente calentada en el microondas junto con la leche.

Revolver bien, integrando todo. Retirar y agregar esencia de vainilla y el dulce de leche.

Colocar en una máquina para helados, y sino, en un bol, en el freezer, batiendo un par de veces hasta el total punto del helado.

# 965.- Helado De Durazno

Ingredientes para 1,300grs
Duraznos en almíbar 1 lata (Esp.: Melocotones en almíbar)
Agua 1/2 litro
Azúcar, 3 cdas.
Leche en polvo3 cdas.
Gelatina en polvo sin sabor ,1cda.
Esencia de vainilla1 cdita.
Claras 2
Nueces para decorar

Licuar los duraznos junto con su almíbar, incorporar el agua, el azúcar, la leche en polvo ,la gelatina diluida y la esencia de vainilla. Verter en cubeteras y llevar al congelador hasta que esté consistente. Retirar, batir, agregar las claras batidas a nieve bien firme y mezclar bien. Llevar nuevamente al congelador hasta que esté a punto. Servir en copas colocando una porción de helado, luego unos gajitos de duraznos en almíbar y encima otra porción de helado. Decorar cada copa con una nuez y 2 gajitos de durazno apoyados en el borde de la copa.
nota: Para que el helado quede firme no olvidar enfriar las copas en el congelador
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=385&sortstring=

# 966.- Helado De Limón

-Zumo de 6 limones.
-1 bote mediano de leche condensada.
-400 ml. nata. (Arg.: Crema de Leche)
-Ralladura de un limón.

-Exprimir los limones.
-Poner en un bol el zumo, la ralladura, la leche condensada y la nata, batir todo.
-Meter en la heladera o en el congelador.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=39

# 967.- Helado De Limón Con Agua

100 gr. de azúcar
¾ litros de agua
1 clara de huevo
El jugo de 3 limones
2 cucharadas de fécula de maíz

Ponga el azúcar en una cacerola junto con la fécula de maíz y el agua. Hierva durante 5 minutos.
Retire del fuego y deje enfriar. Bata la clara a punto nieve. Incorpore a la primera preparación, el jugo de los limones y la clara. Mezcle todo y tibio, vierta en un recipiente y coloque en el congelador. De ésta manera pueden prepararse toda clase de helados de jugos de frutas.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 968.- Helado De Mantecado

1 litro de leche
Canela en rama
Ralladura de limón
300 gramos de azúcar
12 yemas de huevo

Colocar 1/2 litro de leche en una cacerola con la canela (una ramita) y la ralladura. Colocar en el fuego. Cuando la leche hierva, quitar del fuego, colar y dejar enfriar. Aparte, colocar las yemas y el azúcar en un recipiente. Batir hasta obtener una crema. Agregarle el otro medio litro de leche (antes no utilizado) y seguir batiendo. Adicionar luego la primera preparación. Colocar todo en una cacerola y poner en el fuego, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla espese y al levantar la cuchara, ésta salga cubierta con una película formada por la mezcla. Esta última preparación no debe hervir, porque si esto pasa, se corta. Retirar del fuego y cambiarla de recipiente. Dejar

enfriar, revolviendo de vez en cuando, para que no se forme nata en la superficie. Llevar al freezer, y dejarla ahí 2 horas. Retirar del freezer y batir la preparación; luego volver a ponerlo en el freezer durante 1 hora.

# 969.- Helado De Miel

4 yemas
200 gr. de miel
1 cucharada de maizena
1/2 litro de leche
1 taza de crema de leche (Esp.: Nata)
3 clara de huevo

Mezcle las yemas, con la miel, la maizena y la leche.
Poner sobre el fuego y hervir durante 5 minutos. Retirar y dejar enfriar. Agregar una taza con crema de leche batida y 3 claras batidas a nieve.
Preparación:
Mezclar suavemente.
Colocar en las cubetas, cuando empieza a congelar batir rápidamente un poquito y dejar enfriar hasta que tome la consistencia deseada

# 970.- Helado De Miel

100cl. de nata (Arg.: crema de leche)
100cl. de leche
50gr de miel
2 yemas de huevo

Poner a hervir la leche con la nata y verter en ella los huevos batidos con la miel. Remover bien para evitar que se pegue.
Dar un hervor y cuando tenga la consistencia de las natillas, retirar del fuego y dejar enfriar.
Meter en la heladora o en el congelador.

# 971.- Helado De Natilla

3 huevos
12 cucharadas soperas de azúcar
1 l. de leche
Aroma
1 cucharada de café o postre de Maizena

Ponemos a calentar la leche con el aroma. Después mezclamos el azúcar y la Maizena con el huevo batido y lo pasamos todo por un chino, para quitar los grumos que queden. Añadimos esta mezcla a la leche después de que dé un ligero hervor y mezclamos con la ayuda de una varilla hasta que tome el espesor ideal. Ponemos esta crema en un molde previamente congelado (que haya estado en el congelador un par de horas) y cuando la crema de natilla esté fría, la metemos en el molde congelado y lo introducimos en el congelador. Este helado no se podrá consumir hasta que no esté totalmente estable.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/helado-de-natilla/

# 972.- Helado De Nesquik

- 130 grs de azúcar
-130 grs de nesquick
-500ml de nata para montar

Pulverizas el azúcar y el nesquick durante 1 minuto a velocidad 5-7-9.
A continuación pones la mariposa, echas la nata y lo montas a velocidad 3 o 3,5 y lo montas vigilándolo porque es muy rápido.
Lo metes después de haberlo echado en un tupper o en varios cacharritos y al congelador 30 minutos.

Yo le pongo la mitad de azúcar indicada, porque queda excesivamente dulzón para mi gusto.
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt77325.html

# 973.- Helado De Queso Fresco

250gr. de queso fresco
200gr. de azúcar
250 cl. de leche
250 cl. de nata líquida. (Arg.: Crema de leche)

Triturar el queso con el azúcar. Añadir la leche y la nata. Mezclar bien e introducir en la heladora.
Si no se dispone de ella, meter en el congelador y batir cada dos horas, hasta que coja cuerpo.
Servir, si se desea, acompañado de salsa de fresas o frambuesas.

# 974.- Helado De Sidra

750 gramos de manzanas peladas
150 gramos de azúcar
2 vasos de sidra

Poner al fuego en un cazo un vaso de sidra y el azúcar. Calentar hasta obtener un almíbar suave., cortar a trozos las manzanas y triturar con la batidora. En un recipiente apto para el congelador, poner la manzana triturada y añadir el almíbar y el otro vaso de sidra. Revolver bien y poner en el congelador. Cuando esté casi congelado triturar la pasta y volver a ponerlo en el congelador, batiendo cada 20 minutos para que no cristalice si se desea hacer helado.. Sacar del congelador un rato antes de consumirlo y disponer en 4 copas de postre
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=386&sortstring=

# 975.- Helado De Turrón

500cl de leche
1 tableta de turrón de Jijona de 300gr.
5 huevos
50gr.de azúcar

Moler el turrón y juntar con las yemas y el azúcar. Incorporar la leche hirviendo, poco a poco, sin dejar de batir.
Arrimar al fuego y retirar antes de que hierva. Dejar enfriar.
Una vez frío, introducir en la heladora o el congelador y cuando empiece a endurecerse, añadir dos claras a punto de nieve, introducir de nuevo en la heladora.

# 976.- Helado De Vainilla

750 ml. leche
250 ml. nata liquida (Arg.: crema de leche)
12 yemas
200 gr. azúcar
2 vainas de vainilla

Hervir la leche y la nata con las vainas abiertas
Blanquear las yemas con el azúcar
Verter la leche sobre los huevos
Cocer como una crema inglesa
Colar y enfriar rápidamente
Congelar en la sorbetera o mantecadora
Conservar a -10 ºC máximo una semana

# 977.- Helado De Yogur

3 huevos
2 limones
150gr. de azúcar
300gr. de yogur natural
Sal

Separar las claras de las yemas. Mezclar las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté blanquecina. Exprimir los limones y mezclar el zumo obtenido con el yogur y las yemas. Introducir la mezcla en la heladera o en el congelador hasta que la preparación espese y empiece a cuajar.

Remover entonces para deshacer los cristales de hielo e incorporar las claras montadas, con una pizca de sal, a punto de nieve firme. Meter en el congelador de nuevo.

# 978.- Helado De Yogur Con Frambuesas

250gr. de frambuesas
5cl. de agua
50gr. de azúcar
Zumo (jugo) de ½ limón
100gr de chocolate blanco
300gr de yogur
200gr. de nata (Arg.: crema de leche)
1 cucharada de azúcar glas (Arg.: Azúcar impalpable)

Lavar y secar las frambuesas. Cortarlas grandes. Hervir 200gr de frambuesas con el azúcar y una cucharada de zumo de limón. Montar la nata con el azúcar glas y mezclarla despacio con la masa de chocolate y yogur.

# 979.- Isla Flotante

8 claras
16 cucharadas azúcar
1 cucharadita crémor tártaro
2 cucharadas azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
100 gr pasas de uva y/o nueces y/o ciruelas pasas

*Sabayón:*
8 yemas
8 cucharadas azúcar
8 cucharadas vino garnacha o jerez

*Caramelo líquido:*
¾ taza azúcar
1 taza agua

Batir las claras con el crémor tártaro y 1 cucharada de azúcar a nieve, agregar en forma de lluvia el resto de azúcar y batir hasta tener merengue firme y blanco
Retirar de la batidora e incorporar el azúcar impalpable y poner en budinera apenas enmantecada alternando con la fruta elegida, colocar a baño de maría (con el agua hirviendo) en horno de 180º a 190º unos 15 minutos, apagar el horno y dejar reposar dentro 10 minutos.
Retirar dejar enfriar, desmoldar calentando apenas el molde, bañar con el caramelo líquido y al servir salsear con el sabayón.

*Sabayón:*
Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear agregar el vino y cocinar a baño de maría batiendo con batidor manual hasta que esté espeso y cocido.

*Caramelo líquido:*

Poner a fuero fuerte el azúcar y la mitad del agua hasta que esté color miel, agregar el resto de agua para disolverlo y que esté a punto jarabe.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 980.- Isla Flotante En Microondas

1 taza de claras
11 cucharadas azúcar común
2 cucharadas azúcar impalpable (Esp.: Azúcar gras)
50g nueces, pasas de uva o ciruelas
½ taza azúcar para caramelo

*Salsa de frutas:*
1/4kg pulpa de frutas frescas a elección
1/3 taza azúcar
½ taza agua
1 cucharada fécula
1 cucharada licor

*Sabayón:*
3 yemas
5 cucharadas azúcar
½ taza vino garnacha o jerez
½ taza agua
½ taza leche
1 cucharada fécula

Batir las claras a nieve con 1 cucharada azúcar agregar en forma de lluvia el resto de azúcar, batir hasta que esté bien firme, retirar e incorporar el azúcar impalpable en forma envolvente por medio del cernidor colocar en el molde de tubo con spray y en capas alternando con la fruta elegida cocinar al 80% de la potencia por 3´30" a 4, retirar desmoldar y dejar enfriar, bañar con caramelo líquido y servir con salsa a gusto.
Salsa:
Licuar todo junto menos el vino, llevar al máximo de la potencia 5 o 6´ revolviendo 2 o 3 veces; retirar poner el vino.
Sabayón:
Batir apenas las yemas con el azúcar agregar fécula, los líquidos y cocinar 5 o 6´ revolviendo 2 o 3 veces

# 981.- Isla Flotante Con Crema Pastelera

5 claras
½ cucharada de cremor tártaro
½ cucharadita de sal
1 ½ taza de azúcar
5 yemas
¾ taza de azúcar
2 cucharaditas de maicena
3 tazas de leche
Vainilla

*Para la crema pastelera*
1 litro de crema de leche (Esp.: Nata)
200gr de azúcar
20gr de Gelatina sin sabor

Calentar el horno. Batir las claras junto con la sal y el cremor a nieve e ir agregando el azúcar progresivamente. Poner la mezcla en una budinera enmantecada y meter al horno. Cocinar por 5 minutos a fuego bien fuerte y luego apagar el fuego. Dejarla ahí hasta que se enfríe.
Para la crema poner en una cacerolita las yemas, el azúcar, la maicena y la leche. Mezclar bien. Revolver constantemente con cuchara de madera sobre el fuego hasta que la preparación hierva y espese. Pasar por un colador y perfumar con la vainilla.

Desmoldar y servir junto con la crema.

Procedimiento para la crema
Hervir la crema con el azúcar y agregar la gelatina anteriormente disuelta en agua fría. Colocar en un molde y enfriar en la heladera por 3 horas

# 982.- Kartoffel - Schokoladetorte (Torta De Papas Con Chocolate)

Chef: Hna. Bernarda

*Ingredientes*
Azúcar 2 cdas.
Azúcar negra 175 g
Chocolate 150 g
Claras 4 Unidades
Esencia de vainilla 1 cda.
Harina 2 cdas. (Sin TACC9
Licor 3 cdas.
Naranja 1
Nueces o almendras 200 g
Papas 300 g
Polvo de hornear 1 cdita.
Sal Una pizca
Yemas 4 Unidades

*Glasé*
Azúcar impalpable 7 cdas. (Esp.: Azúcar glass)
Jugo de naranja Cantidad necesaria

*Varios*
Harina Cantidad necesaria (Sin TACC)
Manteca Cantidad necesaria
Nueces y almendras -

- Pele las papas y cocine en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, deje enfriar y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Ralle la cáscara de la naranja.
- Pique finamente las almendras o nueces.
- Sumerja el chocolate en agua hirviendo durante unos minutos o hasta que ablanden y luego escurra bien.
- En un bowl bata las claras con una pizca de sal hasta que espumen.
- Añada el azúcar y continúe batiendo hasta alcanzar el punto nieve.
- En un bowl aparte mezcle las papas ralladas, el azúcar negro, la ralladura de naranja y las yemas.
- Agregue el chocolate blando, el licor, la esencia de vainilla y mezcle.
- Incorpore las almendras o nueces, la harina y el polvo de hornear.
- Integre las claras batidas y mezcle todo con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde para torta de 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en el horno moderado durante 45 a 50 minutos aproximadamente.

*Glasé*
- En un bowl mezcle el azúcar impalpable con jugo de naranja hasta obtener una pasta chirle.
- Desmolde la torta y, aún caliente, cubra con el glasé.
- Decore con almendras y nueces peladas.

*Presentación*
- Sirva en una fuente.

# 983.- Kugelhopf (Sin Gluten) De Chocolate Y Avellana

175 grs de mantequilla en punto de pomada (Arg.: Mantequilla)
175 grs de azúcar mascabado moreno
115 grs de harina de fuerza (en este caso yo he usado Mix C de Schar, por lo que supongo que en el mundo con gluten subirá mucho más)
1 sobre de gasificante. (Ver receta en Tips)
1 cucharada sopera de cacao en polvo (Valor en este caso no tiene gluten)
1 cucharadita de mezcla de especias (le puse una punta de canela, una punta de clavo en polvo, una puntita de nuez moscada, una punta de jengibre molido y tres vueltas del molinillo de pimienta negra)
3 huevos batidos
115 grs de avellanas en polvo
2 cucharadas de café express
Azúcar glass para espolvorear.

1. Precalentar el horno a 180º. Engrasar y enharinar el molde. Poner la mantequilla con el azúcar mascabado en un cuenco grande y batir hasta que esté suave y esponjosa. Tamizar la harina, el gasificante, el cacao y las especias en un bol aparte.
2. Incorporar el huevo a la crema, poco a poco, intercalando unas cucharadas de la mezcla de harina, cacao y especias. Incorporar el resto de la harina, las avellanas y el café.
3. Pasar la pasta al molde y hornear el pastel de 40-45 minutos o hasta que lo notéis esponjoso al presionarlo ligeramente. Una vez desmoldado y para presentarlo, espolvorear con azucar glass.

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96185-.html

# 984.- Leche Con Plátano

4 tazas Leche de Soya
6 plátanos
1 cda. sopera de miel
1 cda. de jugo de limón
1 cda. de azúcar rubia
½ cdta. de esencia de vainilla

Licuar todos los ingredientes en la juguera.
Servir en vasos con pedacitos de hielo
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=405&busqueda=30/08/2006%202:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=LECHE%20CON%20PLÁTANO

# 985.- Leche Frita

- 60 gr. de maizena.
- 3/4 de leche.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 1 rama de canela.
- La corteza de un limón.

Se calienta la leche con todos los ingredientes hasta que espese, se va removiendo constantemente para que no se hagan grumos. Una vez espesado se retira la rama de canela y la corteza de limón.
Se pone en un plato grande hondo. Cuando este frió cortáis en cuadraditos.
Los cuadraditos fríos los rebozáis en maizena y huevo y los vais friendo (yo utilizo aceite de girasol).
Finalmente añadís azúcar y canela molida por encima.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4756073

# 986.- Leche Merengada

-1/2 bote de leche condensada.
-2 claras de huevo.
-Zumo de 1 limón.
-Ralladura de limón.
-Canela en polvo.
-1/4 litro de agua.
-2 vainas de vainilla.

-Poner en un cazo la leche condensada, el agua, la corteza y el zumo de limón y la canela en polvo. Dejar que la mezcla cueza 5 minutos. .
-Una vez transcurrido este tiempo, dejarla enfriar y, posteriormente, verter la preparación en un bol. Introducir inmediatamente en el congelador. .
-Cuando empiece a helarse, batir enérgicamente de abajo a arriba, mezclándolo con las claras a punto de nieve. .
-Reparte en copas y déjalas de nuevo en el congelador. .
-Servir decorado con la vainilla. .
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=40

# 987.- Lemon Pie

Masa de pasta frola. (VER RECETA)

*Relleno:*
300 cc. de agua,
Jugo de 2 limones,
200 grs. de azúcar,
3 yemas,
6 cdas. de Maizena.

*Merengue:*
3 claras,
9 cdas. de azúcar,
1 cda. de Maizena.

Preparar la masa frola con sabor a limón. Estirarla con los dedos sobre un molde de tarta y llevarla a horno, para precocerla. Para el relleno, colocar en una cacerola el agua, el jugo de limón y el azúcar hasta que rompa el hervor. Aparte, diluir en ¼ de taza de agua la Maizena y batir las yemas. Agregar todo a la cacerola y revolver hasta obtener una pasta espesa. Colocar sobre la masa cocida. Batir las claras a punto nieve con el azúcar, colocar en manga y decorar sobre la preparación en el molde. Llevar a horno moderado, hasta que dore el merengue. Servir frío.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/lemon-pie/

# 988.- Lemon Pie En Horno

*Masa:*
125 g premezcla
100g margarina
Pizca sal

*Relleno:*
2 yemas
100 g azúcar

50 g margarina
Jugo y ralladura de 1 limón
200cc agua
2 Cdas. Fécula de maíz, disueltas en parte del agua fría.

*Cubierta:*
3 claras batidas con 4 Cdas. de azúcar

Masa: Amasar los ingredientes y hornear unos minutos.
Relleno: Llevar al fuego batiendo hasta que espese. Volcar sobre la masa.
Cubierta: Una vez frío el relleno, cubrir con el merengue y llevar a horno fuerte para dorar. Estas proporciones alcanzan para una tarta chica, si desea hacer una más grande, duplique las cantidades.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0

# 989.- Manjar Blanco

1 litro de leche
1 botellita de leche de coco de 200 ml
5 cucharadas de sopa de maicena
5 cucharadas de sopa de azúcar

Se mezclan todos los ingredientes en un cazo y después de mezclarlos, se pone al fuego y se remueve hasta que espese.
Se prepara un molde mojándolo con agua fría. Una vez que se ha enfriado se pone en la nevera tres horas como mínimo.
Desmóldese sobre un plato y cúbrase con mermelada de frutas o salsa de ciruelas negras
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/manjar-blanco/

# 990.- Manjar Blanco

Para 6 porciones
500 cc de leche,
150 g de azúcar,
1 rama de canela,
Piel de 1 naranja,
2 cucharadas de fécula de maíz.

*Frutas:*
2 peras,
200 g de frutillas, (Esp.: Fresas)
2 naranjas,
Jugo de 2 pomelos,
100 g de azúcar

Mezclar en un bol la leche junto con el azúcar, la canela y la piel de naranja. Cocinar a fuego bajo hasta disolver el azúcar (1 minuto). Apagar el fuego, tapar y dejar enfriar para infucionar los sabores. Retirar la piel de naranja y la canela. Volver a calentar la leche y, cuando rompa el hervor, incorporar, poco a poco, la fécula previamente disuelta en 1/2 taza de leche. Revolver con una cuchara de madera. Retirar y dejar enfriar.

Frutas: cortar gajos de las naranjas sin piel (peladas a vivo) y las peras, sin cáscara, cortadas en tiras finas. Macerar en la heladera junto con las frutillas, el azúcar y el jugo de pomelo.

Presentar el manjar blanco tibio o frío en vasitos. Acompañar con las frutas y una reducción de jugo de pomelo.

# 991.- Manzanas A La Crema.

6 manzanas,
30 gr. azúcar,
Jugo de 1 limón,
15 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)

*Crema de limón:*
2 limones,
4 cucharadas de jugo de limón,
120 gr. azúcar,
2 huevos,
150 gr. manteca. (Esp.: Mantequilla)

Lavar y secar las manzanas. Vaciarlas de sus pepitas, sacarles un extremo y ahuecarlas, regarlas con jugo de limón y machacar la pulpa retirada. Dorarla ligeramente en la sartén con un poco de mantequilla. Tapar las manzanas con el extremo que les habíamos quitado y ponerlas en una fuente de horno con un vaso de agua en el fondo. Espolvorearlas con azúcar y cocerlas 20' a 210º °C. Pelar los limones y meter la piel en un bol junto con los huevos, el azúcar y las cucharadas de jugo. Cocerlo a baño maría 4'. Poner la crema a enfriar en un recipiente con agua helada; cuando esté tibia, añadirle la mantequilla a trozos, batiendo enérgicamente. Cuando las manzanas estén cocidas, volverlas para que suelten el jugo, mezclar la crema de limón con la pulpa que hemos frito y rellenarlas. Taparlas de nuevo con la tapa extraída primeramente y servirlas con la crema de limón restante.

# 992.- Manzanas Asadas En Papillote

Ingredientes (para 8 personas):
8 manzanas verdes;
1 copa de vino blanco
Y el jugo de 1 limón;
1 rama de canela u 8 cditas. de canela en polvo;
8 cdas. de azúcar;
1 rollo de papel de aluminio.

Ahuecar las manzanas con un descarozador y envolverlas en el aluminio. Echar el vino y el jugo en el centro y agregar las ramitas de canela con el azúcar. Cerrar los paquetitos de aluminio (papillotes) y hornea 40
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689

# 993.- Masa Comodín

300 g premezcla,
200 g margarina,
100 g azúcar,
1 pizca de sal,
1 huevo,
½ cdita. polvo leudante

Ponga la PREMEZCLA, el azúcar, la sal y el polvo leudante en forma de corona sobre la mesada. Agregue la margarina y el huevo y una la masa. Preferentemente deje reposar la masa al menos 30 minutos. Esta masa se puede conservar en el freezer. Sugerencia 1: Forre con la masa un molde de tarta enmantecado y enfeculado, pinché bien y cocine en horno moderado hasta que se vea dorado. Deje enfriar. Aparte bata 250 cc de crema de leche con 3 cdas. azúcar; desparrame sobre la tarta. Corte tajadas de duraznos en almíbar y distribuya sobre la crema. Por último, prepare 1/4 de paquete de gelatina de durazno, vuelque sobre la preparación y deje enfriar en la heladera. (Adaptable a cualquier otra fruta, kiwi, frutilla, ananá, etc.)
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 994.- Masa Frola

2 tazas de Maizena,
1 taza de mandioca,
1 cucharadita de leudante,
3 cucharadas de leche en polvo,
200 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
3 huevos,
1 taza de azúcar.

Mezclar la maizena, la mandioca, el leudante, la leche en polvo y la manteca, uniéndolo con las manos. Batir aparte los huevos con el azúcar, y mezclarlo con los ingredientes secos. Amasar mucho y, si es necesario, agregar más Maizena. Utilizarla para distintas preparaciones dulces.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-frola/

# 995.- Masa Frola

100 gr. de manteca blanda (Esp.: mantequilla)
100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
1 pizca de sal
1 huevo
1 yema
150 gr. de almidón de maíz
100 gr. de fécula de mandioca
3 cucharadas de polvo de hornear
Esencia de vainilla
Ralladura de limón
Membrillo o batata o dulce o frutas

Blanquee la manteca con el azúcar y la sal, agregue el huevo, la yema, la esencia y la ralladura.
Tamice el resto de los ingredientes y forme una masa suave que no se pegue en las manos llevar a heladera 30 minutos. Estire en placa limpia y rellene a gusto, membrillo, batata, dulces o fruta.
Cocine en horno a temperatura media unos 30 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 996.- Masa Souffle

- 120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 175 grs. de azúcar,
- 3 huevos,
- 1 cucharadita de esencia de vainilla,
- 175 grs. de Maizena.

Batir la manteca con el azúcar, agregar las yemas y seguir batiendo. Incorporar la esencia y la Maizena cernida, y por último, las claras batidas a nieve, mezclando suave. Colocar en molde enmantecado y enmaizenado. Cocinar en horno moderado.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/20/

# 997.- Mazamorra Con Leche

2 litros de leche
500 gr. de maíz blanco
4 cucharadas de miel o 6 cucharadas de azúcar

Remoje el maíz en agua la noche anterior. Al día siguiente, hierva en la misma agua. Coloque el maíz y cocínelo en la leche. Cuando comience a tiernizarse agregue la miel o el azúcar. Revuelva cada tanto a lo largo de toda la cocción.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 998.- Melón Al Ron.

1 melón,
1 vasito de ron añejo,
El jugo de un limón,
3 cucharadas de azúcar.

Se corta el melón en dos, y si tiene puntas se cortan para que se sostengan las dos mitades. Se quitan las semillas y se vacía la pulpa sin romper la corteza. Se corta la pulpa a pedacitos y se mezcla con el ron el azúcar y el jugo de limón. Se pone dentro de las dos cortezas y se deja enfriar.

# 999.- Mini Sacher a mi manera

*Para el bizcocho*
120 grs de chocolate (Nestlé postres)
75 grs de mantequilla en punto pomada (Arg.: Manteca)
55 grs de azúcar
4 huevos (separar las claras de las yemas)
35 grs de harina de arroz
20 grs de maizena
*Para la salsa de albaricoques*
3 cucharadas soperas de mermelada o confitura de albaricoque (en este caso la Vieja Fábrica, que no lleva gluten) (Arg.: Damascos)
El zumo de un limón
6 o 7 orejones cortados en daditos
*Para el glaseado*
100 grs de chocolate (el mismo de antes)
50 grs de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 cucharadas soperas de agua

Calentar el horno a 180º
Fundir el chocolate en el microondas. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y se vuelva espumosa. Añadir las yemas una a una, batiendo cada vez.
Añadir el chocolate fundido, mezclar bien y después incorporar la harina.
Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de chocolate.
Verter la mezcla en los moldes y hornear de 20 a 25 minutos, hasta que los pasteles estén bien hinchados.
Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de sacar del molde; a continuación dejar enfriar por completo.
Calentar la confitura con el zumo de limón, los trozos de orejones y un poco de agua. Dejar unos 5 minutos; los albaricoques deben quedar blanditos. Dejar enfriar. Realizar el glaseado, calentando el chocolate, la mantequilla y el agua en el microondas o al baño María.
Cortar los pasteles en dos y colocar una mitad en cada plato. Verter una cucharada de salsa de albaricoque, recubrir con la segunda mitad y después verter un poco de glaseado. Se puede servir de inmediato o esperar a que el glaseado haya endurecido.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5219630

# 1000.- Mousse De Café

6 porciones
• 1/2 taza de azúcar molida
• 1 cucharada de café instantáneo
• 1 cucharada de cacao azucarado
• 1/2 cucharadita de sal fina
• 1 cucharada sopera de gelatina en polvo sin sabor
• 1 1/2 taza de leche caliente
• 1 cucharada de esencia de vainilla
• 1/2 vasito de ron
• 150 g de crema de leche batida (Esp.: Nata Montada)

Mezclar en un bol el azúcar, el café, el cacao y la sal. Disolver la gelatina con la leche caliente, perfumar con la esencia de vainilla, el ron y agregar al café. Incorporar la crema batida y distribuir en vasos altos. Llevar a la heladera hasta solidificar y presentar con obleas
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1001.- Mousse De Caqui

- 4 caquis maduros
- 100 gramos chocolate

- 6 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de gelatina en polvo

Batir tres yemas de huevo con el azúcar y a continuación poner en un cazo al baño maría. Añadir la pulpa de los caquis y 2 vasos de agua. Remover el contenido hasta que comience a espesar. Agregar el chocolate a trocitos y remover hasta que se disuelva. Hacer la gelatina según las instrucciones del envase. A continuación añadir la gelatina al cazo y apartar del fuego. Cuando se enfríe un poco, añadir las claras batidas a punto de nieve. Remover enérgicamente para conseguir una mezcla homogénea. Colocar la mezcla en 4 copas de postre y refrigerar hasta que se cuaje la mousse. Decorar con una hojita de menta y unas grosellas.
http://frutas.consumer.es/documentos/tropicales/caqui/imprimir.php

# 1002.- Mousse De Caramelo Y Café

De Martiniano Molina
*Mousse*
4 huevos
10 cucharadas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
Unas gotas de esencia de vainilla
250 cc de crema de leche (Esp.: Mantequilla)

*Caramelo*
150 g de azúcar
1 taza de agua
1 cucharadita de café instantáneo o granulado

1. Caramelo: cocinar azúcar en una cacerola hasta lograr un caramelo rubio. Agregar el agua, bajar el fuego y dejar disolver. Incorporar el café y cocinar hasta que la salsa tome cuerpo. Retirar, dejar entibiar y reservar en la heladera.
2. Mousse: separar las yemas y batirlas en un bol junto con 4 cucharadas de azúcar impalpable hasta que la preparación quede homogénea (punto letra).
3. En otro bol colocar las claras con el azúcar restante y montar hasta lograr un merengue firme.
4. Batir la crema junto con la esencia hasta que esté casi a punto chantilly. Unir con las yemas. Agregar el merengue integrándolo con movimientos envolventes. Enfriar en la heladera.
5. Servir la mousse en copas de boca ancha mezclándola con la salsa de caramelo y café.
http://www.lanacion.com.ar/edicionimpresa/suplementos/cocina/nota.asp?nota_id=808678

# 1003.- Mousse De Champagne

- 1/4 botella de champagne
- Jugo de 1/2 limón
- 4 yemas de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 300 cc. de crema de leche (Esp.: Nata)

*Otros ingredientes:*
- kiwis
- frutillas (Esp.: Fresas)
- cerezas
- 1 pionono (Sin TACC)

- Batir a Baño María las yemas, el champagne, el azúcar y el jugo de limón hasta que resulte espumoso y se note tibio.
- Enfriar.
- Hidratar la gelatina con unas cucharadas de agua fría. Calentar a Baño María o microondas (unos 10 segundos) hasta disolver completa.
- Batir la crema de leche a 1/2 punto.
- Una vez frío el batido de champagne, incorporar la gelatina y la crema batida.

*Armado y presentación:*
- Forrar un molde tipo budín (o cualquier otro que prefieras) con film gastronómico.
- Colocar rodajas de kiwi y frutillas en el fondo del molde.

- Cubrir con una tira de pionono.
- Rellenar con la mitad del mousse y esparcir por encima unas cerezas descarozadas.
- Terminar de rellenar con el resto del mousse y cubrir con otra tira de pionono.
- Enfriar en la heladera por lo menos durante 3 horas.
- Desmoldar y servir.

http://www.eileen.com.ar/Recetas/MousseChampagne.php

# 1004.- Mousse De Chocolate

100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
5 barritas de chocolate,
3 huevos,
5 cucharadas de azúcar,
200 grs. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Calentar a baño maría, el chocolate y la manteca. Separar las yemas de las claras, y batir bien las yemas con el azúcar. A esto, agregarle la crema, el chocolate y, por último, las claras batidas a nieve, revolviendo en forma envolvente. Llevar el preparado a la heladera durante 5 horas, aproximadamente.

http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-chocolate/

# 1005.- Mousse De Chocolate

Esta mousse se utiliza también como relleno de tortas
Porciones 10
4 yemas
1/2 taza de azúcar total 100 gramos
2 tazas de crema doble total 500cc. (Esp.: Nata)
2 cucharadas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
2 cucharadas de gelatina sin sabor
150 gramos de chocolate cobertura
3 claras
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla

Batir las yemas junto con el azúcar hasta punto cinta o hasta que la preparación esté espesa y más clara.
Aparte poner a hidratar la gelatina con 1/2 taza de agua natural.
Una vez hidratada agregarle un poco más de agua caliente, mezclar bien y llevar a disolver al fuego hasta que llegue a punto de hervor.

Retirar y dejar enfriar bien. Cortar el chocolate en trozos no demasiados pequeños y ponerlos en un recipiente de loza, acero o plástico.

Calentar agua y antes de que llegue a hervir, retirar y poner a baño María el chocolate hasta disolver.

Batir la crema con el azúcar impalpable hasta que esté punto chantilly.
Aparte, agregar a las yemas batidas la gelatina disuelta y fría, el chocolate derretido y la crema batida.

Mezclar todo suavemente hasta integrar.
Por último, batir las claras a nieve bien firme con tres cucharadas de azúcar.

Agregar la crema a las claras batidas en forma lenta y envolvente.
Distribuir en copas y llevar a la heladera hasta que esté bien firme y luego servir la Mouse.
Si la utilizamos como relleno de torta, dejar enfriar hasta que la gelatina comience a coagularse y la crema esté algo espesa pero no demasiada como para poder rellenar las distintas capas.
Esta mousse queda muy sabrosa.

http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=271

# 1006.- Mousse De Chocolate

• ½ taza de jerez

• 2 Cdas. de mantequilla (Arg.: Manteca)
• 4 yemas de huevo
• 8 claras de huevo
• 4 Cdas. de almendras, cortadas
• ½ vaso de leche

Se derrite el chocolate en ½ vaso de leche, cuando ya esté disuelto, se incorpora la mantequilla (fuera del fuego). Se lo deja enfriar. Se mezclan las claras a punto de nieve. Al chocolate se le añaden las yemas una a una mezclando muy bien, se incorpora el jerez o cognac y las almendras. En un recipiente, en el que están las claras a punto de nieve, se agrega la mezcla del chocolate con los demás ingredientes, en forma envolvente. Se pone a refrigerar en copas individuales por más o menos 4 horas y se decora con una cereza y almendras.

# 1007.- Mousse De Chocolate

6 porciones
• 120 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
• 4 barritas de chocolate rallado
• 4 yemas
• 3/4 de tazas de azúcar molida
• 4 claras batidas en punto de nieve con una pizca de sal
• 200 g de crema de leche (Esp.: Nata)
• Nueces picadas para decorar

Colocar en una cacerola la manteca, el chocolate y llevar al fuego hasta derretir. Retirar. Batir durante 15 minutos las yemas con la mitad del azúcar. Agregar, poco a poco, sin dejar de batir la manteca derretida y seguir batiendo hasta que la crema esté fría. Mezclarle suavemente la crema de leche y, por último, las claras a las que se les agrega el azúcar restante. Distribuir en copas, llevar a la heladera hasta helar y espolvorear con las nueces. Acompañar con lenguas de gato
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1008.- Mousse De Chocolate

1/2 barra de chocolate (por persona).
- 1 cucharada de azúcar (por persona).
- 1 huevo por persona.

Batir las yemas con el azúcar hasta que quede bien blanco, batir las claras a punto nieve; derretir el chocolate al baño Maria con un poco de leche.

Luego mezclar las yemas con el chocolate derretido y agregarle las claras batidas a punto de nieve. Batir todo hasta que quede bien mezclado.

Enfriar 2 horas en el frigorífico. Servir en copas de postre. Se puede decorar con nueces o chocolate rallado.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=29

# 1009.- Mousse De Chocolate Blanco Y Café

8 porciones
200grs de chocolate blanco cobertura
3 yemas
1/4 taza de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
1/4 taza de café muy fuerte
1 taza de crema de leche, nata
3 claras
1/4 taza de azúcar

Picar el chocolate blanco bien chiquito.

Aparte poner la crema de leche o nata a calentar, una vez caliente retirar del fuego e incorporarla al chocolate blanco, mezclando hasta disolver.

Batir las yemas junto con el azúcar hasta que estén espesas y de color claro. Agregar el café y la crema con el chocolate disuelto.
Aparte batir las claras con la cuarta taza de azúcar hasta que estén bien firmes y agregarlas de a poco y en forma envolvente a la preparación anterior.

Poner la mousse en copas y enfriarlas durante 3 o 4 horas por lo menos o dejarlas durante toda la noche en el refrigerador. Al servirla espolvorearle un poco de canela por encima.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=355

# 1010.- Mousse De Cítricos Y Queso

3 huevos
1 taza azúcar
200g queso crema
2 cucharadas al ras fécula
1 cucharada gelatina s/s
3 tazas jugo de naranjas o 1 y ½ de jugo de limón y 1 y ½ de agua o 1 taza jugo de limón, ½ taza jugo de pomelo y 1 y ½ taza jugo de naranja

Batir las yemas con ¼ t azúcar hasta que espumen agregar la fécula, la gelatina y de a poco el jugo elegido, llevar sobre fuego revolviendo hasta que espese, retirar dejar enfriar. Aparte batir el queso crema e ir agregando la crema, por otro lado calentar las claras y el resto del azúcar (3/4 taza) a fuego directo o en el micro 1´30" revolviendo cada 30", poner a batir hasta que esté frío e incorporar la prep. Anterior poner en copas sola o con merengues secos, dejar en heladera 1 hora

# 1011.- Mousse De Dátiles O Ciruelas Pasas

6 porciones
• 1 taza de dátiles o ciruelas pasas descarozadas
• 1 taza de jugo de naranja
• Ralladura de la cáscara de 1/2 naranja
• 4 yemas
• 250 g de crema de leche batida (Esp.: Nata Montada)
• Merenguitos para acompañar

Picar los dátiles o ciruelas y hervirlos con muy poco agua hasta tiernizar. Pasar por un tamiz o licuar escurriéndolos previamente. Agregar el jugo de naranja, la ralladura de la cáscara de naranja, las yemas y cocinar a fuego lento removiendo con cuchara de madera hasta espesar, pero sin que hierva. Retirar, dejar enfriar y mezclar con la crema batida. Servir en compoteras y acompañar con los merenguitos
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1012.- Mousse De Dulce De Leche

200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
200 grs. de dulce de leche,
100 grs. de azúcar,
6 claras.

Batir la crema hasta que espese, y agregar el dulce de leche. Por otro lado, batir las claras a punto nieve junto con el azúcar, para formar un merengue; mezclarlo suavemente con la preparación anterior. Colocar en copas o compoteras, y dejar enfriar
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-dulce-de-leche/

# 1013.- Mousse De Dulce De Leche

Hacer el merengue italiano y mezclarlo con un poco de dulce de leche de repostería. Se utiliza para la decoración de tortas (internamente o externamente). También para la decoración se puede mezclar merengue italiano con cacao.
www.mailxmail.com

# 1014.- Mousse De Dulce De Leche.

4 huevos
3 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de dulce de leche
1/2 vaso de Oporto
Almendras picadas (a elección)

Batir las 4 yemas de huevo hasta que estén espesas y claritas. Agregarles el dulce de leche y seguir batiendo hasta obtener una mezcla esponjosa. Sin dejar de batir, añadirles el Oporto. Batir aparte 4 claras de huevo a punto de nieve y, sin dejar de batir, añadir el azúcar, incorporándola de a poco. Seguir batiendo hasta lograr un merengue firme. Agregar la segunda mezcla a la primera y unir bien. Se puede servir en copas espolvoreando con las almendras

# 1015.- Mousse De Duraznos (Bajas Calorías)

Lata de duraznos bajas calorías (Esp.: Melocotones)
250 gr. de queso blanco descremado 0% grasa a temperatura ambiente (sacarlo ½ hora antes de la heladera)
2 claras de huevo
1 cucharadita de gelatina sin sabor
Edulcorante a gusto
Esencia de vainilla

Escurrir y picar los duraznos a cuchillo. (Reservar una mitad de durazno para la decoración)
Hidratar la gelatina sin sabor en 1 cucharada de agua, colocarla a baño maría hasta que se disuelva y cuando esté tibia agregársela al queso blanco descremado junto con el edulcorante, la esencia de vainilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
Agregar a la preparación la pulpa de durazno.
Batir las claras a nieve e incorporarla con movimientos envolventes y llevar a la heladera por 4 horas.
Servir bien frío en copas con un gajito de durazno y espolvoreado con cacao amargo.
www.mailxmail.com

# 1016.- Mousse De Fresas (Frutilla) (Light)

Para 4 personas
300g de fresas (Arg.: Frutillas)
50 gr. de queso de untar light (usé mozarella fresca)
50 gr. de azúcar,(yo usé 2 y 1/2 cucharadas soperas colmadas de edulcorante en polvo)
2 claras de huevo a punto de nieve.

Batimos muy bien todo menos las claras. Cuando ya está líquido, lo añadimos a las claras a punto de nieve con movimientos envolventes, con cuidado para que no bajen las claras. Lo repartimos en cuatro copas de boca ancha (tipo champán) y por lo menos dos horas deben estar en la nevera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5064720

# 1017.- Mousse De Frutas

6 porciones
• 1 1/2 taza de puré de frutas frescas
• 1/2 taza de azúcar molida
• Jugo colado de 1/2 limón
• 200 g de crema de leche (Esp.: Nata)
• 2 claras batidas en punto de nieve con una pizca de sal

Desmenuzar frutas frescas (damascos, duraznos, frutillas, bananas, ciruelas o combinar varias) con un tenedor o pasar por prensapuré. Agregar el azúcar, el limón y mantener al frío. Batir la crema hasta espesarla, agregar las claras y el puré de fruta helado. Llevar a la heladera hasta que esté bien fría. Servir en quimberas
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1018.- Mousse De Frutilla

400 grs. de frutillas, (Esp.: Fresas)
1 paquete gde. de gelatina de frutilla permitido,
3 claras batidas a punto nieve,
200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
Azúcar a gusto.

Preparar la gelatina con la mitad de agua que indica el envase; dejar enfriar hasta que coagule. Agregar a esto las frutillas licuadas y la crema batida y endulzada. Mezclar todo bien y, por último, incorporar en forma envolvente, las claras batidas y endulzadas. Llevar a la heladera.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-frutilla/

# 1019.- Mousse De Frutillas.

250 grs. de frutillas procesadas, (Esp.: Fresas)
1 clara batida a punto merengue,
200 cm3 de crema batida chantilly. (Esp.: Nata Montada)

Procesar las frutillas. Agregarles la crema batida chantilly y luego la clara batida a punto merengue en forma envolvente. Colocar en la heladera 3 horas antes de consumir.

# 1020.- Mousse De Frutillas

6 porciones
• 250 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 300 g de crema de leche (Esp.: Nata)
• 1/ 2 Kg. de frutillas maduras y cantidad adicional (Esp.: Fresas)
• 3 claras batidas en punto de nieve

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar al fuego. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita dura. Agregar el almíbar hirviendo, poco a poco, a las claras mezclando con batidor en forma suave. Continuar con el batido hasta que el merengue esté frío. Agregar las frutillas previamente lavadas, quitados los cabitos y hechas puré. Por último, incorporar la crema de leche batida hasta espesarla. Distribuir en copas o compoteras y llevar a la heladera hasta helar. Decorar con las frutillas restantes
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1021.- Mousse De Limón

(Para 4 personas)
Zumo de 1 limón
150 grs. de azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)

4 yemas
4 claras
2´5 dl de nata liquida (Arg.: crema de leche)

· Separamos las claras de las yemas y reservamos en recipientes diferentes.
· Mezclamos las yemas con el azúcar glass, el zumo de limón y batimos hasta que quede esponjoso.
· Batimos la nata y la semimontamos.
· Batimos las claras a punto de nieve.
· Mezclamos las yemas con las claras en movimientos suaves con una espátula de madera para que no se baje la esponjosidad.
· Por último mezclamos con la nata.
· Metemos en recipientes individuales y dejamos enfriar 2 horas en el frigorífico.
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/recetas/2002/04/15/41396.php?print=true

# 1022.- Mousse De Limón

Zumo de 8 limones.
Ralladura de 3 limones.
1 bote de leche condensada.
1 / 2 lata de crema de leche batida. (Esp.: Nata Montada)

Mezclar los tres primeros ingredientes a mano y añadir la crema de leche batida removiéndolo con mucho cuidado y verterlo en una fuente. Enfriar en el frigorífico durante 2 ó 3 horas. Si se quiere para decorar añadir mermeladas

# 1023.- Mousse De Limón (Bajas Calorías)

200 gramos de queso blanco descremado
4 claras de huevo
1 chorrito de jugo de limón
2 cucharaditas de gelatina diet de limón
Edulcorante en polvo
Esencia de vainilla

Mezclar el queso blanco descremado junto con la gelatina, el jugo de limón, un poco de edulcorante y la esencia de vainilla.
Batir hasta conseguir una crema espesa y homogénea.
Batir las claras a nieve junto con edulcorante a gusto hasta lograr un merengue firme.
Incorporar el merengue a la preparación anterior en forma envolvente. Enfriar no menos de 3 horas.
www.mailxmail.com

# 1024.- Mousse De Limón

Porciones 8
4 huevos
1/2 taza de jugo de limón, total 125cc.
1/2 taza de agua, total 250cc.
1 taza de azúcar, total 200 gramos
2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)
2 tazas de crema doble, nata, total 500cc.
1 cucharada de ralladura de limón

Batir con batidora las yemas con el azúcar hasta que la preparación tome color pálido y se torne algo espesa. Aproximadamente 10 minutos.
Retirar de la batidora e incorporar el almidón de maíz, mezclar bien y agregar el agua, el jugo y la cáscara de los limones.
Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que espese formando una crema, dejarla enfriar.
Batir la crema hasta que esté bien espesa y agregársela a la crema de limón fría.

Batir las claras con una cucharada de azúcar a punto nieve bien firmes y añadirlas con movimientos lento y en forma envolvente a la crema.
Verter la mousse en copas y ponerlas a enfriar en heladera durante tres horas antes de servirla

# 1025.- Mousse De Limón

6 porciones
• 5 yemas
• 1 lata de leche condensada
• Cáscara rallada de 1 limón
• Jugo colado de 3 limones
• 14 g de gelatina en polvo sin sabor
• 5 claras batidas en punto de nieve
• 150 g de crema de leche (Esp.: Nata)

Batir en un bol las yemas junto con la leche condensada hasta que la preparación esté espumosa. Disolver en un recipiente la gelatina con agua caliente y agregar el jugo de limón. Incorporar a las yemas junto con la ralladura de limón. Agregar suavemente a la preparación de limón las claras batidas en punto de nieve y, por último, la crema de leche previamente batida. Llevar a la heladera hasta el momento de servir. Presentar en una compotera o en copas individuales bien heladas. Acompañar con galletitas dulces secas
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1026.- Mousse De Mango

- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos, separados
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 vasos de pulpa de mango
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua

Vierta la leche condensada en el vaso de la licuadora. Una a una añada las yemas y licue bien después de cada adición. Agregue primero el jugo de limón y luego la pulpa de mango. Licue nuevamente la preparación hasta que esté bien integrada.

Vierta la gelatina en un recipiente pequeño que pueda ir al fuego. Humedézcala con el agua y deje reposar 5 minutos. Lleve a fuego lento y cocine revolviendo hasta que se haya derretido. Agréguela a la preparación anterior y revuelva bien.

Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación con movimientos envolventes. Vierta en un molde ligeramente engrasado y refrigere mínimo 3 horas antes de servir. Desmolde para servir
http://www.infoaqui.com/recetario/recetario.asp?id=6&city=9

# 1027.- Mousse De Mango Con Yogur

1 naranja,
2 mangos grandes y maduros,
1 cucharada de gelatina en polvo,
3 cucharadas de agua bien fría,
30 gramos de yogur natural,
3 cucharadas de azúcar glass  (Arg.: Azúcar Impalpable)
Una clara de huevo.

Elabora una fina juliana de la piel de la naranja y dispón un cazo con un poco de agua para llevarla a ebullición. Cuando el agua entre en hervor, añade la juliana de naranja y escalda durante 3 minutos.

Escurre y refresca con agua fría la juliana de naranja, vuelve a escurrirla y deposítala sobre papel absorbente de cocina para que termine de secarse bien.

Exprime el zumo de la naranja y resérvalo. Pela los mangos sobre un plato para poder aprovechar el jugo y córtalo a trozos retirando el hueso. Machaca la fruta hasta conseguir un puré y riega con el zumo de naranja.

En un caso con agua, introduce la gelatina y déjala unos cinco minutos, tras este tiempo, pon el cazo a fuego lento durante un par de minutos removiendo para que se disuelva. A continuación vierte, sin dejar de remover, la gelatina sobre el puré de mango e incorpora también poco a poco el yogur y azúcar al gusto.

Bate la clara a punto de nieve y endúlzala también al gusto. A continuación, viértela con cuidado al preparado anterior. Ya sólo queda servir la Mouse en las copas de servicio y decorar con la juliana de naranja que preparaste. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.
http://www.directoalpaladar.com/2006/07/17-mousse-de-mango-con-yogur

# 1028.- Mousse De Manzanas

1kg de manzanas
1/2 taza de azúcar
1 taza de crema doble (Esp.: Nata)
1cda de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
1cdta de canela en polvo
1/3 taza de vino blanco
Granas de chocolate

Pelar las manzanas y cortarlas en trozos chicos. Ponerlas en una cacerola junto con el azúcar y el vino blanco. Llevarlas al fuego y dejar cocinar hasta que estén bien tiernas. Luego retirarlas del fuego y pisarlas bien con un tenedor. Dejarlas enfriar. Aparte batir la crema con el azúcar impalpable hasta que esté bien espesa e incorporarla al puré de manzanas. Poner la mousse en copas, espolvorear con canela y decorar con granas de chocolate. Llevar a la heladera para que se enfríe bien, antes de servir.

# 1029.- Mousse De Marrón Glacé

6 porciones
• 200 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 3/4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
• 7 yemas
• 1 cucharadita de esencia de vainilla
• 150 g de marrón glacé

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo suave. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, la esencia, los marrón glacé y batir hasta enfriar la preparación. Mezclare, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas de champagne
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1030.- Mousse De Moka Con Salsa De Chocolate

250grs de crema de leche o nata
2cdas de azúcar impalpable o glass o pulverizada
1cda de café en polvo soluble
2 claras
2cdas de azúcar
½ copita de cognac

*SALSA DE CHOCOLATE*
150grs de chocolate para taza, rallado
½ taza de agua
25grs de manteca (Esp.: Mantequilla)
1cda de azúcar
1cdta de esencia de vainilla

Batir la crema de leche o nata junto con el azúcar hasta espesar bien. Incorporar muy lentamente el café soluble junto con el cognac.

Batir las claras junto con el azúcar a punto de merengue firme, agregar la crema al batido en forma envolvente. Verter la mousse en un bol y mantener en la heladera hasta que enfríe bien.

*Salsa de chocolate*
Poner en una cacerola chica el chocolate rallado y el agua.
Revolver sobre fuego suave hasta derretir el chocolate, retirar del fuego y agregar el azúcar, la esencia vainilla y la manteca.
Mezclar hasta que la manteca se integre completamente.
Dejar enfriar.

En el momento de servir la mousse poner en cada copa tres cucharadas de la misma y por encima salsa de chocolate fría.

# 1031.- Mousse De Moras

(Para 4 personas)
400 gramos de moras (o mermelada de moras).
1 manzana.
150 gramos de azúcar.
Un cuarto de litro de nata montada.(Arg.: Crema de leche batida)
4 claras de huevo.

Lavamos las moras y les quitamos el tallo verde (o escogemos mermelada de moras).
Limpiamos la manzana, la pelamos, le quitamos las pepitas y la mezclamos con las moras.
Vertemos la mezcla en un vaso de batidora y lo batimos.
Batimos las claras batidas a punto de nieve.
Juntamos la crema de las moras y manzana con las claras a punto de nieve poco a poco, y removemos con un cucharón de madera, no con las varillas o la batidora, porque si no se nos bajará la esponjosidad de las claras.
Posteriormente añadimos la nata montada (mezclada con el azúcar al montarla).
Mezclamos de forma homogénea y repartimos en copas.
Adornamos con moritas y trocitos de manzana y alguna hoja de menta.
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/recetas/2005/06/30/143381.php?print=true

# 1032.- Mousse De Moras U Otro Fruto Del Bosque

500 gramos de moras
250 gramos de manzanas ácidas cortadas en tiras
Ralladura de un limón
1/2 vaso de zumo de naranja
3 cucharadas de azúcar moreno
15 gramos de gelatina en polvo
2 cucharadas de agua
15 cl de yogur
2 claras de huevo

Pon las moras en una cazuela, reservando las más bonitas para adornar. Añade las manzanas, la ralladura, el zumo y el azúcar. Tápalo y déjalo cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que las frutas estén tiernas. Tamízalo en un cuenco. Disuelve la gelatina en el agua fría y después calienta al baño maría el cuenco.
Incorpora la gelatina y el yogur al puré de fruta. Mézclalo bien y déjalo reposar en un lugar fresco. Cuando la crema esté empezando a endurecer y espesar, bate las claras de huevo a punto de nieve y anadéelas a la crema. Viértelo en una ensaladera o en tacitas. Déjalo enfriar en la nevera hasta que se endurezca y adorna con las moras guardadas. Sírvelo helado

# 1033.- Mousse De Naranja

Jugo y ralladura de dos naranjas
200 g de azúcar
1 sobre de gelatina en polvo sin sabor
½ litro de crema de leche (Esp.: Nata)
4 claras batidas a nieve
Rodajas de naranjas, para decorar
Nueces e higo confitado

Batir las yemas junto con el azúcar, hasta que la preparación esté esponjosa como un sambayón.
Disolver la gelatina en polvo con el jugo de las naranjas, poniendo sobre fuego suave y revolviendo.
Incorporar a las yemas, junto con la ralladura y la crema previamente batida, hasta espesarla.
Mezclarle a ello las claras batidas, sin revolver, sólo envolviendo el batido.
Repartir la mousse en copas y dejar en la heladera por 4 horas.
Al servir, decorar cada copa con una rodaja de naranja, media nuez, y trocitos de higo confitado

# 1034.- Mousse De Nueces

6 porciones
• 200 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 7 yemas
• 3/ 4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
• 250 g de nueces ralladas
• 1/ 2 vasito de cognac
• 1 cucharadita de esencia de vainilla

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar al fuego hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo pálido. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, las nueces, el cognac, y la esencia. Batir hasta enfriar. Mezclarle, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas para champagne
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1035.- Mousse De Pera

1 pera grande
1 vaso de leche
2 cucharadas de harina de arroz
Ralladura de 1/2 limón
1 cucharada de café de azúcar
1 clara de huevo

Se deshace la harina de arroz en la leche y se pone en un cazo al fuego, añadiendo el azúcar; cuando hierva se aparta y se añade la pera rallada o triturada, la raspadura de limón y la clara batida previamente a punto de nieve dura, incorporándola poco a poco y removiendo con suavidad con una espátula de madera.
Se come templada o fría
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-pera/

# 1036.- Mousse De Sandía

Sandia: 1 (pequeña)
Leche condensada: 4 cucharadas
Crema de leche: 250 gr. (Esp.: Nata)
Naranja: 1 (el jugo)

Cortar la sandía en trozos y retirar las semillas. Pasar la pulpa por la batidora con la leche condensada y jugo de naranja, hasta obtener un puré fino. Mezclar con la crema y repartir en copas. Dejar en el heladrea 2 horas antes de servir

# 1037.- Mousse De Vainilla

4 yemas
¾ tazas de azúcar
4 claras
1 ¾ taza de crema de leche o nata
6cdas de azúcar impalpable, glass, pulverizada
2 sobres de gelatina sin sabor
½ taza de agua
1cdta de esencia de vainilla

Poner en una cacerola media taza de agua y espolvorear la gelatina sin sabor, y dejar diez minutos que se hidrate si es necesario se puede agregar un poco mas de agua. Luego llevar a baño María y dejar calentar hasta que esté bien disuelta.
Retirar y dejar enfriar.

Batir con batidora eléctrica las yemas junto con el azúcar hasta que las yemas estén espesas y de color claro e incorporar la gelatina disuelta.

Aparte batir la crema de leche o nata con cuatro cucharadas de azúcar impalpable o glass o pulverizada, hasta lograr el punto chantillí.
Incorporar la crema a la preparación anterior y agregar la esencia de vainilla.
Por último batir las claras a nieve con dos cucharadas de azúcar impalpable hasta punto de merengue firme.
Incorporarla a la crema con movimientos suaves y envolventes.
Poner en un molde de budín acanalado y previamente mojado y llevar a la heladera durante tres horas.
Para desmoldar pasar el molde por vapor de agua en forma rápida.
Este postre se sirve bien frío y se puede acompañar con galletitas y decorar con crema chantillí

# 1038.- Mousse De Vainilla

6 porciones
• 200 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 7 yemas
• 3/ 4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
• 1 cucharadita de esencia de vainilla

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo pálido. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, la esencia y batir hasta enfriar. Mezclarle, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas para champagne
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

# 1039.- Natillas.

6 yemas de huevo.
6 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
Un litro de leche caliente.
Canela en rama y en polvo (ó extracto de vainilla, ó ralladura de limón ó de naranja).

Se baten las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
Se pone a calentar la leche con la canela en rama y se va incorporando, poco a poco, la mezcla de las yemas con el azúcar, sin parar de mover con una cuchara de madera. Todo este proceso se hace en el fuego medio.
Una vez que rompe a hervir, se retira del fuego y se coloca en una fuente honda o en recipientes individuales.
Se espolvorea con canela en polvo.
En el caso de que se corten, licuar toda la preparación inmediatamente hasta que resulte todo ligado
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1040.- Natillas (Microondas)

- 1/2 litro de leche

- 2 yemas de huevo
- 1 corteza de limón
- canela en rama
- 100 g. de azúcar (ó 5 cucharadas soperas)
- 2 cucharadas soperas rasas de maizena

Se mezcla el azúcar, la leche, las yemas y la maizena, con la batidora, se agrega la corteza del limón y la canela en rama.
Se introduce en el microondas 3 minutos (potencia 100%), pasado ese tiempo se saca, se remueve con una cuchara y se introduce 2 minutos más.
Se retira la corteza de limón y la canela en rama y se pasa por la batidora para que quede perfectamente homogénea.
Se sirve.

Sugerencias de decoración: espolvoreada con canela en polvo o con azúcar y quemada, con nata y guindas...
También puede servir como crema pastelera para rellenar tartas y pasteles. Yo me salto algo a la torera el tema de las cantidades, según la quiera más ligera o espesa, así como echar los huevos enteros
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4069362

# 1041.- Osito De Plátano, Nueces Y Orejones

125 grs. de nueces picadas
3 plátanos maduros
125 grs. de mantequilla derretida (Arg.: Manteca)
125 grs. de azúcar moreno
3 huevos
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
75 grs. de orejones picaditos

Poner todos los ingredientes en un robot de cocina y mezclar
Hornear de 30 a 40 minutos en el horno a 170º con calor abajo
Dejar enfriar en el molde
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5167978

# 1042.- Pan De Arroz

(8 porciones)
Media taza de manteca (110g). (Esp.: Mantequilla)
Una lata de leche condensada (397g).
3 huevos.
Una taza de puré de manzana.
2 tazas de harina de arroz. (300g).
2 cucharaditas de polvo para hornear.
2 manzanas peladas y picadas.
Media taza de pasas de uva sin semillas (u otra fruta desecada)

HORNO PRECALENTADO A 180 grados C.
Batir la manteca con la leche condensada hasta cremoso, agregar los huevos, el puré y la harina cernida previamente con el polvo para hornear.
Mezclar las manzanas y las pasas hasta que quede todo integrado. Vaciar a un molde enmantecado y enharinado (harinas permitidas), hornear 40 minutos.
Retirarlo y dejarlo enfriar. Se puede, si usted quiere, sustituir las manzanas por peras.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1043.- Pan De Arroz

2 tazas de azúcar
½ taza de agua
1 paquete de levadura seca activa
1 ¾ taza de agua
¼ taza de manteca (grasa semi-sólida) (Esp.: Mantequilla)
1 taza de harina de arroz marrón
2 tazas de harina de arroz blanco
¼ taza de azúcar
3 ½ cucharitas de goma de xanthan
2/3 taza de leche en polvo descremada
1 ½ cucharita de sal

Disolver el azúcar y la levadura en ½ taza de agua tibia. Dejarla descansar por 10 minutos. Combinar 1 ¼ tazas de agua y manteca en una sartén hasta que se derrita. En un tazón de mezclar, combinar harina, azúcar, goma de xanthan, sal y leche en polvo descremada y mezclar bien. Agregar la mezcla de manteca/agua. Agregar 3 huevos grandes y mezclar en la velocidad máxima de la batidora por 2 minutos. Verter la maza en un tazón engrasado. Dejar leudar en un lugar tibio hasta que se duplique su tamaño (alrededor de 1 ½ hora). Regresar al tazón de mezclar. Bata tres minutos. Verter en 2 moldes pequeños para pan. Dejar leudar hasta que la masa sobrepase los moldes. Hornear a 425 grados por 10 minutos. Coloque aluminio sobre el pan y hornee por 45 minutos o más.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 1044.- Pan De Banana

1 taza de harina de arroz
½ cucharita de sal
3 cucharitas de polvo leudante
¼ taza de azúcar
¼ taza de mantequilla, margarina manteca
3 yemas de huevos (guarde las claras para luego)
½ taza de leche, suero o yogur
2 bananas maduras
3 claras de huevos, batidas a punto de nieve (solidificada)

Mezcle harina, sal, y polvo leudante. Crema de azúcar y mantequilla. Agregar las yemas de huevos. Agregar la harina de arroz alternando con la leche, batiendo después de cada adición. Revolver con el puré de bananas. Envuelva en la masa las claras de huevo batidas a punto de nieve. Verter uniformemente en una fuente de pan de carne engrasada. Hornee a 350 grados por 40-45 minutos. Déjelos en la fuente por cinco minutos.
http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874

# 1045.- Pan De Nuez

- 200 gramos de azúcar
- 30 nueces
- 200 gramos de uvas pasas
- 2 cucharaditas de levadura
- un pellizco de sal
- un huevo grande
- 4 cucharadas de leche
- Harina la que admita

-En un bol se mezcla el azúcar, el huevo, la leche y la sal hasta que el azúcar se disuelva.
-Se va añadiendo la harina con la levadura, mezclando bien hasta conseguir una masa como la del pan para poder trabajarla con las manos.
-Cuando esté bien mezclado se agregan las nueces y las pasas y se sigue amasando.
-Poner la masa en papel de horno y se le dá forma de barra de pan.
-precalentar el horno a 180º y hornear durante 25 ó 30 minutos.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=51

# 1046.- Pararajotes

Postre típico de Murcia.
- 150 ml de leche.
- 1 huevo.
- Raspadura de un limón.
- Una cucharadita de canela en polvo.
- Maizena.

En una fuente batís el huevo, añadís la leche (sin calentar), la raspadura de limón y la canela en polvo. Añadís la maizena y vais removiendo hasta que quede una consistencia no muy liquida (pero tampoco muy espesa).

Se van friendo en aceite (yo utilizo la medida aproximadamente de una cucharada de las de cocina para servir) por ambas caras (son como tortitas, a mi me gustan un poquito mas gruesas que los crepes).

Se sirven con azúcar y canela espolvoreada por encima. Yo pongo también un plato con azúcar para quien las quiera mas dulces (nosotros las rebozamos literalmente en el plato con azúcar).

Llevan hojas de limón entre medias pero yo no se las pongo
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4756089

# 1047.- Parfait De Vainillas

Chef: Hna. Bernarda

Agua caliente 1/4 Taza
Azúcar 5 cdas.
Canela 1 cdita.
Claras 2 Unidades
Crema chantilly 250 g (Esp.: Nata Montada)
Gelatina sin sabor 1 cda.
Licor de naranjas 3 cdas.
Yemas 2 Unidades

Praliné
Almendras picadas 75 g
Azúcar 4 cdas.
Manteca 1 cda. (Esp: Mantequilla)

Varios
Aceite 1 cdita.
Almendras  Cantidad necesaria

- En una cacerola caliente el agua.
- Cuando esta esté tibia vierta la gelatina hasta que se disuelva.
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl bata las yemas junto con el azúcar hasta espumar.
- Coloque en un bowl las claras y bata a punto nieve.
- Añada la gelatina a las yemas con azúcar. Mezcle.
- Luego incorpore la crema chatilly y las claras.
- Mezcle con movimientos envolventes.
- Por último coloque dentro de la preparación anterior el praliné en una parte del bowl, la canela en otra y el licor en otra.
- Integre cada una suavemente para que no se mezclen entre ellas.

Praliné
- Unte la mesada con una cucharada de manteca.
- Coloque en una cacerola el azúcar y las almendras.
- Cocine hasta que tome punto caramelo.
- Retire y vierta el praliné sobre la mesada untada.
- Deje enfriar y muela las almendras.

Armado
- En un molde previamente aceitado, coloque una parte de praliné, otra de licor y otra de canela.

- Mezcle el resto de la preparación uniendo los tres sabores e intégrelo en la parte superior del molde.
- Lleve a refrigerar durante 2 horas.

Presentación
- Desmolde en una fuente.
- Decore con almendras y flores naturales.

# 1048.- Pasta Frola

100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
150 grs. de azúcar,
3 huevos,
300 grs. de harina Sin T.A.C.C,
1 cucharadita de leudante,
½ cda. de ralladura de limón o esencia de vainilla,
250 grs. de dulce de membrillo,
6 cucharadas de agua.

Batir la manteca con el azúcar, los huevos y la ralladura de limón hasta obtener una especie de crema cortada. Dejar de batir y agregar, de a poco, la harina hasta obtener una masa que no se pegue en las manos. Estirar con los dedos sobre placa limpia y hacer un pequeño borde. Reservar un bollo para decorar. Para el relleno, derretir en una sartén sobre el fuego, el dulce con el agua hasta obtener una jalea espesa. Volcar el relleno sobre la masa. Estirar el bollo reservado, con palo de amasar (si es necesario, agregar harina), hasta un espesor de 1cm. Cortar con un cuchillo tiras y colocarlas sobre el dulce formando un enrejado. Cocinar en horno moderado hasta dorar. Si se desea, se puede pintar con mermelada diluida o espolvorear con coco rallado.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pasta-frola/

# 1049.- Pasta Frola

Cernir y encoronar 200 grs. de harina de arroz y 50 grs. de fécula de maíz. Se coloca en el centro 125 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) desmenuzándola con un tenedor, se agrega un huevo, esencia de vainilla, 100 grs. de azúcar y un poco de leche para formar una masa no muy blanda. Se estira y se coloca en molde limpio (no enmantecado). Se rellena con dulce. Se colocan tiritas cruzadas y se pintan con huevo. Va a horno moderado durante 25 minutos.
Importante: Junto con las harinas mezclar 1 cucharadita de leudante
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1050.- Pasta Frola

- 2 tazas de Maizena,
- 1 taza de mandioca,
- 1 cucharadita de leudante,
- 3 cucharadas de leche en polvo,
- 200 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 3 huevos,
- 1 taza de azúcar.

Mezclar la maizena, la mandioca, el leudante, la leche en polvo y la manteca, uniéndolo con las manos. Batir aparte los huevos con el azúcar, y mezclarlo con los ingredientes secos. Amasar mucho y, si es necesario, agregar más Maizena. Utilizarla para distintas preparaciones dulces.
http://www.webconferencia.net/foros/gastronomia/recetas-para-celiacos-130091.html

# 1051.- Pasta Frola Dietética

200 gr. de harina de arroz integral
80 gr. de azúcar negra o edulcorante a gusto
2 huevos
1 cdita. de bicarbonato de sodio
Ralladura de un limón
2 cdas. de aceite

Dulce dietético a elección

Unir todos los ingredientes y dejar descansar la preparación durante 1 hora. Aceitar un molde y forrarlo con ¾ partes de la masa, dejando el resto para hacer las tiritas. Rellenar con el dulce elegido, hacer el enrejado y cocinar en horno moderado hasta que la masa esté dorada.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet07.htm

# 1052.- Pastel De Arroz

100 gr. Azúcar
100 gr. Maizena
4 huevos
1/4 l leche
100 gr. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1/2 l. leche entera

Se mezcla el azúcar y la Maizena, se añaden los huevos.
A continuación, añadir la margarina en pomada y la leche tibia (no calentarla, sólo quitarle el frío del frigorífico). Al molde se le pone como base una lámina de pasta para galleta (se pincha para que no suba). Se rellena con la masa. Se calienta el horno, previamente, a 250º C y una vez introducido el molde se baja a 220ºC. Se hornea algo más de media hora, en bandeja baja.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 1053.- Pastel De Cerezas

250 gr. de cerezas en conserva deshuesadas (descarozadas)
150 gr. de mantequilla (manteca para Argentina)
20 gr. de avellanas molidas
150 gr. de azúcar
1 pizca de sal
2 huevos
1 vasito de zumo (jugo) de cereza
2 cucharadas de cacao

Funda la mantequilla y mézclela con todos los ingredientes, menos las cerezas y su zumo (que habrá separado y reservado).Untar un molde de mantequilla, coloque en él la masa resultante de la mezcla, distribuya las cerezas en su superficie, y ponga a cocer a horno medio 7 minutos y otros 7 a horno fuerte. Deje enfriar un poco; pinché el pastel en varios sitios y vierta el zumo reservado

# 1054.- Pastel De Chocolate

Mantequilla 125 Gramos (Arg.: Manteca)
Azúcar 125 Gramos
Chocolate negro, tableta 250 Gramos
Almendras molidas 150 Gramos
Huevo 4 Piezas
Nata liquida 1 Botellín (Arg.: Crema de leche)

Poner en el microondas 125 gramos de chocolate 2 minutos
Ablandar la mantequilla e ir añadiendo cuchara a cuchara el chocolate deshecho
A esta mezcla añadir las yemas una a una y el azúcar. Añadir las claras batidas a punto de nieve y las almendras
Enmoldarlo y ponerlo 5 min. en el micro u 20 min. en el horno previamente calentado.
Para la cobertura calentar la nata líquida 2 min. en el micro. Ir tirando el chocolate restante...y remover hasta que quede totalmente deshecho.
Cubrir el pastel y dejarlo enfriar.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 1055.- Pastel De Limón

3 huevos (a temperatura ambiente)
1 vaso de yogurt de limón
2 vasos de azúcar ( la que desee usar)
3 vasos de maicena
1 vaso de aceite
1 sobre de levadura Royal

Batir los huevos, el yogurt y el azúcar.
Cuando esté todo bien batido, agregar el aceite y batir de nuevo. En otro recipiente tamizar, pasando por un colador la levadura y la maicena y añadirlas muy despacio moviéndolas hasta que quede muy espeso, (es posible que sobre algo de maicena).
Echar en un molde previamente engrasado y poner en mitad del horno caliente a 180 grados de 25 a 30 minutos.
Cuando esté hecho, dejar reposar cinco minutos más dentro del horno apagado
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/3959

# 1056.- Pastel De Moka

3 huevos, separadas las claras de las yemas.
1/2 taza de azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)
110 gramos de chocolate semi dulce
1 cucharada de café preparado fuerte.
2 cucharadas de harina Sin Gluten
3 cucharadas de almendras molidas.
75 gramos de mantequilla derretida. (Arg.: Manteca)

Precaliente el horno a 400º.F ó (200º C).
Engrase un molde redondo.
En un tazón, mezcle las yemas de huevo con el azúcar glass (impalpable), batiendo hasta que esté brillante y lisa.
Deje aparte.
Derrita el chocolate al baño María y luego agregue el café.
Vierta la mezcla de chocolate sobre la mezcla de yemas de huevo.
Agregue la harina, las almendras y la mantequilla.
Mezcle bien.
Bata las claras de huevo hasta que formen picos firmes e incorpórelas suavemente en la mezcla de chocolate con movimientos envolventes.
Vierta en el molde engrasado.
Hornee por 20 minutos aproximadamente o hasta que esté cocida. Retirar, enfriar un poco antes de desmoldar.
Espolvorear con azúcar glass.

# 1057.- Pastel De Manzana En Microondas

3 huevos.
3 manzanas grandes.
250ml de leche.
50 gramos de manteca. (Esp.: Mantequilla)
50 gramos de fécula de maíz.
150 gramos de azúcar.
1 cdta. de polvo de hornear.

*Para el caramelo:*
4 cucharadas soperas de azúcar.
2 cucharadas soperas de agua.

Se ponen los 150g de azúcar y el agua en un molde de cristal y se introduce en el microondas, hasta que se haga caramelo, de 6 a 8 minutos.
Se deja enfriar.

Se cortan las manzanas en láminas y se ponen encima del caramelo.
Seguidamente, se bate bien el resto de los ingredientes y se vierte la mezcla sobre las manzanas.
Se introduce el molde en el microondas, durante 5 minutos.
Se deja reposar 5 minutos.
Se pone otra vez a cocer durante 3 minutos más.
Se deja reposar durante media hora y se desmolda.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1058.- Pastel De Nueces

300g de nueces picadas
2 huevos
1 vaso de leche
200g de azúcar
Unas nueces para decorar

Engrasa un papel de hornear del tamaño del molde. Bate los huevos hasta que monten con la batidora añade las nueces, 2 cucharadas de azúcar y moja con la leche, remueve para repartir bien y vierte en el molde encima del papel. Hornea a 170º (horno precalentado). Cuando ya esté hecho prepara un caramelo con el resto del azúcar y vierte por encima del pastel. Adorna con las nueces partidas por la mitad.

# 1059.- Pastel De Queso Con Kiwi

1/2 k de requesón
1 vaso de leche
1/4 k de azúcar
1 cucharada de harina fina de maíz
3 huevos
Unas pasas de corinto en licor (sin alcohol si es para niños)
3 kiwis

Bate todos los ingredientes con la batidora, añade las pasas con el licor y vierte en un molde engrasado. Hornea a170º. Una vez frió decora con el kiwi en rodajas

# 1060.- Pastel De Trigo Sarraceno

Ingredientes para 8 personas
250 gr. de harina de trigo sarraceno
250 gr. de azúcar
250 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
250 gr. de almendras picadas
6 huevos
1 sobrecito de azúcar vainillada
500 gr. de mermelada de arándanos
Azúcar para decorar

Se trabaja la mantequilla con la mitad del azúcar hasta reducirla a una crema.
Se agregan las yemas de una en una; luego, se incorporan la harina, el azúcar vainillado y las almendras picadas.
A continuación, se montan las claras a punto de nieve, se añade el resto del azúcar poco a poco y se mezclan las claras con la crema anterior.
Se vierte la masa resultante en una tartera cubierta con papel para horno y se hornea a 180º C durante 45 minutos.
Debe dejarse enfriar y rellenarse con mermelada.
Para decorarlo, moler el azúcar para convertirlo en azúcar glass y espolvorearlo por encima del pastel.
Para acompañar este pastel, resulta adecuada una macedonia con fresas y menta, condimentada con abundante zumo de limón y azúcar.
“Sacado del libro “La buena cocina sin gluten” de Patricia Cuvello y Daniela Guaiti.”
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4823240

# 1061.- Pastel De Yogur Con Mermelada

6 yogures naturales
250 g de leche evaporada
50 g de edulcorante artificial líquido
3 hojas de gelatina
1 limón
150 g de galletas (Sin Tacc y trituradas.., ideal utilizar las que siempre quedan en el paquete rotas)
50 g de mermelada

Se exprime el limón y se ralla la corteza, se mezclan los yogures con el edulcorante, la ralladura y la mitad del zumo y se revuelve bien, se incorpora la leche suavemente.
Se mojan las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden, se escurren y se disuelven en agua caliente, se pasan por un colador fino, se añaden a la crema de yogur y se mezclan bien.
Se trituran las galletas y se disponen en un molde desmontable, como base, se vierte sobre ésta la crema de yogur y se deja en la nevera hasta que cuaje, 6 horas como mínimo.
Se funde la mermelada a fuego suave con la mitad restante del zumo de limón, se cubre la superficie del pastel y se deja de nuevo en el refrigerador unas horas antes de desmoldarlo.

# 1062.- Pastel De Yogurt Y Queso

Un puñado de mozarella
1 yogur ( yo lo use de macedonia)
1 medida de harina de arroz
Media de harina procerli
2 medidas de leche
1 medida de azúcar
1 huevo
1 chorrito de aceite de girasol
1 + 1 gasificante para repostería de la marca hacendado (uno lila y otro blanco) (Arg.: Ver receta en Tips)
Canela molida

Batir todos los ingredientes y poner en un molde con manteca, enharinado, 45 min. a 180 grados.
Espolvorear de canela
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5668826

# 1063.- Pie De Limón Con 3 Harinas

200 grs. 3 Harinas
100 grs. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
1 taza de crema pastelera
1 tarro de leche condensada
¾ taza de jugo de limón
2 claras
6 cdas. de azúcar

Poner en un bol la mezcla de tres harinas con la mantequilla blanda y el huevo.
Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa que no se pegue en los dedos y dejar en el refrigerador ½ hora.
Enmantequillar un molde de pie y forrar con la masa. Poner en un horno precalentado durante 20 minutos.
Aparte, juntar la leche con el jugo de limón y la tasa de crema pastelera.
Rellenar el pie con esta crema y cubrir con un merengue hecho con las claras y el azúcar.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=173&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=PIE%20DE%20LIMÓN%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1064.- Piña Con Naranjas Y Ciruelas

(Para 6 personas)
½ Kg. De ciruelas pasas.
6 rodajas de piña en almíbar.
3 naranjas grandes.
4 cucharadas de azúcar.
2 cucharadas de mermelada de naranja.
1 copa de ron.

En un cazo poner el zumo de una naranja, el almíbar de la piña el azúcar y la copa de ron.
Colocar encima del fuego y añadir las ciruelas, dejando cocer todo a fuego suave durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Transcurrido ese tiempo retirar las ciruelas y dejar enfriar.
Volver a poner el cazo en el fuego con el jugo y dejar cocer durante 5 minutos y a continuación añadir las otras dos naranjas cortadas previamente en rodajas y dejar hervir 5 minutos más a fuego suave.
*Notas:*
Colocar en una fuente alargada las rodajas de piña y encima de estas colocar las rodajas de naranja, terminando de decorar con la mermelada de naranja y una ciruela. Rodear con las ciruelas sobrantes .Procurar no quemar el azúcar. Se puede servir frío.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=20

# 1065.- Piña Montada.

1 Piña.
3 a 4 bananas.
3 Huevos.
4 Cucharadas de azúcar.
1 Cucharadita de Maizena.

Partimos la piña en dos mitades a lo largo, la vaciamos con ayuda de un cuchillo y una cuchara, reservando el jugo. Pelamos las bananas y los cortamos en dados al igual que la carne de la piña. En un bowl batimos las yemas con una cucharada de azúcar. Añadimos el jugo de la piña y cocemos durante dos minutos sin dejar de remover. Añadimos la piña y la banana y damos un pequeño hervor. Llenamos con esta mezcla las dos mitades de la piña. Batimos las claras a punto de nieve y añadimos las 3 cucharadas colmadas de azúcar. Distribuimos sobre las mitades y gratinamos en el horno.

# 1066.- Pirámides De Chocolate

150 grs. de chocolate negro
150 grs. de chocolate blanco (Torrás no tiene gluten)
1 paquete de galletas cookies (con pepitas de chocolate) (yo utilicé Mercadona sin gluten)
70 grs. de mantequilla salada (Arg.: Manteca)
200 grs. de nata de repostería (35% materia grasa) (Arg.: Crema de Leche)

Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas trituradas. Poner en el molde y al frigorífico a dejar que se enfríe.
En dos cazos llevar a ebullición 100 grs. de nata para un chocolate y 100 grs de nata para otro. Fuera del fuego, echar cada chocolate en un cazo y mezclar hasta derretir. Terminar de llenar los moldes y a la nevera para que termine de enfriar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5110315

# 1067.- Polenta Dulce (Mbaipy He`Ê)

(Para 4 personas):

• ½ kilo de harina de maíz.
• ¾ taza de azúcar.
• 2 tazas de leche.
• Canela, cantidad necesaria.

1. Mezclar en una cacerola pequeña la harina de maíz, la leche y el azúcar. Llevar a fuego revolviendo continuamente hasta que suelte el hervor.
2. Bajar la llama dejando hervir por lo menos 5 minutos. Inmediatamente después de retirar del fuego poner en una fuente y dejar enfriar un poco.
3. Espolvorear con canela o servir con trozos de durazno o ciruela si se desea.

# 1068.- Postrecito De Leche

1 taza de leche,
2 cdas. de azúcar,
2 cdas. de maicena,
C/n de esencia de vainilla,
C/n de cáscara de limón.

Hervir la leche con el azúcar, la cáscara de limón y la esencia. Aparte, disolver la maicena en un poco de leche fría y agregarla a la preparación anterior, revolviendo rápidamente con cuchara de madera para que no se formen grumos. Dejar hervir 5 minutos, revolviendo continuamente; cuando adquiere consistencia cremosa está listo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postrecito-de-leche/

# 1069.- Postre Charito

1 lata de crema de leche (Esp.: Nata)
1 vasito de dulce de leche
4 claras de huevo
Nueces molidas

Batir las claras a punto de nieve. Aparte batir la crema hasta que haga picos. Mezclar las dos preparaciones con mucho cuidado. Añadir el dulce de leche con movimientos envolventes para que no se baje. Colocar en copas altas y espolvorear con nueces molidas.

# 1070.- Postre Danés De Manzanas

*Base:*
500g manzanas,
50cc agua,
1cda. Azúcar;

*Cobertura:*
100 g manteca, (Esp.: Mantequilla)
60 g azúcar,
200 g pan rallado TANTE GRETTY.

Con las manzanas, el agua y el azúcar realice una compota (si le gusta, para mejorar su sabor agregue un trocito de cáscara de limón y unos clavos de olor). Cuando esté lista, colóquela en una fuente y espolvoréela con abundante canela en polvo. Aparte diluya la manteca en una sartén, agregue el pan rallado (no debe ser rebozador, ya que no debe contener condimentos) y el azúcar y revuelva sobre el fuego hasta que la mezcla se dore suavemente. Distribuya sobre la compota y acompáñelo -tibio o frío- con abundante crema líquida.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1071.- Postre De Durazno.

1 Lata de duraznos grande. (Esp.: Melocotones)
1 Queso grande philadelfia.
1 Gelatina grande de sabor durazno. (Esp.: Melocotones)

1 Lata de crema de leche chica. (Esp.: Nata)
1 Lata de leche condensada.
2 Tazas de agua.
Azúcar u utilizar el almíbar del durazno en ves del agua.

La gelatina se disuelve en el agua hirviendo y se deja enfriar ligeramente; se licua el queso con la leche y la crema y luego se mezcla con la gelatina; se vacía en un molde y se adorna con el durazno y se sirve bien frío.

# 1072.- Postre De Frutilla Primavera

3/4 Kg. de frutillas, (Esp.: Fresas)
150 grs. de azúcar,
1/2 taza de agua,
7 cdas. al ras de Maizena,
1/2 cdita. de jugo de limón,
Crema chantilly, c/n. (Esp.. Nata Montada)

Poner en una cacerola las frutillas limpias (reservar algunas para decorar) con el azúcar y el agua. Dejar hervir 3 minutos. Retirar y licuar de manera que queden algunos trocitos; o bien, aplastarlas con un tenedor. Colocar nuevamente en la cacerola, llevar al fuego y, cuando rompa el hervor, agregar la Maizena disuelta en 1/2 taza de agua. Revolver bien y hervir 1 minuto. Retirar, agregar el limón y enfriar. Colocar en copas, decorar con crema y frutillas. Servir bien frió.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postre-de-frutilla-primavera/

# 1073.- Postre De Mango

10 Mangos maduros.
7 Huevos.
1 Tarro leche condensada.
Ralladura cáscara de limón.

Cortar el mango sin cáscara, en rodajas, colocar en una asadera encima unos de otros. Mezclar los demás ingredientes y echarlos encima de los mangos, rociar la cáscara del limón. Asar por 20 minutos en horno a 250 grados. Después de asado batir claras con azúcar a la nieve y rociar por encima y asar de nuevo.

# 1074.- Postre De Piña

Para 4 personas
1 lata de piña (565gr.)
2OO gr. De galletas sin gluten
2 huevos
60 gr. De azúcar
250 gr. De requesón o similar (ricota)

Escurra las rodajas de piña y aparte el líquido.
Empape las galletas en el jugo de la piña y colóquelas en su molde.
Separe las yemas de los huevos
Bátalas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añada el requesón.
Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas cuidadosamente.
Ponga la crema sobre las galletas
Y decore con las rodajas de piña.

Sugerencias:
Su postre de piña resultará aún más delicioso si se deja aproximadamente 3 horas en la nevera.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2001

# 1075.- Postre Helado Para Una Ocasión Especial (Con Resto De Torta Apta)

Porciones: 30
Helado básico
4 huevos
4 yemas
1 taza de azúcar (200 gramos)
2 cucharadas de leche en polvo entera (disuelta en un poco de leche fría)
1 cucharada de gelatina sin sabor
1 litro de leche
4 claras
1 taza de azúcar (200 gramos)
1 y 2/3 de tazas de crema de leche o nata (420cc.)
2 cucharadas de azúcar impalpable (glass, pulverizada )
1 lata de duraznos en almíbar (Esp.: Melocotones)
Restos de miga de torta (Apta)
100 gramos de chocolate semiamargo picado

*Baño de chocolate*
200 gramos de chocolate cobertura
1 cucharadita de gelatina sin sabor
300 gramos de dulce de leche
1/3 de taza de crema de leche o nata

*Salsa de caramelo*
1 taza de azúcar (200 gramos)
1 taza de agua (250cc.)

Se necesita un molde de media caña de 40cm. de largo, 9 de ancho y 10 de alto forrado con papel film o papel aluminio para facilitar el desmolde. En caso de no contar con él se puede sustituir por un molde común.

Escurrir los duraznos.
Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua fría.

Crema básica del helado. Batir con batidora y durante 10 minutos los huevos junto con el azúcar (o hasta que la preparación esté espesa y el color más pálido.
Retirar y ponerlo en una cacerola junto con la leche en polvo disuelta, la gelatina hidratada y la leche. Mezclar bien después de cada elemento que se incorpora.
Llevar a baño María a un fuego suave e ir mezclando continuamente en forma de ocho, hasta que espese ligeramente y la cuchara quede empañada.
La preparación no debe llegar a hervir porque se cortaría.
Retirar y poner a enfriar en un baño María invertido. Una vez fría la crema dividirla en dos partes iguales y reservarla.

Merengue. Poner en una cacerola el azúcar y las claras. Mezclar bien y llevar a fuego directo siempre revolviendo hasta que al tocar con los dedos se note que la preparación está caliente.
Retirar y poner en el bol de la batidora y dejar batiendo hasta que esté espeso el merengue y la preparación fría.
Reservar.

*Crema de leche o nata* Batir la crema junto con las dos cucharadas de azúcar impalpable a medio punto.
Reservar en la heladera.
*Helado de crema*. Agregar a la mitad de la crema un tercio del merengue y un tercio de la crema batida, siempre de a poco y en forma envolvente.
Volcar en el molde y llevar al congelador hasta que esté bastante firme.
*Relleno*. Poner en un bol las migas de la torta y mezclarla con el chocolate picado, la mitad de los duraznos picados, un tercio de la crema y un tercio del merengue.
Cubrir el helado de crema con esto. Poner en el congelador nuevamente.
*Helado de duraznos*. Licuar el resto de los duraznos y agregárselos a la otra mitad de la crema junto con los tercios restantes de merengue y crema batida. Terminar de cubrir el molde y dejar en el congelador hasta que esté bien firme.

*Baño de chocolate.* Hidratar la gelatina en 7 cucharaditas de agua fría. Poner el dulce de leche en una cacerola chica, agregar el chocolate picado, la crema de leche y la gelatina hidratada.
Llevar a fuego suave e ir revolviendo continuamente hasta que esté todo integrado.
*Decoración.* Desmoldar el helado y bañar rápidamente de a trozos haciéndole dibujos con un tenedor. Esta operación se debe hacer lo más rápido posible ya que al estar el helado frío junto con el chocolate tiende a endurecerse rápidamente.
En este caso se terminó de decorar con unas piezas de chocolate con forma de conejitos pero se puede decorar a gusto.
Se sirve con salsa de caramelo.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=470

# 1076.- Postre Súper Rápido, Bananas Al Chocolate

4 bananas medianas
1cda de jugo de limón
1/2 taza de azúcar
1 copita de coñac
200g de crema de leche (Esp.: Nata)
100g de chocolate cobertura

Pelar las bananas, cortarlas en rodajas y colocarlas en una fuente. Rociarlas con el jugo de limón. Aparte poner en una cacerolita el azúcar con 4cdas de agua. Llevar al fuego y dejar hasta que el almíbar esté espeso. Retirar y verterlo sobre las bananas, rociarlas con un poco de coñac. Dejar enfriar. Batir un poco la crema, hasta que comience a espesar y cubrir las bananas. Por último volcar el chocolate cobertura previamente disuelto. Mantener en la heladera hasta el momento de servir.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=260

# 1077.- Postre Tarantella

Bizcochuelo de vainilla Sin T.A.C.C.,
1 paq. Chico de flan de vainilla permitido,
Caramelo o salsa de chocolate, c/n.

Para esta preparación, es necesario combinar los tiempos de cocción de ambos ingredientes. Terminar de hervir el flan en el momento en que se saca el bizcochuelo del horno. Inmediatamente, sin desmoldar, se lo llena de perforaciones con un tenedor. Incorporar con un cucharón, el flan caliente. Enfriar en heladera y desmoldar. Bañarlo con caramelo o salsa de chocolate.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postre-tarantella/

# 1078.- Postre Tipo Tiramisú

Batir 100 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla) con 100 gramos de azúcar y unas gotas de vainilla

Agregar 2 huevos, de a uno por vez, y luego 225 gramos de fécula de mandioca y 2 cucharaditas de polvo para hornear (que diga en la etiqueta: sin T.A.C.C.). Verter la mezcla en una asadera de 24 por 32 centímetros y hornear hasta que los bordes estén dorados. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y cortar en tres capas

Para el relleno, batir un litro de crema de leche (Esp.: Nata) con 3 cucharadas de azúcar y unas gotas de esencia de vainilla
Cubrir cada capa de torta con crema y volver a encimarlas. Espolvorear la última capa con cacao de Nora Skill (apto para celíacos)
Llevar a la heladera hasta el momento de servir.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/214

# 1079.- Plum-Cake De Manzanas, Pasas Y Nueces

110 grs. de harina de arroz
70 grs. de maizena
La mitad del conjunto de los dos sobres de gasificante de mercadota (Arg.: Ver receta en Tips)
3 huevos
170 grs. de azúcar
150 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
Una pizca de bicarbonato sódico
200 grs. de manzana reineta pelada y rallada (viene a ser una manzana)
1 cucharada sopera de pasas
60 grs. de nueces peladas
1/2 cucharadita de canela

Ponemos en remojo las pasas en agua para hidratarlas una media hora antes de empezar a preparar nuestro cake. Precalentamos el horno con calor solo abajo, a 180º
En un cuenco batimos a mano los huevos y el azúcar. Yo como tengo thermomix los he tenido como 4 minutos en velocidad 3. Cuando la mezcla dobla el volumen y está espumosa, añadimos las harinas (mezcladas con el gasificante y el bicarbonato y si es posible tamizándola) poco a poco, y de la misma manera añadimos la mantequilla fundida. Una vez mezclado incorporamos las manzanas ralladas con la canela, las pasas enharinadas (con harina de arroz) y las nueces trituradas. En este paso mezclamos cuidadosamente.
Untamos con mantequilla y enharinamos un molde de plum-cake y vertemos la preparación. Al horno con ello durante 45 minutos o hasta que pinchando con una aguja de punto en el centro del pastel, esta salga limpia. Lo dejamos enfriar antes de desmoldarlo.
http://celiacos.bitacoras.com/

# 1080.- Pudding De La Abuela

100 gr. de pan duro (Sin Gluten)
100 ml leche
1 cucharadita de mantequilla (Arg.: Manteca)
Ralladura de medio limón
1 cucharadita de coñac
Pasas o fruta escarchada (Arg.: Fruta abrillantada)
1 cucharada sopera de azúcar (podes ponerle más o menos al gusto)
(Para las cucharadas de mantequilla y coñac hay que utilizar las pequeñitas de café, equivale más o menos a 5ml)

Hay que utilizar un molde de aluminio, tiene que ser uno que se pueda cerrar con tapa, son moldes tipo fiambrera con dos pestañitas por los lados para dejarlo bien cerrado.
En el molde se quema un poco de azúcar en el fuego para caramelizarla y se mueve el molde para extender el caramelo por las paredes del molde.
Se mezcla bien el pan, leche, azúcar, mantequilla, ralladura de limón y coñac, hasta que el pan quede bien empapado y deshecho, si no queréis mancharos las manos podéis utilizar un tenedor, pero no lo batís que quedaría demasiado disuelto.
Se echan las pasas o fruta y se remueve con un tenedor.
Se vuelca todo esto en el molde (que ya tiene el azúcar caramelizada).
Se pone en la olla express y se cubre hasta la mitad del molde con agua. Se cierra bien la olla, cuando empiece a hervir se deja media hora al mínimo.
Bueno, cuando lo saquéis y se enfríe solo queda volcarlo sobre un plato para que quede del aspecto de el de la foto, bueno, el de la foto no lleva pasas porque a mi hija no le gustan....

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3183214

# 1081.- Pudín Inglés

180 grs. de la mezcla de las tres harinas
2 cucharaditas colmadas de levadura
4 yemas
4 claras
100 grs. de mantequilla o margarina (Arg.: Manteca o margarina)
1 yogur de vainilla
200 grs. de azúcar
200 grs. de frutas secas abrillantadas o pasas de uvas (optativo).

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. Se agregan de a una por vez las cuatro yemas batiendo bien después de cada adición, luego el yogur y las harinas cernidas previamente con la levadura. En este momento si se desea, se agregan las frutas secas o abrillantadas espolvoreadas con fécula de maíz (para que no se vayan al fondo de la preparación). Por último se agregan las 4 claras batidas a nieve con tres cucharas de azúcar. Mezclar suavemente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado 40 a 50 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1082.- Pudín De Mijo

300 grs. de mijo
3/4 de leche
200 grs. de azúcar
4 huevos
Ralladura de limón
Pasas de uva a gusto
Sal.

Cocinar el mijo con la leche y el azúcar, a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se reduzca la leche y el mijo esté cocido, cuidando que no se pegue la preparación. Retirar del fuego, añadir la ralladura y la sal, las yemas; mezclar.

Batir las claras a nieve, mezclarlas a la preparación anterior muy suavemente. Por último agregar las pasas. Verter la preparación en una budinera enmantecada y cocinar el pudín en horno, a baño de María, moderado, durante 20 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1083.- Queque Almidón Mandioca Y Mandarina

360 grs. Almidón de Mandioca
160 grs. Harina de Arroz
240 grs. azúcar
2 mandarinas cortadas en 4
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. polvo de hornear
1 cda. canela
1 cdita. nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar. Cernir harina de arroz y almidón de mandioca, junto con los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada. Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde, llenar ¾ partes del molde y poner a horno suave durante 40 minutos. Hacer un almíbar con ½ taza de azúcar y ½ taza de jugo de mandarina. Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=223&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=QUEQUE%20ALMIDÓN%20MANDIOCA%20y%20MANDARINA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1084.- Queque De Almidón De Papa

100 grs. Almidón de Papa
100 grs. maicena
200 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
250 grs. azúcar flor
4 huevos
1 cdita. polvos de hornear
Ralladura de 1 limón
2 cdas. ron (optativo)

Batir la mantequilla. Agregar por cucharadas el almidón de papa, maicena y azúcar flor.
Agregar los huevos de a uno y batir hasta que quede una crema lisa. Luego echar la ralladura de limón, los polvos de hornear y el ron.
Se vacía a un molde enmantequillado y se pone al horno aprox. por 45 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=95&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=QUEQUE%20DE%20ALMIDON%20DE%20PAPA%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1085.- Queque De Frutas

150 grs. Harina de Arroz
100 grs. Harina de Maíz
1 plátano molido
2 manzanas ralladas
2 peras ralladas
100 grs. queso crema
50 grs. almendras molidas
2 huevos
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
100 grs. azúcar integral o común
½ taza de agua caliente
½ cdita. Bicarbonato
1 cdita. Canela

Derretir la mantequilla y saltear las frutas durante 3 minutos.
Añadir el agua caliente, azúcar y dejar hervir 2 minutos.
Dejar entibiar, añadir las almendras y los huevos batidos incorporando todo muy bien.
Aparte, mezclar las harinas, bicarbonato y la canela. Verter la mezcla anterior y batir un poco para que se integre todo.
Enmantequillar un molde, verter la mezcla y hornear durante 1 hora.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=372&busqueda=29/08/2006%2023:41:17&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20DE%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1086.- Queque De Frutos Frescos

200 grs. Harina de Maíz
200 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
200 grs. azúcar
4 huevos
50 gramos de pasas corinto
50 gramos de frutos secos
1 cdita. polvos de hornear
1 cdita. Canela

Batir la mantequilla con la azúcar hasta que tenga la consistencia de una crema.
Agregar los huevos de a uno, luego agregar la harina de maíz con los polvos de hornear, pasas y frutos secos.
Mezclar muy bien.
Enmantequillar un molde, verter la mezcla y hornear durante una hora a fuego suave.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=266&busqueda=30/08/2006%200:01:20&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=QUEQUE%20DE%20FRUTOS%20FRESCOS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1087.- Queque Con Harina De Quinoa,

½ taza Harina de Quinoa
1 ½ taza de 3 harinas
125 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 taza de azúcar
1 cdita. de polvos de hornear
1 taza de leche
½ taza de pasas
Ralladura de limón

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema.
Agregar los huevos de a uno y mezclar bien.
Luego, incorporar la ralladura de limón y las harinas alternadas con la leche.
Espolvorear las pasas con 3 harinas y agregar a las mezclas.
Enmantequillar un molde, verter la mezcla y poner al horno durante 30 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=450&busqueda=30/08/2006%201:39:29&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20CON%20HARINA%20DE%20QUINOA,%20SIN%20GLUTEN

# 1088.- Queque Con Mandarinas

180 grs. Harina de Arroz
180 grs. almidón de maíz
2 mandarinas cortadas en 4
240 grs. de azúcar
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. de polvo de hornear
1 cda. de canela,
1 cdita. de nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar.
Cernir harina de arroz, almidón, polvos de hornear, canela y nuez moscada.
Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde y vaciar la mezcla.
Poner en horno precalentado, Tª suave, durante 40 minutos.
Hacer un almíbar con ½ taza de azúcar y ½ taza de jugo de mandarina.
Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=185&busqueda=29/08/2006%2023:47:15&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20CON%20MANDARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1089.- Queque De Mandarina Con 3 Harinas

360 grs. 3 Harinas
240 grs. de azúcar
2 mandarinas cortadas en 4
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. de polvo de hornear
1 cda. de canela,
1 cdita. de nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar. Cernir la mezcla de 3 harinas junto con los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada. Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde, llenar ¾ partes del molde y poner a horno suave durante 40 minutos. Hacer un almíbar con ½ taza de azúcar y ½ taza de jugo de mandarina. Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=184&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=QUEQUE%20DE%20MANDARINA%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1090.- Queque Con Polenta Y Nueces

1 ½ taza Polenta
100 grs. mantequilla fundida (Manteca)
1 ½ taza de azúcar
2 huevos
½ taza de nueces molidas
1 cdita. levadura o polvo de hornear
2 cdas. ralladura de limón o de naranja
1 taza yogurt
½ taza jugo de naranja
Azúcar flor para espolvorear

En un bol mezclar polenta, nueces, levadura y las ralladuras.
Añadir el yogurt, jugo y mantequilla fundida.
Batir bien hasta que la mezcla sea homogénea.
Verter la mezcla en un molde enmantequillado y poner en un horno precalentado durante 50 minutos.
Espolvorear con azúcar flor.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=334&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=QUEQUE%20CON%20POLENTA%20Y%20NUECES

# 1091.- Queque De Quinoa Y Nueces

70 grs. Harina de Quinoa
100 grs. de 3 harinas
80 grs. nueces molidas
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
150 grs. azúcar
1 cda. polvos de hornear
3 huevos
½ taza de jugo de naranja

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos de a uno y mezclar bien.
Luego, agregar la harina de quinoa y las 3 harinas tamizadas junto con los polvos de hornear.
Agregar el jugo de naranja y las nueces molidas.
Enmantequillar un molde y poner al horno precalentado durante 40 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=453&busqueda=30/08/2006%201:40:25&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20DE%20QUINOA%20Y%20NUECES%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1092.- Queque De Quinoa Y Tres Harinas

½ taza Harina Quinoa
1 ½ taza 3 Harinas
1 cdita. polvos de hornear
125 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de leche
Ralladura de naranja

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema.
Agregar los huevos de a uno y mezclar bien.
Luego, incluir la ralladura de naranja, las 3 harinas y la harina de quinoa, alternadas con la leche.
Enmantequillar un molde y hornear durante 40 minutos
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=330&busqueda=30/08/2006%202:08:44&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20DE%20QUINOA%20Y%20TRES%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1093.- Queque Ingles Con Frutas

200 grs. Harina de Arroz
100 grs. maicena
150 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
150 grs. azúcar
100 grs. pasas
100 grs. nueces
100 grs. frutas confitadas
3 yemas de huevo
3 claras de huevo
1 cdita. polvos de hornear
1 copita de Oporto

Macerar las pasas en el Oporto, escurrirlas y reservar lo que queda de licor.
Batir la mantequilla con el azúcar, unir con las yemas de huevo, agregar la maicena, la harina de arroz y el polvo de hornear, alternando con el Oporto.
Luego agregar las nueces, las frutas confitadas, las pasas y las claras de huevo batidas a nieve bien firmes.
Verter en un molde enmantequillado y espolvorear con maicena.
Hornear a temperatura media durante 1 hora.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=249&busqueda=29/08/2006%2023:47:54&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20INGLES%20CON%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1094.- Quesada Pasiega "Ligth"

La Quesada Pasiega es un dulce cántabro. Es típica de la Vega del Pas
1 Taza de maizena
1 taza de azúcar
1 taza de leche desnatada
3 quesitos en porciones ligth
2 yogures desnatados, naturales o de limón

1/2 sobre de levadura o 1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
2 huevos

(Como no sabía cuánto era una taza, usé el yogur como medida en vez de taza)
Precalentamos el horno a 180º
Se bate bien todo junto menos los huevos.
A parte se baten los huevos en un plato y se mezcla con lo anterior.
Se mete en un recipiente poco profundo y al horno 1hora y cuarto 180º (Yo como lo hice junto con el bizcocho de nesquik y éste a los 20 minutos tenía que estar a 160º, pues la quesada la hice los primeros 20 min. a 180º y después a 160º.

Se deja enfriar y luego se mete al frigo para que termine de cuajar.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5034430

# 1095.- Rellenos Para Tortas (Tartas)

*DE RICOTA (requesón)*
Mezclar 400g de ricota con 1 huevo,2 cucharadas de miel, esencia natural de vainilla, 1 cucharada colmada de fécula de maíz, ralladura de ½ limón, 3 cucharadas de nueces picadas, 50 g de pasas de uva sin semilla.

*DE MANZANA*
Pelar y rallar (con rallador de verdura) 4 manzanas. Colocar en un recipiente con 3 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de ralladura de limón, cocinar a fuego lento hasta que comienzan a ablandarse. Retirar del fuego, agregar una cucharada de miel, 1 cucharadita de canela 1 cucharada de fécula de maíz. Colocar sobre la masa de tarta y cubrir con rodajitas de manzana, rociadas con jugo de limón. Cocinar en horno moderado 45 minutos, retirar, dejar enfriar y pincelar con gelatina a la miel.

*DE FRUTILLAS (fresas)*
Preparar una crema con 200g de frutillas licuadas, 1 cucharada de miel, 1 huevo, 200cc de leche de soja, 2 cucharaditas de fécula de maíz. Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia cremosa. Rellenar la tarta con esta crema y cocinar en horno moderado. Dejar enfriar y decorar con frutillas enteras.

# 1096.- Rollo Dulce De Arroz

300 gr. de arroz integral,
1 cucharadita de maizena,
1 pizca de sal,
25 gr. de nueces,
150 gr. de orejones,
150 gr. de azúcar molido,
Azúcar impalpable o glass,
2 huevos,
1 vaso de leche descremada o desnatada,
25 gr. de pasas de Corinto,
150 gr. de cerezas al marraschino o en almíbar,
40 gr. de edulcorante en polvo,
2 cucharadas de coñac.

Cocinar el arroz en agua ligeramente salada hasta que quede " al dente". Escurrir y reservar. Batir los huevos con la leche, la maizena y la pizca de sal, y elaborar un pionono o una " TORTILLA " ancha y muy delgada. En un bol mezclar el arroz con las pasas de uvas (previamente puestas en remojo con agua), las nueces, los orejones y las cerezas (cortados en trocitos), el azúcar o edulcorante y una copita de coñac. Extender EL PIONONO Ó LA TORTILLA sobre una tabla de cocina, colocar encima la mezcla preparada y enrollar CON CUIDADO. Espolvorear por encima el azúcar impalpable o glass e introducir en el horno, precalentado a 150ºC, durante varios minutos. En el momento de servir el rollo dulce de arroz, mojarlo con la otra copita de coñac, flambear y cortar en rodajas.-

# 1097.- Rosco Bicolor

1 yogur de limón
1 medida de yogur de aceite de oliva
3 medidas de yogur de azúcar
2 medidas de yogur de harina de maíz precocida P.A.N
1 medida de yogur de maizena
4 huevos
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
125 grs. de chocolate Nestlé postres

Mezclar todo bien en el robot de cocina menos el chocolate. Este se tiene que derretir en el micro (con cuidado de que no se queme) o al baño María. La mezcla se divide entre dos y en la mitad se le pone el chocolate derretido y se mezcla bien. En un molde engrasado y enharinado se van echando las dos mezclas intercalándolas. Hornear a 180º con calor abajo durante 35 minutos aproximadamente. Opcionalmente al estar frío se le puede dar un poco de brillo
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5046628

# 1098.- Rosco-Cake De Plátano Y Chocolate

115 grs. de mantequilla ablandada (Arg.: Manteca)
2 plátanos maduros
85 grs. de azúcar glass (Arg.: azúcar impalpable)
2 huevos
150 grs. de harina de arroz
50 grs. de maizena
25 grs. de cacao en polvo (Valor sin Azúcar)
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
1-2 cucharadas de leche
100 grs. de chocolate negro (yo las hago con chocolate Nestlé postres)

1. Precaliente el horno a 180º. Pele los plátanos y chafelos (piselo) con un tenedor en un cuenco grande
2. Añada la mantequilla, el azúcar y los huevos. Después tamice la harina, el cacao y el gasificante por encima. Bata con energía hasta que la pasta esté suave, y añada leche hasta obtener una consistencia fluida pero bien espesa. Incorpore las gotas de chocolate.
3. Pase la pasta al molde y hornear unos 40 minutos o hasta que haya subido y un pincho de cocina salga limpio al insertarlo en el centro.
Déjelo 5 minutos en el molde y después saquelo y pongalo sobre una rejilla para que termine de enfriarse.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5263146

# 1099.- Sambayón

5 yemas
7 cucharas soperas de azúcar
3/4 tazas de vino marsala (garnacha, oporto blanco u oporto común)
1/4 taza de agua
1 cuchara de jugo de limón

Batir las yemas con 3 cucharas de azúcar hasta que queden casi blancas en un recipiente adecuado para llevar a baño maría. Agregar el vino y mezclar bien.
En una olla aparte disolver el azúcar en el agua y dejar hervir hasta comenzar a tomar color. Agregar a este almíbar el jugo de limón y apagar el fuego. Ahora viene la parte difícil: Llevar la mezcla de las yemas a baño maría siempre revolviendo con una cuchara de madera. Cuando la mezcla comienza a quedar tibia verter el almíbar (también tibio, no hirviendo) y continuar revolviendo en forma lenta pero continua. El sambayón está pronto cuando toma consistencia como para cubrir la cuchara de madera. Bajo ningún concepto deje el sambayón hervir. Retirar el recipiente del baño maría y continuar revolviendo por 2 o 3 minutos.

Servir, todavía tibio, en una copa de postre con pedacitos de nueces por arriba (o una cereza al marraschino) o sobre un brownie, pero también se puede comer frío. Si se lo mezcla después de frío con una o dos tazas de crema chantilly queda espectacular para servir con una torta de chocolate
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/3274

# 1100.- Savarín De Castañas

Ingredientes para 6 personas:
• 3 huevos,
• 150 grs. chocolate fondant,
• 100 grs. Mantequilla, (Arg.: Manteca)
• 150 grs. azúcar glass, (Arg.: Azúcar Impalpable)
• 1 bote puré de castañas dulce,
• 1/4 Kg. nata montada, (Arg.: Crema Chantilly)
• 1/2 d. (1/2 tacita de café) de ron.

1.- Bate las yemas con la mantequilla hasta obtener una crema espumosa; aparte, fundir el chocolate en el microondas, añadir el dulce de castaña
y el ron. Mezclar ambos preparados.

2.- Mezcla la mitad de la nata con el puré de castañas y chocolate. Monta las claras a punto de nieve con el azúcar, y añade la mezcla anterior. Con cuidado que no se baje.

3.- Engrasa un molde y vierte la mezcla (utiliza un molde de corona).
Introduce en la nevera y deja enfriar por 6 horas. Para desmoldarlo pasa un cuchillo alrededor y sumérgelo por un momento en agua caliente.
Decora con marrón glasé y nata en el centro de la corona.
También puedes poner en el molde una capa de bizcochos de soletilla, emborrachados con ron, y verter encima la mezcla.

# 1101.- Selva Negra

Preparar el bizcochuelo, luego cortarlo en tres capas, en una poner mermelada de frambuesa, cerezas y mousse de dulce de leche y en la otra capa poner solo mousse de dulce de leche, cubrir con la última capa y sobre esta poner merengue, en los costados también, luego alrededor de la torta poner chocolate picado también en el centro de su superficie en los laterales colocar cerezas enteras igual que adentro de la torta (enteras)
www.mailxmail.com

# 1102.- Sopa De Chocolate Con Frutas

300 g. de chocolate para postres
Vaso y medio de agua
Medio vaso de vino tostado(o otro licor dulce)
Media vaina de vainilla
Medio limón
Trozos de frutas (las que prefiramos)

Ponemos el azúcar, medio vaso de agua y el zumo del limón a cocer en un cazo para hacer un caramelo, se cuece hasta que el caramelo esta denso pero justo antes de que empieza a tomar color.
Rascamos con la punta de un cuchillo el interior de la vaina de vainilla, se incorpora al cazo junto con el chocolate troceado y se remueve hasta que se deshace totalmente. Entonces añadimos el agua que queda y el vino tostado, lo mezclamos hasta obtener una textura ni muy liquida ni muy espesa.

Cuando enfrié lo repartimos en platos hondos y le ponemos los trozos de frutas.

En mi caso, las frutas que elegí fueron:
- mango (dos trozos, rajas grandes, por plato),
- carambola (ya que como era navidad, y esta fruta tiene forma de estrella quedaba bonita),
- nueces caramelizadas (son muy sencillas de hacer solo hay que hacer un caramelo fuerte y echarlas para que se empapen de el, luego se sacan con la ayuda de dos tenedores a un papel de horno engrasado con aceite, para que no se peguen) y
- marrón glasé, que es un dulce muy tradicional orensano, son castañas cocidas en almíbar. es muy rico, y bastante sencillo solo hay que cocer las castañas en almíbar cinco minutos durante cuatro días.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3252481

# 1103.- Sopa De Tapioca Frutillada Con Crema De Queso

Tapioca en perlas
Azúcar
Frutillas (Esp.: Fresas)
Remolacha
Agua

*Crema de queso*
Crema de leche (Esp.: Nata)
Queso blanco neutro
Azúcar rubio de caña

Para preparar la sopa, corto las frutillas en rodajas, un poco de remolacha (más que nada para el color) y las pongo a hervir con agua y azúcar.
Una vez que las frutillas estén tiernas y la remolacha haya soltado su tinta, agrego las perlitas de tapioca y revuelvo hasta que estén bien traslucidas, si es necesario agrego más agua para que no se empaste demasiado.
Retiro la remolacha y dejo reposar unos minutos.
Por otra parte bato queso blanco con mitad en peso de crema de leche y un poco de azúcar y dejo enfriar.
Dispongo la sopa de tapioca y acomodo un buen copo de crema de queso en el centro espolvoreada con rubio de caña.
http://www.zanetti.com.uy/index.html

# 1104.- Sorbete De Limón

-500 ml de zumo de limón. .
-300 g de azúcar. .
-1/2 litro de agua. .
-3 claras de huevo. .
-Cáscara de un limón rallada. .
-Una pizca de sal. .
-Hojas de salvia (para decorar). .

-Raspar la cáscara del limón y preparar un zumo con los limones. .
-Poner a cocer el agua con el azúcar y, al hervir, dejarlo cocer durante 10 minutos. .
-Esperar a que enfríe y cuando, esté casi frío, agregarle el zumo y la ralladura. .
-Meter la mezcla en el congelador. .
-Cuando empiece a congelarse, batir las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y mezclarlo todo. .
-Volver a meterlo en el congelador hasta que esté congelado y ya está listo para servir, decorado con las hojas de salvia. .
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=44

# 1105.- Soufflé De Chocolate

-35 g mantequilla. (Arg.: Manteca)

-75 g chocolate.
-3 yemas.
-22 g cacao.
-3 claras.
-35 g azúcar.

-Derretir el chocolate y la mantequilla.
-Cuando esté bien derretido y templado, incorporar las yemas.
-Por otro lado, montar las claras con el azúcar a punto de nieve y mezclar todo, poco a poco, de arriba abajo.
-Verter esta masa en los moldes previamente untados con mantequilla y espolvoreados con azúcar.
-Hornear a 200 ºC unos 15 minutos
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=45

# 1106.- Tapitas De Alfajor

200g de mandioca,
50 g de féc. de maíz,
100 g de azúcar,
1 yema,
1 huevo,
75 g manteca, (Esp.: Mantequilla)
½ cdita. polvo de hornear,
1 cdita. de esencia de vainilla,
1 pizca de sal.

Ideales para cumpleaños! Amasar todos los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea, estirar y cortar pequeños círculos. Cocinar en horno moderado hasta que se vean apenas dorados, retirar del horno y despegarlos en caliente. Una vez fríos rellenar con dulce de leche (si es repostero, mejor) y cubrir los bordes con coco.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1107.- Tarta Crocante De Manzana (O Banana, Naranja, etc.)

Mezclar 15 cucharadas de las tres harinas, 15 cucharadas de azúcar y ralladura de 1 limón, agregarles 100 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) y con un tenedor y los dedos ir desmenuzando estos ingredientes (sin ningún líquido) hasta que quede como un granulado.
En una pizzera bien grande, enmantecada y enharinada, ir espolvoreando con la mitad de la mezcla hasta cubrir el fondo con una capa finita (93 mm). Colocar sobre esto manzanas verdes cortadas en rodajas finitas y sobre ellas espolvorear la otra mitad del granulado. Batir 3 huevos con una taza grande de leche y esencia de vainilla. Echar el batido sobre la tarta y espolvorear con azúcar. Llevar a horno medio hasta que esté bien dorada.
(Pueden ser también bananas, naranjas. etcétera).
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 1108.- Tarta 2 Chocolates

*Para el bizcocho:*
100 g de azúcar.
4 huevos.
2 cucharadas de cacao.
1 cucharada de café.

*Para la parte blanca:*
100 gr. de chocolate blanco normal.
90 gr. de azúcar.
1 sobre de cuajada.
500 gr. de líquidos.

*Para el mousse:*

200 ml. de nata. (Arg.: Crema de leche)
150 g (6 barritas) de chocolate para fundir (Nestlé postres, papel marrón).
75 g de azúcar.
4 huevos.

*Bizcocho.*
Montar las claras a punto de nieve fuerte con el azúcar; por otra parte batir las yemas hasta que queden esponjosas, añadir el cacao y el café soluble tamizados y mezclarlo con las claras muy suavemente para evitar que las claras bajen.
Verterlo en un molde enharinado, y cocerlo a 180º, previamente calentado, durante 30 minutos. Si os ha quedado muy gordito partirlo por la mitad (más o menos tiene que tener un centímetro y medio de espesor). Yo os aconsejo que cada cual haga su receta de bizcocho, esa que sabes que te sale bien, o en su defecto la base de galletas y margarina. La base de bizcocho es para sustentar la tarta.
Luego para que quede jugosito cogemos un poco de mermelada de albaricoque diluida en un poco de agua (una o dos cucharadas) y con la ayuda de un pincel empapamos el bizcocho un poco. (si lo hacéis con galletas, saltaos este paso).
Bueno después hacemos lo de la famosa tarta de mariajosé, con el chocolate blanco que todos sabéis. Y luego hacemos esta especie de mousse:

*Mousse.*
Poner el azúcar en un cazo al fuego y, cuando empiece a caramelizarse, verter la mitad de la nata y cocerlo, a fuego suave, hasta que el caramelo se funda.
Añadir las yemas poco a poco; cocerlo durante 2 ó 3 minutos removiendo continuamente y agregar el chocolate en trocitos, apartarlo del fuego y removerlo hasta que el chocolate esté fundido y quede una pasta fina.
Añadir el resto de la nata y mezclar bien.
Dejar que se enfríe un poco y montar 2 claras a punto de nieve.
Mezclarlo de forma envolvente, con cuidado que no se bajen mucho. Verter sobre la mezcla del chocolate blanco.
Cuando haya enfriado un tiempo en la nevera ya podéis decorar.
*Notas:*
Usad las pepitas de cobertura del chocolate blanco y los típicos fideos de chocolate para decorar.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=13

# 1109.- Tarta 3 Chocolates

Galletas María sin gluten
Mantequilla
100 g de chocolate negro valor
100 g de chocolate con leche valor
100 g de chocolate blanco (gotas de cobertura blanca valor)
230 g de azúcar
2/3 l de nata (Arg.: Crema de Leche)
1/3 litro de leche
12 hojas de cola de pescado

Mezclé la nata con la leche y lo repartí en tres porciones iguales de líquido.
Cubrí el fondo de un molde desmontable con una mezcla de galletas María pulverizadas y mantequilla fundida bien mezclada. Se va extendiendo con los nudillos hasta que cubra todo el fondo.
Se remojan las hojas de cola pescado en agua fría
Se pone 1/3 de litro de líquido con el chocolate negro (100gr), 100 g de azúcar en el vaso de la Thermomix, 7 minutos, a 90º, velocidad 5. Se vuelca en un bol y se le añaden 4 hojas de cola de pescado disolviéndolas. Se vierte sobre la masa de galletas. Se deja enfriar y cuajar.
Hacemos lo mismo con otro 1/3 de litro, 100 g de azúcar, el chocolate con leche. Se vuelca en un bol y se le añaden 4 hojas de cola de pescado hasta disolverlas. Volvamos con cuidado sobre la capa de chocolate negro ya cuajada. Dejamos cuajar.
Lo mismo con el resto de nata, 50 gr de azúcar, y el chocolate blanco. Se le añaden las 4 hojas de cola de pescado y lo vertemos sobre la capa de chocolate con leche.
A la nevera con ella y para desmoldar se puede hacer cuando esté ya cuajada, dejando la base del molde desmontable o, como hago yo, congelando la tarta y desmoldándola completamente, la adorno y dejo descongelar en el frigo.
Es muy vistosa y muy rica.
http://trucocina.lastinfoo.es/20060927-tarta-tres-chocolates---celiacos.html

# 1110.- Tarta De Almendras

7 Huevos
375 grs. de almendras en harina.
300 grs. de azúcar.
Ralladura de un limón.
Una pizca de canela en polvo.
Azúcar glass y canela para cubrir. (Arg.: Azúcar impalpable)

Batimos la mitad de los huevos (mejor cuatro que tres), le añadimos las almendras, el azúcar, la ralladura de limón y la canela, hasta que estén bien mezclados. Quien tenga la thermomix, esta lo hará de maravilla. Una vez está todo bien ligado, se le añaden los huevos restantes uno a uno, mientras seguimos batiendo.
Luego se pone en un molde untado con mantequilla y harina (en mi caso utilizo la de arroz) y lo metemos al horno a 170º con calor solo abajo, unos 45 minutos.
Cuando se haya enfriado, se desmolda, se cubre con azúcar glass y se decora con canela al gusto.
http://celiacos.bitacoras.com/

# 1111.- Tarta De Ángel

8 claras
1 cucharadita de cremor tártaro
275 grs. de azúcar
100 grs. de harina sin TACC
3 cucharaditas de polvo de levadura
2 cucharaditas de esencia de vainilla.

Batir las claras con el cremor tártaro a punto nieve. Agregar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta obtener un merengue. Añadir la harina mezclada con la levadura y una pizca de sal. Mezclar suavemente y perfumar con la esencia. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 26 cm. de diámetro. Cocinar en horno de temperatura suave durante 45 minutos.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1112.- Tarta De Arroz Con Leche.

Una tacita de las de café de arroz,
Un pellizco de sal,
6 cucharadas de azúcar,
Una cucharada de mantequilla, (Arg.: Manteca)
Una peladura de limón,
Canela en rama,
Leche (casi un litro),
3 huevos,
150 grs. de pasas tipo Corinto.

Para preparar el arroz, primero le añado agua fría hasta cubrirlo a fuego moderado y lo dejo que se seque. Luego lo paso a un colador y lo refresco con agua fría. Esto lo hago porque así suelta la harina y los granos quedan más sueltos y mas blancos. Luego ya le pongo la peladura del limón, la sal, y la rama de canela. Le voy añadiendo leche (si está caliente mejor) a pocos, hasta que vaya cogiendo cremosidad. Hay que dejarlo a fuego muy suave, y revolverlo para que no se pegue. Cuando ya está bien cremoso, le añado el azúcar y una cucharada de mantequilla, le doy unas vueltas y lo retiro.
Se deja enfriar, y una vez frío se le añade las 3 yemas de los huevos y las pasas, mezclándolo todo. Las claras las batimos a punto de nieve y se añaden con movimientos envolventes a la mezcla anterior. Vertemos en un molde previamente engrasado y enharinado y dejamos cocer unos 45 m a 170º, hasta que veamos que haya cuajado. Una vez frío lo cubrimos con una glasa de mermelada de albaricoque y al frigo. Tiene que estar fria para comer, y es deliciosa.

# 1113.- Tarta De Avellanas Y Frambuesa Sin Gluten

250 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
440 grs. de azúcar
6 huevos
150 grs. de harina de arroz
75 grs. de maizena
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
110 grs. de avellanas molidas
160 grs. de creme fraiche
300 grs. de frambuesas (yo puse la mitad porque no tenía más)

1. Precalentar el horno a 180º y engrasar y enharinar un molde redondo y profundo de 22 cm.
2. Con la mariposa en la thermomix, batir la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa; añadir los huevos de uno en uno, batiendo lo mínimo para que se mezclen.
3. Pasar la mezcla a un cuenco grande, incorporar con cuidado las harinas, el gasificante, las avellanas molidas, la creme fraiche y las frambuesas. Extender la masa en el molde previamente preparado.
4. Hornear el bizcocho alrededor de 1 hora y media.

Yo después le puse un glaseado por arriba y decoré con frambuesas.

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite98368-.html

# 1114.- Tarta De Calabaza

Una calabaza de 500 grs. (Arg.: Zapallo)
Azúcar moreno 125 grs.
400 ml. de nata. (Arg.: Crema de leche)
2 huevos.
1 cucharada de canela en polvo.
Un poco de jengibre en polvo.

Para la base:
Galletas (Ej.: Gullón sin gluten).
60 grs. de mantequilla. (Arg.: Manteca)

Partimos la calabaza y sacamos las pepitas. No hay que desaprovecharlas, pues tostaditas están riquísimas, además de tener muchas propiedades beneficiosas para la salud, y algunas se convertirán en las tartas del próximo año. Después tenemos que asar la calabaza en el horno( unas 2 horas). Ahora hacemos la base de la tarta con las galletas trituradas y la mantequilla fundida, procurando que quede finita.
A continuación, en un recipiente ponemos la calabaza pelada, el azúcar moreno, la nata, los huevos la canela y el jengibre, y con la batidora lo trituramos todo hasta obtener una pasta homogénea (procurad que le entre aire, eso de las burbujitas, ya sabéis, cuando se mueve la batidora arriba y abajo).
Luego verter dicha mezcla sobre la base de las galletas y la metemos al horno, 200º unos 35 minutos, hasta que se cuaje. Ya sabéis que cada horno es un mundo y cada molde también.
Pasado este tiempo ya está; la sacamos del horno y adornamos la tarta con lo que queramos: almendras fileteadas o piñones tostaditos en una sartén con una gotita de aceite; bien tostaditos pero sin llegar a quemarse, el contraste es fabuloso.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=12

# 1115.- Tarta De Chocolate

1 tableta de chocolate sin leche
200 g mantequilla (Arg.: Manteca)
200 g azúcar
3 huevos
Galletas sin
Leche

Deshacer el chocolate con medio vaso de leche.
La mantequilla debe estar blandita.
Mezclar las yemas con el azúcar (que quede como una crema, bien mezclado)
Las claras se baten a punto de nieve.
Cuando el chocolate esté frío se mezclan todos los ingredientes, esto se irá poniendo sobre la capa de galletas.
Así:

Mojar las galletas en leche (sin que se deshagan ni queden muy duras) y se va poniendo una capa de galletas y otra de chocolate, así sucesivamente (más o menos 3 o 4 capas de galletas) siendo la última de chocolate.

*VARIANTE 1 DE LA TARTA:*
La misma tarta la hacía yo hace tiempo pero en lugar de poner chocolate entre las capas de galletas ponía crema pastelera.
Recubría con chocolate por fuera.
*VARIANTE 2 DE LA TARTA:*
Esta se la vi hacer el otro día a Eva Arguiñano en la tele. Entre las capas de galletas ponía alternando una capa de dulce de leche y otra de puré de manzana (dijo que también valía de plátano).

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4577473

# 1116.- Tarta De Chocolate

125 grs. de chocolate Netle postres
125 grs. de azúcar
125 grs. de almendras crudas molidas
60 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
4 huevos
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido, las almendras molidas y la levadura, mezclarlo bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde de bizcocho, previamente

engrasado y enharinado, y cocerlo en el horno a 180º durante 30 minutos aproximadamente. Dejarlo enfriar y listo para comer.
Yo le he puesto una cobertura de chocolate
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4921600

# 1117.- Tarta De Chocolate Sin Gluten Tipo Brownie

Os dejo esta receta de tarta de chocolate que en casa nos encanta. Es una tarta baja (como de dos dedos de alta) y densa. No tiene bizcocho, es del tipo de los brownies americanos.

Se puede tomar fría, o caliente con una bola de helado de vainilla por encima (para chuparse los dedos). Se hace muy rápidamente y se conserva muy bien.

1 Tableta de chocolate negro  para Fundir de 250 gramos
225 gramos de mantequilla (Arg.: Manteca)
5 huevos
50 gramos de azúcar glace
2 cucharadas de cacao puro en polvo
La ralladura de una naranja (opcional pero creo que con ella está mucho mejor)

La tarta la haremos en un molde desmontable que tendrá que ir al baño María dentro de otro recipiente mayor con agua (unos 2 ó 3 centímetros de agua). Por tanto pondremos primero el agua a hervir en una cacerola.

Ponemos el horno a que se caliente a 170 grados

Untamos el molde desmontable con mantequilla. Después forramos el molde por dentro con papel vegetal (venden papel especial para tartas). Forramos el molde por fuera con papel albal teniendo cuidado de hacerlo muy bien ya que es para que no entre agua cuando lo pongamos al baño María.

Derretimos a fuego lento la tableta de chocolate con la mantequilla sin parar de remover hasta que quede cremoso, después apagamos el fuego y echamos las dos cucharadas de cacao puro en polvo.

En un recipiente aparte batimos los huevos con el azúcar glace y una vez bien batido añadimos lo que acabamos de quitar del fuego (el chocolate con la mantequilla) y la ralladura de la naranja.

Removemos todo bien y lo ponemos en el molde.

En un recipiente donde quepa el molde ponemos el agua hirviendo y lo metemos en el horno.
Metemos el molde en el recipiente con agua (al baño María).
Lo tenemos en el horno 45 minutos.
Cuando haya terminado lo sacamos y desmoldamos inmediatamente para que no entre el agua
La dejamos enfriar y si queremos le podemos poner un poco de azúcar glace espolvoreado por encima.
Si queréis, incluso, la podéis congelar, entera o en porciones, y así tenerla para cuando la necesitéis.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2996389

# 1118.- Tarta De Chocolate

Fundir 200 grs. de margarina con 150 gr. de chocolate. Cuando esté tibio agregarle el batido de 5 yemas con 150 grs de azúcar .Luego agregarle 180 grs. de las tres harinas y 5 claras a nieve mezclando muy suavemente y en forma envolvente. Cocinar en molde enmantecado y enharinado en horno suave por espacio de media hora aproximadamente. Se puede rellenar con mousse de chocolate, dulce de leche, crema de leche batida, etcétera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1119.- Tarta De Coco

200 grs. de manteca, (Arg.: Manteca)
200 grs. de azúcar,
5 huevos,

1 taza de leche,
150 grs. de coco rallado,
250 grs. de mezcla de harinas (6 cdas. de Maizena, 3 cdas. de semita de maíz y 2 cdas. colmadas de harina de mandioca),
2 cditas. de polvo de hornear.

Batir la manteca con el azúcar, y agregar las yemas y el coco rallado. Tamizar la harina y el polvo de hornear, y agregar al batido, alternando con la leche. Por último, añadir las claras batidas a nieve y echar la preparación en una budinera enmantecada y enharinada. Hornear a fuego moderado.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-coco/

# 1120.- Tarta De Coco

*Para la masa:*
1 taza de harina de arroz (120g)
1 taza de harina de mandioca (120g)
3 cucharadas al ras de azúcar (45g)
Esencia de vainilla
2 yemas
4 cucharadas de manteca (60g) (Esp.: Mantequilla)

*Para el relleno:*
8 cucharadas llenas de coco rallado
4 huevos
8 cucharadas al ras de azúcar (120g)
Esencia de vainilla
+ Mermelada de duraznos, c.s. para abrillantar (Esp.: Mermelada de Melocotón)

*MASA:* Mezclar las harinas con el azúcar y agregar los demás ingredientes. Amasar y dejar descansar. Estirar con palote y forrar un molde de tarta de 26 cm. untado con manteca y enharinado. Reservar en el freezer mientras prepara el relleno.
*RELLENO:* Unir todo bien y rellenar la tarta. Cocinar en horno moderado. Una vez cocido, pintar con mermelada previamente diluida en un poco de agua y calentada a fuego suave o en el microondas.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1121.- Tarta De Crema De Queso

150 g de harina de maíz
50 g de maizena
1 cucharadita de anís
6 cucharaditas de aceite
1 cucharada rasa de azúcar
1/2 cucharadita de sal
400 g de requesón (ricota)
3 huevos
100g. de azúcar
Ralladura de 1/2 limón

Amasar la harina de maíz, la maizena, el aceite, el anís, la cucharada de azúcar y la sal con un poco de agua hasta obtener una masa homogénea.
Tapar y dejar reposar una hora a temperatura ambiente.
Mientras, se baten los huevos y el azúcar hasta que estén espumosos.
Añadir el requesón y la ralladura de limón sin dejar de batir.
Extender la masa y forrar con ella un molde untado de aceite.
Pinchar la base con un tenedor.
Verter la crema de queso y meter en el horno precalentado a 180º C.
Hornear unos 50 minutos.
Desmoldar, dejar enfriar y adornar con azúcar glass
http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_22.html

# 1123.- Tarta De Dorita

1 litro de nata de montar. (Arg.: Crema de leche)
1 paquete de flan Royal (8 raciones).
1 tableta de 250 grs. de chocolate con leche con almendras.
Caramelo líquido.

Se vierte en un recipiente a fuego lento el litro de nata y el sobre de flan.
Remover y cuando esté caliente se añade la tableta de chocolate troceada y se sigue removiendo para que se deshaga.
Se continúa removiendo hasta que hierva.
Untamos el molde con el caramelo líquido y vertemos la mezcla.
Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que cuaje y esté fresquito
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=11

# 1125.- Tarta De Dulce De Leche Y Coco

Masa de Pasta Frola.
*Relleno:*
200 grs. de dulce de leche repostero,
100 grs. de coco rallado,
1 huevo.

Sobre una masa frola cruda, colocar el relleno previamente mezclado y llevar a horno moderado hasta su cocción.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-dulce-de-leche-y-coco/

# 1126.- Tarta De Durazno

*Base:*
600 grs. de ricota descremada, (Esp.: Requesón)
2 claras,
2 cucharadas de edulcorante,
Ralladura de ½ limón,
½ cdita. de esencia de vainilla.

*Relleno:*
500 grs. de duraznos, (Esp.: Melocotón)
200 grs. de yogur descremado de vainilla,
1 caja chica de gelatina de durazno diet. (Esp.: Gelatina de melocotón)

*Base:*
Batir la ricota, las claras, el edulcorante, la esencia y la ralladura de limón hasta formar una crema. Volcar la mezcla en un molde para tarta, y llevarlo al horno hasta que solidifique.

*Relleno:*
Preparar la gelatina con 400 cc. de agua (200 cc. de agua caliente y 200 cc. de agua fría). Colocar el recipiente con la mitad de la gelatina, en un bol más grande con hielo y batirla hasta formar un jarabe; rellenar con esto la tarta y refrigerar hasta que gelifique.
Luego, cubrir la tarta con el yogur por encima de la gelatina, acomodar los duraznos y cubrir con el resto de la gelatina. Refrigerar 3 horas y servir.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-durazno/

# 1127.- Torta De Fécula De Maíz

200 gr. de fécula de maíz
200 gr. de leche en polvo
2 huevos
150 gr. de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato
Agua un poco

1 pocillo de aceite
Dulce de leche para decorar

Mezcle los ingredientes secos, la fécula de maíz, la leche, el azúcar y el bicarbonato. Agregue los huevos y el aceite mezclando bien con la batidora y agregando agua cantidad necesaria para que quede una pasta chirle. Coloque en un molde de dulces de batata previamente enharinado y enmantecado, y se lleva al horno a fuego moderado durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1128.- Tarta De Fresa

½ Kg. de fresas. (Arg.: Frutillas)
125 grs. de azúcar.
1 bote de leche ideal de 410 grs. (Leche evaporada)
200 ml. de nata (yo uso la nata vegetal).
3 cucharadas de agar–agar en polvo (ó 1 sobre de gelatina neutra).
1 sobre de gelatina de fresa.

*Para la base:*
Unas galletas (de las buenas).
2 cucharadas de mantequilla o margarina.

Se hace la base de la tarta mezclando las galletas trituradas (insisto, de las buenas, porque las “marías” normales tienen demasiado sabor y enmascaran demasiado el sabor del resto de los ingredientes, en este caso las fresas) con la margarina de girasol fundida.
Forramos la base del molde y, a continuación, en un cazo ponemos la leche; cuando esté caliente disolvemos el agar–agar (o la otra opción, que es la gelatina neutra). Mientras tanto, trituramos las fresas junto con el azúcar y la nata. U na vez templada la leche y el agar-agar, se lo añadimos a la mezcla de fresas.
Lo vertemos sobre la base de las galletas y, cuando esté a temperatura ambiente, lo metemos en el frigorífico hasta que cuaje un poco. Preparamos la capa de arriba diluyendo la gelatina de fresa (según indique el sobre); yo os aconsejo poner menos agua que la que indica, así la capa de arriba no queda tan gruesa.
Verter la gelatina sobre la mezcla que ya teníamos en el frigo, cuajada, y esperar a que solidifique, entonces decorar con alguna fresa que hemos reservado cortadita en lonchas y con unas tiras de piel de naranja y unas hojas de menta.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=15

# 1129.- Tarta De Frutas

Masa frola,
Fruta a elección,
Crema chantilly c/n, (Nata montada)
Gelatina a gusto.

Realizada la base en masa frola, humedecerla levemente con el jugo de fruta a utilizar. Extender una capa de crema, disponer arriba la fruta y cubrir con gelatina a gusto (previamente preparada, a punto de endurecer).
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-frutas/

# 1130.- Tarta De Frutos Rojos

4 a 6 tarteras de 10 cm. de diámetro;
350 g de masa; (Sin TACC)
400 g de crema batida en chantilly; (Esp.: Nata montada)
1 taza de blueberries;
2 tazas de cerezas descarozadas;
4 cdas. de azúcar impalpable; (Esp.: Azúcar Glass)
1 clara de huevo para pincelar la masa.

Agrega 3 cdas. de azúcar a la masa básica, disponerla en los moldes, pincelarla con la clara y cocínala cubierta con film de aluminio y porotos en horno fuerte (220ºC), durante 12 a 15´. Deja descansar y rellena con la crema batida y las frutas. Espolvorea con el azúcar impalpable y serví.

Nota: la función de la clara consiste en impermeabilizar la masa para que no se humedezca en contacto con la crema.

http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2587

# 1131.- Tarta De Garbanzos De Valderas

400 gr. Garbanzos
20 Huevos
450 gr. Azúcar
225 gr. Almendra
225 gr. Harina

Se cuecen 400 gramos de garbanzos, se dejan enfriar y se pelan. Una vez secos se muelen en la minipimer y se hacen harina de garbanzos. Se baten muy bien 20 yemas de huevo, se añade 450 gramos de azúcar y se vuelve a batir bien, se incorpora 4 huevos completos, 225 gramos de almendra molida y 225 gramos de la harina de garbanzos. En un molde untado de mantequilla se pone la masa y se mete al horno a 120ºC hasta que la aguja sale limpia.

http://www.patrimonio-gastronomico.com/recetas_c.shtml?idboletin=148&idseccion=2123&idarticulo=5890

# 1132.- Tarta De Jengibre

300 grs. de azúcar moreno
500 grs. de harina (mix C de Schär)
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 cucharada de jengibre molido
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de nuez moscada molida
250 grs. de mantequilla en punto pomada (Arg.: Manteca)
2 huevos
250 ml de suero de leche
175 grs. de miel

1. Precalentar el horno a 160º. Engrasar un molde cuadrado y profundo de 23 cm.; forrarlo con papel de horno.
2. Tamizar los ingredientes molidos sobre un cuenco grande; añadir los demás ingredientes. Batir con la mariposa puesta a velocidad 3 hasta que se mezclen los ingredientes. Posteriormente quitar la mariposa y subir la velocidad hasta que la mezcla quede lisa y adquiera un color más pálido. Con una espátula de metal, extender la mezcla sobre el molde previamente preparado.
3. Hornear el bizcocho alrededor de 1 hora y media. Dejar que repose y desmoldar.
4. Cuando esté frío, bañarlo con un glaseado de limón. Yo lo he hecho con azúcar glass, agua y unas gotitas de limón.

http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96852-.html

# 1133.- Tarta Delfina

Rendimiento: 15 porciones
Tiempo de preparación: 50 minutos
No requiere cocción.
Tiempo adicional: 6 horas (de enfriamiento)

Copos de arroz chocolateados 250 g
Manteca  170 g
Huevos  6
Azúcar  18 cdas. de postre
Queso crema  350 g (Esp.: Queso tipo Burgos)
Crema de leche  150 g (Esp.: Nata)
Gelatina  14 g
Arándano  (opcional)  200 g
Chocolate para taza  150 g

Coloque, el un bol pequeño, 100 grs. de manteca y lleve al microondas, a potencia media unos 2 min. para que se derrita. Mientras tanto, con la procesadora triture los copos de arroz sin que lleguen a convertirse en polvo.
Vierta la manteca en los copos triturados, mezclando bien para que se unten parejo. Luego, vierta la mezcla en el molde de tortas, distribuya parejo, formando un piso y, con el revés de la cuchara, apriete para que quede compacto. Lleve a enfriar al freezer.

Casque, uno a uno, 3 huevos, colocando las yemas y las claras separadas en dos boles medianos. Luego, añada a las yemas 7 cucharadas de azúcar y bata hasta que estén bien cremosas, casi blancas, a punto cinta.
Entonces, siempre batiendo añada el queso crema y continúe batiendo unos 3 min. más, hasta que se haya incorporado completamente a la mezcla de yemas.
Vierta la crema de leche en un bol pequeño, bata unos 2 min. y, sin dejar de batir, añada una cucharada de azúcar. Continúe batiendo hasta que la crema esté punto chantilly.
Entonces, añádala a la preparación anterior, mezclando bien para que se incorpore totalmente. Luego, en un bol pequeño vierta 4 cucharadas de agua hirviendo, espolvoree 7 grs. de gelatina y mezcle con la cuchara hasta que se haya disuelto perfectamente.
Inmediatamente, con la espátula, incorpore, mezclando bien, la gelatina en la preparación. Luego, incorpore, siempre mezclando la fruta. Después, eche una cucharada de azúcar en las claras y bátalas unos 5 min. o hasta que estén a punto nieve firme. Entonces, con movimientos envolventes, de arriba hacia abajo incorpórelas a la preparación, mezclando suavemente hasta que esté homogénea.

Retire el molde del freezer, vierta la preparación, sacudiéndolo suavemente para que se esparza parejo. Lleve nuevamente el molde al freezer.

Sobre la tabla pique gruesamente el chocolate y póngalo en un bol pequeño con los 70 grs. de manteca restante. Lleve a derretir, a potencia baja al microondas.
Casque los 3 huevos y coloque las yemas separadas de las claras, en dos boles medianos. Sobre agua caliente, sin que el bol la toque, bata las yemas con 8 cucharadas de azúcar, hasta que estén punto cinta, es decir cremosas de color casi blanco.
Entonces, siempre sobre el agua caliente, incorpore la mezcla de chocolate y manteca derretidos, sin dejar de batir hasta que se hagan globitos. Retire del baño maría y, en un bol pequeño, disuelva 7 grs. de gelatina, mezclando bien. Luego, añádala a la preparación con chocolate, mezclando bien con la espátula, hasta que esté incorporada completamente.

Después, con la cucharada de azúcar restante, bata a punto nieva firme las claras e incorpórelas, con movimientos envolventes de arriba hacia abajo, a la crema de chocolate, hasta que la preparación sea homogénea.

Luego, retire el molde y esparza la mousse sobre la superficie, cubriendo parejamente la crema de queso. Lleve a refrigerar, por lo menos 3 hs., antes de servir.
Puede adornar la superficie con hojas de chocolate o formas de chocolate.

# 1134.- Tarta De Higos En Almíbar

350 g de masa;
8 tarteras individuales (6 a 7 cm. de diámetro);
6 higos grandes, maduros;
1 taza de té especiado (o té común mezclado con granos de cardamomo y anís estrellado);
3/4 de taza de azúcar.

Cocina la masa, tapada, de 10 a 15´ a 220º C. Hace un almíbar con el té especiado y el azúcar. Cuando empiece a espesar, agrega los higos en rodajas y retira del fuego. Deja entibiar y en el momento de servir, añadí el almíbar de higos a la masa ya cocida, Podes acompañar estas tartaletas con una bocha de helado o una cucharada de queso crema.

Nota: para esta receta no hará falta añadir azúcar a la masa ya que el relleno es muy dulce
http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2587

# 1135.- Tarta De Limón

1 lata de leche evaporada (410 g.).
500 grs. de queso Quark o queso de Burgos. (Arg.: Queso crema)
170 grs. de azúcar.
Zumo de 1 limón.
2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra o un sobre de cuajada)

*Para decorar:*
1 sobre de gelatina de limón.

*Para la base:*
Bizcochos desmenuzados (la Filo), pero podéis hacerlo como queráis: con galletas, con plancha de bizcocho, etc.
Un poco de margarina.

Hacemos la tarta de la base triturando los bizcochos y mezclando con la margarina derretida. Forramos el molde.
En un poco de leche, que pondremos al fuego, deshacer el agar-agar removiendo hasta que se disuelva (o la gelatina neutra o cuajada si no tenéis agar-agar); dejar que enfríe un poco y después en la batidora mezclar todo: el queso, la leche evaporada, el azúcar y el zumo de limón (esto es muy personal, la cantidad que le guste a cada cual).
Batir enérgicamente para que coja aire (ya sabéis las burbujitas que salen) y verter la mezcla sobre la base, lo metemos al frigo para que vaya cuajando. Cuando pase un tiempo preparamos la gelatina de limón en menos cantidad de agua que la que indica el sobre.
Cuando esté casi fría, la volcamos sobre la tarta con mucho cuidado (podéis ayudaros con una cuchara). La otra opción (la forma individual) es cuajar la gelatina en un recipiente aparte que quede de un centímetro de espesor más o menos y, después de cuajada, deshacer con un tenedor la gelatina y espolvorear encima; en este caso, si queréis decorar la tarta grande así; tendréis que hacer más de un sobre.
El resto de decoración, un poco lo que tengáis por casa... rodajitas de limón, trocitos de piel de limón y de naranja, unas hojas de limonero o alguna flor, menta etc.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=14

# 1136.- Tarta De Mandarinas

2 vasos y medio de zumo de mandarina.
200 grs. de azúcar.
8 huevos.
El jugo de medio limón.
Piel de limón.
Piel de 2 mandarinas.

*Para el caramelo:*
Azúcar.
Zumo de mandarina.

*Para la decoración:*
Gelatina de cava.
Hojas de chocolate.
Unos gajos de mandarina.

Pelar las mandarinas y quitarle las pepitas (si tienen). Es importante que al pelarlas les quitemos el máximo posible de la ”pielecita“ esa blanca que tienen, pues eso amarga y en bastante desagradable.

Trituramos los gajos en la batidora le añadimos el jugo de medio limón y las pieles de medio limón y de dos mandarinas previamente lavadas y sin lo blanco (recordad que amarga). A parte mezclamos los huevos con el azúcar hasta que éste se disuelva y después le añadimos la mezcla de las mandarinas.
Hacemos el caramelo, poniendo un poco de zumo de mandarina y el azúcar en un cazo al fuego y moviendo hasta que tome la consistencia de caramelo. Forramos el molde y cuando haya enfriado un poco verteremos la mezcla; lo ponemos al baño María como cualquier flan, y a esperar que cuaje (ya sabéis lo del palillo: pinchar y sí sale limpio ya está).
Después, para la decoración, yo lo que he hecho es una gelatina de cava, que es eso que veis alrededor. Después de hecha, lo que se hace es romperla con un tenedor; la podéis hacer de lo que queráis por ejemplo de Grand Marnier, de Cointreau, etc.
Lo de arriba son unas hojitas de chocolate, unas hojitas de mandarina y unos gajos haciendo una flor.
*Notas:*
Haced vuestra receta de flan como acostumbréis a hacerlo añadiendo el jugo de mandarina o naranja (el de naranja es más fácil, no tiene pepitas y son más fáciles de pelar y tienen mas sabor. En la siguiente receta os pongo otro flan que me parece interesante.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=9

# 1137.- Tarta De Mango

3 mangos.
2 cucharadas de azúcar morena (esto es al gusto de cada cual).
200 grs. de nata (yo puse nata vegetal). (Arg.: Crema de leche)
El zumo de 2 naranjas.
2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra).
1 cucharada de canela en polvo.
Una pizca de jengibre.
Bizcochos (la filo de Mercadona) desmenuzados, u otra base, a vuestro gusto.

Pelamos y trituramos los mangos (guardar un poco para la decoración) en la batidora junto al azúcar, la canela y el jengibre; lo batimos hasta obtener un puré.
Por otro lado, disolvemos el agar- agar o la gelatina en el zumo de naranja caliente.
Tras esto, lo agregamos al puré de mango removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata liquida y mezclamos de nuevo. Verter sobre la base hecha con los bizcochos desmenuzados y aplastados sobre el fondo (yo no le he puesto mantequilla y recomendaría que no le pongáis ninguna base, pues el mango es muy suave y las galletas le taparían el sabor).
Se queda perfectamente cuajado, no tengáis miedo. Decoramos la tarta y, ya está...
Notas:
Para adornar le va bien el kiwi, la piña, la naranja, gelatina de mistela (es un vino dulce tipo moscatel) que después se tritura con un tenedor, y unas estrellitas de mango, de un trozo que reservé, cortadas con un cortapastas, y una rodaja de naranja..., bueno, a vuestro gusto.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=17

# 1138.- Tarta De Manzana

6 manzanas.
6 cucharas soperas de leche.
4 cucharas soperas de maizena.
5 cucharas soperas de azúcar.
2 huevos.
1 cucharadita de bicarbonato sódico.
50 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)

Se pelan tres manzanas y se parten en pedazos, se mezclan con todos los ingredientes y se pasa por la batidora. Se unta el molde con mantequilla y se vierte la pasta y adornamos con el resto de las manzanas, que previamente hemos cortado en filetes. Se cuece en horno medio durante 25 ó 30 minutos, cuando está hecha se unta con mermelada de melocotón o ciruela.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1963

# 1139.- Tarta De Manzana

Para 4 personas
3 huevos
3 yogures naturales
Azúcar: 2 medidas del vaso de yogurt
4 cucharadas de harina Maizena
3 manzanas en trocitos.

Se baten todos los ingredientes incluidas las manzanas y después de untar un molde con mantequilla se añade la mezcla, adornando por encima con rodajas de manzana,
Meter al horno durante 3/4 horas a 180º.
Después de sacar del horno se puede cubrir la superficie de la tarta con mermelada de albaricoque.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4235349

# 1140.- Tarta De Manzana

400 gr. harina sin gluten
400 gr. de manzana reineta
100 gr. de azúcar
1 poco de esencia de limón
3 huevos
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
100 gr. de leche
1 bolsita de levadura permitida
Mantequilla y azúcar (Arg. Manteca)

Colocar la mariposa y colocar en el vaso el azúcar, la esencia de limón y los huevos 4 min. vel 2. Sin parar la máquina añadir a vel 1 el aceite, la leche, harina y levadura. Ponerlo a vel 2 durante 8 min. Limpiar las manzanas y cortarlas a trozos. Untar de mantequilla un molde de 20-22 cm de diámetro, verter la mezcla y colocar las rodajas de manzana. Espolvorear de azúcar y trocitos de mantequilla. Hornear a 180° 40 min. dejar reposar en el horno apagado 5 min. antes de sacarla

# 1141.- Tarta De Manzana

- 400 grs. de harina para tartas Kapac,
- 100 cc. de leche,
- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 2 huevos,
- 1 cucharadita de leudante,
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla,
- 8 cucharadas de azúcar,
- 2 o 3 manzanas verdes.

Mezclar la harina, el leudante y el azúcar, con la manteca y los huevos. Agregar la leche. Unir, amasar, estirar, cortar, armar la tarta y colocarle las manzanas fileteadas. Espolvorear con azúcar y llevar a horno moderado durante 20 o 30 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/24/

# 1142.- Tarta De Manzana

- 2 huevos,
- 150 grs. de azúcar,
- Kero c/n,
- 300 grs. de harina de arroz,
- 2 cditas. de polvo de hornear,
- 100 grs. de harina de mandioca,
- 120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- unas gotas de esencia de vainilla,
- 2 o 3 manzanas.

Poner los huevos, el azúcar y la margarina en un bol, y mezclar bien. Añadir la harina, previamente tamizada con el polvo de hornear; amasar bien y forrar un molde. Rellenar con las manzanas, previamente cortadas en rebanadas gruesas, y rociarlas con abundante Kero. Hornear a fuego moderado 30 minutos.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/

# 1143.- Tarta De Manzanas

*Masa:*
300 g de Premezcla,
200 g de margarina,
100 g de azúcar,
3 yemas,
Ralladura de limón,
Pizca de sal,

*Relleno:*
1 a 1 ½ kg de manzanas verdes,
Canela,
Azúcar.

Esta es una deliciosa tarta que mi mami vienesa nos hacía los fines de semana. Forme sobre la mesada una corona con los ingredientes secos, ponga en el centro las yemas y la margarina cortada en trocitos y la ralladura de limón. Forme la masa y deje reposar por lo menos 1/2 hora, si es en frío mejor. Estire la mitad de la masa sobre la mesada enfeculada y forre con ella una tartera. Cubra con las manzanas peladas y cortadas en finas rebanadas, espolvoréelas con azúcar y canela. Estire el resto de la masa, cubra y cocine en horno moderado entre 30 a 45 minutos
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1144.- Tarta De Manzana

15 cucharadas de azúcar
15 cucharadas de harina permitida Sin Gluten
100 gramos de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de polvo de hornear
150 cm. de leche
3 huevos
1 chorrito de esencia de vainilla o ralladura de limón
2 o 3 manzanas o peras

Colocar en un bols el harina tamizada, el polvo de hornear, el azúcar y la manteca. Mezclar con los dejos hasta lograr una masa desmenuzada.
A parte batir los huevos con la leche y la vainilla /ralladura de limón.

Colocar en un tartera mediana sin enmantecar la mitad de la masa, colocar las rodajas de fruta elegida y luego el resto de masa.
Por último colocar la segunda preparación líquida sobre la tarta y cocinar a horno moderado hasta que esté cocida, (pinchar con un cuchillo en el centro y comprobar que este salga limpio) Retirar del horno espolvorear con azúcar común o impalpable para decorar.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4075

# 1145.- Tarta De Manzana Crocante

Mezclar 15 cucharadas de las tres harinas, 15 cucharadas de azúcar y ralladura de 1 limón, agregarles 100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) y con un tenedor y los dedos ir desmenuzando estos ingredientes (sin ningún líquido) hasta que quede como un granulado.
En una pizzera bien grande, enmantecada y enharinada, ir espolvoreando con la mitad de la mezcla hasta cubrir el fondo con una capa finita (93 mm). Colocar sobre esto manzanas verdes cortadas en rodajas finitas y sobre ellas espolvorear la otra mitad del granulado. Batir 3 huevos con una taza grande de leche y esencia de vainilla. Echar el batido sobre la tarta y espolvorear con azúcar. Llevar a horno medio hasta que esté bien dorada.
(Pueden ser también bananas, naranjas. etcétera).
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1146.- Tarta De Manzana "Sor Bernarda"

160 grs. de harina de arroz
120 grs. de maizena
1 sobre doble de gasificante de Mercadona (Arg.: Ver receta en Tips)
200 grs. de azúcar
100 gr. de mantequilla fría (Arg.: Manteca)
3 manzanas golden en finas rodajas
300 cc de leche
2 huevos
Esencia de vainilla,
Canela
Raspadura de limón
50 grs. de azúcar para cubrir.

Mezclar en un bowl harina, gasificante, canela, raspadura de limón y azúcar, incorporar mantequilla cortada y unir la preparación formando una mezcla arenosa.
Enmantecar y enharinar una fuente de vidrio para horno y colocar la mitad de la mezcla arenosa.
Ubicar las rodajas de manzana y cubrir con la mitad restante de la mezcla.
Batir aparte los huevos, la leche y la esencia.
Verter sobre la preparación.(yo con una aguja de hacer punto, pincho y "abro" la preparación apenas para que se vaya filtrando este ligue para todos lados)
Una vez que se absorbió el liquido, espolvorear con azúcar.
Cocinar en horno moderado aproximadamente 50 minutos.
Nos va a parecer que no se unirá todo.....pero se une y sale riquísima

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4998204

# 1147.- Tarta De Manzana Sin Harina

- 5 manzanas,
- 1 cdita. de canela,
- 700 grs. de ricota diet, (Esp.: Requesón)
- 3 claras,
- ralladura de limón c/n,
- edulcorante p/ horno c/n,
- esencia de vainilla c/n.

Relleno: Pelar las manzanas, filetearlas, cocinarlas en cacerola con un poquito de agua (que no se desarmen), escurrir, dejar enfriar, colocar el edulcorante y la canela, y mezclar bien.
Para la masa, colocar en un bol la ricota con la esencia, la ralladura, el edulcorante y las claras; mezclar.
Armado: Colocar la mezcla de ricota en una tartera, cubrir la base y las paredes del molde (reservar un poco para cubrir), y luego colocar el relleno de manzanas en el centro, aplastando con una cuchara; finalmente cubrir con el resto de la ricota. Cocinar en horno a 180º durante 40 minutos.
Comentario: Esta receta también puede ser consumida por personas diabéticas o que estén realizando una dieta para bajar de peso. Tener en cuenta que es para consumir esporádicamente y no más de una porción. Aporta por porción: 180 calorías, 8 grs. de hidratos de carbono y 7 grs. de grasas.
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/

# 1148.- Tarta De Manzana, Sirope De Arce Y Limón

* 150 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
* 2 cucharadas soperas de sirope de arce (de venta en El Corte Inglés)
* El zumo y la ralladura de medio limón
* 1 y 1/2 manzana ácida de tipo reineta, sin corazón, peladas y a cuartos
* 125 grs. de azúcar moreno
* 75 grs. de harina de arroz
* 50 grs. de maizena
* 1 cucharadita de bicarbonato sódico
* 2 huevos
* Azúcar glass para decorar

En primer lugar hay que derretir 25 grs. de mantequilla para pintar con la totalidad de la misma un molde desmontable de unos 20 cm. de diámetro aproximadamente. Una vez pintado el molde, añadimos al mismo el sirope de arce, bien extendido y la ralladura de limón. Ahora se van haciendo láminas de manzana, poco a poco, para evitar la oxidación de la misma y se van poniendo en el molde de forma superpuesta y que quede bonita. Una vez terminada la capa de manzana, se riega con el zumo de medio limón.
Ahora se ponen la mantequilla restante, el azúcar moreno, los huevos y la harina mezclada con el bicarbonato y tamizada, en la thermomix, batidor o robot de cocina y mezcle bien. Esta mezcla se vierte sobre la manzana y se alisa la superficie con una espátula. Ahora nos vamos con ella al horno precalentado a 180º, con calor solo abajo y durante unos 20 minutos aproximadamente. Dejara enfriar sobre una rejilla unos cinco minutos y desmoldar. Espolvorear con azúcar glass y servir tibia o fría.

http://celiacos.bitacoras.com/

# 1149.- Tarta De Manzana Y Crema

2 ó 3 manzanas reinetas (depende del tamaño).

*Para la crema:*
1 litro de batido de vainilla (Choleck).
200 ml. de nata. (Arg.: Crema de Leche)
50 grs. de harina.
50 grs. de maicena.
100 grs. de azúcar.
La corteza de 1 limón.
2 tronquitos de canela en rama.

*Para la base:*
Galletas Digestive o Marías normales.
50 grs. de mantequilla. (Arg.: Manteca)

*Para dar brillo:*
2 cucharadas de mermelada de melocotón ó albaricoque.
2 cucharadas de agua.

Comenzamos triturando las galletas y mezclándolas con la mantequilla, previamente derretida, y forramos la base del molde con esta masa. Ahora, para la crema, ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos) y la nata al fuego junto con la canela y la piel del limón (que retorceremos un poco, esto es muy importante porque así el aroma es mucho más intenso); lo mantendremos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.
Aparte mezclamos bien la harina, la maicena y el azúcar, y le añadimos el vaso de batido frío que habíamos reservado; mezclamos todo bien para que no queden grumos. Colamos la mezcla de leche y nata para sacar la piel del limón y las canelas(o lo sacáis con una espumadera), que ya habrán dejado su sabor. Volvemos a colocar sobre el fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar y batido (lo frío) y, sin dejar de remover despacio, esperamos que vaya espesando hasta que tenga aspecto de crema espesita.
Retirar del fuego y seguir removiendo un poco. La ponemos sobre la base de galletas, la extendemos con unos movimientos y dejamos que se vaya enfriando un poco (no tarda mucho). Calentamos el horno a 200ª, (fuego sólo en la parte de abajo) Calentamos la mermelada y las dos cucharadas de agua hasta que quede una especie de almíbar espeso, esto es para darle brillo a la tarta, con la ayuda de una brocha, y evitar que se oxide la manzana, pues esta clase de manzana (reineta) oscurece con rapidez.
Descorazonamos y pelamos una manzana y la vamos cortando en lonchitas finas, que vamos poniendo sobre la crema y que vamos pintando con la mermelada para que no se oxide; luego repetimos lo mismo con la siguiente manzana, hasta completar la superficie de la tarta; nos aseguramos que esté pintada toda la superficie con la mermelada y la metemos al horno, una media hora, y luego unos 2 ó 3 minutos de grill, hasta que veamos que la manzana le salen unos puntitos tostaditos ¡cuidado de no descuidarse o se os quemará!
*Notas:*
Sacarla del horno y dejar que enfríe; cuando este fría la podéis poner en el frigorífico.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=18

# 1150.- Tarta De Mousse De Chocolate

400 g de chocolate puro
1 l nata (crema de leche) líquida
5 yemas
100 g de azúcar
1 vaso (de vino) de agua
6 hojas de gelatina
Base de bizcocho o galletas (utilizar un molde desmontable)

- Se monta bien la nata.
- Se mezclan las yemas con el azúcar
- Se deshace la gelatina en el agua caliente
- Se deshace el chocolate al baño María o con un poquito de agua (reservando antes un poco para rallarlo y decorar luego la tarta). Cuando está deshecho se añaden las yemas (no dejar que se enfríe el chocolate porque solidifica), la nata poco a poco para que no se baje y al final la gelatina disuelta (no muy caliente, a temperatura ambiente).
- Se vierte sobre la base de bizcocho o galletas y se deja enfriar en la nevera
    - Se decora, un vez fría, con virutas de chocolate y se desmolda

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2873455

# 1151.- Tarta De Mousse De Chocolate

12 galletas cookies de chocolate sin gluten
50gr. de mantequilla derretida (Arg.: Manteca)
2 terrinas de 300 gr. de queso Philadelphia
1 bote pequeño de leche condensada
1/2 tableta de chocolate puro
1 taza de nata montada (Arg.: Crema Chantilly)

Poner las galletas dentro de una bolsita y con la ayuda de un rodillo aplastarlas hasta que queden reducidas a migas. Colocarlas en un bol y amasarlas junto con la mantequilla derretida. Forrar con esta pasta la base de un molde para tartas rectangular.
En otro bol batir con la ayuda de una batidora las tarrinas de queso con la leche condensada. Añadir el chocolate derretido al baño maría y a continuación la nata montada. Mezclar todo con la mano realizando movimientos envolventes hasta que la mezcla sea homogénea.
Verter la mousse sobre la base de galletas. Cubrir con papel de aluminio y meterlo en el congelador unas 6-8 horas.
20 minutos antes de servir, sacarlo del congelador para que se ablande un poco. Cortar la tarta en porciones individuales, decoradas al gusto (tiras de chocolate, fideos de chocolate,...)
Conservar el resto de la tarta que sobre de nuevo en el congelador

# 1152.- Tarta De Nueces Y Cacao (Sin Harina)

* 300 gr. de nueces
* 300 gr. de azúcar
* 3 cucharadas soperas de cacao en polvo
* 5 huevos.

1. Muele las nueces con el azúcar en la batidora.
2. Agrega los huevos y vuelve a batir hasta conseguir una mezcla fina.
3. Incorpora luego el cacao, mezclándolo pero sin batir fuerte.
4. Engrasa con mantequilla una fuente amplia, vierte la mezcla y métela en el horno, a temperatura moderada, durante media hora. Pincha el pastel con una aguja y, si sale limpia, estará listo.
5. Desmolda y cúbrelo con azúcar glass.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3568367

# 1153.- Tarta De Orujo

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 80 gr. de leche
- 5 hojas de gelatina
- 50 gr. de orujo
- 600 gr. de nata (Crema de leche)
- fondo tarta (pasta brisa, bizcocho, galletas, etc.)

Se monta la nata con la mitad del azúcar, a continuación se pone en remojo la gelatina en un poco de leche.
Ponemos al fuego la leche, las yemas y el azúcar restante, cuando vemos que empieza a calentar, le añadimos el orujo y la gelatina, removemos bien y lo dejamos enfriar un poco, antes de que enfríe del todo se lo añadimos a la nata, lo echamos en el molde que tenemos forrado con la base que hemos elegido y lo metemos en la nevera unas horas hasta que cuaje.
Se puede decorar con almíbar hecho con azúcar moreno y unas gotas de orujo, chocolate molido y nata montada alrededor o trufa (nata montada con chocolate)

Como no teníamos orujo, la hicimos con un licor de hierbas casero.
El almíbar lo hicimos con 8 cucharadas soperas colmadas de azúcar moreno y un vasito o chupito de licor de hierbas, más un poquitín de agua para licuar el caramelo, sino no se podía extender bien sobre la tarta, y se lo echamos una vez cuajada.

La recomiendo, está buenísima

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4976233

# 1154.- Tarta De Piña

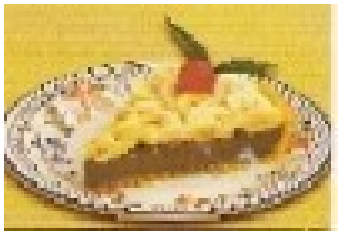
1 kilo de piña de lata en su jugo o al natural, no en almíbar.
200 grs. de azúcar.
200 grs. de nata (yo puse nata vegetal). (Arg.: Crema de Leche)
1 limón grande.
2 cucharadas de agar-agar (o un sobre de gelatina neutra).
Galletas trituradas, plancha de bizcocho o bizcochos (“La Filo” de Mercadona) desmenuzados (bueno, una base a vuestro gusto).

Lo primero que debemos hacer es poner en la batidora las rodajas de piña escurridas y troceadas, el azúcar y el zumo de limón, y lo batimos hasta obtener un puré.
Por otro lado, disolvemos el agar-agar o la gelatina en el jugo de piña caliente (el líquido que quedó en la lata).
Tras esto, lo agregamos al puré de piña removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata. Lo vertemos en un molde (en el que habremos puesto las galletas trituradas con la mantequilla o la plancha de bizcocho o los bizcochos desmenuzados) y lo dejamos en la nevera.
No lo sacaremos de la nevera hasta que esté cuajado. Adornamos la tarta como se nos ocurra y, ya está. Para servirlo, lo desmoldamos.
*Notas:*
Es recomendable elaborar la tarta un día antes.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=16

# 1155.- Tarta De Plátanos Y Chocolate

*Ingredientes para la base:*
150grs. de harina  de repostería ESPSILON.
75 grs. de mantequilla. (Arg.: Mantequilla)
1 huevo.

*Ingredientes para el relleno:*



200grs. de chocolate postre Valor.
4 plátanos.
4 yemas de huevo.
2 cucharadas de ron.
1 limón.

Poner la harina en un bol, hacer un volcán y añadir la mantequilla en trocitos y el huevo.
Amasarlo ligeramente hasta obtener una masa ligada, dejarla reposar durante 30 minutos.
Untar el molde de la tarta con mantequilla y harina y calentar el horno a 200º.
Estirar la masa con la ayuda de un rodillo y forrar el molde, a continuación introducir en el horno durante 15 minutos hasta que este dorada, sacar y reservar.

*Preparación del contenido:*
Pasar por la batidora dos plátanos con el azúcar, el ron y las yemas y añadir el chocolate fundido previamente al baño maría o en el microondas.
Mezclarlo todo bien, verterlo en el molde de la tarta y dejarlo enfriar

*Decoración:*
Decorar la superficie con los plátanos cortados en rodajas y rociados con el zumo de limón.
*Notas:*
Pueden presentarse también en tartaletas individuales Abrillantar la tarta cubriendo la superficie con una fina capa de mermelada de frutas
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=25

# 1156.- Tarta De Queso Al Microondas

3 quesitos.
3 huevos.
1 yogur natural.
2 medidas de azúcar.
1 crema de leche, 125 g. (Arg.: Nata)
1/2 medida de maizena.
1/2 medida de harina sin gluten.
Medidas de yogur.

Batirlo todo y añadirlo al molde preparado con azúcar quemado o bien agua y azúcar durante 5 minutos en el microondas.
Cocción:
17 minutos en microondas, al máximo.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-queso/

# 1157.- Tarta De Queso En El Microondas

60 gr de mantequilla blanda (Arg.: Manteca)
3 huevos (o 2 grandes)
1 tarrina de queso de Burgos (Arg.: Queso Crema)
1 Yogures naturales
2 Cucharadas de maicena
Kiwis, frutas variadas... o mermelada (fresa o melocotón)

Se tritura bien todos los ingredientes hasta formar una pasta.
Se vierten en un molde apto para micro (yo usé uno redondo de pyrex de paredes altas).
Se pone el microondas a toda potencia durante 13 minutos.
Una vez hecha se le añade la mermelada y/o la fruta.
Enfriar.

# 1158.- Tarta De Queso En El Microondas

200 g Queso Philadelphia
3 yogures naturales
3 cucharadas rasas de Maizena
3 huevos
7 (ó 10) cucharadas de azúcar

Batir todo y meter en el microondas unos 13 - 15 minutos (potencia aprox. 700 W), para saber si está cuando haya acabado, le claváis un palillo y si sale limpio ya está hecha.

Luego la desmoldáis y le ponéis una capa de mermelada de arandanos por encima, está buenísima. Meter en la nevera.
A veces le hago una base de galletas (trituro galletas, las mezclo con mantequilla derretida y un minuto al microondas). Esto se hace primero y luego encima se hecha la mezcla anterior.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3589851

# 1159.- Tarta De Queso.

300g de queso fresco (sin sal)
1bote pequeño de leche condensada
3 huevos
100g de galletas sin gluten
1 melocotón en almíbar (Arg.: Durazno)
Un trocito de mantequilla (Arg.: Manteca)

Pica las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Forra la base un molde con ellas. Mezcla con la batidora todos los ingredientes y vierte encima de las galletas. Hornea a 180º.
Deja enfriar y desmolda. Cubre con rodajas de melocotón.
También se puede poner mermelada por encima en vez de la fruta.

# 1160.- Tarta De Queso

- 250g de queso de fundir tipo philadelphia
- 250ml de crema de leche (Esp.: Nata)
- 250g de mermelada (sabor a gusto del consumidor)
- 200g de galleta rallada (María Ligera Sin Gluten de GullónTM)
- 100g de mantequilla (Arg.: Manteca)

Se bate la crema de leche con la varilla, sin dejar que llegue a montar, se mezcla con el queso previamente fundido, se añaden la mermelada y se trabaja de nuevo con la batidora.
Se hace una crema con mantequilla fundida y se añade harina de galleta, extendiéndola por el fondo y paredes del molde que vamos a utilizar para hacer la tarta. Se introduce en el mismo la crema que se ha obtenido anteriormente y se deposita en una cámara fría que esté a 2 ó 3ºC de temperatura.
Resulta mejor preparado de un día para otro

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4167124

# 1161.- Tarta De Queso

- 400 gr. de queso fresco (uso el queso fresco de Burgos)
- 100 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 80 gr. de azúcar
- 100 ml de leche
- 50 gr. de harina Adpan para repostería.
- 1 huevo.

Aunque en el libro de Face te va poniendo un orden de ingredientes, la verdad es que los coloco todos de golpe y los batos con la Minipimer.
Se forra un molde con papel de aluminio y se unta con mantequilla. Esto es importante para desmoldar.
Se vierte la masa y se pone al horno a 180º durante 30 minutos. Posición NO turbo.
Se desmolda y, si se desea puede recubrirse de mermelada. Yo prefiero dejar la mermelada a gusto del consumidor.
Dejar un día en la nevera.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3589851

# 1162.- Tarta De Queso

- 500g de queso fresco
- 3 huevos
- 100g de azúcar
- 1 cucharada de maizena

Se bate toda la mezcla y se introduce en el horno precalentado a 175ºC, durante 30 minutos.
Opcionalmente se pueden introducir pasas de Corinto (incluso tras 2 horas de reposo en ron).

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4249375

# 1163.- Tarta De Queso

- 200g de queso de fundir tipo philadelphia
- 200ml de leche condensada
- 3 huevos
- 200g de galleta rallada (María Ligera Sin Gluten de GullónTM)
- 100g de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 3 cucharadas de postre de mermelada (sabor a gusto del consumidor)
- 3 cucharadas de postre de azúcar
- 3 cucharadas de postre de agua

Se baten los huevos con la leche condensada y el queso.
Se hace una crema con mantequilla fundida y se añade harina de galleta, extendiéndola por el fondo y paredes del molde que vamos a utilizar para hacer la tarta. Se introduce en el mismo la crema que se ha obtenido anteriormente y se introduce al microondas a potencia 100% durante 5 minutos inicialmente e ir comprobando que esté completamente cuajada la crema.

Una vez fría se le decora con el abrillantador: la mermelada, el azúcar y el agua se introducen por 3 minutos en el microondas a temperatura 100%, se remueve y cubre con ello la tarta.
Alternativamente se pueden utilizar frutas como kiwi, fresas, melocotón en almíbar, frutas del bosque, etc.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4689155

# 1164.- Tarta De Queso (Sin Horno, Con Gelatina)

1 gelatina marca permitida sabor naranja, hecha con la mitad de agua de lo que indica el envase.
1 tarrina de queso filadelfia o similar
1 bric pequeño de nata (Arg.: Crema de leche)
2 o 3 cucharadas de azúcar
1 vaso mediano de zumo de naranja

Disolver la gelatina en el agua caliente y mezclar con todos los demás ingredientes, dejar enfriar y listo.
Yo siempre tengo que hacer el doble porque tiene mucho éxito en todas partes. Cuando ya está cuajada, suelo hacer otra gelatina de naranja, se la pongo por encima con gajos de naranjas al natural o clementinas y la cubro de la gelatina la dejo cuajar de nuevo y luego desmoldo. Queda una presentación increíble, pues se ve una capa transparente con las naranjas dentro, es muy sencilla y muy rica, probarla y ya me contareis
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660

# 1165.- Tarta De Queso Al Limón Sin Horno

1/2 l. de nata (Arg.: Crema de leche)
1 tarrina de queso de untar (Dia, Philadelphia,...)
2 yogures naturales
4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar
El zumo de un limón
Un paquete de láminas de gelatina (Vahiné, Gelita...)
Azúcar para el caramelo

Preparar caramelo con el azúcar y un poco de agua y caramelizar el molde (también se puede hacer en moldes individuales tipo flan).
Poner la gelatina en remojo en agua fría según las instrucciones del paquete (normalmente 5 minutos).
Poner una olla al fuego y añadir la nata, el queso, los yogures, el azúcar y el zumo de limón y mezclar con la batidora. Cuando la mezcla esté caliente añadir la gelatina escurrida.
Ojo!!! No hace falta que hierva ni que esté demasiado caliente. En cuanto se diluya la gelatina lo apartamos del fuego.
Echar la mezcla en el molde y meter en la nevera (una vez que enfríe un poco, claro).
Lo mejor es hacerla la tarde/noche anterior.

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660

# 1166.- Tarta De Queso A La Vainilla Sin Horno

1/2 l. de nata (Arg.: Crema de Leche)
1 tarrina de queso de untar (Dia, Philadelphia,...)
2 yogures de vainilla (yo uso Larsa)
4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar
Una cucharada de azúcar avainillado (el de Vahiné es apto)
Un paquete de láminas de gelatina (Vahiné, Gelita...)
Azúcar para el caramelo

Preparar caramelo con el azúcar y un poco de agua y caramelizar el molde (también se puede hacer en moldes individuales tipo flan).
Poner la gelatina en remojo en agua fría según las instrucciones del paquete (normalmente 5 minutos).
Poner una olla al fuego y añadir la nata, el queso, los yogures de vainilla, el azúcar y azúcar avainillado y mezclar con la batidora. Cuando la mezcla esté caliente añadir la gelatina escurrida.
Ojo!!! No hace falta que hierva ni que esté demasiado caliente. En cuanto se diluya la gelatina lo apartamos del fuego.
Echar la mezcla en el molde y meter en la nevera (una vez que enfríe un poco, claro).
Lo mejor es hacerla la tarde/noche anterior.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660

# 1167.- Tarta De Ricota

Masa de pasta frola sabor limón.
Relleno:
200 grs. de ricota, (Esp.: Requesón)
100 grs. de azúcar,
Ralladura de 1 limón.

Estirar la masa sobre el molde de tarta, hacer un borde y reservar un bollo. En un bol, mezclar la ricota con el azúcar y la ralladura de limón. Colocar este relleno sobre la masa. Con el bollo de masa restante, estirarlo sobre nylon hasta obtener un diámetro igual o mayor al del molde. Colocarlo sobre la ricota, ayudándose con el nylon; retirar el plástico y cerrar bien el borde. Llevar a horno moderado 30 minutos, hasta que dore la masa sin dejarla secar. Estando tibia, espolvorear con azúcar impalpable.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-ricota/

# 1168.- Tarta De Ricotta

1 Kg. de ricotta (requesón)
5 huevos
1 1/2 taza de azúcar
1 cucharada de Maizena
Esencia de vainilla
Una budinera acaramelada.

Mezclar la ricota con las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la fécula de maíz, batir las claras a nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, precalentado, a baño de María, hasta que se dore, aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con crema batida.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1169.- Tarta De Santiago Facilísima

- Trituro un paquetillo de almendras crudas de 200gr
- Bato 4 huevos y luego les echo 170gr de azúcar y sigo batiendo
- Lo mezclo con las almendras
- Raspadura de limón
- Unto un molde con margarina y echo la mezcla

- Poner en horno medio (170º una media hora (o un poquito menos)

- Lo sacas y lo espolvoreas con azúcar

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3054355

# 1170.- Tarta De Santiago

4 huevos.
200Grs. de azúcar.
Ralladura de limón.
250Grs. de almendra molida.
Azúcar molida (para decorar).
Una cruz de Santiago de cartulina o madera (para decorar)

Se baten los huevos y se añade el azúcar y la ralladura de limón.
Una vez bien mezclados, añadir la almendra molida y mezclar.
Verter todo en un molde bajo previamente untado con mantequilla.
Calentar el horno a 170º (solo la parte de abajo) y una vez que haya alcanzado la temperatura adecuada, introducir el molde durante 30 minutos aproximadamente
Una vez fuera del horno colocar la cruz de Santiago y espolvorear con el azúcar molida (Glacé).
*Notas:*
Para espolvorear el azúcar mejor hacerlo a través de un colador. A la cruz es aconsejable pegarle algo encima para poder retirarla una vez espolvoreado el azúcar.
http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=4

# 1171.- Tarta De Soya Con Yogurt Y Frutas

100 grs. Harina de Soya
100 grs. maicena
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
2 yogurt natural
1 tarro de leche condensada
Fruta a elección

Mezclar harina y maicena, agregar la mantequilla fría y formar un arenado con las manos.
Agregar el huevo y amasar hasta formar una masa lisa.
Dejar descansar 30 minutos en el refrigerador.
Aparte, juntar el yogurt con la leche condensada y mezclar bien.
Enmantequille un molde de tarta, forre con la masa y ponga al horno precalentado durante 5 minutos.
Luego saque la tarta y rellene con la mezcla de yogurt y leche condensada.
Ponga 20 minutos al horno, deje enfriar y decore con la fruta que desee.
Esta masa sirve también para tartas saladas.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=162&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=TARTA%20DE%20SOYA%20CON%20YOGURT%20Y%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1172.- Tarta De Yogur

200 gr. galletas maría
250 ml. Nata liquida (Arg.: Crema de leche)
500 gr yogur natural azuc. (4 yogures)
80 gr. mantequilla (Arg.: Nata)
4 hojas de gelatina
4 cucharadas de azúcar
Molde 26 cm. de diámetro

Poner a remojo las hojas de gelatina.
Trituráis las galletas hasta formar polvo.
Derretís la mantequilla y le unís las galletas.
Volcáis este preparado en el molde apretándolo contra el fondo con una cuchara y lo metéis en el frigorifico para que vaya endureciendo.
En un cazo calentáis los yogures y la nata, cuando esté calentito disolvéis el azúcar y luego vais echando las hojas de gelatina muy bien escurridas.
Volcáis esto en el molde y al frigorifico 1 o 2 horas.
Cuando estuvo echa le puse mermelada de cerezas La Vieja Fabrica, pero también le podéis poner fruta.
Esta buenísima
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5354832

# 1173.- Tarta Distinta

Se baten 100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) con 1 1/2 taza de azúcar, cuando esté cremosa se le agregan 2 huevos, uno por vez. Se incorpora el contenido de 1 lata de cóctel de frutas escurrido (macedonia) y 1 taza de harina de arroz más 1 taza de Maizena. Se pasa a un molde previamente enmantecado y enharinado. Se cubre la superficie con una mezcla de 1/2 taza de azúcar negra, 1/2 taza de coco rallado y 1/2 taza de nueces picadas. Se cocina en horno moderado hasta que esté firme pero húmeda.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1174.- Tarta Haragana De Manzana

- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 150 grs. de azúcar,
- ½ cucharada de ralladura de limón,
- 200 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 2 huevos,
- 100 grs. de azúcar
- 3 manzanas verdes medianas,
- azúcar para espolvorear, c/n.

Mezclar en un bol la manteca, los 150 grs. de azúcar, la ralladura de limón y la harina, hasta obtener una preparación arenosa. Colocar sobre el fondo de un molde la mitad de la preparación. Aparte, batir los huevos con la leche y los 100 grs. de azúcar. Rociar con la mitad del batido la primer preparación y dejar que absorba. Pelar las manzanas y filetearlas. Colocarlas sobre la preparación ya humedecida, y luego volver a colocar la preparación seca restante. Rociar nuevamente con el líquido y dejar absorber. Colocar otra capa de manzanas fileteadas y espolvorear con azúcar. Cocinar en horno moderado aproximadamente 30 minutos. Dejar enfriar y servir con un copete de crema chantilly y canela
http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/

# 1175.- Tarta Sin Gluten

• 250gr. de mermelada
• ½ litro de nata (CREMA DE LECHE) líquida

• 1 vaso pequeño de leche
• 1 kiwi
• Un bizcocho base

Cortar el bizcocho en tres discos de igual dimensión y, aparte, montar la nata.
Poner un disco del bizcocho en una bandeja y, con una cuchara, irlo mojando con la leche. Extender primero la mitad de la mermelada por encima y, luego, un poco de nata.
Poner otro disco por encima, repetir los pasos anteriores y, por último, colocar el tercer disco. Adornar la tarta por encima con la nata restante y el kiwi cortado en láminas.
Antes de servirla a la mesa, dejarla que enfríe en la nevera un mínimo de 2 horas.
Para variar, la mermelada puede sustituirse por natillas o por una crema.
http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html

# 1176.- Tarta Tipo Cheese Cake

100g de galletitas de vainilla o chocolate (Sin Gluten),
100g de manteca, (Esp.: Mantequilla)
200cc de crema de leche, (Esp.: Nata)
150g de fruta a elección.

Moler en una procesadora las galletitas y agregarle la manteca disuelta a Baño de María. Desparramar la mezcla en una tartera enmantecada, aplastándola con una cuchara hasta formar una base pareja en toda su superficie. Hornear hasta que se dore en horno moderado. Batir la crema con azúcar a gusto hasta llegar a punto Chantilly. Una vez fría la masa, agregarle la crema y la fruta, decorar a gusto, enfriar bien en la heladera y servir.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1177.- Tartaleta De Chocolate

*Para la base:*
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
70 grs. de azúcar
1 huevo
una pizca de sal
1 cucharadita de nata (Arg.: Crema de Leche)

*Para el relleno:*
3 huevos y 3 claras
1 vaso y 1/2 de nata ligera (Arg.: Crema de leche)
80 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
40 grs. de azúcar
300 grs. de chocolate (utilicé Netlé postres)

*Preparación de la base:*
Sobre la superficie de trabajo (yo lo hice en un bol grande), ponemos la harina tamizada en forma de volcán y añadimos la sal y el azúcar. Amasamos la mantequilla cortada en dados y la harina, haciéndolas pasar entre los dedos como si fuera arena. Hacemos un hueco en el centro de esta mezcla y echamos el huevo ligeramente batido y, a continuación, la nata. Con una espátula, trabajamos lentamente la mezcla hasta obtener una masa sin grumos, y formamos una bola. La envolvemos en papel de plástico transparente y la dejamos en el frigorífico 1 hora antes de utilizarla.

*Cocción en blanco*
Preparamos el horno a 180º. Untamos con mantequilla un molde de tarta. Extendemos la masa y la ponemos dentro del molde. Pinchamos la base con un tenedor. Sobre la masa, colocamos una hoja de papel vegetal cubierta de arroz o garbanzos para evitar que se salga. Lo introducimos en el horno 20 minutos. (calor solo abajo, bandeja mitad del horno tirando hacia arriba)

*Preparación de la crema de chocolate*
Cortamos el chocolate en trocitos. Hervimos la nata líquida. Fuera del fuego, ponemos el chocolate y la mantequilla, y mezclamos hasta que se deshagan totalmente. Batimos los huevos con el azúcar. Cuando la preparación a base de chocolate esté bien fría, incorporaremos la mezcla de huevos y azúcar.

Lo vertemos sobre la base de la tarta precocida, y lo cocemos unos 20 minutos a baja temperatura, unos 140-150º(calor arriba y abajo, bandeja muy arriba del horno para que la crema cuaje bien). Dejar enfriar la tarta antes de servir.
El molde tiene unos 28 cm. aproximadamente

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5075772

# 1178.- Tartaleta De Yogur Y Frutas

150 grs. mezcla de tres harinas
50 grs. harina de soya
100 grs. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo

*Para el relleno:*
2 yogur naturales
1 tarro de leche condensada
3 tazas de fruta a elección

Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
Cernir las harinas y agregar la mantequilla fría en trozos y formar un arenado con las manos. Incorporar el huevo y amasar hasta formar una masa lisa.
Dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador.
Aparte, juntar el yogurt con la leche condensada y mezclar bien. Enmantequillar un molde de tarta o varios moldes individuales, forrar con la masa y hornear por 5 minutos.
Sacar la tarta del horno y rellenar con la mezcla de yogurt y leche condensada. Hornear nuevamente por 20 minutos y dejar enfriar.
Decorar con la fruta que desee.

* Nota: Esta tartaleta queda muy rica con frambuesas, pero sin agregarle azúcar a la fruta.
Si usted tiene procesadora de alimentos puede hacer la masa en ésta.
La masa puede ser reemplazada por una mezcla de galletas molidas aptas para celiacos agregando mantequilla o margarina.
http://www.terra.com.pe/mujer/dietas/37/37537.html

# 1179.- Tarteletas Frutales

1 ½ taza de Copos de arroz triturados
Azúcar o edulcorante
70 gr. de Margarina
Mermelada de membrillo u otra fruta

Una con las manos los copos, la margarina bien blanda y edulcorante. Forre una tartera previamente lubricada y de un golpe de horno para que quede bien compacta. Rellene con la mermelada elegida.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1180.- Tocinito

250g azúcar
1/2 litro agua
12 yemas

Poner el azúcar en una cacerola, mojar con el agua hasta hacer un almíbar espeso.
Untar con la tercera parte del almíbar 8 flaneritas.
Mezclar el resto del almíbar a las yemas, sin dejar de revolver. Verter en las flaneras y cocinar a Baño de María 20`. Dejar enfriar y desmoldar

# 1181.- Torrijas

Para 4 personas
Pan de molde sin gluten
Aceite de girasol
Leche
Azúcar y canela, mezcladas
Huevo

Se moja el pan en la leche, hasta que esté blandito. Se pasa por el huevo y se pone en la sartén, con el aceite previamente caliente. Cuando se ha dorado, se saca, se dejan escurrir y se pasan por el azúcar y la canela. Tiene que haber bastante aceite para que floten y se hagan bien
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1986

# 1182.- Torrijas

300 g de pan de molde sin gluten.
11/2 litro de leche.
50 g de azúcar
Canela en rama y en polvo
Un trozo de Cáscara de naranja.
Limón
Huevo
Aceite para freír

Se pone a hervir la leche, con el azúcar, la cáscara de naranja y limón y la canela en rama. Una vez hervida, se empapan bien cada loncha de pan, se dejan que escurran un poco la leche y se bañan en huevo batido. Se pone en una sartén aceite con otro trocito de cáscara de naranja y se calienta.
Una vez caliente se quita la cáscara de naranja, y se fríen las rebanadas de pan. Una vez doradas se escurren bien y se les espolvorea azúcar y canela en polvo. Se colocan en una fuente un poco profunda.
Leche que nos ha sobrado, se les echa encima para que estén un poco más jugosas. También, se les puede añadir un caramelo ligero, o vino, o miel.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torrijas/

# 1183.- Torrijas A La Crema

- 8 rebanadas de pan de molde sin gluten,
- ½ bote de leche condensada,
- una cucharada de harina de maíz,
- un huevo,
- 3 yemas de huevo,
- Aceite,
- Azúcar,
- Canela en polvo.

Se disuelve la leche condensada en cuarto litro de agua. Después
separamos la corteza de las rebanadas de pan, las cortamos en cuatro trozos y las
Remojamos en la mitad de la leche. A continuación, se mezclan las yemas con la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría y el resto de la leche.

Se cuece al baño maría removiendo continuamente hasta que la crema espese. Se deja enfriar y se reparte sobre la mitad de las rebanadas de pan. Se
Cubren con el resto de las rebanadas mojadas en huevo batido y se fríen en abundante aceite caliente. Para evitar que nos queden aceitosas, las
Pondremos a escurrir sobre un papel absorbente. Finalmente se espolvorean con azúcar y canela.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4723492

# 1184.- Torrijas De Vainilla

4 Rebanadas de pan de molde sin gluten
300 g de Cerezas
150 ml de leche
8 Cucharadas de azúcar
1 Huevo
1 Yema de huevo
1 Rama de vainilla
1 Naranja
1 Cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
Nata (crema de leche) para montar

Calentar la leche en un cazo, añadir la vainilla cuando retiremos la cazuela del fuego.
Dejar reposar durante 15 minutos.
Quitar la vainilla, añadir el huevo, la yema y las dos cucharadas de azúcar y batirlo todo.
Mojar los trozos de pan en el preparado y escurrirlas. En una sartén poner dos cucharadas de azúcar y poner a calentar a fuego lento para que caramelice, una vez que ha caramelizado, se añade la mantequilla.
Añadimos el pan y lo doramos por ambos lados.
Sacar las torrijas de la sartén y las reservamos para más tarde.
Poner en la misma sartén las cerezas con el azúcar restante, la piel de naranja, y una taza de agua.
Mezclar y cocer a fuego suave durante 5 minutos.
Repartir las torrijas en platos con las cerezas y rociamos con el jugo de la cocción.
Servir con nata montada
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1999

# 1185.- Torta Americana De Zanahorias

125 gr. de harina (de los cuales 75 grs. de harina de arroz y 50 de Maizena)
150 gr. de azúcar
1 sobre doble de gasificante del Mercadona (Arg.: Ver receta en Tips)
una pizca de sal
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de vainilla (yo le puse unas gotitas de una esencia de vainilla que compré en herboristería)
80 gr. de aceite
250 gr. de zanahoria rallada o picada
150 gr. de nueces picadas
50 gr. de almendras picadas o pasas (yo puse nueces)
4 huevos

Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno, engrasar y enharinar
Mezclar en un bol la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y la vainilla. Mezclar aparte el aceite, la zanahoria rallada, las nueces y las almendras picadas (o pasas), separar las yemas de las claras y batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen, montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar
Mezclar todos los ingredientes y añadirle las yemas, con una espátula de goma sin batir. Agregarle, poco a poco las claras montadas moviendo de abajo arriba, para que la masa coja aire, cuando este todo bien mezclado, colocar en el molde preparado y llevar a horno moderado (175-180) durante 50-60 minutos aproximadamente.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4961740

# 1186.- Torta Apta Para Todo Público

· 5 yemas
· 5 claras batidas a punto de nieve (se le agrega una pizca de sal para mantener la consistencia)
· 1 taza de azúcar
· 5 cucharadas de aceite
· Ralladura de limón o esencia de vainilla
· Jugo de limón (si le agrega ralladura) o un chorrito de leche
· ½ cucharadita Polvo de hornear apto para celíaco
· ½ cucharadita de cremor tártaro (en el caso de no tener reemplazar por el polvo de hornear
· 1 ½ taza Maicena o premezcla
· Manteca para el molde (Esp.: Mantequilla)

Bata las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas (yo que Uds. uso batidora eléctrica o pido al musculoso de la familia que bata, jajaja)
Incorpórele mientras sigue batiendo, la ralladura de limón, el jugo o esencia de vainilla y el aceite, siempre de a poquito. Siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
Encender el horno....

Deje de batir! Llegó el tiempo de mezclarle al batido el harina permitido previamente con el polvo de hornear y el cremor tártaro tamizados. Mezclar suavemente en forma envolvente.
Ahora, volcar las claras batidas y seguir incorporando todo sin que la masa pierda cuerpo....

Volcar esta preparación en un molde de 22 centímetro enmantecado y espolvoreado. Cocine en horno moderado por 30 minutos aproximadamente, medio lento hasta que introduce el cuchillo y sale limpio.

# 1187.- Torta Bizcochuelo

5 huevos,
3/4 taza de azúcar,
1/2 taza de harina de arroz,
1 cda. colmada de Maizena,
Unas gotas de esencia de vainilla.

Separar las yemas de las claras; y batir las yemas hasta que estén espesas. Agregar el azúcar y continuar batiendo. Batir las claras a nieve y agregar, mezclando suavemente, a la preparación anterior. Añadir la harina de arroz, tamizada con la Maizena, y la esencia de vainilla a gusto. Colocar en molde untado con margarina y enharinado, y hornear aproximadamente 30 minutos a fuego moderado
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-bizcochuelo/

# 1188.- Torta Borracha

1 pionono.

*Relleno:*
1 caja chica de flan de vainilla o chocolate,
100 grs. de crema chantilly, (Esp.: Nata Montada)
100 grs. de dulce de leche.

*Almíbar:*
300 cc. de agua,
100 grs. de azúcar,
½ taza de vino moscato o café.

Preparar el flan como indica la caja y dejar que espese. Colocar sobre un molde ½ pionono, humedecerlo con el almíbar y cubrir con dulce de leche. Verter el flan semiduro y llevar a la heladera hasta que esté firme. Sobre este, volcar la crema chantilly y cubrir con la otra mitad de pionono. Rociar con el almíbar. Servir bien frío.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-borracha/

# 1189.- Torta Brownie

200 gr. Manteca (Esp.: Mantequilla)
1 ½ taza azúcar
3 Huevos
1 Barra Chocolate Aguila
¾ taza premezcla o Harina de Maíz (maizena)  o Harina común (para no celiacos)
2 Cucharaditas de Polvo Royal
1 Dulce de leche de 500 gr.
1 Crema de leche 250 gr. (Esp.: Nata)

Derretir la manteca en el microondas y agregarle el azúcar.
Por otro lado, cortar la barra de chocolate en un bowl con un chorrito de leche y derretirlo en el microondas, dejando media barrita sin derretir.
Agregar el chocolate al azúcar y la manteca, agregar los 3 huevos y los ¾ de premezcla.
Unir todo bien, que quede el chocolate bien mezclado.
Enmantecar un molde y enharinar (c/ maicena o premezcla) y poner toda la mezcla.
Lleva 20 minutos de horno. Debe quedar media cruda como el Brownie.
Dejar enfriar la mezcla, agregarle el dulce de leche, que se enfríe y quede duro, y después agregarle arriba la crema batida y rallarle la barrita de chocolate que dejamos apartada.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/139

# 1190.- Torta Comodín

4 huevos,
250 gr. azúcar,
250 gr. fécula de maíz,
250 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 cdita. polvo leudante.

Esta preparación se puede completar de diversas formas: 1-Colocar en una placa enmantecada y enharinada y colocar cuartos de ciruelas o damascos, apenas sumergidos en la masa hasta cubrir toda su superficie. Cocinar en horno moderado aprox. 25 min. 2-Tomar la mitad de la masa e incorporarle 3 cdas, de cacao en polvo y 2 cdas. de leche. Colocar la masa en un molde de torta enmantecado y enharinado y ponerle en el centro la otra parte de la preparación. Cocinar en horno moderado por aprox. 35 min.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1191.- Torta De Aceite Sin Gluten

1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de leche
1 vaso de azúcar
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
1 huevo
2 vasos de harina (utilicé Mix C de Schar)
Ajonjolí
Anís (matalahuva)

Se fríe el aceite con una cucharadita de matalahuva y se cuela dejándose enfriar.
Se mezclan el resto de los ingredientes, menos el sésamo que servirá para decorar después. Se añade también el aceite frito ya a temperatura ambiente. Se mezcla todo bien, se le pone sésamo por encima y se mete el horno previamente calentado a 180º durante unos 25 minutos
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite95423-.html

# 1192.- Torta De Arena

100 gr. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)

100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
2 huevos
100 gr. de fécula de maíz
1 cucharada sopera de polvo de hornear
Esencia o ralladura a gusto

Bata las claras a punto nieve y reservar. Blanquee la manteca con el azúcar y la esencia, agregue de a uno los huevos y por último el almidón con el leudante, bata bien para unir todo. Incorpore con espátula y movimientos suaves las claras y lleve a molde tipo budín inglés forrado en la base con papel manteca. Hornee a temperatura media unos 40 minutos.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1193.- Torta De Arroz Con Piña

125 grs. de arroz entero.
1/4 azúcar.
200 grs. de coco rallado.
2 hojas de higuera.
5 huevos.
1 lata de leche condensada.
4 rebanas de piña en lata.
Refractario rectangular mediano.

Lavar el arroz y cocer con las hojas de higuera a fuego suave.
Agregar la leche condensada y el coco.
Dejar a fuego suave para poner las yemas batidas y la mitad de piña picada, sólo que se cosa unos minutos y apagar el fuego para dejar enfriar.
Aparte hacer el merengue, batir las claras a punto de turrón, agregar el almíbar de piña y poner el azúcar poco a poco, para incorporar la otra parte de piña picada.
Vaciar el arroz a un refractario y cubrirlo con el merengue.
Hornear durante 30 minutos a que dore de encima.

# 1194.- Torta De Casabe

3 tortas pequeñas de casabe
½ Lt de leche
¼ Kg. de queso blanco rallado
½ taza de papelón rallado (Producto directo de la melaza de la caña de azúcar hervida y cuajada en forma de cono)
4 huevos
3 cucharadas de Maizena

Remoje el casabe en la leche y únalo bien
Agréguele el queso, el papelón, la maizena y los huevos, que deberás unir previamente
Vierta la mezcla e un molde bien enmantequillado, y hornee a 350° F por 45 minutos más o menos.
Se sirve con melado de papelón por encima
**Nota:** El casabe es como un pan de yuca o harina de tapioca que se hace sobre una plancha como una tortilla mejicana. Cuando a 2 de estas tortas se las une con melado de papelón se le llama "Naiboa" en el oriente venezolano

- *CASABE*
  yuca.

  Pelar y lavar la yuca. Rallarla y dejar escurrir en un colador.
  Prensar muy fuerte para sacarle todo el jugo, con prensa o con un lienzo con la yuca rallada adentro, se retuerce bien hasta sacarle todo el jugo. (El jugo, llamado "yare" es tóxico y de él se extrae el almidón). (Los indígenas usaban un sebucán hecho de fibras de caña, para prensar la yuca)
  Sobre una sartén o un burdaré, se vierte la cantidad de yuca necesaria para cubrir una capa de dos o tres centímetros de espesor, extendiendo con una espátula.
  Cocinar hasta que endurezca y comience a dorarse. Dar vuelta.
  Luego de realizadas, poner cerca del fuego o al sol, para que logren secarse bien.

http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-casabe/

# 1195.- Torta De Chocolate

100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
175 grs. de azúcar,
2 huevos,
2 barritas de chocolate,
Vino dulce c/n,
200 grs. de harina Sin T.A.C.C.,
2 cditas. de leudante.

Batir la manteca con el azúcar con batidora, hasta obtener una crema. Agregar de a uno los huevos, mientras se continúa batiendo; añadir el chocolate derretido y, por último, la harina Sin T.A.C.C., tamizada junto al polvo leudante. Intercalar con chorritos de vino dulce, hasta obtener una pasta con consistencia de budín. Volcar en molde savarín enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado aproximadamente 25 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-chocolate/

# 1196.- Torta De Chocolate

225g de manteca (T° ambiente). (Esp.: Mantequilla)
150g de azúcar moreno o rubia.
4 huevos.
200g de chocolate semiamargo.
230g de almendras molidas.
2 y media cucharadas soperas de azúcar molido.
2 cucharadas soperas de almendras peladas.

Se bate la manteca blanda con el azúcar morena en un tazón grande hasta obtener una mezcla ligera y blanquecina.
Se separan las claras de las yemas y se añaden las yemas, una a una, a la mezcla anterior.
Se ralla el chocolate y se incorpora junto con las almendras molidas y se remueve hasta obtener una mezcla homogénea.
En otro recipiente se baten las claras a punto de nieve, junto con el azúcar molida, y se añade todo el batido con chocolate en cuatro fases, con cuidado para que no pierda volumen.
Cuando no se vean líneas blancas en el chocolate, se vierte en un molde redondo de unos 23cm de diámetro que antes hemos forrado con papel encerado.
Se introduce al horno previamente calentado a 150 grados durante 50 minutos.
Antes de desmoldar hay que esperar a que se enfríe totalmente.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1197.- Torta De Chocolate

Fundir 200 grs. de margarina con 150 gr. de chocolate. Cuando esté tibio agregarle el batido de 5 yemas con 150 grs de azúcar .Luego agregarle 180 grs. de las tres harinas y 5 claras a nieve mezclando muy suavemente y en forma envolvente. Cocinar en molde enmantecado y enharinado en horno suave por espacio de media hora aproximadamente. Se puede rellenar con mousse de chocolate, dulce de leche, crema de leche batida, etcétera.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 1198.- Torta De Chocolate Y Avellanas Con Helado De Naranja

*Torta*
Avellanas peladas y tostadas 200 g
Azúcar 300 g
Chocolate semi amargo 225 g
Claras 8 Unidades
Esencia de vainilla 1 cdita.
Naranja 1
Yemas 8 Unidades

*Helado de naranja*
Azúcar ½ Taza
Crema de leche 1½ Taza (Esp.: Nata)
Leche 1 Taza
Mermelada de naranjas 2 cdas.
Yemas 6 Unidades

*Varios*
Azúcar Impalpable A gusto (Esp.: Azúcar Glass)
Manteca Cantidad necesaria (Esp.: Mantequilla)

*Opcional*
Almíbar de chocolate -
Menta fresca -

Torta
- Bata las claras con 100 gramos de azúcar hasta alcanzar el punto nieve.
- Procese las avellanas hasta reducirlas a polvo.
- Ralle la cáscara de la naranja.
- Pique finamente el chocolate.
- Bata las yemas con 200 gramos de azúcar hasta que dupliquen su volumen.
- Agregue la ralladura de naranja, la esencia de vainilla y mezcle.
- Incorpore el polvo de avellanas, el chocolate y las claras batidas alternadamente mezclando suavemente.
- Vierta dentro de un molde previamente enmantecado y con un papel manteca en la base.
- Cocine en el horno precalentado a 170º durante 20 minutos.
- Cubra con un disco de papel manteca y prolongue la cocción durante 25 minutos más aproximadamente.
- Deje enfriar antes de servir y espolvoree con abundante azúcar impalpable.

Helado de naranja
- Lleve la crema de leche con la leche a hervor.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la crema con la leche y la mermelada sin dejar de revolver.
- Vuelva al fuego bajo y continúe mezclando con cuchara de madera hasta que espese nape la cuchara.
- Enfríe sobre baño María invertido sin dejar de revolver.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer revolviendo de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Presentación
- En el centro de un plato sirva una porción de torta, rocíe los bordes con almíbar de chocolate y de lado acomode una porción de helado de naranjas.
- Decore con menta fresca.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6187

# 1199.- Torta De Chocolitas

2 paq. de chocolitas, (Galletitas de chocolate sin gluten C/ paq. 135 grs.)
½ taza de dulce de leche,
½ taza de queso crema, (Esp.: Queso tipo Burgos)
Una taza de café fuerte.
Una tableta de chocolate de taza
Tres cucharadas de dulce de leche repostero.

Humedecer las galletitas con el café. Elegir una fuente plana y colocar una capa de galletitas. Aparte mezclar el dulce con el queso crema. Untar las galletitas con esta preparación y colocar encima otra capa de galletitas húmedas. Repetir la operación hasta terminar las galletitas. Dejar enfriar dos horas en la heladera. Disolver el chocolate a Baño de María y unir con el dulce de leche repostero. Bañar la torta y servir.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1200.- Torta De Crema

1 pote de crema de 200 grs., (Esp.: Nata)
1 pote de azúcar,

1 pote de Maizena,
1 y ½ pote de harina de mandioca,
2 cditas. de leudante ,
2 huevos,
2 cdas. de cacao ,
Unas gotas de esencia de vainilla.

Batir ligeramente la crema con el azúcar y los huevos; agregar la esencia de vainilla, las harinas, el cacao y el leudante, previamente tamizados. Colocar en un molde savarín y cocinar a horno mediano hasta que la mezcla esté cocida. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-crema/

# 1201.- Torta De Cumpleaños

6 huevos
180 gr. de azúcar
250 gr. de almidón de maíz
1 cucharada sopera de polvo de hornear
1 cucharada sopera de miel
Esencia o ralladura a gusto
Chocolate
Guíndelas
Merengue
Dulce de leche repostero
Almíbar

Bata a punto letra los huevos con azúcar, la miel y la esencia (por unos 10 minutos). Agregue de a poco con batidor de mano el almidón con el leudantes tamizados. Lleve al molde forrado en la base con papel manteca. Cocine en horno a temperatura media unos 30 a 35 minutos (crece bastante) deje dentro del horno apagado unos minutos antes de retirarlo. Para utilizarlo deje reposar 24 horas. Para opción de chocolate reemplace 3 cucharadas de almidón por cacao. Para la crema bata las yemas con el azúcar y el almidón, agregue la leche fría con la esencia y lleve a fuego suave hasta espesar. Cuando este frío el bizcochuelo córtelo al medio y agregue almíbar, dulce de leche repostero y merengue. Ponga la otra tapa. Cubra con dulce de leche el bizcochuelo, decore con la crema, hilos de chocolate y guíndelas.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1202.- Torta De Dulce De Leche

200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
250 grs. de dulce de leche,
3 huevos,
3 cucharadas de azúcar,
300 grs. de harina Sin T.A.C.C,
2 cucharaditas de leudante,
Unas gotas de esencia de vainilla.

Batir la crema con el azúcar, el dulce y la esencia. Incorporar los huevos, batiendo bien. Agregar la harina con el leudante, mezclando suavemente. Verter en molde savarín y cocinar en horno suave de 40 a 50 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-dulce-de-leche/

# 1203.- Torta De Frutas

Prepare la misma masa del Gugelhupf

Prepare la misma masa del Gugelhupf, usando este caso sólo esencia de vainilla para saborizar, extienda la masa sobre una asadera enmantecada y enfeculada y cubra con mitades de ciruelas o de damascos ( Esp.:

Albaricoques). Las dos variantes quedan muy ricas. Hornee a temperatura moderada durante aprox. 30 minutos. Deje enfriar, espolvoree con azúcar impalpable, corte en cuadrados y disfrute.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1204.- Torta De Frutillas Y Pastelera Sin Azúcar

*Masa*
300 g de Premezcla,
200 g de margarina,
100 g de azúcar,
3 yemas,
Ralladura de limón,
Pizca de sal,

*Crema Pastelera*
500cc leche,
2 huevos,
1 cda. colmada de PREMEZCLA TANTE GRETTY,
Edulcorante,
Esencia de vainilla,

*Cubierta*
250g frutillas, (Esp.: Fresas)
1 ó 2 naranjas,
1 sobre de gelatina sin sabor.

Si hace una torta mediana, con la mitad de la receta es suficiente. (si desea la otra mitad se puede conservar perfectamente en el freezer). Forre una tartera enmantecada y enfeculada y pinche toda la superficie con un tenedor para que no se infle. Hornee aprox. 15' (hasta que esté sequita). Mientras tanto, mezcle la leche con los huevos y la PREMEZCLA TANTE GRETTY, lleve al fuego revolviendo constantemente hasta que espese. Retire del fuego y coloque el edulcorante y la esencia de vainilla. Deje entibiar. Ponga a macerar las frutillas enteras o cortadas en láminas con jugo de naranjas y edulcorante. Una vez que todo esté frío, acomode la crema pastelera sobre la tarta, encima acomode las frutillas. Agregue gelatina sin sabor al jugo de las frutillas, cuando empiece a espesar, terminar la tarta y enfriar todo en la heladera.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1205.- Torta De La Abuela

100 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de azúcar,
5 huevos,
80 gr. de chocolate de taza,
100 gr. pan rallado TANTE GRETTY,
2 cditas. Cognac,
1 cdita. Ralladura de limón,
80 gr. nueces.

Batir el azúcar con la manteca, agregar de a una las yemas, luego mezclarle el chocolate rallado, el pan rallado TANTE GRETTY, el cognac y la ralladura de limón. Finalmente añadir las nueces peladas y las claras batidas a nieve. Hornear aprox. 35 min. en horno moderado, en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado. Una vez frío, rellenar con dulce de frutas y espolvorear con azúcar impalpable.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=10

# 1206.- Torta De Manzana

(Para cortar en cuadraditos)
*Masa:*
100 gr. de manteca. (Esp.: Mantequilla)

1 Taza de azúcar (250 gr.)
2 Huevos.
Ralladura de 1 limón.
2 Tazas de Premezcla (500 gr.)
2 cucharadas de Polvo leudante.
1/2 taza de leche (120 cc aproximadamente)
SE mezcla en este orden y se bate con batidora, queda como si fuera para bizcochuelo pero mas espeso.

Pero antes de empezar poner en azúcar las manzanas por lo menos de 1/2 hora a 1 hora antes para que larguen juguito.

*Relleno:*
1 Kg. de Manzanas verdes.
4 a 6 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de canela (optativo)
*Crocante:*
120 A 150 gr. de manteca.(Esp.: Mantequilla)
1 Taza de Premezcla (250gr)
1/2 Taza de azúcar (150 gr.)
1 cucharada de canela.

Agregar a al azúcar la manteca blanda una vez disuelta con la mano ponerle la premezcla todo los dedos hasta que quede bien repartido.
Una vez puesta la masa en una placa enmantecada poner papel manteca o aluminio (favorece desmoldar y cortar los cuadraditos) poner la masa, arriba los pedacitos de manzanas con su jugo y arriba de todo el crocante Espolvorear por sobre las mazanas hasta que quede todo cubierto sin apretar con la mano. Y la canela se puede mezclar a esta preparación antes o esparcirla al final por encima.
Cocción 25 minutos en horno moderado precalentado y en la parte más alta del horno.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/161

# 1207.- Torta De Manzanas Sin Azúcar

300g de PREMEZCLA TANTE GRETTY,
12 sobrecitos de edulcorante apto cocción,
150g margarina,
3 huevos,
1 yema.
1 kg manzanas verdes,
1 limón.

Forme la masa y deje reposar en la heladera. Mientras la masa reposa, corte las manzanas en trozos y hiérvalas con el jugo de 1 limón. Una vez blandas, agregue una cucharada de fécula de maíz y espese sobre el fuego. Cuando se entibie la preparación endulce con edulcorante a gusto. (yo lo preparo con la manzana sin pelar y luego lo proceso para que contenga más fibra) Una vez que la masa se enfría, use algo más de la mitad para forrar el fondo y los bordes de una tartera mediana (estire la masa entre dos trozos de nylon). Espolvorear la masa con canela permitida, distribuya la preparación de manzana y cubra con la masa restante. Cocine en horno moderado hasta que vea la cubierta sequita y dorada, aprox. 35 minutos.
http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=20

# 1208.- Torta De Manzanas Y Ricota

Jugo de limón 0,5 ud.
Clara de huevo 3 uds.
Ralladura de limón a gusto
Esencia de vainilla 1 cdita.
Manzana verde 2 uds.
Miel de abeja 2 cdas.
Ricota 500 grs. (Esp.: Requesón)

Batir las claras a punto de merengue y reservar. Mezclar bien los demás ingredientes y agregar las claras con movimientos envolventes para evitar que se aplaste el batido. Reservar.
Cortar las manzanas en gajitos y rociar con el jugo de limón. Colocarlas en el fondo de un molde savarín de 22 cm., apenas enmantecado. Volcar encima la preparación anterior. Cubrir el molde con papel manteca mojado en

agua. Hornear 10 minutos a fuego fuerte y 10 minutos a temperatura moderada. Dejar en el molde hasta que entibie.
http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=814

# 1209.- Torta De Naranja Tante Gretty

80 g. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
100 g. de azúcar
200 g. de PREMEZCLA TANTE GRETTY
2 cditas. colmadas de polvo leudante
80 cc de jugo de naranja
2 huevos
1⁄2 cdita. Esencia de vainilla;
Ralladura de naranja

Crema de naranjas:
Jugo de 4 a 6 naranjas (aprox. 350 cc),
2 huevos,
2 cdas.
Fécula de maíz, 1⁄2 cdita.
Esencia de vainilla,
120 g. azúcar.
Mezclar todo en una cacerolita y cocinar a fuego suave revolviendo hasta que espese.

**Preparación En Microondas**
Batir la manteca con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la ralladura de naranja y la esencia y seguir batiendo.
Incorporar la Premezcla junto con el polvo leudante, alternando con el jugo de naranja (entibiado). Enmantecar y espolvorear con galletita molida un molde para microondas, volcar la preparación y hornear 8 minutos al 50% y 3 minutos al 100 %. Tapar con un repasador y dejar enfriar.
Partir al medio y rellenar con la mitad de la crema, tapar y cubrir con el resto de la misma. Decorar con gajitos de naranja cortados a vivo.

**Preparación En Horno**
Los mismos ingredientes descriptos más arriba; la única diferencia radica en aumentar la cantidad de jugo de naranja a 100 CC y usar los huevos separando las claras, o sea, batir el huevo con las yemas y luego incorporar en forma alternada a los ingredientes
secos, el jugo y las claras batidas a nieve.
Hornear aprox. 35 y 40 minutos en horno moderado (170º) en molde enmantecado y enfeculado.
http://www.celico.com.ar/notas/receta_20.html

# 1210.- Torta De Nueces

1 kilo de nueces molidas
2 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
12 huevos
6 cuharadas de harina de maíz o de soya
Manjar para rellenar (dulce de leche)

Estos ingredientes se dividen en tres partes iguales, creo que es mas fácil hornear las capas de bizcocho por separado (así evitamos que se desmiguen si los tuviéramos que partir ).....reservando unas 3/4 taza de nueces molidas para cubrir la torta al final.
Se baten las yemas con el azúcar, luego se agrega las claras batidas a punto de nieve, luego las nueces y la harina...esto va a horno por aprox. 20 a 30 min., comprobar con un palito que este bien cocido.
Al sacar el primer bizcocho se pone en un plato y se le pone una capa de manjar, es importante que se rellene caliente....cuando se terminan de hornear los tres bizcochos y ya están unidos con manjar, se cubre completo con una delgada capa de manjar y se tapiza con la nuez que reservamos

http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4603069

# 1211.- Torta De Nueces

5 huevos
1 taza de azúcar (200g)
1/3 taza de harina permitida (40g)
2 cucharadas al ras de fécula de maíz
1 taza de nueces picada (100 g)
Ralladura de piel de una naranja y su jugo

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la ralladura y el jugo de la naranja, batir bien. Agregar los ingredientes secos y luego las nueces. Batir a punto de nieve las claras y agregarlas a la preparación anterior mezclando suavemente. Colocar en molde de budín inglés untado con manteca y enharinando (harina permitida); cocinar 30 minutos en horno mediano.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1212.- Torta De Quinoa Y Almendras

150 grs. Harina Quinoa
110 grs. almendras picadas chicas
150 grs. azúcar
200 grs. chocolate semi amargo
3 huevos
150 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 peras
1 cda. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cdita. polvos de hornear
Cobertura de chocolate semi amargo
Ralladura de una naranja

En un bol mezclar la harina de quinoa, polvos de hornear, azúcar, almendras picadas, ralladura de naranja y los 150 grs. de mantequilla.
Batir hasta formar una masa arenosa.
Añadir los huevos uno a uno y mezclar bien.
Agregar el chocolate picado y mezclar con una espátula.
Saltear las peras en la cucharada de mantequilla.
Agregar las peras salteadas a la mezcla anterior.
Vierta la mezcla anterior en un molde enmantequillado y enharinado.

Cocine en un horno precalentado durante ½ hora.
Desmolde y deje enfriar. Luego bañe con la cobertura de chocolate.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=326&busqueda=30/08/2006%202:10:37&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=TORTA%20DE%20QUINOA%20Y%20ALMENDRAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1213.- Torta De Ricotta

400 g de ricotta de leche entera (Esp.: Requesón)
5 cucharadas de almidón de maíz (maizena)
1 lata de Leche Condensada ralladura de 1 limón
Salsa de frutillas (Fresas) (puede ser hecha en casa, poniendo en una cacerola, frutillas, azúcar, y dejar que se cocine para hacer una salsa ligera)
Azúcar impalpable (Azúcar glass)
3 yemas
3 claras batidas a nieve
Crema chantillí (nata montada)

Colocar 500 g de ricota de leche entera en un bol y batir con batidora mientras se incorporan 3 yemas de a una a la vez, 5 cucharadas soperas al ras de fécula de maíz, 1 lata de Leche Condensada y cáscara rallada de un limón. Agregar 3 claras batidas a nieve y unir con espátula de goma y movimiento envolvente

Verter preparación en un molde de 24 cm. de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno, a temperatura moderada, de 50 minutos. Cuando esté a punto apagar el horno y dejar reposar dentro del horno 3 minutos. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar impalpable y servir cada porción, si lo desea, con crema chantilly o salsa de frutillas.

# 1214.- Torta De Ricota

1 Kg. de ricota, (Esp.: Requesón)
5 huevos,
1 1/2 taza de azúcar,
1 cucharada de fécula de maíz,
Esencia de vainilla,
Una budinera acaramelada.

Mezclar la ricota con las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la fécula de maíz, batir las claras a nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, precalentado, a baño de María, hasta que se dore, aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar.
Cubrir con crema batida.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

# 1215.- Torta De Ricota Y Frutilla

½ kilo de ricota, (Esp.: Requesón)
3 yemas,
5 cdas. al ras de Maizena,
Ralladura de limón,
1 lata de leche condensada,
3 claras a punto nieve.

Se baten las yemas con la ricota, la leche condensada y la ralladura del limón; por último agregamos alternando y batiendo en sentido envolvente, la Maizena y las claras batidas a nieve. Colocar en un molde desarmable (N° 26 o N° 24) enmantecado y enmaizenado, y cocinar 45 minutos en horno moderado. Retirar y dejar enfriar. Decorar con crema chantilly, cubrirla con frutillas y pintarla con gelatina.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-ricota-y-frutilla/

# 1216.- Torta De Ricotta Y Manzana Light

½ Kg. de ricotta o queso blanco (descremado). (Esp.: Requesón)
3 manzanas verdes.
1 huevo.
2 claras.
1 cda. sopera de edulcorante
Ralladura de limón.
Canela

Cortar las manzanas en rodajas finas y rociarlas con rocío vegetal, colocarlas en una sartén tapada a fuego mínimo para que se ablanden. Forrar con las manzanas el fondo de una budinera previamente rociada con rocío vegetal y espolvorearlas con la canela. Unir la ricota con los huevos y el edulcorante. Agregarle la ralladura de limón, mezclar muy bien y volcarlos sobre la preparación anterior. Llevar a horno moderado hasta que comienza a dorarse en los bordes, aproximadamente 30'.

# 1217.- Torta En Maquina

Preparas una budinera de teflón solo enmantecada

1 taza de azúcar
1 taza de Harina (podes usar maicena mezclada con harina de Arroz)
Colada o Tamizada 3 veces
4 huevos
1 cucharada de cáscara de limón rallada
1 1/2 cucharada de agua
1 cucharada de jugo de limón

Separar las yemas de la clara
Batir las yemas con el azúcar agregar la cáscara de limón y las cucharadas de jugo y agua
Agregar la harina (de arroz y maíz, nunca mandioca) en forma de lluvia tamizada mínimo 3 veces batir las clara a punto nieve y mezclar suavemente con la masa anterior volcar en el molde y cocinar a fuego moderado 35 minutos
Dar vuelta para desmoldar y dejarla caer sola...en unos 15 min. cae

Pueden usar cáscara de naranja y jugo de naranja en lugar de limón
Pero no pueden usar harina de mandioca!!! Porque queda gomosa
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6859

# 1218.- Torta Esponjosa De Chocolate

125 grs. de Maizena,
125 grs. de azúcar,
1 cucharadita de leudante,
150 grs. de chocolate para taza,
125 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
4 huevos,
3 cucharadas de leche.

Batir la manteca con el azúcar; agregar un huevo entero y la yema de otro. Derretir el chocolate con la leche sobre fuego suave, e incorporar a la primera preparación. Agregar la Maizena con el leudante tamizados y, por último, las 3 claras batidas a nieve. Colocar en molde savarín o budinera, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno mínimo entre 45 y 60 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-esponjosa-de-chocolate/

# 1219.- Torta Húmeda De Manzana

200 grs. de azúcar,
3 huevos,
2 cucharadas de aceite,
2 cucharaditas de leudante,
Leche c/n,
2 manzanas verdes peladas y cortadas en trocitos.

Batir los huevos, el aceite y el azúcar. Incorporar los ingredientes secos; agregar la leche (que no quede muy líquida) y, por último, las manzanas. Volcar en una fuente enmantecada y enharinada. Cocinar en horno moderado aproximadamente 20 minutos.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-humeda-de-manzana/

# 1220.- Torta Invertida De Chocolate

30 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
½ taza de azúcar,
2 huevos,
3 cucharadas de leche,
Unas gotas de esencia de vainilla,
1 taza de harina Sin T.A.C.C,
1 cucharada de leche en polvo,
2 cucharaditas de leudante Sin T.A.C.C,
5 manzanas medianas,
Manteca y azúcar, c/n. (Esp.: Mantequilla)

En una pizzera de 30 cm. de diámetro, colocar trocitos de manteca y sobre ésta espolvorear bastante azúcar común. Pelar, cortar y acomodar las manzanas sobre el azúcar y la manteca, cubriendo el molde. Llevar al horno mientras se prepara la masa. Para ello se mezclan los ingredientes en el orden enumerado, dejando para el final la harina Sin T.A.C.C. Se obtiene una preparación semilíquida, que debe volcarse sobre las manzanas una vez retiradas del horno. Volver todo al horno hasta que la masa haya doblado su volumen y dorado. Desmoldar en caliente y humedecer a gusto con almíbar o moscato.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-invertida-de-chocolate/

# 1221.- Torta Fría De Chocolate Y Frutas Secas

60 gr. de cacao amargo (chocolate negro en polvo),
100 gr. de azúcar molido o edulcorante en polvo,
80 gr. de manteca a tempera ambiente o aceite de oliva virgen,
100 gr. de avellanas picadas,
60 gr. de piñones, (PUEDEN REEMPLAZAR POR OTROS FRUTOS, como ser NUECES, ALMENDRAS, etc.),
1 huevo,
2 cucharadas de coñac,
100 gr. de virutas de chocolate negro,
Manteca.- (Esp.: Mantequilla)

En un recipiente, mezclar el cacao amargo o chocolate en polvo, con el azúcar o edulcorante, la manteca o aceite de oliva, las frutas secas (avellanas, nueces, etc.), el huevo y el coñac. Tapar con papel transparente y colocar en la heladera durante 2 horas. Sacar de la heladera, volcar en un molde para budín, enmantecar con poca manteca y poner nuevamente en la heladera 2 horas más. Sacar el la TORTA de la heladera, dejar que se temple durante 15 minutos y desmoldar sobre una fuente. Por último, espolvorear por encima las virutas de chocolate.

# 1222.- Torta Mantecada

125 grs. de mantequilla (manteca)

9 cucharadas de azúcar
3 huevos
6 cucharadas de harina de arroz colmadas
3 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)
2 cucharaditas de levadura
Esencia de vainilla o ralladura de limón.

Batir la mantequilla blanda con el azúcar a punto crema, agregar los huevos de a uno por vez, batiendo bien luego de cada adición. Cernir las harinas con la levadura y agregarlas a la preparación anterior, por último la esencia de vainilla o ralladura de limón. Cocinar a horno moderado durante 25 minutos. Utilizar molde Savarin.
Variantes: Agregar 2 cucharadas de coco rallado para obtener este gusto.
En lugar de las 9 cucharadas de azúcar, colocar 2 cucharadas de azúcar común y 6 de azúcar negra y 1 copa de vino Marsala. Agregar dos cucharadas de cacao permitido.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789

# 1223.- Torta Marmolada Para Celíacos

Prof. Beatriz Marino
150g manteca, (mantequilla)
1 y ½ taza azúcar,
4 huevos,
2 cucharadas leche en polvo,
3 tazas harina sin TACC,
1 taza yogurt,
3 cucharaditas polvo de hornear sin TACC,
1 cucharadita vainilla,
Pizca de sal,
1/3 taza leche,
1/3 taza cacao.

Batir la manteca hasta que esté blanca, agregar de a poco la mitad del azúcar, las yemas y vainilla; aparte batir las claras a nieve, agregar el resto de azúcar y batir hasta que esté firme. Incorporar parte del merengue al batido de manteca y previamente cernido 2 veces harina, polvo de hornear, sal y leche en polvo alternando con el yogurt; terminar con merengue, volcar en moldecitos alargados reservando un poco del batido para agregar un poco más de leche y el cacao, marmolar en los moldes y llevar a horno de 170º unos 25m.

Variación: Proceder igual pero haciendo el batido con los huevos enteros y sin poner el yogurt, formar masa como para estirar sin que se pegue de las manos. Unir, dejar descansar en heladera 15m, estirar y cortar galletitas, horno de 170º unos 7m.

*Harina sin TACC:* Cernir 2 veces ½ Kg. harina de arroz, 300g fécula de maíz.
*Polvo de hornear sin TACC:* Cernir 50g crémor tártaro, 50g bicarbonato de sodio, 25g fécula de maíz.
http://www.zanetti.com.uy/recetas/bd0505/frdesc.php?pagina=050504_torta_marmolada.htm

# 1224.- Torta Príncipe Eugenio (Prinz-Eugen-Torte)

Para 6 personas
100g manteca, (Esp.: Mantequilla)
150g azúcar,
6 huevos,
150g chocolate amargo para taza,
150g almendras molidas,
1 cda ron,
1 cda aguardiente o cognac,
Manteca, (Esp.: Mantequilla)
250g cassis (o frutos del bosque),
50g azúcar,

1/4 lt crema doble, (Esp.: Nata)
Esencia vainilla,
50g virutas chocolate.-

Precalentar horno a 175ºC. Batir manteca, azúcar y yemas a punto pomada. Trozar chocolate y derretirlo a baño maría. Incorporar almendras, ron y aguardiente a las yemas. Batir claras a nieve y añadirlas a la preparación anterior. Verter masa a tartera desarmable, previamente enmantecada y horneara 35 minutos. Recortar disco (1cm profundidad) del bizcochuelo con la ayuda de una cuchara, dejando un borde de 3cm de ancho. Cortar bizcochuelo extraído en trozos pequeños, secarlos en el horno a poca temperatura y desmenuzarlos. Hervir frutos con azúcar muy brevemente (no debe quedar muy blandos). Dejarlos enfriar y distribuirlos en la parte recortada. Batir crema doble a punto chantilly con un poco de vainilla, incorporar virutas chocolate y cubrir los frutos. Espolvorear con las migas tostadas.

# 1225.- Tortillas De Carnaval

6 huevos
3 vasos de leche
3 cucharadas de ralladura de limón
1 pedazo de calabaza (al gusto)
2 cucharadas de anís (en grano)
Una pizca de sal
Azúcar al gusto
Harina (preparado panificable de Sanavi)

Se guisa la calabaza, y se aplasta con un tenedor hasta hacer casi un puré. Se baten los huevos en un bol, se le añaden todos los ingredientes, por último se añade la harina hasta que quede una mezcla espesa pero que se deslice al caer. Y freír, más o menos un cucharón pequeño, para cada tortilla en aceite bien caliente, el aceite preferiblemente de girasol, la de oliva no le da la misma textura.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3261627

# 1226.- Tortilla De Manzanas

5 Manzanas verdes grandes.
7 Cucharadas azúcar.
6 Huevos.
Canela a gusto.
Aceite.

Se pelan las manzanas y se cortan en rodajas y se mezclan con el azúcar y con la canela. La cantidad de azúcar puede variar si las manzanas son muy dulces o muy ácidas, y también de lo dulce que nos guste este postre. En otro recipiente batir muy bien los huevos e incorporar a las manzanas. Poner el aceite en una sartén y dejar a fuego muy fuerte. Una vez caliente verter la preparación de las manzanas. Dejar dorar por un momento y bajar el fuego y terminar de cocer tapando la sartén. Hay que tener cuidado ya que se nos puede quemar el azúcar. Una vez cuajado el huevo dar vueltas la tortilla y terminar de dorar por el otro lado. Se puede comer tanto caliente como fría.

# 1227.- Tortitas Con Nata

1 huevo
1 taza de harina Adpán (yo puse 125gr, quizás le falte un poquillo más de harina, quizás hasta 150gr)
3/4 de taza de leche ( le puse 150 cc)
2 cucharadas soperas colmadas
3 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada colmada de levadura (le puse un sobre doble de gasificante hacendado)
1 pizca de sal

Bates primero el huevo y luego echas lo demás y lo bates bien. Lo dejas reposar un ratito y...
En una sartén antiadherente o si no tenemos pues con una sartén normal con unas gotitas de aceite se echa un poco de la masa, lo justo para que cubra el fondo, se espera un minutito o hasta que se vea que está hecha por ese lado y se dá la vuelta. Las ponemos en un plato con azúcar y las tapamos... así hasta que se hagan todas.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4885242

# 1228.- Triángulos De Mantequilla Con Trocitos De Chocolate

Esta receta queda muy bien para desayunar. Si conocéis las galletas francesas (palets bretons), que son de mantequilla, os podéis hacer una idea del resultado. Se parecen bastante en sabor y textura

115 grs. de mantequilla en dados y un poco más para engrasar. (Arg.: Manteca)
80 grs. de harina de arroz
35 grs. de maizena
55 grs. de harina de maíz precocida P.A.N.
55 grs. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
40 grs. de trocitos de chocolate negro

Precaliente el horno a 160º. Engrase con mantequilla un molde para tartas acanalado de unos 20-23 cms de diámetro
Tamice los tres tipos de harina sobre un cuenco grande. Añada el azúcar y después la mantequilla y trabaje hasta que la pasta empiece a estar ligada.

Deposítela sobre el molde preparado y, presionando, extiéndala uniformemente por la base. Pinche la pasta varias veces con un tenedor. Esparza por encima los trocitos de chocolate y presione ligeramente para que se hundan un poco en la pasta.

Cueza la torta unos 30 min. o hasta que esté hecha, pero no dorada. Señale las 8 porciones triangulares con un cuchillo afilado. Deje que se entibie en el molde unos 10 min. antes de desmoldar.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5126892

# 1229.- Turrón Helado

1 lata de leche condensada,
25 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
4 barritas de chocolate,
200 grs. de copos de arroz.

En una pequeña cacerola, poner la lata de leche condensada junto con la manteca y las barritas de chocolate sobre fuego moderado, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que el chocolate esté derretido. Agregarle los copos de arroz. Forrar un molde tipo budín inglés con papel de aluminio y colocar la mezcla, presionando bien. Llevar al freezer por unas horas, hasta que esté bien duro.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/turron-helado/

# 1230.- Volcán De Chocolate

250 g chocolate amargo
¼ taza de manteca sin sal (Esp.: Mantequilla)
4 yemas de huevo
75 g de azúcar
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharada de ralladura de naranja
3 claras de huevo

Derretir a baño María el chocolate y la manteca.
Aparte, batir bien las yemas con el azúcar hasta que la preparación esté blanca.
Incorporar el chocolate caliente y seguir batiendo hasta que la mezcla enfríe.
Agregar la ralladura de naranja.
Aparte, batir las claras a punto de nieve. Añadir a la mezcla suavemente, con movimientos envolventes.
Distribuir la preparación en moldes individuales y llevar a horno a 200 ºC durante 13 minutos.
NOTA: Este postre se cocina sólo unos momentos antes de servir.

# 1231.- Volcán De Chocolate Con Salas De Naranja

*Para el Volcán:*
Chocolate amargo Kg. 0.200
Manteca Kg. 0.040 (Esp.: Mantequilla)
Yemas u 4
Claras u 2
Azúcar Kg. 0.050

*Para la salsa:*
Leche l 0.500
Azúcar Kg. 0.125
Yemas u 6
Cáscaras de naranja c/n
Cointreau o Grand Marnier c/n

Derretir a baño de María el chocolate junto con la manteca.
Batir a blanco las yemas junto con el azúcar. Desligar dos claras con una pizca de sal.
Incorporar el chocolate con movimiento envolvente, las yemas blanqueadas y por ultimo las claras .
Colocar la preparación en moldes enmantecados y congelar. Llevar a horno 180ºC durante 12 minutos.
Desmoldar con sumo cuidado y emplatar rápidamente.
Para la salsa hacer una infusión con la leche, las cáscaras de naranjas y la mitad del azúcar. Colar.
Mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar, incorporar la leche y cocinar hasta punto espátula (85ºC). Pasar por un chino o colador y perfumar con el licor.

## *Repostería*

### *Decoración de Tortas, Cobertura y Baños de tortas,*

# Como Conocer Los Distintos Puntos Del Almíbar

La repostería es un arte basado en el conocimiento de muchos detalles y algunas veces la preparación de una receta puede fracasar por la falta de conocimiento de uno de esos puntos. Uno de ellos puede ser como en este caso los distintos puntos del almíbar.

Comencemos pues con algunos consejos.

Cuando preparamos un almíbar, siempre que la receta no indique otra cosa, debemos de calcular una parte de agua y dos de azúcar.

Una vez puesto sobre el fuego no debemos revolverlo.

Si comprobamos, que se nos ha pasado de un punto determinado podemos en ese caso agregarle agua y continuar la cocción hasta lograr el punto deseado nuevamente.

Los distintos puntos del almíbar

- Primer punto:

ALMÍBAR LIVIANO
Es cuando dejamos hervir el agua con el azúcar hasta que ésta se disuelva completamente, alrededor de 5' aproximadamente.

- Segundo punto:

HILO FLOJO
Se conoce este punto cuando al tomar entre los dedos un poco del almíbar que estamos cocinando y al separarlo se forma un hilo fino y quebradizo.

- Tercer punto:

HILO FUERTE
Este punto se conoce porque al hacer la misma operación anterior se forma un hilo que no se corta.

- Cuarto punto:

BOLITA BLANDA
Cuando tomando un poco del almíbar de la cocción, en una cucharita y dejándolo caer en una taza con abundante agua fría, se forma enseguida una bolita blanda, a la que se le puede dar la forma que se desee con la yema de los dedos.
En el caso de contar con un termómetro especial para medir estas temperaturas, serían entre 235º y 240º F, o entre 112º y 115º C.

- Quinto punto:

BOLITA DURA
Cuando repitiendo todo lo anterior se puede formar una bolita dura, que no se deforma.
Si lo medimos con termómetro serían entre 250º y 266º F, o 121º y 115º C.

- Sexto punto:

PUNTO CARAMELO
Cuando al dejar el almíbar sobre el fuego, los bordes comienzan a tomar un tono más oscuro, que se extiende rápidamente por toda la superficie. Se debe retirar enseguida que tome el tono deseado y usarlo inmediatamente.
O con termómetro serían entre 300º y 310º F, o entre 150º y 154º.

OTRA FORMA DE HACER CARAMELO

Otra forma de realizar el caramelo es volcando azúcar en una cacerola y llevándolo a fuego directo. En este caso se puede revolver el azúcar y cuando el caramelo toma el color deseado se retira de inmediato.
http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Como%20conocer%20los%20distintos%20puntos%20del%20almíbar&id=3

# Chocolate Cobertura Y Como Templarlo Correctamente

## FUNDIDO DEL CHOCOLATE

La temperatura exacta para fundir el chocolate es de 40 a 45 grados, lo máximo que puede llegar es a 50 grados. Esta temperatura es necesaria para que uno de los cristales que forman parte del chocolate y que es el mayor, se pueda fundir y desprender.

Procedemos primero a picar un kilo de chocolate cobertura, empleando para ello, un cuchillo y lo cortamos en trozos, no demasiados pequeños. Se debe tener en cuenta que no se puede emplear procesadora para picarlo, por eso aclaramos el uso del cuchillo.

Utilizar un recipiente que sirva para llevar a baño María o al microondas.
Picar la mitad del chocolate y ponerlo en el recipiente elegido.
Este recipiente se lleva a baño de María, sobre otro que contenga agua hirviendo y donde el tazón con el chocolate esté nadando en él.

El agua debe estar hirviendo, pero con el fuego bien bajo, para evitar que el vapor aumente y penetre humedad en el chocolate, esto provocaría que el chocolate se espesase.
En este punto es bueno aclarar, para quienes lo desconocen, que el chocolate cobertura no admite nada de contacto con el agua, si esto sucediese, como dijimos anteriormente, se espesaría y no podríamos retornarlo a su textura inicial.
Lo dejamos sobre el fuego a baño María durante 3 o 4\' aproximadamente, revolviendo siempre.

Y para probar si hemos llegado a la temperatura antes indicada, de 40 a 45 grados, utilizamos una espátula y retiramos un poco de chocolate y lo ponemos en contacto, presionando un poco, con el labio inferior.
Lo dejamos un segundo, y comprobamos, que al tomar el chocolate contacto con el labio, la temperatura es apenas tibia.

Una vez logrado esto, se retira del fuego y se agregan el resto del chocolate en trozos y se revuelve constantemente con la mano floja, hasta que esté todo el chocolate disuelto, formando una crema.
El batido es muy importante, porque por su intermedio vamos a lograr los mejores resultados una vez disuelto el chocolate.
Si a pesar del batido, no se logra disolverlo en su totalidad, lo podemos poner nuevamente a baño de María, pero sin revolver, y contamos 1, 2, 3, lo retiramos del fuego y continuamos batiendo.

## TEMPLADO DEL CHOCOLATE

Se considera que se ha logrado correctamente, cuando al terminar el batido, y al introducir nuevamente la punta de una espátula, de acero inoxidable en el chocolate y al presionarla sobre el labio inferior, notamos que está casi fría, 27 a 29 grados.

A medida que se trabaja con el chocolate y el tiempo transcurre, el chocolate comienza a endurecerse en los bordes. Es cuando se vuelve a repetir la operación de colocarlo a baño de María, con el agua hirviendo, y el recipiente tocando el agua, durante 3 segundos sin revolver.
Luego, volver a revolver fuera del baño.
Y para una verificación final, se introduce toda la punta de la espátula en el chocolate y la llevamos a la heladera durante 4 o 5 minutos.

Si al sacarla y tocar con los dedos, comprobamos que éstos no quedan marcados es que el temple es correcto.
Es el momento de comenzar a utilizarlo y elaborar todas las delicias más deseadas, con él.

## MICROONDAS

Se puede utilizar el microondas en sustitución del baño de María.

Para ello se procede todo igual, pero en cambio de utilizar agua, se introduce el recipiente en el microondas, empleando siempre pocos segundos por vez, por ejemplo 30 segundos, hasta que tomemos más práctica y sepamos manejarnos con los tiempos.

Es preferible volver a repetir la operación tantas veces sea necesario, que pasarlo de temperatura y estropear todo.
http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Chocolate%20cobertura%20y%20como%20templarlo%20correctamente&id=6

# 1232.- Baños De Chocolate

1/2 taza de manteca (Esp.: Mantequilla)
4 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
100 gr de chocolate derretido
6 cucharadas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla

Batir la manteca hasta que esté cremosa. Añadir gradualmente el azúcar. Agregar el chocolate derretido alternando con la leche hasta que la consistencia sea adecuada para extender. Darle sabor con la esencia de vainilla.

# 1233.- Baño De Chocolate

1/4 taza de manteca (Esp.: Mantequilla)
120 gr. de chocolate
1/3 taza de leche caliente
3 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 pizca de sal

Derretir la manteca y el chocolate. Aparte combinar la leche, el azúcar, la vainilla y la sal. Agregar la manteca y el chocolate derretidos, mezclar bien y extender.

# 1234.- Baño De Chocolate

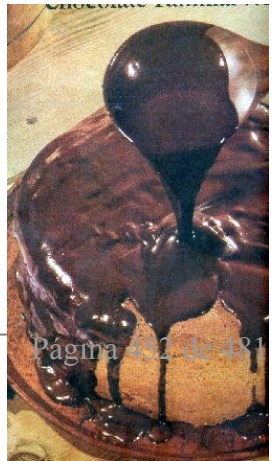
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de maicena
30 gr. de chocolate rallado o 3 cucharadas de cacao
1 pizca de sal
1/2 taza de agua hirviendo
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de vainilla

Mezclar el azúcar, la maicena, el chocolate rallado, la sal. Agregar agua hirviendo. Continuar batiendo continuamente hasta que espese. Retirar del fuego y agregar la manteca y la vainilla. Extender caliente para que quede brillante.

# 1235.- Baño De Chocolate

200gr de crema de leche (Esp.: Nata)
4 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de cacao dulce
Esencia de vainilla

Batir la crema de leche con el azúcar, cuando comience a tomar cuerpo agregar el cacao. Batir hasta obtener el punto deseado. Perfumar con la esencia de vainilla.



# 1236.- Baño De Chocolate

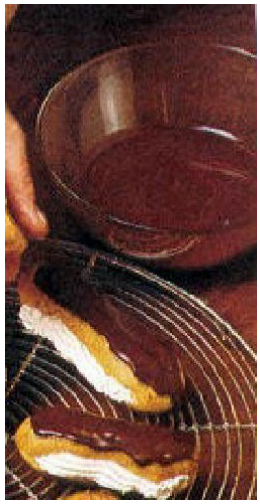
1 taza de azúcar
1/2 taza de agua
50 gramos de chocolate cobertura

Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hasta obtener un almíbar a punto de hilo flojo (ver puntos del almíbar en artículos).
Aparte derretir el chocolate a baño María y una vez derretido ir agregando de a poco el almíbar batiendo constantemente hasta que el baño se adhiera a la cuchara.
Verter en forma pareja sobre toda la superficie de la torta
http://www.solopostres.com/ver-receta.asp?t=Baño%20de%20chocolate&id=234

# 1237.- Baño De Chocolate

Calentar una crema de leche (apta) (Esp.: Nata)  que en el mercado hay muchas, hasta hervir. Una vez que hirvió la crema, colocar el chocolate en trozos (Aguila), apagar el fuego y colocarle 2 cucharadas de Dulce de leche Repostero (apto) y dejar que se disuelva bien el chocolate, llevar ala heladera que tome cuerpo, sacarlo cuando una vez que este frío y batirla con el batidor, y colocar sobre la torta.....También se puede utilizar como relleno.....
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4932

# 1238.- Baño De Chocolate Con Leche Condensada



1 lata de leche condensada
4 barritas de chocolate, picado

Poner los ingredientes en una cacerolita y llevar al fuego, revolviendo siempre hasta que el chocolate se disuelva y la preparación tome consistencia. Retirar del fuego y bañar tortas, galletitas, alfajores o bombas (eclairs, palos de jacob).
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=237

# 1239.- Baño De Chocolate Y Miel

1 taza de azúcar
1 cucharada de miel
1/3 de taza de leche
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 barritas de chocolate
1 cucharadita de esencia de vainilla

Poner en una cacerolita el azúcar, la miel, el chocolate picado y la leche.
Llevar a fuego suave y cocinar revolviendo siempre. Dejar hervir hasta que la preparación tome punto de hilo
Retirar del fuego y agregar la manteca y la esencia. Utilizar enseguida.
http://www.solopostres.com/ver-receta.asp?t=Baño%20de%20chocolate%20y%20miel&id=235

# 1240.- Baño De 7 Minutos

Este baño es ideal para bañar alfajores, galletitas o decorar postres.
1 clara de huevo
180 gramos de azúcar común
3 cucharadas de agua fría

1 cucharadita de esencia de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear

Poner en una cacerola la clara, el azúcar y el agua fría, mezclar y llevar a baño María.
Cuando el agua de abajo comienza a hervir se bate con batidora eléctrica durante 7 minutos o hasta que esté espeso y se puedan formar picos que no se deformen.
Se retira del fuego y se le agrega la vainilla.
Se continúa batiendo hasta que esté casi frío.
Se agrega el polvo de hornear y se sigue batiendo un momento más.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=241

# 1241.- Baño De Dulce De Leche Y Chocolate

1/2kg de dulce de leche
4 cucharadas de cocoa
75 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)

Poner en una cacerola el dulce de leche y la cocoa. Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que se derrita la preparación.
Sacar del fuego y agregar la manteca revolviendo siempre hasta formar una crema brillante.
Este baño es apropiado para cuando hacemos el tronco.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=236

# 1242.- Baño Moca

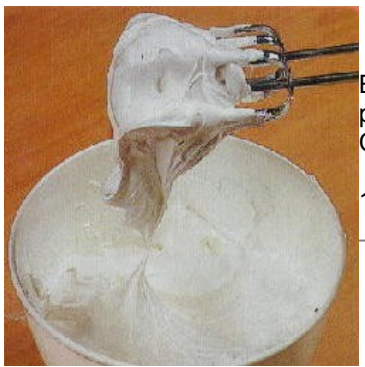
50 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 y 1/2 tazas de azúcar impalpable, glass, pulverizada
1 cucharada de café bien fuerte y tibio

Poner en un bol la manteca blanda y agregar de a poco el azúcar impalpable batiendo bien hasta formar una crema.
Por último incorporar el café tibio y seguir batiendo hasta obtener la consistencia necesaria para poder extender el baño sobre la torta.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=239

# 1243.- Baño Sencillo De Limón

2 tazas de azúcar impalpable, glass, pulverizada
4 cucharadas de jugo de limón
3 cucharadas de agua, aproximadamente

Poner en un bol el azúcar impalpable bien cernida con el jugo de limón y el agua. Mezclar hasta obtener una crema con buena consistencia para esparcir.
De ser necesario se le puede agregar más agua o azúcar impalpable hasta obtener la consistencia deseada.
Se baña la torta apenas se saca del horno.
Este baño no sirve para decorar.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=240



# 1244.- Baño Suizo

Este merengue se puede usar para decorar tartas, postres y también para preparar merengues. Es fácil de hacer y queda muy bien.
Cantidad: Suficiente como para decorar un postre o tarta

1/2 taza de claras

1 taza de azúcar común
2 cucharadas de azúcar impalpable

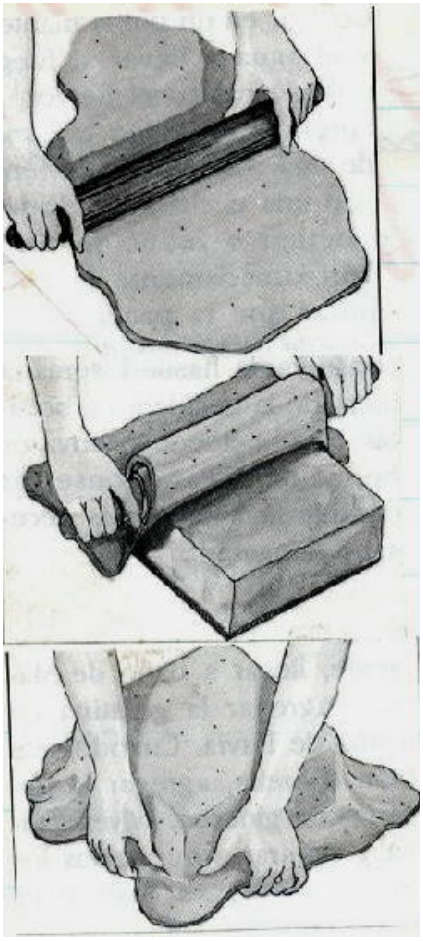
Poner las claras en una cacerola, agregarle el azúcar y mezclar.
Llevar al fuego y comenzar simultáneamente a batir con batidora eléctrica. Continuar hasta que el merengue comience a espesarse y la batidora al girar forme dibujos o rayas que no se borren.
Retirar del fuego, incorporarle el azúcar impalpable y continuar batiendo hasta que el merengue esté bien espeso y se vaya juntando en las paletas hasta formar una bola.
Decorar la tarta o el postre con manga y puntero a gusto.
Este baño se puede colorear si lo desean, preferentemente cuando se retira la cacerola del fuego.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=464

# 1245.- Baño Wilton Paso A Paso Con Todos Los Detalles.

5 y 1/2 cucharadas de agua
1 y 1/2 cucharadas de gelatina sin sabor
1 cucharada de glicerina (si el día es muy húmedo)
1 y 1/2 cucharada de glicerina (si el día está seco)
200 gramos de glucosa
1 cucharada de jugo de limón
1kg de azúcar impalpable, glass, pulverizada bien tamizada

Poner en un bol de loza, o vidrio, o plástico, los siguientes ingredientes en este orden, agua, gelatina, glicerina y glucosa.

Llevar a baño María con el bol sumergido un poco en el agua.
Revolver bien hasta que esté todo disuelto.
Cuando comienza a hervir lo dejamos exactamente medio minuto para asegurarnos el punto exacto de la gelatina.



La preparación debe quedar líquida y bien transparente.

Retirar y agregar el jugo de limón.
Agregar el azúcar impalpable no en forma lenta sino en dos o tres veces para que no forme burbuja.

Ir incorporándole azúcar impalpable hasta que lo podamos poner sobre la mesa.
Antes de volcarlo, espolvorear con azúcar impalpable la mesada abundantemente.

Aclaramos que la cantidad de azúcar no es exacta ya que depende un poco del tiempo.
A mayor humedad más azúcar.

Amasar bastante el baño hasta que no se pegue más en las manos y el baño ya frío.

Nos lavamos bien las manos y si al tocarlo nuevamente con las manos limpias se nos sigue pegando se le agrega más azúcar.

Estirar el baño en forma rápida con un palote sobre mármol o madera.
Nos ayudamos con un poco de fécula (maizena, chuño) sobre la mesa para que no se nos pegue.

Vamos estirando del centro hacia los bordes y lo hacemos girar 90º y continuamos repitiendo lo mismo hasta formar un círculo que nos permita cubrir holgadamente la torta.

Conviene estirarlo cinco centímetros más de la cantidad necesaria para cubrir para evitar los frunces.

Una vez logrado el diámetro deseado se le pasa al palote un poco de fécula y se arrolla el baño en el palote para poder colocarlo sobre la torta.

La torta tiene que estar apenas untada con dulce de leche toda su superficie. Tanto los costados como la parte de arriba.
Pero no en exceso solo apenas para que al apoyar el baño este se adhiera con facilidad.

El dulce de leche debe estar fuera de la heladera a temperatura ambiente y no se puede diluir con nada.

Solo se puede entibiar un poco para facilitar cuando se está untando la torta.
Se distribuye el dulce de leche con una espátula y se quita el excedente pasando la espátula al final.

Esto se hace porque una vez forrada la torta presentará defectos como globitos o arrugas por abusar del dulce de leche.

De no tener dulce de leche se puede sustituir por mermelada pero que tenga la misma consistencia que el dulce de leche.

***DETALLES IMPORTANTES***
Cuanto más se amasa mas blanco queda.
El tiempo de amasado no importa ya que el calor de las manos impide que éste se seque.
Si quedara con mucha azúcar, ponerlo a baño María y agregarle un poco de agua para ablandarlo y volverlo a trabajar.
Lo que sobra se puede guardar en papel film o bolsa plástica y dejar en la heladera hasta el momento de volverlo a usar.

Tiene más de seis meses de duración en la heladera.
Se retira con unas horas de anticipación y se amasa con las manos para que tome temperatura.

Para acelerar el proceso se puede poner a baño María un poco.
La torta o bizcochuelo que se va a forrar se puede bañar o mojar como se acostumbra pero sin que llegue la humedad hasta el borde.

Se deja sin bañar 1 o 2cm antes y la última capa se baña muy poco.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=320

# 1246.- Crema De Manteca Para Decorar Y Rellenar

Esta crema es sumamente delicada y rica. Es ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también se puede decorar con ella.
La precaución es mantener la torta o postre una vez relleno o decorado al frío hasta un rato antes de servir.
El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.
Otro detalle es que se debe emplear manteca, no margarina.

4 yemas
1 taza de azúcar total 200 gramos
1/2 taza de agua 125cc.
300 gramos de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)
2 cucharaditas de esencia de vainilla

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.
Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.
Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.
Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.
Luego agregar este almíbar de yemas a la manteca batida de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporar.
Perfumar con la esencia de vainilla y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.

En el caso de poner la crema en la heladera vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=378

# 1247.- Crema De Manteca Y Chocolate Para Rellenar Y Decorar

Esta crema es similar a la crema de manteca la única diferencia es que se le agrega cacao amargo. Es delicada, rica e ideal para emplear como rellenos de tortas o postres y también para decorar con ella.
Se debe mantener en la heladera la torta o postre una vez relleno o decorado hasta un rato antes de servir.
El motivo es que en su elaboración se emplea mucha manteca y al tomar calor se ablanda fácilmente perdiendo forma.
Otro detalle es que se debe emplear manteca o mantequilla, no margarina.

4 yemas
1 taza de azúcar total 200 gramos
1/2 taza de agua total 125cc.
300 gramos de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)
3 cucharadas de cacao amargo

Poner en un bol las yemas, semibatirlas y reservarlas.
Poner en otro bol la manteca y batirla un poco hasta que esté cremosa.
Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar a fuego fuerte y dejar hervir hasta punto de hilo flojo.
Una vez logrado el punto, retirar el almíbar del fuego y volcar sobre las yemas semibatidas en forma lenta y batiendo siempre.
Luego agregar este almíbar de yemas a la manteca batida de a poco y siempre batiendo hasta terminar de incorporar.
Agregar el cacao previamente cernido mezclando bien y dejar enfriar preferentemente fuera de la heladera hasta que termine de tomar consistencia espesa.
En el caso de poner la crema en la heladera, vigilarla para que no se enfríe demasiado y se endurezca porque no se podría trabajar con ella.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=379

# 1248.- Crema De Mantequilla (Cobertura Para Tartas)

400 gr. de mantequilla sin sal, (Arg.: Manteca)
2 latas grandes de leche condensada,
Azúcar en polvo, cantidad necesaria.

Se bate bien la mantequilla (hasta que este casi blanca) se agrega la leche condensada poco a poco, teniendo cuidado de no batir mucho y por ultimo el azúcar en polvo hasta que tenga la consistencia deseada.

# 1249.- Crema Similar A Chantilly

200 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
2 tazas de leche total 500cc.
3/4 taza de azúcar total 150 gramos
2 cucharadas de fécula (maicena, chuño)
1 cucharadita de esencia de vainilla

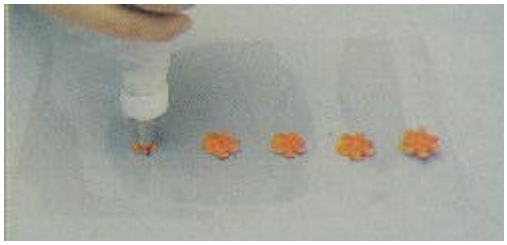
Poner en una cacerola chica, 1 1/2 taza de leche junto con el azúcar.
Llevar al fuego y dejar hasta que comience a hervir.
Aparte disolver la fécula en la 1/2 taza de leche fría, que nos queda.
En el momento que empieza a hervir la leche con el azúcar, agregar la fécula disuelta en la leche en forma lenta y revolviendo siempre.
Se deja cocinar unos minutos más revolviendo constantemente.
Se retira del fuego y se deja entibiar teniendo la precaución de revolver cada tanto para que no se forma capa sobre la superficie.
Se le agrega de a poco la manteca cortada en trozos pequeños batiendo bien después de cada trozo.
Continuar batiendo hasta que la crema se ponga bien blanca y esponjosa.
Agregar la esencia de vainilla.
Esta crema queda muy sabrosa y es especial para rellenar bizcochuelos o tortas.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=325

# 1250.- Glase Real (Decorar Tortas)

150 grs. de azúcar impalpable, (Esp.: Azúcar Glass)
2 claras,
2 cditas. de jugo de limón.

Tamizar el azúcar impalpable e ir incorporándola de a poco a las claras de huevo; luego agregar el jugo de limón. Batir hasta lograr la consistencia adecuada; si quedó muy espeso, añadir unas gotas de jugo de limón, y si quedó un poco líquido, agregar más azúcar impalpable.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/glase-real/

# 1251.- Glasé Real



1 clara
250 gramos de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
1 cucharadita de jugo de limón

Poner en un bol, la clara, el jugo de limón y 200 gramos de azúcar impalpable bien cernida.
Revolver bien y luego batir con batidora eléctrica y a velocidad máxima durante 3 minutos.
Retirar de la batidora e ir incorporando el resto del azúcar de a poco y batiendo a mano hasta que el merengue forme picos firmes.
Una vez pronto se cubre el recipiente con un paño húmedo si el tiempo está seco o con un paño seco si el tiempo está húmedo.
Este baño sirve para cubrir tortas y decorarlas con la manga.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=238

# 1252.- Glacé Real Distintos Puntos Para Diferentes Usos Y Sus Ventajas

## CUANDO SE PUEDE COLOREAR EL GLASÉ

Se le puede dar el color que se desee antes o después del batido.
Cuando necesitamos trabajar con muchos colores se puede dividir el glasé una vez logrado su punto, en varias potes o recipientes y aplicarle a cada uno el color diferente que necesitamos emplear.
El color debe ser en polvo o en pasta.

## SE PUEDE CONSERVAR

Otra ventaja es que se puede guardar en la heladera cubriendo la superficie del glasé con papel film y luego tapar el recipiente con cierre hermético.

Puede durar guardado de esta forma entre 3 y 4 meses teniendo la precaución de sacarlo de la heladera 24 horas antes de ser utilizado para que tome temperatura ambiente.

Luego volverlo a batir un poco antes de usarlo.
Esto es para que el punto quede exacto.

Mientras se está trabajando con glasé se debe tener la precaución de tapar el bol con un paño húmedo si el ambiente está seco y con un paño seco si hay mucha humedad.

Esto es para evitar que el glacé se seque rápidamente o para que no se humedezca demasiado.

## LOS DIFERENTES PUNTOS PARA LOS DIFERENTES USOS QUE SE PUEDEN LOGRAR

Para cubrir la superficie de una torta o hacer puntos o centros de flores con este baño la consistencia del mismo debe ser liviano.

El mismo se reconoce cuando al tomar un poco del baño con una espátula de hoja lisa, éste no ofrece resistencia y se puede desplazar rápidamente por la superficie de la torta.
Otro detalle es que el aspecto del baño es brilloso.

Cuando lo queremos emplear específicamente para decorar debe tener más consistencia.
Para reconocer el punto levantamos un poco de glasé con la espátula y veremos que se forma un pico que no cae y que permanece sostenido.

Otro detalle es que el glasé posee menos brillo que el glasé anterior.
Este punto se logra dándole más batido que el anterior preferentemente a mano.

Cuando queremos hacer hojas y flores su consistencia debe ser más firme que la anterior y presentar apenas un brillo casi insignificante en su superficie.
Cuando tomamos un poco del glasé notamos que la consistencia del mismo es más sostenida que la del punto anterior.

## FILIGRANA

Para hacer figuras de filigrana le agregamos 3 o 4 gotas de ácido acético por cada clara.
Esto lo afirma y le da más consistencia para poder armar estas piezas que son muy delicadas. Batir tres minutos más aproximadamente.

Las piezas de flores, hojas etc., una vez prontas deben apoyarse sobre papel enmantecado y dejarlas secar.

## GLASÉ REAL PARA AMASAR

Este punto se logra cuando al glacé ya preparado se le va agregando más azúcar y se va amasando hasta que quede una bola lisa que no se pega en las manos.

Sirve para hacer piezas específicas con formas como payasos, pollitos, etc.
http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Glacé%20real%20distintos%20puntos%20para%20diferentes%20usos%20y%20sus%20ventajas&id=7

# 1253.- Glaseado

3 cuharadas de azúcar
Claras de huevo
3 cucharadas de azúcar impalpable (Azúcar glass)

Poner a bañó maría 1 clara con 3 cucharadas soperas de azúcar, revolver durante 10 minutos.
Es importante que el agua este hirviendo antes de colocar el recipiente con las claras, además recordar que el recipiente conteniendo el glaseado debe ser mayor que el que contiene el agua para que el vapor no ingrese en el batido.
Una vez pasado este tiempo retirar del calor  batir hasta formar merengue liviano y agregar 3 cucharadas de azúcar impalpable. Cuan se halla integrado bien al batido volver sobre el baño maría por 10 minutos más.
Retirar e inmediatamente cubrir los alfajores con el glaseado, ayudarse con una espátula para emparejar la superficie.
Colocar sobre papel manteca y dejar secar.
http://www.noraskills.com/re_glaseado.php

# 1254.- Merengue Italiano Con Todos Los Secretos.

4 claras
1/4 taza de azúcar (tazas de medidas) total 50grs
1 taza de azúcar (tazas de medidas) total 200grs
1/2 taza de agua

Las claras deben ser frescas, estar a temperatura ambiente y de tamaño normal.
Estos puntos los aclaramos porque de ellos dependen que salga bien el merengue.
Poner las claras junto con los 50grs de azúcar, en el bol de la batidora y dejar allí prontas para comenzar a batir.

Aparte poner en una cacerola chica los 200grs de azúcar y el agua.
Llevar a fuego fuerte y cuando el almíbar comienza a espesar, comenzar a batir las claras hasta que estén bien firmes.

Mientras las claras se están batiendo, el almíbar continúa su cocción hasta punto de bolita dura. Una manera de conocer el punto es introduciendo las puntas de un tenedor en el almíbar y levantarlo, sin revolver. Si las gotas quedan bien adheridas a las puntas del tenedor es que se logró su punto.

Cuando el almíbar logró su punto, retirar del fuego de inmediato y comenzar a volcarlo en forma de hilo, sobre las claras, sin dejar de batir.
Una vez terminado de incorporar, continuar el batido hasta que la preparación esté bien firme y fría.

Si necesitamos que quede más firme, se le puede agregar una o dos cucharadas de azúcar impalpable, sobre todo en los casos que lo empleamos para decorar ya que protege mucho de la humedad ambiente.

Este merengue se utiliza para decorar postres o bien para integrarlo en distintas preparaciones, como helados, cremas etc.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=376

# 1255.- Merengue Francés

Claras  5 unid.
Azúcar  450 grs.

Poner 5 claras a batir con una cucharada de sal o de azúcar de la cantidad total, cuando esté bien consistente agregar de a poco el azúcar y seguir batiendo hasta que haga picos.
www.mailxmail.com

# 1256.- Merengue Italiano

Claras  5 unid.
Azúcar 375 grs.
Agua  c/n

La proporción es 75 grs. de azúcar cada una clara de huevo. Poner tres claras en la batidora, batir hasta que levante punto nieve. En una cacerola a parte poner 200 grs. de azúcar con medio vaso de agua al fuego, no revolver, dejar hasta formar punto hilo luego sacar del fuego y poner de a poquito en el bols de las claras mientras se baten, seguir batiendo hasta que se enfríe la mezcla, aproximadamente 10 minutos.
www.mailxmail.com

# 1257.- Merengue Suizo

Claras  5 unid.
Azúcar 400 grs.

Poner a baño maría 5 claras con todo el azúcar dejar al fuego hasta disolver el azúcar, tiene que llegar a una temperatura de 40°C. tibio. Luego sacar del fuego y batir hasta que se hagan puntas este merengue es menos consistente que el merengue francés
www.mailxmail.com

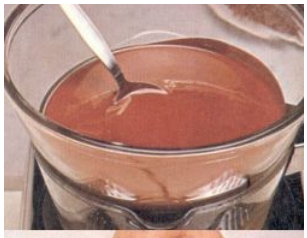
# 1258.- Preparación Especial De Dulce De Leche Y Chocolate

Esta combinación se puede emplear además, para escribir frases sobre una torta o postre

1 cucharada de dulce de leche
50 gramos de chocolate cobertura
2 o 3 gotas de coñac, ron o cualquier licor

Poner en una cacerola chica el dulce de leche y el chocolate cortado en trozos chicos.
Poner la cacerola sobre agua caliente como si fuese a baño María y revolver hasta que el chocolate se derrita bien.
Retirar y agregar el coñac o licor, pero teniendo el cuidado de agregarlo de a gotas hasta lograr el espesor necesario.
Utilizar enseguida, colocándolo en un cartucho de papel.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=323

# Como Preparar Hojas De Chocolate



Es muy útil tener preparados con anterioridad los adornos que vamos a emplear para decorar un postre.

Al ser estas piezas sumamente delicadas se corre el riesgo, cuando las hacemos a último momento y con poca práctica, que se nos rompan pasando un mal momento.

Estas piezas una vez secas se pueden guardar durante dos semanas en recipientes herméticos sin problema, en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente, no en la heladera.

Primero elegimos las hojas que vamos a utilizar de cualquier planta de nuestro jardín o de algún vecino o amigo. Pueden ser de un rosal o bien las hojas de la Santa Rita sobre todo la de flor roja, pues tiene formas ondeadas que le dan más naturalidad o bien hojas de alguna hiedra que quedan muy bonitas. Al cortarlas tener la precaución de dejarles un poco de tallo.

Primero se lavan y se dejan secar bien.
Recuerden que lo que está prohibido es la humedad en el chocolate cobertura tal como lo explicamos detalladamente en nuestro artículo CHOCOLATE COBERTURA Y COMO TEMPLARLO CORRECTAMENTE.

Disponemos para ello de unos 300grs de chocolate cobertura de buena calidad.
Lo cortamos en trozos no demasiado pequeños y lo colocamos en un bol que pueda ir a baño María.
Pude ser de vidrio, loza o plástico.

Aparte ponemos agua en una cacerola, el tamaño debe ser acorde al bol que contiene el chocolate, como se ve en la figura y el fondo del bol debe encajar bien en la cacerola.

Primero se lleva al fuego la cacerola y cuando el agua está caliente sin llegar al hervor, se retira y se pone el bol con el chocolate en ella.

El fondo del bol puede tocar el agua.

Se deja unos minutos y luego con cuidado se retira y se comienza a trabajar con una cuchara para que todos los componentes del chocolate comiencen a mezclarse.
A medida que lo vamos mezclando veremos como el chocolate comienza a disolverse.

Luego se vuelve a poner unos minutos más a baño María, se vuelve a retirar y se vuelve a batir y así continuamos hasta que notamos que se a disuelto totalmente quedando como una crema ligeramente espesa.
Es el momento de aplicarlo.

También se puede disolver empleando el microondas.
Poner el bol con el chocolate e ir probando con 30 segundos, retirar, batir y volver a poner en el microondas, pero siempre en tiempos cortos para no pasarlo de cocción y desperdiciar el chocolate. Lo fundamental es batirlo bastante, suavemente, con la mano floja.

*HOJAS DE CHOCOLATE*
Primero tener papel blanco sobre la mesa de trabajo, para ir apoyando las piezas de chocolate.
Tomar la hoja del cabo y apoyarla con cuidado sobre el chocolate, de forma que se pueda bañar toda la cara, también se pueden ayudar con una cuchara para bañarla eso es a criterio de cada uno, lo que les resulte más fácil.
La hojas se pueden bañar tanto del lado derecho como del lado del revés donde tienen las nervaduras, pero siempre de un lado solo.
Una vez bañadas se van apoyando sobre el papel y se dejan hasta que el chocolate esté bien seco.
También para apurar el secado se pueden poner unos minutos en la heladera, pero siempre debe ser plazos cortos porque el frío del refrigerador opaca la figura y desmejora su color.
Luego, tomándola del tallo se la va despegando con cuidado. Una vez prontas se guardan en recipientes herméticos hasta el momento de utilizarlas.
http://www.solopostres.com/ver-articulo.asp?t=Como%20preparar%20hojas%20de%20chocolate&id=10

## *Cremas Y Salsas*

# 1259.- Chocolate Líquido

Poner 150 grs. de chocolate cobertura en un bols con 30 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) a baño maría, cuando empiece a hervir el agua apagar el fuego y dejar que solo se derrita. Luego poner en el centro de la torta y mover hasta que cubra toda la superficie, no es necesario pasar espátula.
www.mailxmail.com

# 1260.- Crema Chantilly Nata

1 taza de crema de leche o nata total 250cc.
1 cucharada de azúcar impalpable, glass, pulverizada
Esencia de vainilla

Poner en un bol la crema de leche, nata, junto con el azúcar impalpable, glass, pulverizada, bien cernida.
Batir con batidora eléctrica, hasta que comienza a espesar.
Cuando notamos que la crema está espesando paramos la batidora y batimos un poco más a mano hasta lograr el punto deseado.
De esta forma logramos no solo el espesor deseado sino un mayor rendimiento de la misma.
Agregamos la esencia de vainilla.
El cuidado que debemos tener es no pasarla de batido porque se corta.
En ese caso no podemos recuperarla solamente podemos utilizarla para hacer una torta como sustituto de la manteca.
Otro detalle es que si queremos que la crema nos quede mas espesa podemos agregarle, antes de comenzar a batirla, una cucharada más de azúcar impalpable o glass o pulverizada.
Se debe mantener siempre en heladera, antes de batirla y después.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=324

# 1261.- Crema Chocolate Para Rellenar Tortas

50 grs. 3 Harinas
100 grs. de azúcar
50 grs. chocolate en polvo
2 yemas
¼ litro de leche
¼ de taza de agua caliente

Calentar la leche con el azúcar. Cuando rompa el hervor, agregar la mezcla de 3 harinas deshecha con las yemas. Dejar a fuego bajo revolviendo constantemente hasta que la mezcla espese.
Deshacer el chocolate en agua caliente revolviendo hasta que no quede ningún grumo. Agregarlo a la mezcla anterior y mezclar bien.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=178&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=CREMA%20CHOCOLATE%20PARA%20RELLENAR%20TORTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

# 1262.- Crema De Chocolate Al Café

1 taza de crema de leche,
300 grs. de chocolate dulce en polvo,
1 cdita. de café instantáneo.

Batir bien la crema con el café; cuando esté espesa, agregar en forma envolvente el chocolate. Enfriar en la heladera, antes de usar.

# 1263.- Crema De Manteca Con Claras

1 taza de azúcar total 200 gramos
1/4 taza de agua
4 claras
1/4 taza de azúcar total 50 gramos
250 gramos de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)

Poner en el bol de la batidora las claras junto con la cuarta taza de azúcar y dejar batiendo hasta punto nieve.
Mientras poner en una cacerola la taza de azúcar y el agua.
Llevar al fuego y dejar hervir hasta punto de bolita dura.
Retirar y volcarlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve siempre con la batidora prendida.
Seguir batiendo hasta que la preparación esté casi fría. Luego incorporar de a poco y mezclando suavemente la manteca previamente batida.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=203

# 1264.- Crema De Mantequilla (Manteca)

250 gr. Azúcar
130 gr. Agua
250 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)

Hervir el agua con el azúcar y dejar enfriar. Mientras, se bate la mantequilla (que ha de estar a temperatura ambiente).
Cuando el jarabe (azúcar más agua hervida) está frío, se añade la mantequilla batida y se mezcla todo.
Si a la crema anterior le añadimos una cucharadita de Nescafé (disuelto en agua) o de chocolate, obtendremos una crema de moka o una crema de chocolate.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-de-mantequilla/

# 1265.- Crema Imperial Ruso

Esta crema se utiliza para el postre Imperial Ruso y también como relleno de otras tortas o postres.

6 yemas
3/4 taza de azúcar total 150 gramos
300 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
1/4 taza de azúcar impalpable total 30 gramos (Esp.: Azúcar Glass)
1 cucharadita de vainilla
1 copita de coñac

Poner en un tazón las yemas junto con el azúcar y llevar a baño María batiendo siempre hasta que comienza a espesar y tome punto cinta.
Retirar y seguir batiendo hasta que enfríe.
Aparte batir la manteca con el azúcar impalpable con batidora eléctrica hasta que esté bien cremosa.
Volcar la preparación de yemas sobre ésta y perfumar con la vainilla y el coñac.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=210

# 1266.- Crema Inglesa

½ litro de leche,
3 yemas de huevo,
75gr. de azúcar,
½ cucharadita de esencia de vainilla.

Hierva la leche con la vainilla, en una olla aparte, bata la yemas con el azúcar hasta obtener un crema o pasta. Añada poco a poco la leche hirviendo, mezclado continuamente, ponga la olla a fuego lento y remueva hasta que espese pero que no hierva. Baje del fuego y bata rápidamente hasta hacerla muy cremosa.

# 1267.- Crema Inglesa

Porciones 8
2 tazas de leche total 500cc.
6 yemas
1 taza de azúcar total 200 gramos
1 cucharadita de esencia de vainilla

Llevar la leche al fuego hasta que levante el hervor. Retirar y entibiar.
Batir las yemas con el azúcar hasta que tomen color claro y la preparación se espese, aproximadamente 10 minutos.
Retirar de la batidora y agregar de a poco, la leche tibia, llevar a cocinar a baño María revolviendo siempre en forma de ocho hasta que la crema espese un poco y la cuchara se empañe con la crema sin que llegue a hervir.

Retirar y poner la crema en un baño María invertido, es decir con agua fría y cubos de hielo y dejarla enfriar, revolviendo cada tanto.
Perfumarla con la vainilla, se puede servir como postre o como relleno o acompañamiento de postres.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=366

# 1268.- Crema Para Rellenar Galletitas De Chocolate

200 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
300 gr. azúcar impalpable, (Esp.: Azúcar glass)
200 gr. chocolate tipo aguila de taza
Dos copitas de licor si es de chocolate mejor
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/144

# 1269.- Crema Pastelera

1 huevo,
4 cdas. al ras de Maizena,
1/2 taza de azúcar,
500 cc. de leche,
1 cdita. de esencia de vainilla,
1 cdita. al ras de margarina o manteca. (Esp.: Mantequilla)

Mezclar bien el huevo con la Maizena y el azúcar en una cacerolita. Agregar, poco a poco, la leche fría y revolver. Cocinar a baño maría, revolviendo continuamente hasta que se espese. Reducir el fuego y dejar cocinar 5 minutos más sin revolver. Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y la margarina, y mezclar. Dejar enfriar, removiendo de vez en cuando para evitar que se forme capa.
Nota:

Esta crema es ideal para rellenar bombas, tortas, arrollados, etc.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-pastelera/

# 1270.- Crema Pastelera

1 l. Leche entera o desnatada
Peladura de limón
1 barra de canela
200 gr. Azúcar
90 gr. almidón de maíz (Maizena)
2 huevos.

Poner a hervir la leche con la peladura de limón y la canela.
Mientras tanto, y aparte, se mezcla el azúcar con el almidón.
Se añaden los huevos y un poco de leche hervida y se mezcla bien.
Volcar la mezcla sobre el resto de la leche y dejar que vuelva a hervir removiendo.

NOTA: Añadiendo mantequilla a la crema pastelera, obtenemos la crema catalana. Para medio litro de crema pastelera, añadir 50 gr. de mantequilla. Servir la crema en una cazuela de barro espolvoreada con canela en polvo y azúcar.

# 1271.- Crema Pastelera

Porciones 6
2 tazas de leche total 500cc.
2 cucharadas de azúcar
2 yemas
2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de maicena (chuño, fécula)
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de vainilla

Llevar a calentar la leche con las dos cucharadas de azúcar.
Aparte poner en un bol las yemas con las dos cucharadas de azúcar restante.
Mezclar bien y agregar la maicena.
Volcar de a poco la leche caliente revolviendo bien.
Llevar al fuego hasta que espese, siempre mezclando con palita.
Retirar y agregar la manteca y la vainilla.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=201

# 1272.- Crema Pastelera

Para 4 personas
· ½ litro de leche
· 3 cucharadas soperas de leche fría
· 3 yemas de huevo
· 5 cucharadas soperas de azúcar
· 2 cucharadas soperas de maizena bien colmadas
· 1 corteza de limón o un pellizco de vainilla

En un cazo se pone a cocer el ½ litro de lecho con 3 cucharadas de azúcar y la corteza de limón.
En un tazón se mezclan las yemas de huevo, el resto del azúcar, la maizena y la lecha fría, todo bien disuelta para que no haga grumos.
Cuando la leche empiece a cocer, se coge un poco y se vierto muy despacio en el tazón, com mucho cuidado para que las yemas no se cuajen y formen grumos. Después de disuelto con un poco de leche caliente, se vierte este contenido del tazón en el cazo de la leche y, sin dejar de mover con una cuchara de madera, se deja cocer muy suavemente unos 5 minutos.
Se aparta y se vierte en una fuente o en una ensaladera, para dejarla enfriar antes de utilizarla.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1946

# 1273.- Crema Pastelera

150 gr. azúcar
50 gr. fécula de maíz
3 huevos
Esencia de vainilla a gusto
500 cc. Leche

Coloque el azúcar en una cacerola, incorpore la fécula y mezcle, agregue los huevos de a uno mezclando, lleve a fuego suave y de inmediato agregue de a poco la leche mezclando permanentemente, deje hervir por un minuto. Retire del fuego y coloque un nylon en contacto con la crema.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1274.- Crema Pastelera Con Leche De Soya

1 taza Leche de Soya
1 yema
1 cda. Maicena
4 cdas. Azúcar flor
1 cdas. Esencia de vainilla

Poner a calentar la leche.
En bol aparte, mezclar la yema, azúcar y maicena.
Cuando la leche suelte el hervor, retirar del fuego y agregarle la mezcla anterior.
Revolver bien con cuchara de palo, volver a poner al fuego y cuando la cuchara se cubra con la crema, retirar del fuego y dejar enfriar.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=408&busqueda=30/08/2006%202:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=CREMA%20PASTELERA

# 1275.- Dulce De Leche Casero

• 2 l de leche
• 1 chaucha de vainilla
• 1/ 2 Kg. de azúcar

Poner en un bol todos los ingredientes y hervir a fuego vivo. Revolver continuamente con una cuchara de madera. Bajar el fuego y continuar la cocción hasta que tome el punto que se confirma echando un poco en una plato y una vez frío no se corre. Retirar de la cocción, apoyar la cacerola sobre otra con agua fría y revolver hasta que el dulce esté frío. Si se desea de color más intenso, agregar al cocinar una pizca de bicarbonato de soda.

Variantes
• *Con nueces*: una vez a punto el dulce agregar 1 taza y 1/ 2 de nueces picadas fino.
• *Con miel:* reemplazar el azúcar por 3/4 Kg. de miel.
• ***CON LECHE CONDENSADA:*** poner un tarro de leche condensada sin abrir en una cacerola cubierto de agua fría y hacer hervir durante 1 1/ 2 hora. Retirar del baño y enfriar.
• *Al chocolate:* preparar el dulce de acuerdo a la receta y unos 5 minutos antes de completar la cocción, añadir 3 barritas de chocolate rallado fino.
• *Imitación repostero*: calentar el dulce de leche de consistencia común y cuando rompa el hervor agregar 2 cucharadas de almidón de maíz disuelto en leche. Hervir unos minutos hasta que se espese y enfriar antes de usar
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1276.- Glace Para Rellenar Galletitas

Te queda una galletita con la cremita que tienen las mellizas, rumbas y todas esas
100grs manteca o vegetalina derretida a baño maría,
250grs azúcar impalpable,  (Azúcar Glass)
Esencia de naranja

Mezclar vegetalina con azúcar impalpable hasta obtener una pasta. Agregar esencia. Mantener esta preparación a baño maría para untar las galletitas, de lo contrario endurece.
Quedan ricas, cuando untas las galle acordate que la cremita esta tibia, pones la otra tapita y ni bien se enfría quedan bien pegaditas. Las podes bañar con chocolate
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/144

# 1277.- Lemon Curd

 (Salen 450 ml. aproximadamente):
220 g. de azúcar,
60 g. de mantequilla, (manteca)
Ralladura de 2 limones,
El zumo de 3 limones,
3 huevos, batidos.

En un cuenco, poner el azúcar, la mantequilla cortada en pedacitos, la ralladura y el zumo de limón. Poner al baño María a fuego lento, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que la mantequilla se derrita.
Añadir los huevos batidos, sin dejar que hierva, para evitar que los huevos se cuajen. Remover hasta que la mezcla espese.
Poner en frascos previamente esterilizados y conservar en el frigorífico.
Dura hasta 2 semanas.
El "lemon curd", es una deliciosa crema inglesa que sirve para rellenar bizcochos y otros postres, para extender sobre pan tostado o bollos y, por supuesto, para tomar tal cual.

# 1278.- Relleno De Chocolate, Castañas Y Amaretto

100 grs de chocolate Nestlé postres troceado
100 grs de creme fraiche
400 grs de puré de castañas (lo compré de la marca Cuevas que no tiene gluten)
2 cucharadas de Amaretto (Disaronno Originale)
La ralladura de una naranja

Se derrite el chocolate con la creme fraiche al baño María sin que el agua hierva. Se aparta del fuego y se bate hasta obtener una crema brillante.
Se le añade el puré de castañas y el resto de los ingredientes y se bate de nuevo. Se deja reposar en la nevera un mínimo de cuatro horas. Listo para rellenar. La crema es exquisita.
* La crema agria o la crème fraiche pueden fabricarse en casa como a continuación detallo. Tenemos dos opciones:
- Añadirle a los 150 ml. de nata (Arg.: Crema de leche) una cucharadita de zumo de limón. Moverlo y dejarlo reposar 1/2h. más o menos hasta que espese.
- Mezclar 1/2 litro de nata (Arg.: Crema de leche) con 1/2 yogurt (esto no sé. Nunca lo he probado).
http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96852-.html

# 1279.- Sabayón O Sambayón De Chocolate

6 yemas
6cdas de azúcar
150grs de chocolate cobertura picado
1/4 taza de leche

Poner en un bol las yemas junto con el azúcar y batirlos hasta que estén espumosos. Agregarle el chocolate derretido y luego la leche.
Llevar a baño María revolviendo con palita hasta que empiece a espesar y en los costados se forme una corteza que indica que las yemas se empiezan a cocinar.
Retirar y dejar enfriar
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=200

# 1280.- Salsa Sabayón O Sambayón

6 yemas
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de vino marsala

Poner en un tazón las yemas, el azúcar y el vino. Llevar a fuego suave a baño María y cocinar batiendo constantemente con batidor hasta que espese y mantenga su forma.

Se puede utilizar tibio o frío. Si se utiliza frío se continúa batiendo hasta enfríar.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=227

# 1281.- Salsa De Caramelo

1 taza de azúcar (200 gramos)
Agua cantidad necesaria

Poner en una cacerola chica el azúcar y cubrir apenas con agua.

Llevar al fuego y dejar cocinar sin revolver (solo mover la cacerola con las manos) y cuando comienza a tomar color caramelo agregar de a poco y con mucho cuidado 200cc. de agua caliente.
Dejar dos o tres minutos más y retirar.
Poner en un recipiente de vidrio y dejar enfriar.
La salsa se va espesando a medida que se va enfriando.
Se conserva en la heladera durante mucho tiempo.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=220

# 1282.- Salsa De Chocolate (Charlotte)

Cantidad: 250cc.
80 gramos de cacao amargo
1/2 taza de azúcar (100 gramos)
1 cucharadita de fécula (chuño, maicena)
100cc. de agua
100cc. de leche
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)

Poner en una cacerolita el cacao, el azúcar, la fécula e ir agregando de a poco la leche y el agua.
Mezclar bien y llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que comience a hervir y a espesar.
Dejar sobre el fuego dos minutos más y retirar.
Retirar y agregar la manteca batiendo bien.
Conservar la salsa en la heladera calentándola antes de servir.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=221

# 1283.- Salsa De Chocolate Y Crema

100 gramos de chocolate cobertura
1/2 taza de agua (125cc.)
1 taza de crema de leche o nata (250cc.)
1 cucharada de ron

Poner en una cacerola chica el agua y el chocolate cortado en trozos.
Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta disolver.
Agregar la crema, dejar un momento más y retirar del fuego. Agregar el ron.
Una vez fría la salsa, guardar en la heladera.
Se puede servir tanto caliente como fría.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=223

# 1284.- Salsa De Chocolate Y Dulce De Leche

1/2 taza de agua (125cc.)
100 gramos de chocolate para taza
1 cucharada coposa de dulce de leche
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 cucharada de coñac

Poner en una cacerola chica el agua y el chocolate cortado en trocitos.
Llevar a fuego suave y revolviendo siempre hasta disolver. Agregar el dulce de leche, dejar un momento más y retirar del fuego.
Incorporar la manteca y el coñac.
Esta salsa se sirve tanto caliente como fría.

Conservar en la heladera.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=222

# 1285.- Salsa De Frutillas

1 taza de agua (250cc)
1 taza de azúcar (200 gramos)
250 gramos de frutillas limpias y pisadas (Esp.: Fresas)

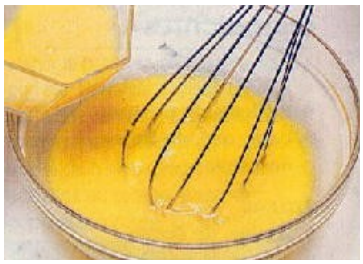
Poner en una cacerola chica el azúcar y el agua. Llevar al fuego y dejar hervir durante cinco minutos.
Agregar las frutillas pisadas como puré y dejar cocinar 12 minutos más. Enfriar y conservar en la heladera.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=226

# 1286.- Salsa De Frutillas Diet

250 gr. de frutillas (Esp.: Fresas)
2 cditas. de edulcorante líquido
1 cdita. de jugo de limón

Poner a macerar las frutillas con el jugo de limón y el edulcorante, luego procesar y servir.
http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet17.htm

# 1287.- Salsa De Limón



2 cucharaditas de fécula (chuño, maicena)
Agua fría
1/2 taza de azúcar (100 gramos)
Pizca de sal
1/4 taza de jugo de limón (60cc.)
3/4 taza de agua hirviendo (180cc.)
1 cucharada de manteca (Esp.: Mantequilla)

Disolver la fécula con un poco de agua fría, agregar el azúcar, la sal, el jugo de limón y de a poco el agua caliente, mezclando bien.
Llevar a fuego suave hasta espesar. Retirar y agregar la manteca, mezclar y dejar enfriar.
http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=224

# 1288.- Salsa Para Helados Y Budines

1 taza Azúcar Integral
1 taza de crema líquida (Esp.: Nata)
90 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
½ cdita. vainilla

Ponga todos los ingredientes en una cacerola al fuego sin dejar de revolver.
Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer 5 minutos.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=351&busqueda=30/08/2006%203:10:57&tip=Azúcar%20Integral&tip2=SALSA%20PARA%20HELADOS%20Y%20BUDINES

## *Bombones y Otras Preparaciones*

# 1289.- Besitos

1 y ½ taza de azúcar
¾ taza de miel
1 taza de coco rallado
1 y ½ taza de maníes pelados y torrados
2 yemas

Mezcle los ingredientes en el orden indicado; lleve a fuego suave, mezclando siempre durante 10 minutos o hasta que la masa se enrosque en la cuchara. Retire la masa hacia un plato untado con margarina, deje enfriar. Enrolle, formando bolitas, coloque los besitos en moldecitos de papel.
http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1290.- Besito De Coco

2 tazas de azúcar
1 taza de leche
1 cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 tazas de coco fresco rallado
2 yemas ligeramente batidas
1 taza de zumo de naranja
1/2 cucharada de piel de naranja rallada
1/2 cucharada de piel de limón rallada
1 cucharadita de sirope de vainilla (OPCIONAL, puede reemplazar con esencia de vainilla)
Azúcar glas (Arg.: Azucar Impalpable)
Clavos de especia para decorar (OPCIONAL)

En una cazuela, mezcle el azúcar, la leche y la mantequilla. Cueza hasta que rompa el hervor, sin dejar de remover durante unos 15 minutos. Retire del fuego, añada el coco, las yemas, el zumo de naranja y las pieles ralladas de la naranja y del limón. Coloque la cazuela en el fuego y siga removiendo. Cuando la crema se desprenda del fondo de la cazuela, retire del fuego. Vierta el sirope de vainilla.
Deje enfriar y forme bolitas con las manos húmedas, para evitar que se le peguen. Rebócelas con el azúcar glas y decórelas con un clavo en el medio.

# 1291.- Bombones Bariloche

3 barritas de chocolate,
50 grs. de arroz crocante permitido,
1 cucharada de azúcar,
2 cucharadas de leche,
1 cucharada de dulce de leche.

Fundir el chocolate con la leche, el azúcar y el dulce de leche a fuego mínimo. Una vez derretido todo, incorporar el arroz crocante. Poner esta preparación, de a cucharadas, en picotines y llevar a enfriar a la heladera.
http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BOMBONES%20BARILOCHE.htm

# 1292.- Bombones Crocantes

Chef: Hna. Bernarda

Almendras picadas 150 g
Azúcar 250 g
Miel 150 g

*Cobertura*
Agua caliente 3 cdas.
Azúcar impalpable 100 g (Esp.: Azúcar glass)
Cacao 100 g

*Varios*
Almendras fileteadas Cantidad necesaria
Manteca Cantidad necesaria (Esp.: Mantequilla)
Nueces A gusto

- Coloque en una cacerola el azúcar junto con la miel y lleve a fuego medio.
- Mezcle y deje cocinar hasta que alcance punto caramelo.
- Retire e incorpore las almendras. Mezcle.
- Enmanteque una parte de la mesada.
- Vierta el caramelo sobre la mesada dejando 1cm de grosor y dando forma rectangular.
- Una vez tibio, corte con un cuchillo enmantecado en pequeños cuadrados.

*Cobertura*
- En un bowl coloque el cacao, el azúcar impalpable y el agua.
- Mezcle hasta integrar.

*Armado*
- Cubra los cuadrados de caramelo con la cobertura.
- Decore antes que se enfrié con almendras fileteadas y nueces.
- Lleve a la heladera durante 20 minutos.

*Presentación*
- Coloque en una fuente y sirva..

# 1293.- Chocolate Bariloche Y Figuritas Divertidas

Para 3/4 Kg.
• 250 g de chocolate cobertura blanco
• 250 g de chocolate cobertura de leche
• 250 g de chocolate cobertura amargo
• Avellanas

• Almendras
• Nueces

Rallar el chocolate por separado y ubicar cada clase en un recipiente distinto. Introducir cada recipiente en una cacerola de mayor diámetro que contenga agua hirviendo. Sin poner al fuego, mezclar por separado 2 o 3 tipos de chocolate con cuchara de madera hasta que estén fundidos. Seguir removiendo y cuando estén casi fríos darles distintas formas. Se puede recurrir a moldecitos de formatos divertidos: animalitos, paraguas, florcitas, etc. O bien alternar 2 o 3 tipos de chocolate en forma de espirales y troncos de árbol adornándolos con nueces o almendras. Los moldes deben estar limpios ya que una vez frío el chocolate se desprende con facilidad. Si son de acero, latón o cualquier metal, poner en la heladera hasta que se endurezca y luego desmoldar. En algunos casos (pipas, animalitos, etc.) se hacen 2 mitades y luego se unen con un poco de chocolate fundido
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1294.- Mazapán.

Un kilogramo de almendras crudas y peladas.
Un kilogramo de azúcar.
Medio vaso pequeño de agua.
Huevo batido, c.s.

Se muelen las almendras y el azúcar muy bien en una picadora.
Se mezcla muy bien con el agua hasta obtener una pasta.
Se hacen figuritas al gusto y se pone a gratinar.
Cuando estén doradas, se sacan y se pintan con una brocha con el huevo batido antes de que se enfríen para darles brillo.
http://www.juntossintacc.8k.com/

# 1295.- Mazapán De Comoju

* 300 gr. de almendra natural molida (o 1/2 Kg.)
* 200 gr. de azúcar glass (ó 300 gr.) (Azúcar Impalpable)
* 1 cucharada de ralladura de limón (opcional)
* Claras

- Mezclamos las almendras con el azúcar, la ralladura del limón y 1 clara.
- Lo amasamos todo con la punta de los dedos. Si se necesita otra clara (ó 1/2) la añadimos.
- Hacemos figuritas y untamos con yema (y con un poco de café soluble si se quiere) y al horno a gratinar
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491

# 1296.- Merengue Duro

Colocar 3 claras a batir hasta levantar, luego 100 grs. de azúcar y batir hasta que quede bien duro, después ponerle 100 grs. de azúcar impalpable más una cucharada de maicena en forma envolvente. Esto llevarlo a horno bajo 100°C. durante una hora
www.mailxmail.com

# 1297.- Praline De Nueces

½ taza de Azúcar Integral
½ taza de nueces

Ponga el azúcar al fuego hasta formar un caramelo y agregue las nueces.
Ponga este caramelo en una lata con un poco de aceite, deje enfriar.
Procesar en la 123 o parta en diferentes tamaños para decorar.
Puede usarlo en todo tipo de preparaciones dulces.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=352&busqueda=30/08/2006%203:10:57&tip=Azúcar%20Integral&tip2=PRALINE%20DE%20NUECES

# 1298.- Raffaelos Caseros (Bombones)

125g de coco rallado
3 cucharas de leche condensada azucarada
Varias almendras enteras
10 cl de nata espesa (Arg.: Crema de leche)
4 cl de leche de coco

En un bowl, mezclar la leche condensada con 100g de coco rallado, la leche de coco y la nata.
Poner en la nevera al menos 30 mn.
Formar bolitas del tamaño de una trufa y poner dentro una almendra , enrollar del resto de coco rallado.
Dejar a la nevera antes de servir o regalar.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491

# 1299.- Rocas De Chocolate Con Nueces (Galletas De Navidad)

2 huevos
250 gramos de azúcar
1/2 kilo de nueces (molidas)
125 gramos de chocolate (negro rallado)
1 cucharadita de cacao
Canela en polvo (optativo)

Mezclar rápidamente los huevos y el azúcar durante 10 minutos.
Añadir el resto de los ingredientes y mezclar lentamente con una cuchara de madera. Dejar reposar la mezcla durante 2 horas en la heladera.
Colocar sobre una placa antiadherente montoncitos de la mezcla anterior del tamaño de una cucharita de te.
Cocinar de 8 a 10 minutos a 180ºC.

# 1300.- Turrón De Almendras

3 tazas de almendras
6 claras de huevo
1 taza de miel de abeja
1 taza de azúcar granulada
Obleas

Se hierve el azúcar granulada en ½ taza de agua hirviendo a fuego medio, hasta que espese un poco.
Retirar del fuego, agregar la miel de abeja y mezclar bien.
Sumergir las almendras en agua hirviendo, se pelan, se tuestan y se muelen finamente.
Se baten las claras a punto de turrón, se agregan las almendras molidas y la mezcla de miel y azúcar y revuelva muy bien.
Se pone todo a fuego bajo; se cuece sin dejar de mover hasta que tome punto de gota (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita).
Se forra un molde con obleas y se deja secar durante varios días en lugar fresco. Se hierve el azúcar granulada en ½ taza de agua hirviendo a fuego medio, hasta que espese un poco.
Retirar del fuego, agregar la miel de abeja y mezclar bien.
Sumergir las almendras en agua hirviendo, se pelan, se tuestan y se muelen finamente.
Se baten las claras a punto de turrón, se agregan las almendras molidas y la mezcla de miel y azúcar y revuelva muy bien.
Se pone todo a fuego bajo; se cuece sin dejar de mover hasta que tome punto de gota (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita).
Se forra un molde con obleas y se deja secar durante varios días en lugar fresco.
http://www.erecetas.com.ar/2004/12/

# 1301.- Turrón De Chocolate

250 gr. de chocolate semiamargo
½ Lata de leche condensada
1 cucharada de esencia de vainilla
100 gr. de manteca (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de nueces molidas, almendras o maníes tostados
Ó
200 gr. de copos de maíz o arroz

Poner toda la pasta en una budinera larga (o 2 chicas)cubierta por film rociada con rocío vegetal, enfriar en freezer 2 horas y desmoldar.
Si le ponen la lata entera de leche condensada nunca se solidificará pero queda muy rico como relleno de trufas. En ese caso con una cuchara tomar un poco de la pasta enfriada en heladera y pasar por coco rallado, nueces molidas, copos molidos, chocolate rayado o cacao en polvo. O por chocolate cobertura y son unos bombones riquísimos.
http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4020

# 1302.- Turrón De Chocolate Almendra Y Nuez

1 tableta de chocolate de fundir
350 gr. de nuez molida
250 gr. de almendra molida
500 gr. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
2 claras de huevo

Se mezcla el azúcar la nuez y la almendra se agregan las claras para obtener una masa bien compacta y sin grumos, se hace un rollo y se deja 24 horas secar, después se baña con el chocolate derretido y se adorna con nueces
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491

# 1303.- Turrón De Copos Y Coco

1/4 Kg. de copos de maíz o arroz
6 cucharadas de coco rallado
1 taza de frutas secas: almendras, nueces, maní tostado, avellanas (puede ser una de estas frutas o una mezcla con todas o varias de ellas)
1 taza colmada de miel
3 cucharadas de almidón de maíz (maizena)

Se hace un caramelo con la miel, a este se le incorporan los copos enteros y la taza de frutas secas picadas, se mezcla muy bien
Se retira del fuego y se agrega el coco rallado, se vuelve a revolver y se incorpora el almidón de maíz. Se mezcla rápidamente.
Se vierte esta mezcla en un molde previamente enmantecado, se deja enfriar
Una vez frío se desmolda, se conserva en heladera

# 1304.- Turrón De Yema

1Kg. De azúcar glass (Arg.: Azúcar Glass)
1Kg. de almendra molida
1 docena de huevos

La almendra ha de ser molida y el azúcar glaseada, se mezcla bien uno con otro; después se añaden las yemas batidas y se trabaja mucho a fin de que todo quede como una pasta; si se observa que la pasta no esta bien unida se le añade un poquito de clara de huevo sin batir, entonces es cuando debe trabajarse bien para que la

masa quede todo lo apretada posible. Hecho esto se coloca en una caja de madera para prensarlo apretándolo antes con obleas blancas. Se tendrá en prensa al menos dos o tres días.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4511491

# 1305.- Trufas

Galletitas molidas Sin T.A.C.C,
Copos de arroz crocante permitido,
Chocolate rallado o cacao en polvo permitido,
Nueces molidas a gusto,
Dulce de leche c/n,
Unas gotas de licor,
Coco rallado, c/n.

Los ingredientes son opcionales y pueden variar de acuerdo a su imaginación. Mezclar los ingredientes hasta formar una pasta. Formar bolitas y pasarlas por coco rallado, nueces picadas o chocolate (rallado o derretido). Poner en pirotines y enfriar en heladera.
http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/trufas/

# 1306.- Trufas

Para 4 personas
· 250 gr. de chocolate de cobertura (ver lista de alimentos)
· 125 gr. de mantequilla (Arg.: manteca)
· 4 yemas de huevo
· 75 gr. de azúcar molido
· 2 cucharadas de coñac
· Fideos de chocolate (ver lista de alimentos)

Poner el coñac en un cazo al fuego y disolver en él el azúcar.
Añadir la mantequilla en taquitos y luego el chocolate troceado. Mezclar todo hasta que forme una pasta cremosa
Retirar del fuego y dejar enfriar.
Añadir las yemas y batir vigorosamente. Dejar enfriar un poco más en la nevera.
Hacer bolitas y rebozarlas en fideos de chocolate.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1947

# 1307.- Trufas

250gr chocolate cobertura semi amargo
250gr de crema
125gr de manteca en pomada (Esp.: Mantequilla)
60gr de licor (el que usted guste)
Cacao amargo, coco rallado o azúcar impalpable  (Esp.: Azúcar Glass)

Hervir la crema. Sacarla del fuego y echarle dentro el chocolate picado. Disolver bien y dejar que tome temperatura ambiente. Agregarle la manteca en pomada y el licor. Dejar enfriar en la heladera. Una vez frío formar bolitas y pasar por cacao, coco rallado o azúcar impalpable

***Caramelos***

# 1308.- Caramelos De Chocolate

24 caramelos
• 2 tazas de leche
• 4 barritas de chocolate rallado
• 2 tazas de azúcar molida
• 1 cucharada de miel
• 25 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
• 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner todos los ingredientes en una cacerola y seguir el mismo procedimiento que para los caramelos de leche. Si se desea, agregar a la mezcla nueces o almendras tostadas picadas antes de volcarla en la mesa
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1309.- Caramelos De Fruta

36 caramelos
• 500 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 100 c.c. de agua

• 80 g de glucosa
• 1/2 taza de jugo de frutas colado (naranja, limón, mandarina) o sin colar (frutilla, frambuesa)
• Gotas de colorantes vegetales (amarillo, naranja, rojo, etc.) optativo
• Cantidad necesaria de azúcar molida como para formar un colchón alto en una asadera

Colocar en una cacerola el azúcar junto con el agua, la glucosa y el jugo de frutas. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de caramelo sin dejar que se queme (se conoce el punto de caramelo volcando un poco de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece enseguida, retirar del fuego). Aplicar el colorante adecuado de acuerdo con el gusto de la fruta. Previamente, preparar el colchón de azúcar y con ayuda de un molde o el mango de un cuchillo imprimir pequeños hoyos separados uno del otro. Llenarlos con el caramelo ayudándose con una cucharita. Apenas estén fríos, espolvorearlos por encima con parte del mismo azúcar. Si se desea, envolverlos en papel de celofán o metalizado de distintos colores
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1310.- Caramelos De Leche

24 caramelos
• 2 tazas de leche
• 1 taza de azúcar molida
• 2 cucharadas de miel
• 25 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
• 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner en una cacerola todos los ingredientes en el orden mencionado y llevar a fuego lento. Cocinar removiendo de tanto en tanto con cuchara de madera hasta que tome punto. Este se conoce volcando a una cucharadita de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece, retirar de inmediato. Volcar la mezcla sobre un mármol o asadera aceitada o enmantecada. Dejar enfriar unos minutos, marcar los caramelos con un cuchillo también enmantecado, y cortarlos cuando estén casi fríos. Envolverlos en papel celofán o manteca
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1311.- Caramelos De Miel

36 caramelos
• 400 g de azúcar de refinería
• 200 g de miel
• 1 chaucha de vainilla
• Cantidad necesaria de azúcar molida

Poner en un recipiente que pueda llevarse al fuego el azúcar, la miel y la vainilla y cubrir con agua fría. Cocinar sobre el fuego sin revolver hasta que tome punto de caramelo liviano (igual que para los caramelos de fruta).

Poner abundante azúcar molida en una asadera, alisarla y hacer pequeños huecos con una cucharadita chica. Poner en cada hueco unas gotas del azúcar cocido para que se formen unas pastillas achatadas. Dejar enfriar, pasar cada caramelo por azúcar molida y, si se desea conservar, guardarlos en frascos de vidrio con bolsitas de cal viva para evitar que se humedezcan
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1312.- Caramelos De Miel Y Chocolate

En partes iguales:
Miel liquida
Azúcar
Manteca fresca (Esp.: mantequilla)
Chocolate

Derrita el chocolate en una cacerola. Si fuese en tabletas, use poco agua, si fuera en polvo, coloque agua hasta que se forme una pasta. Después de derretido, una el azúcar, la manteca y la miel a fuego muy bajo. Mezcle constantemente con una cuchara de madera. Cuando la masa adquiere consistencia verifique el punto. Sumerja una pizca de masa en un vaso de agua: si coagula y no se deshace está en su punto. Retire la masa del fuego y colóquela, aún caliente, sobre un mármol o en una mesada, previamente enmantecada. Corte con un cuchillo los pedazos en el tamaño deseado. Espere que se enfríen y envuélvalos en papel celofán.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

# 1313.- Caramelos De Zanahorias

1/2 Kg. de zanahorias ralladas
250 Grs. de azúcar
Ralladura de 1 naranja
1/2 vaso de jugo de naranja

Se ponen todos los ingredientes en una cacerola y se lleva a fuego hasta obtener una mezcla que cuando se pase la cuchara de madera, ésta se separe del fondo. Revolver de tanto en tanto.
Se deja entibiar. Se forman bolitas con la mezcla, del tamaño que se deseen y se pasan por azúcar.
Se van acomodando en pirotines.

# 1314.- Chupetines

Para 8 chupetines medianos
• 2 tazas de azúcar molida
• 1/ 3 de taza de kero (syrup de maíz)
• 1/ 2 taza de agua
• Pizca de sal fina
• 50 g de manteca Esp.: Mantequilla)
• Esencias de frutas a gusto
• Colorantes vegetales a gusto
• Palillos de madera para chupetines

Poner en una cacerola el azúcar, el kero, el agua y la sal. Llevar al fuego sin revolver y cocinar hasta que tome punto de bolita (para conocer el punto, volcar una cucharadita en una taza de agua fría; debe unirse con las yemas de los dedos y formar una bolita).
Agregar la manteca, la esencia y el colorante que se desea y dejar unos minutos más sobre el fuego. Retirar y volcar rápidamente con una cuchara las porciones sobre una placa enmantecada o aceitada, dándoles la forma que se desee. Antes que se enfríe, insertar los palillos. Cuanto más grandes o gruesos quieran hacerse los chupetines, más caramelo debe volcarse sobre el mármol
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1315.- Nubes O Mashmelos

* 500 grs. de azúcar.
* 250 ml de agua.
* 15 grs. gelatina sin sabor.
* 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
* 1 pizca de sal.
* Azúcar flor para espolvorear.

En una olla coloca el azúcar y cubre con la mitad del agua. Lleva a fuego alto hasta que obtengas almíbar a punto de hilo fuerte (es cuando tomas un poco de almíbar entre la yema de dos dedos y al separarlos se forma un hilo que no se rompe). Mientras haces el almíbar, en un bol bate la gelatina con la vainilla, la sal y el resto del agua y, cuando el almíbar esté listo, viértelo, sin dejar de batir, hasta que la preparación esté blanca.

Espolvorea una fuente con azúcar flor y pon la preparación en ésta, empareja y espolvorea con azúcar flor. Deja que se enfríe a temperatura ambiente y corta en cubos o cuadros.

Para dar color a los malvaviscos durante el batido se le añaden gotas de colorante para repostería.
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3476829

# 1316.- Nubes O Mashmelos

200 g (2 tazas de café de azúcar,
0,8 dl (4 cucharadas soperas) de agua,

95 g de claras,
3 hojas y media de gelatina de 2,5 g,
Colorantes,
Azúcar glass, (Arg.: Azúcar Impalpable)
Maizena,
Esencia de limón o café.

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar en un cazo sobre el fuego (unos 15 minutos). Retirarlo del calor e incorporar las hojas de gelatina, pasadas previamente por agua fría y bien escurridas. Montar las claras a punto de nieve y añadir el almíbar poco a poco sin dejar de batir hasta que la mezcla se enfríe.
Añadir esencias al gusto.
Introducirlo en manga pastelera y darle la forma deseada sobre una superficie espolvoreada de abundante Maizena y azúcar glass en idéntica proporción
Cortar las nubes, rebozarlas por todos los lados y dejarlas secar al aire
http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3476829

# 1317.- Pastillas De Goma

36 pastillas
50 g de goma adraganto;
400 g de azúcar molida;
Gotas de agua de azahar;
Colorantes vegetales a gusto;
Gotas de esencias de frutas

Disolver la goma adraganto con agua como para formar una gelatina y agregar el azúcar, el agua de azahar, el colorante y la esencia que se desee. Calentar a fuego lento y entibiar. Proceder como para los caramelos de miel dándoles la forma sobre pequeños hoyos hechos en un lecho de azúcar molida. Espolvorear con azúcar molida y envolver en bolsitas de polietileno.
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1318.- Tabletas De Leche

24 tabletas
• 1/2 l de leche
• 8 tazas de azúcar refinería
• 1 chaucha de vainilla
• 1/4 de cucharadita de bicarbonato de soda

Poner la leche en un bol de acero inoxidable o cobre, llevar al fuego y antes que rompa el hervor, agregar el azúcar y la vainilla. Incorporar el bicarbonato y cocinar a fuego lento removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando comienza a tomar un ligero color, probar el punto volcando un poco de mezcla en una taza con agua fría, ésta debe quedar clara y poder unirse con las yemas de los dedos formando un caramelo blando. Retirar del fuego y seguir batiendo con la cuchara hasta que se endurezca. Volcar sobre una mesa apenas enharinada, extender alisando hasta lograr el grosor de 1 cm. ó 2 y enfriar. Cortar en tabletas de forma rectangular y envolver en papel celofán
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1319.- Tabletas De Coco

12 tabletas
• 250 g de azúcar de refinería o en pancitos
• 1/ 2 tazas de agua fría
• 1 cucharadita de glucosa
• 1/2 taza de coco seco rallado
• Gotas de esencia de vainilla

Poner en una cacerola el azúcar y el agua; cuando la mezcla esté disuelta agregar la glucosa y llevar a hervor fuerte sin revolver. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita. Esto se comprueba dejando caer una cucharadita de almíbar dentro de una taza de agua fría. Al tomarla entre las yemas de los dedos, debe formar una bolita. Retirar, entibiar y trabajar removiendo en forma de vaivén con una espátula de metal hasta que la pasta quede

blanca. Añadir el coco, trabajar unos minutos más y volcar en una asadera. Dejar que tome forma, cortar las tabletas y envolver cada una en papel celofán
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html

# 1320.- Tabletas De Fruta

18 tabletas
• 500 g de mermelada de damascos (Esp.: Albaricoques)
• Manzanas
• Membrillo
• Durazno (Esp.: Melocotón)
• etc. a gusto (Frutas a gusto)
• 500 g de azúcar molida
• 1/ 4 de taza de agua
• Gotas de esencia de vainilla

Colocar en un recipiente, preferentemente en un bol de cobre o de acero inoxidable, el azúcar y el agua. Llevar al fuego y cocinar hasta que tome punto de bolita. Agregar la mermelada de frutas y continuar la cocción removiendo siempre con cuchara de madera. Cuando se vea el fondo del recipiente retirar del fuego, perfumar con la esencia y volcar en una asadera espolvoreada con azúcar molida. Enfriar. Cortar en rectángulos iguales, pasar cada uno por abundante azúcar molida y envolver en papel celofán
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011203_golosinas.html