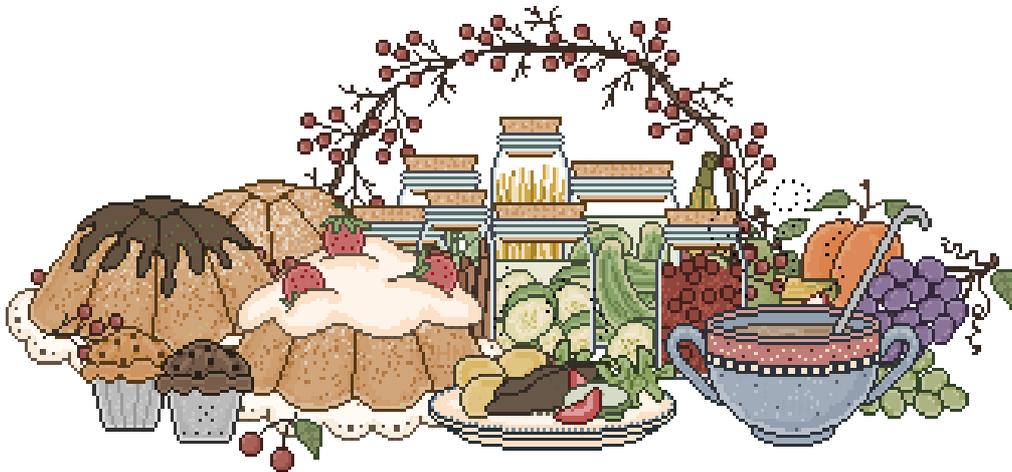


Recopilación Recetas *sín gluten* de **FAMALAP**



"Hasta hace casi un año, era impensable meterme entre fogones para hacer algún dulce "sín gluten", ahora gracias a internautas como MARIGUI de cuyos consejos, clases y espectaculares recetas, he aprendido muchísimo, gracias a BEHBEH por su ánimo y por sus logradas adaptaciones de recetas al mundo "sín gluten". gracias a CANIMA, CARITADEPAN, COOL, TENNY, MARGA72, FLOP2...etc...sín cuyos experimentos y aportaciones no me habría animado nunca..Gracias a ANGÉLICA, por dedicarme parte de su tiempo a hacer este proyecto realidad...y sobre todo, gracias a mis conejillos de indias, MIS HIJOS Y MARIDO, que han catado y disfrutado todo lo que he hecho, otorgándome el primer premio a la mejor cocinera del mundo (para ellos claro!!)... Espero que disfrutéis tanto como he disfrutado yo aprendiendo y consiguiendo mis primeros bizcochos "sín gluten" decentes."

Índice

Tres tartas de cumple	3
bizcocho "sin harina" de chocolate (beh).....	3
Tarta de Queso al Limón.....	3
Tarta de Orujo.....	4
Tarta Mousse de Chocolate.....	5
Tarta Tres Chocolates.....	6
Bizcocho de Nesquik.....	6
Brazo de gitano.....	7
Receta de crepes.....	8
Tortitas con nata.....	9
Magdalenas (Marigui).....	9
Magdalenas Tenny.....	10
Bizcocho de Manzana Alemán.....	11
Bizcocho de queso y limón.....	11
Quesada pasiega "ligth".....	12
Bombas de Queso.....	13
Flan.....	13
Flan de chocolate (microondas) facilísimo.....	14
Otro flan de chocolate.....	14
Bizcoflán.....	14
Nutella Casera.....	15
Mousse de fresas (light).....	15
Galletas "Blanco y Negro".....	16
Galletas de Mantequilla.....	17
Galletas Saladas Deliciosas.....	17
Spiro - Dogs.....	18
Empanada.....	19
Base para Pízza.....	19
Merluza Rellena al Horno.....	20
Croquetas (famalap).....	20

Tres tartas de cumple

El 20 y el 25 de febrero fué el cumpleaños de mi hija, mi marido y mi suegra y lo celebramos con estas tartas.



La de chocolate es una que puso Beh que era sin harina y en el microondas. Otra era de queso al limón y la que más éxito tuvo era la de orujo...uhmmm Ahora OS PONGO LAS RECETAS...

bizcocho "sin harina" de chocolate (beh)

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 muy esponjosa y pide, pero claro, para niños no vale, un puntito de licor, y así quedaría como un perfecto bizcocho borracho.

Bueno, la receta (es de microondas):

- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao (usé valr en polvo)
- 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)
- 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.

Hace falta un molde que sea bastante alto para que no desborde (yo tuve que hacerla varias veces porque al final me quedaba un mini-bizcocho...eso sí, muy rico)

TARTA DE QUESO AL LIMÓN

Ingredientes:

- 1/2 l. de nata
- 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

Preparación:

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 meclar 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
(es una receta de marga72)

Ahí vá la tarta de queso al limón...uhmmm, de rechupete, aunque le pondría menos zumo de limón.



És facilísima de hacer y nos encantó

TARTA DE ORUJO

Esta es una tarta que nos encantó y por supuesto, no apta para menores.



TARTA DE ORUJO

Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 80 gr. de leche
- 5 hojas de gelatina
- 50 gr. de orujo
- 600 gr. de nata
- fondo tarta (pasta brisa, bizcocho, galletas, etc.)

Preparación:

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 calentarse, le añadimos el orujo y la gelatina, removemos bien y lo dejamos enfriar un poco, antes de que enfíe 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 almibar 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

tarta MOUSSE DE CHOCOLATE.

Ingredientes:

12 galletas cookies de chocolate sin gluten
50gr. de mantequilla derretida
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

Elaboración:

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.

Es muy fácil de hacer pero sabe mucho a queso y al estar tan fría es mejor que la saques con más tiempo del congelador para que se reblandezca un poco.

El resultado lo podéis comprobar, quedó fantástica, pero de sabor a nosotros nos parecía que tenía demasiado queso además de ser una tarta más propia del verano porque cómo tiene que estar en el congelador, está un poco fría...Pero lo más importante, a mi hijo le encantó.



TARTA TRES CHOCOLATES

El 25 de Julio fué el cumple de mi cuñado y como en la aldea no tenía horno, me decidí a hacer la tarta de tres chocolates, que llevaba tiempo queriéndola hacer.... Está muy buena (a mi cuñado y demás les encantó) La presencia no es muy allá ya que el molde desmoldable que había llevado para la ocasión se me fastidió (se salía el líquido por todos lados) y tuve que hacerla en un molde de plum cake y encima el congelador tenía baches por el hielo... me han salido las capas un poco desiguales...vamos cositas sin importancia, lo bueno es la intención y lo rica que estaba.

Os pongo la foto para que veáis que pintita....



Ingredientes:

150 g de chocolate negro
 150 g de chocolate con leche
 150 g de chocolate blanco
 450 g de azúcar (para las poco golosas, reducir la cantidad de azúcar al gusto)
 1 litro de nata
 1/2 litro de leche
 3 sobres de gelatina

Instrucciones:

Mezclé la nata con la leche y lo repartí en tres porciones de medio litro cada una.

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 pone medio litro de nata con el chocolate negro, 150 g de azúcar y un sobre de gelatina en el vaso de la Thermomix, 7 minutos, a 90°, velocidad 5. Se vuelca sobre la masa de galletas. Se deja enfriar y cuajar.

Hacemos lo mismo con otro medio litro de nata, 150 g de azúcar el chocolate con leche y otro sobre de gelatina. Volvamos con cuidado sobre la capa de chocolate negro ya cuajada. Dejamos cuajar.

Lo mismo con el resto de nata, de azúcar, el otro sobre de gelatina y chocolate blanco 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.

Es de mundorecetas, y los consejos que copie fueron.... que cuando echamos una capa, metemos la tarta al congelador para que vaya enfriando mientras vamos haciendo la siguiente capa...Si solidifica, tenemos que rascar la superficie con un tenedor para que se adhiera la siguiente capa.

BIZCOCHO DE NESQUIK

Esta receta la adapté al mundo "sin gluten" marigui... somos ya varios de mi entorno que le estamos agradecidísimos.... es un bizcocho que gusta y además mucho tanto a niños como a adultos... y lo mejor de todo es que es facilísima de hacer.

Como hoy venían unos amigos a cuya hija (malísima comedora) le encata este bizcocho, le he dado la sorpresa y lo he hecho....uhm! delicioso y ya no quedan ni las migas.

Ingredientes:

Pongo la mitad de la receta porque sino sale un bizcocho muy grande

100grs de nesquik
 75 grs de azúcar
 100gr de harina (65gr de harina de arroz y 35 gr de maizena)
 2 huevos (medianos)
 75 grs de mantequilla
 75 gr de leche o nata (yo pongo leche desnatada)
 1 sobre doble de gasificantes

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, seguis los pasos y váis 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.

Probadlo.... seguro que será éxito seguro.... Esta receta se la he tenido que dar a varias amigas, les he dicho que pueden hacerlo con harina normal con gluten (a ver qué me dicen) y ya de paso les he dejado los datos para cuando tengan a algún celíaco en casa, sepan qué bizcocho hacer... y además con harinas fáciles de encontrar y baraticas

Allá van unas fotitos



Brazo de gitano

Hoy he hecho un brazo de gitano pero usé una receta que encontré de cool, creía que fué aquí pero debe ser en mundorecetas. Es facilísimo y se parece mucho a este de martalp.

La receta es:

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 uhhmmm! (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

mi primer bracito de gitano.



Para hacer la trufa, montáis nata con un poco de cacao.

Receta de crepes

Pongo las tres recetas de crepes que tengo.

1.- Receta de Mix C de Schar

55 gr de harina mix C de schar
1 huevo
1 cucharada de mantequilla derretida
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 tapalas.

1.-Crepes del recetario "77 recetas caseras sin gluten"

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, mermeladaetc...

3.-Receta que encontré en internet

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 viernes mi hijo tiene que llevar al cole unas filloas. Probé las tortitas, pero son algo más gorditas que los crepes y buenísimas.

Tortitas con nata

Como para el viernes, antes de las vacaciones de carnavales, los niños tienen que llevar algún producto típico de las fiestas, filloas, orejas dulces o flores de azúcar y nada de esto lo venden "sin", pues me he puesto a practicar... Como lo más fácil son las filloas, intenté adaptar



una receta de tortitas "con" al mundo "sin". Este es el resultado,

A nosotros no han encantado, eran como las tortitas del corte inglés, jugositas y esponjositas, uhmhhh! cayeron todas de una sentada (nos las comimos mi hijo y yo, ya que mi marido estaba trabajando y mi hija no es muy dulcera)

La receta:

- 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 de azúcar
- 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 minutico 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.

Buen provecho.

MAGDALENAS (MARIGUI)

la receta la he sacado del librito de thermomix para celíacos y el resultado es este
Ahí te pongo la receta

PASO 1

100 grs de almendras

PASO 2

3 huevos

130 grs. de azúcar

130 grs de mantequilla

PASO 3

150 grs de maicena

1 sobre doble de gasificante de Mercadona

1 pellizco de sal

PREPARACION

1. Ralle la almendra en velocidad 9. Saque y reserve

2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 2 minutos, 40º velocidad 3

3. Agregue los ingredientes del paso 3 y la almendra rallada reservada y mezcle 20 segundos en velocidad 1 1/2. Termine de revolver utilizando la espátula.

4. Vierta el preparado en capsulas para magdalenas, llenándolas solo hasta la mitad. Espolvoréelas con azúcar y métalas en el horno a 180º durante 20 minutos aproximadamente.

Marisa, la thermomix antigua y la nueva no tienen tantas diferencias. La puedes hacer exactamente igual, seguro que te salen bien.

El molde que utilizo es el de magdalenas de Ikea, que es rígido, pero con capsulas de papel también las he hecho y quedan muy bien. Besitos

las madalenas me han salido deliciosas, con un poco de la masa hice un bizcochito (del tamaño de un plato de postre) el cual mi hijo rellenó con nutella..... nos ha encantado



Las madalenas más pequeñas, las de molde de papel, les puse nutella sobre la masa y a medida que se iban haciendo se iba metiendo dentro, han quedado como las madalenas rellenas de chocolate. Las madalenas que son un poco más grande, las hice con molde de silicona. Y el bizcochito con un molde metálico que compré en una tienda todo a cien y me costó 0,90 eur

MAGDALENAS TENNY

Ayer hice estas madalenas...y como mi hijo quería un bizcocho de manzana, aproveché e hice 10 madalenas y con el resto de la masa hice el bizcochito (en un molde de 1 litro). No recordaba que tenía levadura de Adpan y entonces eché gasificante...quedaron bien, pero creo que estaría mejor con la levadura.

MAGDALENAS TENY

Ingredientes

- * 200 gr harina Adpan (repostería). La compro en Eroski-Consumer (no la tienen en todos sus establecimientos).
- * 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).

Elaboración:

- Horno precalentado a 200 °. 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 8 que compro en el Mercadona). 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 170°.
- 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.

A unas madalenas les puse virutas de chocolate (no tenía nutella para que quedaran como madalenas rellenas de chocolate)



BIZCOCHO DE MANZANA ALEMÁN

Como mi hijo tenía antojo de madalenas y bizcocho de manzana...y yo no tenía tiempo para hacer las dos cosas, aproveché y con la receta de las madalenas tenny, hice 10 madalenas y un bizcocho de manzana...allá va la receta que usé...otro día os pongo otra receta de la coca boba, para hacer el bizcocho de manzanas alemán....

Con la receta de las madalenas tenny...

Ingredientes

- * **200 gr harina Adpan (repostería). La compro en Eroski-Consumer (no la tienen en todos sus establecimientos).**
- * **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).**

Elaboración:

- **Horno precalentado a 200 °. 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 8 que compro en el Mercadona). 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 170°.**
- **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.**

Y este es el resultado...



BIZCOCHO DE QUESO Y LIMÓN

Ingredientes:

- 185 grs de mantequilla 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

Calentar el horno a 180° con calor solo abajo

Batir la mantequilla, el queso y la ralladura del limón con thermomix o varillas electricas 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 proxima 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.

Espero que os guste. Por supuesto, quería dedicar está receta y mi vuelta a mi amiga Famalap, por estar SIEMPRE AHÍ,

Pues he de felicitarte marigui por este delicioso bizcocho.... a mis hijos les encanta, ayer cenaron un par de trozos con leche (no tenían ganas de cenar en condiciones ya que merendaron tarde) y hoy en el desayuno lo primero que han hecho, ha sido preguntar si aún quedaba bizcocho para desayunar.... Deliciosooooo, (Aunque he de decir, que NO le puse ralladura de limón, porque a mi hijo no le hace mucha gracia... y me alegro un montón no habérsela puesto, ya que se nota ligeramente el toque de queso y con el limón habría pasado desapercibido....)UMHMHMH! a l@s muy golos@s os va a encantarrrrrr, está muy dulcito y esponjoso.

Por cómo se lo han comido mis hijos, creo que podrá competir con el de Nesquik (aunque creo que el de nesquik para mí sigue ocupando el primer puesto)

Aquí va la foto.... porque ya no queda nada de nada del bizcocho en cuestión... mi hijo se ha llevado el último trozo a una comunión al que han invitado.

(Me ha quedado más tostado que a marigui (no está quemado eh?) ya que mi horno calienta más de lo normal y me olvidé aislar el molde de la bandeja...pero aún así y todo, salió delicioso.



Quesada pasiega "lighth"

Es que no puedo evitar hacer cositas...después de tantos años sin hacer nada de nada, que me estoy desquitando... Pues he hecho una quesada pasiega lighth, creo que son iguales que las que hacen en Cantabria y está bastante buena

INGREDIENTES

- 1 Taza de maizena
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche desnatada
- 3 quesitos en porciones lighth
- 2 yogures desnatados, naturales o de limón
- 1/2 sobre de levadura o 1 sobre doble de gasificante
- 2 huevos

(Como no sabía cuánto era una taza, usé el yogur como medida en vez de taza)

Precalentamos el horno a 180°

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 1 hora y cuarto 180° (Yo como lo hice junto con el bizcocho de nesquik y éste a los 20 minutos tenía que estar a 160°, pues la quesada la hice los primeros 20 min a 180° y después a 160°.

Se deja enfriar y luego se mete al frigo para que termine de cuajar.

Y este es el resultado.



AH! que se me olvidaba...la receta la saqué del foro de mundorecetas

BOMBAS DE QUESO

500 ml de leche (usé desnatada...je,je, los kilos que no perdonan)
 gelatina (todas las hojas de un sobre...gelita)
 6 quesitos
 200gr de azúcar (se puede usar edulcorante)

Disolví la gelatina en la leche caliente (previamente la puse en remojo)
 Añadimos los quesitos y el azúcar (batimos bien) y seguimos mezclándolo bien en el fuego.
 Se caramelizan unos moldes y a otros les ponemos mermelada, luego le echamos un poco de la mezcla, más mermelada o caramelo y completamos con la mezcla anterior. Dejamos enfriar.... y listo para comer (mejor hacerlo la noche anterior)

Y para las que uséis la thermomix Se ponen en remojo la gelatina.... Luego mezclamos todo 8 min 90º velocidad 4-5. Paramos y quitamos la temperatura 10 segundos vel 6. Poner en los moldes...y seguir la receta anterior
 Este es el resultado.



"bombas de queso, unas con caramelo y otras rellenas de mermelada de moras caserita"
 AH! la receta la saqué de mundorecetas.com

FLAN

He probado varias recetas de flanes y quizás la que más nos ha gustado es esta....

4 huevos
 una lata pequeña de leche condensada
 la misma cantidad de la lata pero de leche normal (entera, semi o desnatada)

Se bate todo muy bien y se pone en un molde ya caramelizado

Y para caramelizarse el molde...4 cucharadas soperas de azúcar con unas gotitas de limón...hacemos el caramelo en la sartén....

Ponemos el molde en el horno previamente calentado al baño maría 180º unos 30 minutos

Sale de rechupete...

Podemos echarle más o menos la mitad de una tableta de chocolate derritiéndolo con la leche y mezclándolo con el resto de los ingredientes.... sale un flan de chocolate buenísimooooo uhmhhh!

Flan de chocolate (microondas) facilísimo

El otro día hice un flan de chocolate en el microondas que a mis hijos les encantó. La receta la saqué de mundorecetas y era:

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.

Cunado 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.

No puedo poner foto, porque cuando llegué del trabajo mis hijos y mi marido se habían zampado todos los flancitos (me salieron 6)

Otro flan de chocolate

Este fin de semana hice otro flan de chocolate, pero como me gusta cambiar... lo hice de la siguiente manera.

200cc de nata Pascual
300 cc de leche
1 paquete de flan chino mandarin (4 raciones)
1/2 tableta de chocolate Valor con leche

En un poco de leche 100 cc aprox, disolví el flan.

Calenté la nata y el resto de la leche con el chocolate. Cuando se deshizo el chocolate, le eché la mezcla de flan y leche y lo mezclé muy bien.Se echa en los moldes caramelizados y esperas a que se enfríen.... Están muy buenos, aunque personalmente, me gusta más el flán de chocolate al microondas anterior

Bizcoflán

Como tenía unas madalenas de esas envasadas que mi hijo abrió y no le apetecía comérselas, se me ocurrió que antes de que se estropearan había que aprovecharlas.... Como a mi hija (la no celíaca) le entusiasma los flanes, me acordé de una receta que creo que es de cool y que ví en mundorecetas y es un BIZCOFLAN, sólo que yo sólo hice el flán y puse las madalenas fileteadas por encima.

A verrrr, receta

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 madalenas 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 quemé por arriba)

Cuando esté frío se desmolda y adorna con nata, guindas o virutas de chocolate....



Como eran pocas las madalenas...se nota poco el bizcocho.... si queréis tener más bizcocho, le ponemos unas 8 madalenas....

Aquí os pongo las fotos de otros bizcoflanes que hice con las madalenas que mi hijo no termina de comerse y las aprovecho antes de que terminen estropeándose.



El bizcoflán osito

El corte

NUTELLA CASERA

Pues aprovechando un ratito este fin de semana (mientras otros disfrutaban reunidos o en la playa....)hice nutella o nocilla caserita..... umh! rica, rica y riquísima.... lo malo es que creo que sin thermomix no es factible... (si hay alguien que pueda adaptarla al mundo sin (thermomix) que lo haga y así podemos probarla todos.... uhm! qué buenísima ha salido.... Empecemos con los ingredientes:

Ingredientes:
 100gr de chocolate negro (yo usé nestlé postres)
 100 gr de avellanas (sólo tenía 40 gr y creo que son suficiente)
 100 gr de azúcar
 20 gr de mantequilla
 50 gr de leche (usé desnatada)

Picar muy bien las avellanas (hasta hacerlas polvillo, yo no las piqué mucho y quedaban trocitos... está muy rica, pero a lo mejor a los niños no les resulta atractivo encontrarlas). Triturar el chocolate y finalmente mezclar todos los ingredientes 2 minutos y medio 80º velocidad 6.

Sabe más a chocolate que la nocilla tradicional.... según unos amigos míos que les he hecho un sandwich dicen que sabe como la nocilla de antaño...rica, rica

Mousse de fresas (light)

Aunque me prometí no hacer nada dulce durante esta semana, este mediodía "pequé"... pero el pecado creo que es pequeño, porque el dulce es ligerito. Aún no lo he probado, pero esta noche le inco el diente si no se lo han zampado antes mis hijos.

MOUSSE DE FRESAS(light)

Para 4 personas

300g de fresas
 50 gr de queso de untar light (usé mozzarella 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.

Postre fácil, ligero y con una pinta de estar de rechupete.
 Edito para poner foto, aunque como siempre, la foto salió borrosa.



Y de sabor a mi hijo y a mi nos ha gustado mucho.

Galletas "BLANCO Y NEGRO"

Esta receta se sacó de mundorecetas y Beh la adaptó al mundo "SIN".

Son unas galletas facilísimas de hacer, vistosas y buenísimas

Receta:
 250 gr chocolate negro (yo usé nestlé postres)
 55 gr mantequilla
 100 gr azúcar
 2 huevos medianos
 210 gr harina Adpan
 1 sobre doble de gasificantes o 10 gr levadura Adpan
 1 pizquita de sal
 1 cucharadita de vainilla en polvo (yo no lo puse)
 azúcar glass

Yo usé la mitad de la receta y como no sabía cómo dividir el sobre de gasificante usé 5 gr de levadura adpan.

Se funde el chocolate y la mantequilla al baño maría o bien en el microondas. Lo mantenemos hasta que lo necesitamos

Batimos el azúcar y los huevos hasta que doblen el volumen y adquieran un tono pálido, una vez conseguido, se añade 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 170° y las horneamos con el horno sólo abajo durante 10 minutos hasta que craquelan. Deben quedar crujientes por fuera y muy blanditas por dentro. (quizás hagan falta 2 ó 3 min más)

Enfriar sobre una rejilla.



Un primer plano de las supergalletas

GALLETAS DE MANTEQUILLA

A mis hijos les encantan.

(receta del libro de thermomix para celíacos)

- Se pulverizan 200 gr de azúcar
- Se añade 130 gr de mantequilla blanda, 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 180° 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

forma. Y este es el resultado (la cámara no es buena y salen algo borrosas)



GALLETAS SALADAS DELICIOSAS

1 Paso

150 g de leche

50 g de aceite de oliva

1 huevo grande

1 cucharadita rasa de levadura panadería maizena o bicarbonato o medio sobre doble de gasificante

2 paso

300 g aproximadamente harina proceli

Preparacion

- 1 Ponga todos los ingrediente del paso uno en el vaso y mezcle 30 segundos, velocidad 4
- 2 Anada la harina y progame 30 segundo en velocidad 6 y a continuacion 1 minuto en velocidad espiga
- 3 saque la masa del vaso pincele dos laminas de papel de horno con aceite.ponga la masa entremedias y estirela muy fina.
- 4 Con la ruleta de corta masa (yo lo corte con la de las pizza) o con el cubilete, corte galletas a su gusto , pinchelas con un tenedor , pincelas con aceite de oliva, espolveree con sal y coloquelas sobre una bandeja de horno. Precaliente el este a 180 y hornee durante 8 o 10 minutos aproximadamente.
- 5 conservalas en un bote hermetico. son perfeta para aperitivo tambien puede esporveree las con pimienta .

Y este es el resultado (la cámara es malilla, así que se ven borrosas)



Parecían pancitos sin miga buenísimos, nos han gustado mucho. A unos les he puesto orégano. otros semillas de sésamo y a otros pimienta cinco bayas. Ya no queda ni uno. Yo las hice con levadura Las he hecho una y mil veces, y cada vez me salen más chulis.



SPIRO-DOGS

**(Es de la thermomix, pero se puede hacer sin ella)
Y es la misma receta que las galletas saladas.**

Ingredientes:

150 gr de leche (yo usé desnatada)

50 gr de aceite de oliva

1 huevo (yo puse mediano)

1 cucharadita de levadura panificable de maizena y una pizquilla de gasificante (se puede usar un sobre doble de gasificante)

300gr de harina proceli

Mezclé todo menos la harina (muy bien mezclado)... en la thermomix 30 seg velocidad 4

Añadimos la harina y mezclamos bien en la thermomix 30 seg vel 6 y después 1 minuto vel espiga.

Ponemos la masa entre dos papeles de horno engrasado y con una botella o rodillo la alisamos

Pra hacer los spiro dogs, cortamos un triángulo de lado un poco más grande que la salchicha, y ponemos una loncha de queso, otra de jamón o bacon, la salchicha y el ketchup y la mostaza (yo le puse tomate frito) enroscamos y pincelamos con huevo batido...lo ponemos al horno previamente caliente 180° unos minutos... hasta que empiece a dorarse.



EMPANADA

La empanada...ya sabéis, la base de abajo más grande que el molde dónde la vayáis a poner ...se rellena de lo que más nos guste, se tapa con más masa pero ya del tamaño del molde y cerramos bien con la masa que sobresale....se pincela con huevo batido y al horno previamente caliente 180° (horno encendido abajo) unos 20 min más o menos y luego encendemos arriba y abajo para que coja color la parte de arriba y ya estáaaa



El corte (pero es de la primera empanada que hice y como no le puse la masa de abajo más grande, se me abrió por todos lados...pero lo importante, es lo buena que está je,je,je,)

BASE PARA PIZZA

Como estuve el fin de semana fuera hoy me he encontrado con que no sabía que hacer para cenar.... mis hijos me pidieron pizza (hacía mucho tiempo que no la tomaban), y como no tenía bases de pizza "SIN" se me ocurrió que con la receta que uso para hacer galletas saladas, hacer la base.... Ha salido una mega pizza deliciosa (que era lo que quería mi hija, una pizza grandísima), y la hicimos una parte con jamón cocido, otra con chorizo y otra con atún.... Quizás sea la mejor que hemos comido nunca...

Os pongo la receta.(es de la thermomix, pero se puede hacer sin ella)

Ingredientes:

150 gr de leche (yo usé desnatada)

50 gr de aceite de oliva

1 huevo (yo puse mediano)

1 cucharadita de levadura panificable de maizena y una pizquilla de gasificante (se puede usar un sobre doble de gasificante)

300gr de harina proceli

Mezclé todo menos la harina (muy bien mezclado)... en la thermomix 30 seg velocidad 4

Añadimos la harina y mezclamos bien en la thermomix 30 seg vel 6 y después 1 minuto vel espiga.

Ponemos la masa entre dos papeles de horno engrasado y con una botella o rodillo la alisamos (dá para casi una pizza del tamaño de la bandeja del horno) y ya la podemos rellenar al gusto... con tomate, queso rallado (yo cogí un taco de queso y lo corté con unas tijeras en cuadritos chiquitines) y lo demásssss al gusto del consumidor.

La metí en el horno (previamente calentado) 180° en la bandeja de abajo y sólo horno abajo durante 10-15 min luego enciendo el grill para gratinar un poquillo por encima.

Pizzas



MERLUZA RELLENA AL HORNO

Es un plato buenísimo, facilito y muy lucido.

Compráis un merluza y decís que os la abran por el centro (quitándoos la espina central y la cabeza) con unas tijeras quitáis la espina de los laterales y la parte superior (oreja) que tiene mucha espina (esa parte la reserváis para otro momento y la hacéis rebozada o cómo más os guste...pero mejor no usarla en esta receta)

Una vez limpia la merluza o pescadilla de espinas, ponemos uno de los lomos en una fuente de horno, se sala y encima se le pone aquello que nos guste, (tortilla de gambas, tortilla de salmón ahumado, tortilla de ajetes, de gulas.....lo que sea) y se le pone encima el otro lomo(previamente con sal).

Hacemos una mahonesa espesa con un huevo, limón, sal y aceite (de oliva mejor) y cubrimos la merluza con toda la mahonesa

Metemos la fuente al horno previamente caliente (en medio) el horno encendido primero sólo abajo 180° unos diez minutos y después ponemos el gratin un rato hasta que la mahonesa quede doradita....

Está buenísimo y ojo! no hay problema de salmonelosis ya que al huevo de la mahonesa le estamos sometiendo unas temperaturas altísimas.

Croquetas (famalap)

La receta de las croquetas con maizena me la dió la madre de una amiga mía que es catalana (allá se usa mucho la maizena, o por lo menos en su entorno si se usa). En cuanto se enteró que mi hijo era celíaco me la dió.

INGREDIENTES

Jamón y pollo muy picadito (cantidad a ojo, depende de lo que te gusten rellenas)

Un trocito de cebolla (esto es opcional)

Por cada cucharada sopera colmada de maizena se pone un vaso lleno de leche (yo suelo poner 3 cucharadas de maizena y aprox 700cc de leche)

Un chorrito de aceite(el equivalente a un vasito de licor o chupito)

Un poco de sal y de manera optativa se puede poner pimienta o nuez moscada. (yo no lo hago porque no me gusta el sabor de la nuez moscada)

En una sartén pones el aceite y la cebolla muy menudita a pochar.

Cuando esté hecha la cebolla, le añades la leche con la maizena disuelta y la sal o si lo preferís echáis la maizena y la rehogáis e inmediatamente ponéis la leche, (yo la echo junto con la leche para evitar los grumos, pero si salen grumillos, podéis pasarla por la batidora). Removéis constantemente con una cuchara de palo hasta que espese la bechamel (tiene que separarse de la sartén o hacer como burbujas gordas).

La retiráis del fuego y la ponéis en un cuenco y le mezcláis el ingrediente elegido. Se pone a enfriar (es mejor hacerla por la noche para el día siguiente liarlas, o por la mañana y liarlas por la noche).

Cuando las liéis las pasáis por pan rallado, huevo batido y pan rallado y a la sartén.

(Las que veo que me van a sobrar sólo las paso por pan rallado y las congelo. Y cuando las voy a consumir según las saco del congelador, las paso por el huevo y el pan rallado y las frío sin dejar descongelar, como las croquetas que se compran)

Hay veces que las hago en la termomix y pongo el aceite con la cebolla 3 min 100°

Después echo la harina disuelta en la leche y una pizca de sal 7min 100° todo a veloc 1
Cuando se para (suele quedar bastante líquida) la pongo en un cuenco a enfriar, pero antes le mezclo el ingrediente elegido,
y en una cuantas horas está más espesa y manejable .



y estaban buenísimas



www.celiaconline.org

