

Resumen



Recetas

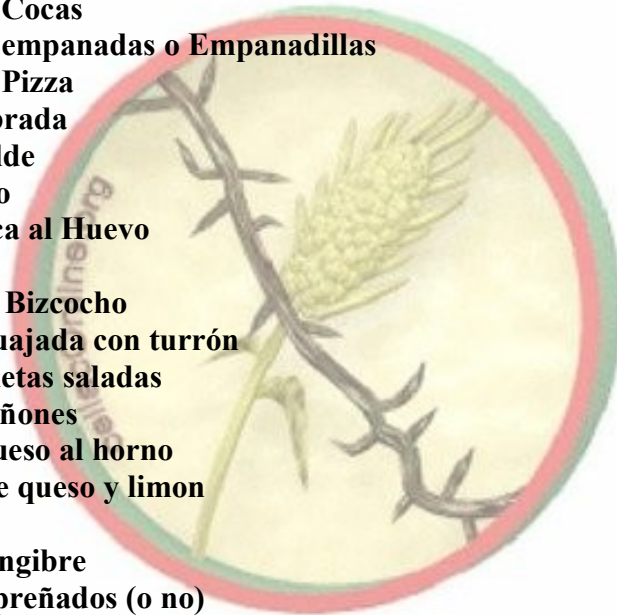
del Foro

Elaborado por Francina

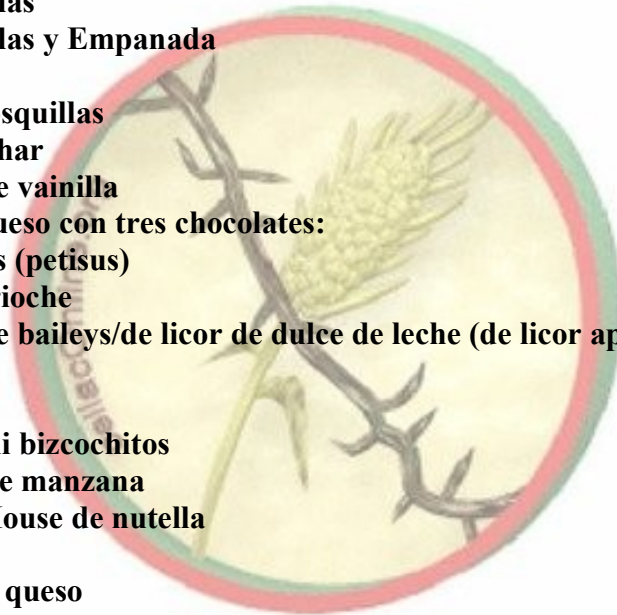
ÍNDICE RECETAS

Pág.

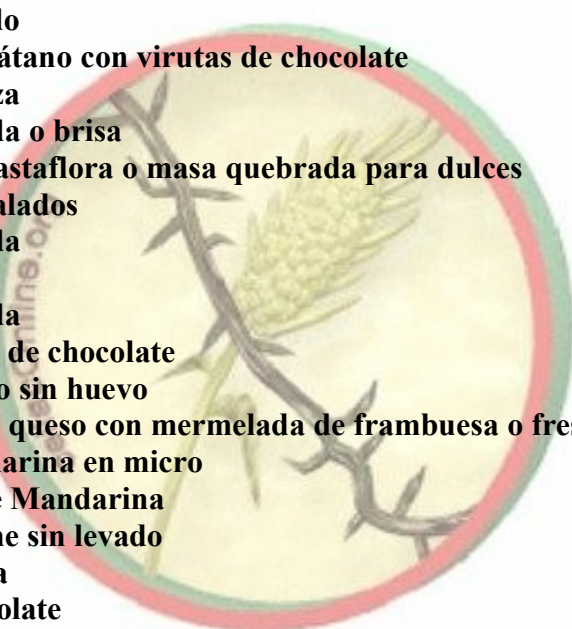
4	Pasta brisa
4	Flan de Coco
4	Flan de café bajo en grasa
4	Flan de café (de dos colores)
4	ALMENDRADOS crujientes.
5	QUICHE (masa quebrada)
6	Bizcocho de almendras
7	Bizcocho de naranja
7	Galletas saladas deliciosas
8	Hojaldre rápido
8	Magdalenas
9	Masa de Brioche
9	Pan de Leche
10	Masa para Cocas
10	Masa para empanadas o Empanadillas
11	Masa para Pizza
11	Masa Quebrada
12	Pan de Molde
12	Pan Rústico
13	Pasta Fresca al Huevo
14	Pastas
14	Plancha de Bizcocho
14	Pastel de cuajada con turrón
14	Pizza y galletas saladas
15	Tarta de piñones
15	Tarta de queso al horno
16	Bizcocho de queso y limon
16	Panecillos
17	Tarta de jengibre
17	Panecillos preñados (o no)
18	Tiramisu
18	Bizcocho de naranja
18	Panecillos
19	Pastelitos de leche
19	Pastel de bacon al microondas
20	Brownie al micro
20	Coca de nesquik
21	Tarta de requesón
21	Tarta de almendras
21	Tarta bombón
22	Bizcocho de claras
22	Coca de San Juan
23	Pudding – Flan de queso
23	Delicias de pollo o MaCnuggets
24	Canestrelli (similar a galletas de te)



- 24 **Coca de cilantro y coco**
- 24 **Pasta de Te sin gluten**
- 25 **Pan**
- 25 **Pizza**
- 26 **Bizcocho básico**
- 26 **Bizcocho 5 gustos**
- 27 **Bollos suizos sin gluten**
- 27 **Tarta de Piña**
- 28 **Bizcoflán**
- 28 **Bizcocho de naranja**
- 29 **Pan de Hamburguesa**
- 29 **Pa de pessic**
- 29 **Flan de almedras**
- 30 **Bizcocho de yogur de coco**
- 30 **Corona de chocolate y requesón**
- 31 **Churros**
- 31 **Empanadillas**
- 31 **Empanadillas y Empanada**
- 32 **Tartaletas**
- 32 **Orejas y rosquillas**
- 32 **Pan con Schar**
- 33 **Bizcocho de vainilla**
- 33 **Tarta de queso con tres chocolates:**
- 34 **Profiteroles (petisus)**
- 34 **Masa de brioche**
- 35 **Bizcocho de baileys/de licor de dulce de leche (de licor apto)**
- 35 **Panecillos**
- 36 **Madalenas**
- 36 **Bolitas mini bizcochitos**
- 36 **Buñuelos de manzana**
- 37 **Tarta de Mouse de nutella**
- 38 **Madalenas**
- 38 **Bombas de queso**
- 39 **Coca – Torta Secreta**
- 39 **Otra coca de yogur**
- 39 **Pa de pessic**
- 40 **Mousse de Melocotón**
- 40 **Delicias de arroz con leche**
- 40 **Caramelo líquido**
- 41 **Gominolas**
- 41 **Madalenas**
- 41 **Madalenas II**
- 41 **Helado de Nesquik**
- 42 **Donuts (Tb se pueden hacer buñuelos con esta masa)**
- 43 **Flan de chocolate**
- 43 **Pastel de Cabracho (surimi) al micro**
- 43 **Pastel de atún en micro**
- 43 **Flan de queso al micro**



- 43 Pate de mejillones
- 44 Piña rellena al horno
- 44 Batido de Limón
- 44 Tarta de queso
- 45 Madalenas con copete I y Sin Gluten
- 45 Empanadillas
- 45 Bizcocho con piñones
- 46 Coca rápida de verduras
- 46 Pan de molde
- 47 Flan de café bicapa
- 47 Pastas rellenas de chocolate
- 48 Galletas saladas
- 49 Grissines dulces
- 49 Pan de Leche en Pirex
- 49 Pastelitos de chocolates
- 50 Torta de RICOTTA con corazón de Nutella
- 50 Bizcocho rápido
- 50 Bizcocho de plátano con virutas de chocolate
- 51 Pan de Cerveza
- 51 Masa quebrada o brisa
- 52 Receta base pastaflora o masa quebrada para dulces
- 53 Receta para salados
- 53 Masa quebrada
- 53 Masa Sablee
- 54 Masa quebrada
- 54 Crema rápida de chocolate
- 55 Tarta de queso sin huevo
- 55 Dulce tarta de queso con mermelada de frambuesa o fresa sin huevo.
- 55 Bizcocho sin harina en micro
- 55 Bizcochuelo de Mandarina
- 56 Bollitos de leche sin levado
- 56 Dalkys de fresa
- 56 Dalkis de chocolate
- 57 Pan y empanadillas
- 57 Roscón de Reyes
- 58 Turrón de chocolates tipo Suchard
- 58 Pizza
- 58 Coca Yogur
- 59 Panecillos sin Levadura
- 59 Tarta de tres chocholates
- 60 Tarta de Manzana
- 60 Coca de yogur
- 60 Bizcocho de manzana sin huevos
- 61 Masa para Cocas
- 61 Brazo de gitano
- 62 Quiche Lorraine
- 63 Bombones de Almendra



Pasta brisa

- 65g.....azúcar glass ó **Sugarsol**
- 130gmantequilla
- 30g.....huevo
- 165gharina ó **Zelyac-bat**
- 50galmendra molida
- c.s.....canela
- c.s.....sal

Mezclar la mantequilla y el azúcar glass ó **Sugarsol**.
Añadir el huevo y el resto de ingredientes previamente mezclados.
Dejar reposar la masa en la nevera envuelta en film 24horas.
Forrar moldes encamisados y hornear a 180° durante 15 minutos

Flan de Coco

- _400ml.....leche de coco
- _400ml.....leche
- _280g.....huevos
- _200g..... azúcar
- _100g..... coco rallado
- _50glicor de coco Mangaroca.(opcional)

_ Preparar un caramelo con unas cucharadas de azúcar y caramelizar el molde donde haremos el flan.

_ Mezclar todos los ingredientes menos los huevos, pasar el brazo triturador y dejar reposar durante media hora aproximadamente.

_ Batir ligeramente los huevos y mezclar con el resto de ingredientes.

_ Verter la mezcla en el molde previamente caramelizado y cocer al baño maría hasta que este cuajado el flan.

*Nota: La textura de este flan es suave, como cualquier otro flan, sin que se noten los pequeños tropezones. El coco rallado que hemos puesto durante la cocción tiende a subir a la superficie, con lo que se queda una pequeña capa a modo de bizcocho de coco....que al darle la vuelta en el momento de desmoldar nos quedará debajo a modo de una base.

_ Postre apto para los "sin gluten" y cambiando el azúcar por un edulcorante adecuado, también es apto para los "sin azúcar".

Flan de café bajo en grasa

- 1L.....leche desnatada
- 2 cucharadas.....café soluble (al gusto)
- 1.....sobre de Flan preparado SG (8 raciones)

_ Disolver el contenido del sobre de flan en la leche, poner a calentar y sin dejar de remover llevar a ebullición.

_ Retirar del calor y añadirle el café soluble

_ Verter en el molde elegido previamente caramelizado, dejar que enfríe y meter en el frigorífico.

Notas:

_ No necesita azúcar, el preparado para flan ya lo lleva incluido.

_ *Si utilizamos un preparado de flan (p.ejem. el de la marca Eroski) será apto para los "sin gluten"

Flan de café (de dos colores)

-1L.....Nata 35% M.G.

-350ml.....café

-1.....sobre de Flan preparado SG ROYAL (8 raciones)

-Disolver el contenido del sobre de flan en la nata, poner a calentar y sin dejar de remover llevar a ebullición.

- Retirar del calor y añadirle el café caliente (sin remover mucho pq sino no se separan los 2 colores)

-Verter en el molde elegido (sin caramelizar) , dejar que enfríe y meter en el frigorífico.

Notas:

_ No necesita azúcar, el preparado para flan ya lo lleva incluido.

_ *Si utilizamos un preparado de flan (p.ejem. el de la marca eroski) será apto para los "sin gluten".

ALMENDRADOS crujientes.

_ 2.....claras de huevo

_ c.s.....sal

_ 150g.....azúcar

_ 2 u..... almendras amargas (ó esencia de almendras amargas, media cucharadita)

_ 200g.....almendras molidas

_ ralladura de la piel de un limón

_ c.s..... de almendras picadas groseramente para decorar.

_ Batir las claras de huevo con la pizca de sal a punto de nieve.

_ Añadir el azúcar poco a poco mientras seguimos montando las claras y el azúcar este totalmente incorporado.

_ Añadir las almendras molidas (con piel tienen mucho más sabor) y las almendras amargas o esencia y la ralladura de limón y mezclarlo todo hasta obtener una mezcla homogénea.

_ Precalentar el horno a 150° C.

_ Poner la masa en una manga pastelera y con boquilla lisa (o como se quiera) escudillar pequeños botones de masa sobre la bandeja cubierta con papel de hornear. También se puede escudillar formando bolitas con una cucharilla de postre.

_ Espolvorear por encima de las bolitas de masa los trozos de almendra en trocitos que hemos picado.

_ Hornear durante 25 ó 30 minutos hasta que se empiecen a dorar.

_Una vez horneados separarlos de la placa y dejarlos enfriar.

*Apto para los "sin gluten"

QUICHE (masa quebrada)

Receta de la masa (del libro termomix para celiacos):

250 grs. de harina sin gluten (PROCELI)

100 grs. de mantequilla

100 grs. de agua

1 cucharadita de levadura panadería marca Maicena (Yo use levadura d adpan)

1 pellizco de sal y otro de azúcar

Ponga todos los ingredientes en el vaso por el orden que están escritos y programe 15 seg. vel. 6. Estírela muy finita. Salen 2 tartaletas de 26 cm.

Es cierto, sale masa para dos quichés. La mitad está en film en el frigo, para mañana.

Relleno (receta de Auro)

Ingredientes Relleno

200 gr. bacón ahumado (Marca Tello)

200 gr. queso Enmental

100 gr. De Leche

250 gr. de nata

30 gr. de harina

30 g Mantequilla

1 cucharadita Aceite

3 Huevos

Sal y Pimienta



Precalentar el horno a 200°, estiraremos la masa y forramos un molde de tartaleta de unos 26-28 cm. (no preocuparos si se rompe, esta masa, admite parches)

Una vez forrado el molde, cubrirlo con papel de aluminio (albal) y a su vez con garbanzos o algún tipo de pesitos y hornearla durante 15 minutos, mientras haremos el relleno.

Vierta en el vaso el queso y rallarlo a velocidad máxima durante 10 segundos y reservar a continuación ponga en el vaso en bacón, a trozos o tiras sin la corteza (no sin antes reservar algunas tiritas para decorar) programe 4 seg. A vl. 5 y reserve.

Sin lavar el vaso haga una bechamel, poniendo en el vaso, la leche, la nata (reservar 50 gr. de nata) la harina, la mantequilla, el aceite, la sal y la pimienta programe 6 minutos temp.90° vl. 3 cuando acabe añada primero el queso y después los huevos y la nata reservada mezcle a vl. 3 unos 6 seg.

Extienda sobre la base de la tartaleta semi-horneada el bacón picado y a continuación la mezcla del vaso, adorne por encima con las tiras de bacón reservadas e introdúzcala en el horno a 180° durante 25-30 minutos (calor arriba y abajo) con cuidado de no pasarnos con el horneado, por que el punto ideal de esta tarta es que quede cremosa, si acabado el tiempo esta blanquita por encima ponerle unos segundos el gratinador, sin quitarle ojo que se quema rápido.

Bizcocho de almendras

Para la cobertura :

150 grs. de almendras crudas

130 grs. de mantequilla

100 grs. de azúcar

100 grs. de agua

Para el bizcocho:

150 grs. de azúcar

3 huevos

200 grs. de nata líquida

200 grs. de maicena

1 sobre de levadura de panadería marca Maicena

1 pellizco de sal

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 seg., vel. 3 ½. No deben quedar muy trituradas. Póngalas en un cuenco grande y reserve. Ponga los ingredientes restantes de la cobertura en el vaso y programe 3 min., 90°, vel. 2. Vierta sobre las almendras y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el mismo el azúcar y los huevos. Programe 5 min., 40°, vel. 3. Quite la temperatura y programe otros 5 min. a la misma velocidad.

Añada la nata, la maicena, la levadura y la sal y programe 4 seg., vel. 1. Termine de mezclar con la espátula.

Vierta el preparado en un molde alto engrasado y enharinado con maicena e introdúzcalo en el horno precalentado a 180°, durante 20 min. aproximadamente.

Pasado este tiempo, desmolde el bizcocho, extienda por encima la cobertura e introdúzcalo nuevamente en el horno de 10 a 15 min., a la misma temperatura.

Deje enfriar el bizcocho sobre una rejilla y espolvoree con azúcar glas si lo desea.

Si quiere hacer otro bizcocho de nuestras recetas, cambie la harina por maicena.

Bizcocho de naranja

150 grs. de azúcar

3 huevos

1 naranja de zumo

100 grs. de mantequilla o aceite sin sabor

1 sobre de levadura panadería marca Maicena

1 pellizco de sal.

1 yogurt natural o 100 g. de leche

200 grs. de maicena

Con el vaso y las cuchillas bien secos, pulverice el azúcar durante 30 seg. en vel. 9.

Añada los huevos y la naranja con piel bien lavada y partida en cuatro trozos. Triture durante 30 seg. en vel. 9 y programe a continuación 1 min., 40°, velocidad 1.

Agregue el resto de los ingredientes y bata unos segundos en velocidad 4.

Eche la mezcla en un molde engrasado y hornee a 180° durante 30 min. aproximadamente.

Nota: Se puede poner la masa en la bandeja del horno y cortarla en cuadraditos

espolvoreados con azúcar glas.

Galletas saladas deliciosas

1º paso:

150 grs. de leche

50 grs. de aceite de oliva

1 huevo grande

1 cucharada rasa de levadura panadería marca Maicena

2º paso:

300 grs. de aprox. de harina sin gluten (Procelli p.e.)

Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y mezcle 30 seg., vel. 4.

Añada la harina y programe 30 seg. en vel. 6 y a continuación 1 min. a vel. espiga

Saque la masa del vaso. Pincele dos láminas de papel de horno con aceite. Ponga la masa entremedias y estírela muy fina.

Con la ruleta de cortar masas o con el cubilete, corte galletas a su gusto, pínchelas con un tenedor, pincélelas con aceite de oliva, espolvoree con sal y colóquelas sobre una bandeja de horno. Precaliente este a 180° y hornee durante 8 o 10 min. aproximadamente.

Consérvelas en un bote hermético. Son perfectas para aperitivos. También puede espolvorearlas con pimienta.

Variantes: Puede sustituir la leche por soda. El resto de la receta es igual.

Hojaldre rápido

200 grs. de mantequilla congelada, en trocitos pequeños

200 grs. de harina in gluten

90 grs. de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)

1/4 cucharadita de sal

Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 20 seg. en vel. 6. Retire la masa del vaso, haga una bola con ella, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 min.

Pasado el tiempo, espolvoree una superficie plana con harina sin gluten y ponga la masa sobre ella. Estírela dándole forma de rectángulo.

A continuación, doble la masa en tres partes, montando una parte sobre la otra. Gírela y con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.

Repita tres veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 min. antes de usarla.

Estírela entre dos papeles de horno espolvoreados con harina sin gluten. Córtelas a su gusto (en la foto hemos cortado círculos de 8 o 10 cm.). Pinte con caramelo líquido y pegue láminas de manzana en forma decorativa, pínchelas con mantequilla derretida, espolvoréelas con azúcar glas y hornéelas a 200° durante 20 min. aproximadamente.

También puede confeccionar pequeños volovanes o bastoncitos.

Nota: Si quiere hacer volovanes, corte con un cortapasta círculos y uno de ellos córtelo en el centro haciendo un aro. Pinte con huevo o agua todo el borde del círculo entero y pegue el aro. Píntelo con huevo pinchando el centro de la base y hornéelo igual que el resto, pudiendo hacerlos de varios tamaños.

Magdalenas

1º paso:

100 grs. de almendras crudas

2º paso:

130 grs. de azúcar

3 huevos

130 grs. de mantequilla

3º paso:

150 grs. de maicena

1 sobre de levadura panadería marca Maicena

1 pellizco de sal

Ralle las almendras en vel. 9. Saque y reserve.

Añada los ingredientes del 2º paso y programe 2 min., 40°, vel. 3.

Agregue los ingredientes del paso 3º y la almendra rallada reservada y mezcle 20 seg., a vel. 1½. Termine de revolver utilizando la espátula.

Vierta el preparado en cápsulas para magdalenas, llenándolas solo hasta la mitad.

Espolvoréelas con azúcar y métalas en el horno precalentado a 180°, durante 20 minutos aproximadamente.

Masa de Brioche

1º Paso:

150 grs. de leche

100 grs. de mantequilla

100 grs. de azúcar

30 grs. de levadura prensada fresca

1 pellizco de sal

2º Paso

3 yemas de huevo

30 grs. de leche en polvo

3º Paso:

350 grs. aprox. de harina sin gluten (dependerá del tamaño de las yemas)

Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40°, vel. 4.

Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 seg. en vel. 6.

Incorpore la harina y amase 15 segundos en velocidad 6. A continuación programe 2 minutos en velocidad espiga. Esta masa servirá de base para muchas preparaciones.

Puede ponerla en un molde engrasado, pintar la superficie con huevo, espolvorear con azúcar humedecida con unas gotas de agua y esperar que doble el volumen.

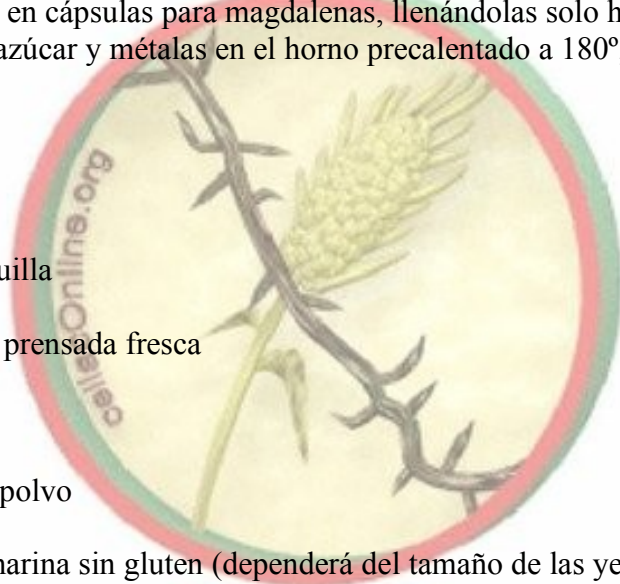
A continuación, con el horno precalentado a 180°, hornee durante 30 minutos aproximadamente

Para que se conserve mejor, haga lonchas y congélelas envueltas en film transparente.

Son ideales para desayunos y meriendas.

Si lo prefiere, puede estirar la masa entre dos plásticos o papel de horno, dejándola muy finita. A continuación píntela con mantequilla en pomada y cubra con mermelada o almendras troceadas con azúcar o con el relleno que Ud. prefiera

Enrolle la masa apretando bien, pincele con agua o huevo el final de la masa para que



quede bien sellada. píntela con huevo y pártala en rodajas de unos 3 cm. aproximadamente, rellene un molde con estas rodajas, dejando un dedo de separación entre cada una. Precaliente el horno a 180° y hornee de 15 a 30 minutos. Variantes: También puede hacer preparaciones saladas, rellenas con queso y nueces, con sobrasada, con jamón y queso, etc. y ponerlas en cápsulas de magdalenas o trufas y hornearlas.

Pan de Leche

1° Paso:

250 grs. de leche

50 grs. de mantequilla

50 grs. de azúcar

40 grs. de levadura prensada fresca

2° Paso:

1 huevo

1 pellizco de sal

3° Paso:

400 a 450 grs. de harina sin gluten

Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40°, vel. 2.

Añada los ingredientes del 2° paso y mezcle 10 seg. en vel. 4.

Ponga la harina y mezcle 15 seg. en vel. 9 y a continuación 2 min. en vel. espiga

Saque la masa y trabájela un poco con las manos. Divídala en dos, engrase dos moldes de cake y ponga la masa en los mismos, dejando que doble su volumen.

Precaliente el horno a 180°, introduzca los panes y hornee de 20 a 25 min.. Desmóldelos en caliente y póngalos sobre una rejilla.

Una vez fríos, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas antes de consumirlas. Puede tostarlas y en ese caso, no necesita descongelarlas.

Variante: A este pan puede añadirle pasas, anises, semillas de sésamo, etc.

Masa para Cocas

1° Paso:

50 grs. de aceite

50 grs. de manteca de cerdo

100 grs. de agua

1 cucharadita de sal

20 grs. de levadura prensada fresca

2° Paso:

250 grs. aproximadamente de harina sin gluten

1 pellizco de sal

Ponga todos los ingredientes del paso 1° en el vaso y programe 30 seg., 40°, vel. 4.

Incorpore la harina y el azúcar, mezcle 15 seg. en vel. 6 y a continuación 1 min. en vel. espiga.

Saque la masa con las manos engrasadas, póngala sobre la bandeja del horno y estírela muy finita. Pinche bien toda la superficie con un tenedor

Trocee en el Thermomix los ingredientes que quiera ponerle y cubra la masa con el

preparado, distribuyéndolo bien. Deje reposar unos minutos.
Precaliente el horno a 225° y hornee la coca durante 20 minutos aproximadamente.

Masa para empanadas o Empanadillas

1° Paso:

100 gr.s de agua

50 grs. de leche

50 grs. de vino blanco

450 grs. de mantequilla o manteca de cerdo

½ cucharadita de azúcar

1 cucharadita de sal

40 grs. de levadura prensada fresca

2° Paso:

2 huevos

3° Paso:

400 a 450 grs. aproximadamente de harina sin gluten

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 1 min., 40°, vel. 4.

Añada los huevos y mezcle 10 seg. en vel. 2.

Añada la harina y amase 30 seg. en vel. 9 y a continuación programe 2 min. en vel. espiga.

Saque la masa del vaso, dividiéndola en dos partes y dejando una un poco mas grande que la otra. Estire ambas partes ayudándose con dos papeles de horno ligeramente engrasados con aceite, procurando que la masa quede muy fina.

Coloque la masa grande en la bandeja del horno, con el papel debajo y rellénela a su gusto. Cubra con la otra parte de la masa, sellando bien la empanada.

Píntela con huevo, pínchela y hornéela a 180° durante 20 o 30 minutos aproximadamente

Masa para Pizza

1° Paso:

150 grs. de leche

150 grs. de agua

50 grs. de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

30 grs. de levadura prensada fresca

2° Paso:

400 grs. aproximadamente de harina sin gluten

Ponga todos los ingredientes del paso 1 y programe 1 min., 40°, vel. 2.

Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 seg. en vel. 6 y a continuación 2 min. en vel. espiga

Saque la masa con las manos mojadas en aceite.

Estire la masa con dos plásticos o dos papeles de horno, dejándola muy finita. Ponga sobre la masa los ingredientes a su gusto y riéguelos con un hilito de aceite

Precaliente el horno a 200° y hornee de 15 a 30 minutos, dependiendo del tamaño y del grosor de la masa.

Variantes: También puede confeccionar pequeñas pizzas para aperitivo, con

ingredientes variados

Masa Quebrada (Tipo 1 y Tipo 2)

Tipo 1:

250 grs. de harina sin gluten
100 grs. de mantequilla
100 grs. de agua
1 cucharadita de levadura panadería marca Maicena
1 pellizco de sal y otro de azúcar

Tipo 2 :

300 grs. de harina sin gluten
130 grs. de mantequilla blanda
2 huevos
100 grs. de azúcar
1 cucharadita de levadura panadería marca Maicena
1 pellizco de sal

Ponga todos los ingredientes en el vaso por el orden que están escritos y programe 15 seg. vel. 6. Estírela muy finita. Salen 2 tartaletas de 26 cm.

Nota: La masa del tipo 1 es ideal para pasteles salados y la masa del tipo 2 para pasteles dulces.

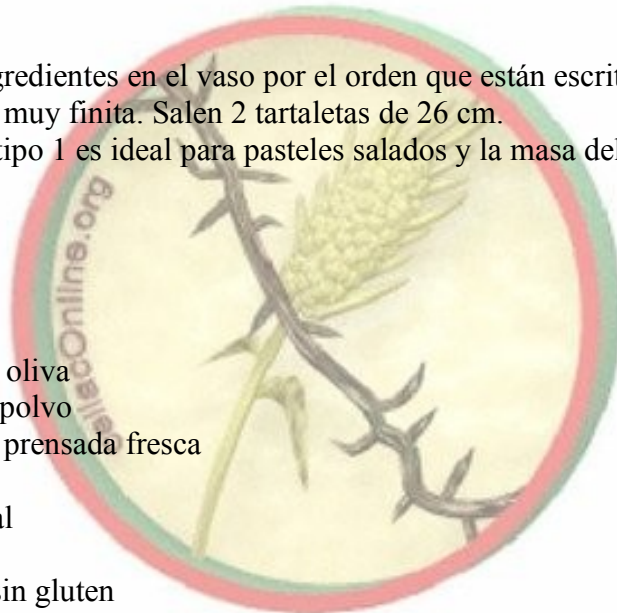
Pan de Molde

1º Paso:

250 grs. de agua
50 grs. de aceite de oliva
30 grs. de leche en polvo
30 grs. de levadura prensada fresca
30 grs. de azúcar
½ cucharadita de sal

2º Paso:

350 grs. de harina sin gluten



Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min.,40°,vel. 2.

Añada la harina y programe 15 seg. en vel. 6 y a continuación 2 min. en velocidad espiga.

Saque la masa con las manos mojadas en aceite. Engrase un molde de plum-cake con aceite. Amase un poco la masa con las manos y póngala dentro del molde alisando la superficie. Pulverícela con agua (hágalo con un spray) y deje que doble el volumen nuevamente.

Precaliente el horno a 180°,introduzca el pan y hornee de 20 a 25 min., poniendo un vaso con agua dentro del horno. Desmóldelo y póngalo sobre una rejilla.

Para conservarlo, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas del mismo antes de consumirlas. Puede tostarlas y, en este caso, no es necesario descongelarlas.

Nota: Le puede poner pipas, de girasol, como en la foto, pintando la superficie con aceite.

Pan Rústico (Tipo 1 y Tipo 2)

TIPO 1:

1º Paso:

300 grs. de leche

70 grs. de mantequilla

30 grs. de azúcar

40 grs. de levadura prensada fresca

2º Paso:

1 cucharadita de sal

400 grs. aprox. de harina Proceli panificable con fibra

TIPO 2:

1º Paso:

350 grs. de agua templada

40 grs. de aceite de oliva

40 grs. de leche en polvo

40 grs. de levadura fresca de panadería

1 cucharadita de sal

1 pellizco de azúcar

2º Paso:

500 grs. aprox. de harina Proceli panificable con fibra

Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40°, vel. 2.

Añada los ingredientes del paso 2 y programe 20 seg. en vel. 9 y a continuación 2 min. en velocidad espiga

Deje la masa en el vaso del Thermomix hasta que doble su volumen.

Saque la mitad de la masa y amase lo que queda en el vaso 30 seg. en vel. 9. Sáquela con las manos mojadas en aceite y haga lo mismo con la otra mitad de la masa

Trabaje la masa con las dos manos mojadas en aceite hasta que la mezcla sea homogénea

Dele la forma deseada: o bien como lo ve en la foto, formando una bola y haciendo hendiduras con la punta de la espátula, en barritas pudiendo poner semillas o haciendo rosquillas como en la foto. Espolvoree los panes de harina, póngalos en una bandeja de horno engrasada con aceite y déjelo hasta que doble otra vez el volumen.

Precaliente el horno a 200°, ponga en un rincón del mismo un recipiente con agua y hornee el pan de 25 a 30 minutos (el tiempo dependerá del tamaño del pan).

Variantes: A este pan puede añadirle pasas, cominos, aceitunas negras troceadas, pipas, avellanas, nueces, semillas de sésamo, etc.

Pasta Fresca al Huevo

300 grs. aprox. de harina sin gluten

1 cucharada de aceite

3 huevos grandes

1 poquito de sal

Ponga todos los ingredientes en el vaso, por el orden en el que aparecen en la lista y programe 30 seg. en vel. 3. A continuación amase 1 min. en velocidad espiga. Estire muy bien la masa sobre papel de horno, espolvoreando con harina sin gluten. Cuando este muy fina, haga cuadrados de masa para hacer canelones o lasaña. También puede hacer pequeños cuadraditos, triángulos o tiras finitas. Si dispone de la maquina italiana corta pastas, podrá hacerlo mas fácilmente. Hierva la pasta durante 2 o 3 minutos en agua salada con un poco de aceite. Una vez cocida, escurra y póngala sobre papel de cocina. Sírvalo con una salsa a su gusto. Nota: Si quiere hacer cintas y no tiene la maquina italiana, estire la masa muy finita. Haga un rectángulo, espolvoréelo bien de harina y haga un rulo con toda la masa, cortando luego con un cuchillo muy afilado aros muy finitos y así ya tiene las cintas. Estírelas y cuézalas en agua hirviendo.

Pastas

1º Paso:

200 grs. de azúcar

2º Paso:

130 grs. de mantequilla

1 huevo para amasar y otro para pintar

3º Paso:

250 grs. de maicena o harina sin gluten.

Con el vaso muy seco, pulverice el azúcar en vel. 9.

Añada la mantequilla y el huevo y bata durante unos segundos.

Agregue la maicena y amase 10 seg. en vel. 6.

Cubra una bandeja de horno con papel vegetal o engrásela..Extienda la masa y dele forma de galletas con un corta pastas o con el cubilete..Colóquelas en la bandeja..Hágales unos agujeritos con un tenedor, píntelas con huevo, espolvoréelas con azúcar y adórnelas con trocitos de guinda, nueces o a su gusto. Hornee a 180° hasta que estén bien cocidas.

Plancha de Bizcocho

1º Paso:

4 huevos enteros

120 grs. de azúcar

2º paso:

120 grs. de maicena

1 cucharadita de levadura panadería marca Maicena

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos con el azúcar. Programe 6 min.,40°, vel. 3.

Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y vuelva a batir otros 6 min. en vel. 3.

Añada la maicena y la levadura y programe 20 seg. en vel. 1.

Eche la mezcla en una bandeja de horno cubierta con papel parafinado o engrasada, alise bien la superficie y métala en el horno previamente precalentado a 180°, durante 10 minutos aproximadamente.

A continuación espolvoréela con azúcar glas, enróllela hasta que se enfríe y guárdela

metida en una bolsa de plástico para que no se endurezca. Una vez fría desenróllela, rellénela al gusto y vuelva a enrollar.

Variantes: Con estos ingredientes también puede hacer un bizcocho poniendo la mezcla en un molde engrasado, para luego cortar en capas y rellenarlo, aumentando el tiempo del horno de 20 a 25 minutos. También puede cortar con un corta pasta la plancha de bizcocho como en la foto, haciendo pastelitos y rellenándolos con nata o crema a su gusto

Nota: También puede hacer pequeños bizcochos o tortitas redondas, espolvoreadas con azúcar en grano y dejándolas sin despegar del papel, así no se endurecerán. Son ideales para desayunos y meriendas.

Pastel de cuajada con turrón

1 litro de leche entera
2 huevos
3 sobres de cuajada en polvo de eroski
180gr de azúcar
20gr de azúcar vainillada.

Todo junto en el vaso de la th, 10 minutos, temp. 100° vel.4. Humedecemos un molde con agua para poderlo desmoldar mejor o pincelamos el molde con caramelo líquido. Echamos el flan en el, esperamos que enfrie un poco y a la nevera durante un par de horas. De un día para otro mejor.

Pizza y galletas saladas

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

Tarta de piñones

Ingredientes para la tarta:
3 huevos grandes no refrigerados
240 gr. azúcar
120 gr. de harina panificable adpan
100 gr. de harina de arroz
110 gr. aceite girasol

75 gr. de leche entera
30 gr. de piñones
1 sobre doble gasificante (mercadona)
Ingredientes para adornar
1 huevo grande
150 gr. de piñones
Azúcar

Batimos los huevos con el azúcar hasta que el azúcar se disuelva bien con los huevos y ya no se aprecie. Añadimos la leche y el aceite y batimos hasta obtener una mezcla homogénea. Añadimos la harina de adpan y la de arroz ya mezcladas con el sobre gasificante y batimos hasta obtener una masa homogénea y densa y añadimos los 30 gr de piñones y mezclamos con una cuchara.

En un molde untado con mantequilla y enharinado vertemos la masa y la introducimos en el horno precalentado a 180° temperatura turbo (posición ventilador con tres aspas) durante 40 minutos. Una vez hecho con un pincel pintamos toda la superficie de la tarta con el huevo batido y extendemos los piñones y el azúcar generosamente y gratinamos aprox. 5 minutos sin dejar que se quemen los piñones.

Tarta de queso al horno

4 huevos
1 yogurt natural
1 medida de yogurt azúcar
4 quesitos o 220 ml nata líquida (el cartón pequeño)
1 medida yogurt de aceite de girasol
1 tarrina de philadelphia (la de 250 gr. aprox)
1 medida yogurt de harina (yo utilicé proceli panificable)
1 sobre doble gasificante mercadona

Batimos introduciendo los ingredientes en el orden en el que aparecen poco a poco y lo echamos en un molde untado con mantequilla y enharinado lo introducimos en el horno caliente previamente a 180° durante 45 minutos modo posición turbo (ventilador con tres aspas). Si vemos que se quema la superficie tapamos rápidamente sin dejar que pierda temperatura con papel albal. Comprobar con un palillo que esté hecha transcurrido el tiempo. Está riquísima y es facilísima de hacer.

El molde aproximadamente es de 30 o 45 cm por 15 cm. Durante la cocción sube bastante.

Bizcocho de queso y limón

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 azucar 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.

Panecillos (ara unos 24 panecillos)

- 250g. harina Procelli
- 250g. harina arroz Nomen
- 4 huevos
- 600cc. de *leche
- 4 gaseosas de papel o gasificante de mercadona (4 sobres dobles)
- sal, aceite

* La leche puede sustituirse por bebida de soja.

Se mezclan con la batidora los líquidos (huevos, soja, sal y un chorro de aceite) y se añaden las harinas, previamente mezcladas con las gaseosas de papel.

Se bate todo bien hasta que adquiere una consistencia esponjosa.

Se cubre una bandeja de horno con papel vegetal, y se va poniendo la masa con una cuchara, haciendo la forma del panecillo. Como es tan esponjosa, se puede poner con la cuchara sin necesidad de amasarla con las manos.

Para quitar los picos y alisar la masa se pincela con un poquito de agua.

Se pueden espolvorear con hierbas o hacerlo rellenos de chorizo, taquitos de jamón, queso,.....a gusto del consumidor.

Precaentamos el horno y luego los metemos a 175° unos 30-35 minutos, dependiendo de la potencia del horno. La bandeja se coloca justo en el medio y con la función de calor arriba y abajo.

Nota:

Si no nos apañamos con la cuchara se les puede dar forma con las manos mojandonoslas antes con un poco de agua.

Con el gasificante de mercadona se echa 1 pareja de gasificante por cada huevo, en este caso como se ha indicado, cuatro

Tarta de jengibre

- 300 grs de azucar moreno
- 500 grs de harina (mix C de Schär)
- 1 sobre doble de gasificante
- 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

2 huevos
250 ml de suero de leche
175 grs de miel

1. Precalentar el horno a 160°. 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.

Panecillos preñados (o no)

225 ml de agua templada
225 ml de leche templada
40 gr de mantequilla derretida
275 mg de harina Glutenstop
1 sobre de levadura de pan de Maizena.

Mezclar primero los líquidos y luego la harina y la levadura con la batidora. Dejar reposar la masa tapada con un paño húmedo unos 30 minutos, sin mover. Hacer los bollitos con un cucharón y pincelarlos con agua para que no queden puntas. Luego meter en el horno, a bajo, un recipiente con agua para que de humedad. Cuando el horno esté a 200 grados meter los bollitos bastante abajo.

Deben estar una media hora pero depende del horno, cuando tengan buen color .

Yo no tenía harina glutestop y le puse MIX B de Schar

Para hacerlos preñados, primero pones un pegote de masa en la bandeja (la bandeja con un papel de horno o bandeja de silicona, para que no se peguen a la bandeja) luego pones un trozo de chorizo, o dos oncitas de chocolate...lo que queráis, y después otro pegote de masa lo tapáis.

Ponerlo separados ya que en el horno crecen

Yo sólo puse horno encendido sólo abajo...pero hay que ponerlo arriba y abajo para que no se chafen o aplanen (a mi se me chafaron al final...y menudo disgusto...con lo chulis que se veían en el horno...pero aún así, salieron muy tiernos y ricos, ricos....)

Tiramisu

100-150gr de azúcar (según si somos muy dulceros o no)
300-400 ml de nata (yo puse 400 , o sea, dos tarrinas pequeñas)
una tarrina de mascarpone (250 gr)
café cargadito y un chorrito de licor café
3 claras de huevo (en realidad se ponen las claras y las yemas... pero como si tenía claras pasteurizadas, pero no disponía de las yemas, entonces las hice sin ellas)
cacao en polvo
bizcochos de soletilla (sin gluten claro!)

Montamos la nata compacta, añadiendo la mitad del azúcar
Levantamos las claras a punto de nieve firme
Mezclamos el queso con el resto del azúcar (y con las 3 yemas si queremos, yo no lo hice...me horroriza la salmonella, así que intento prevenirla todo lo que puedo)
Juntamos la nata con la mezcla del queso y finalmente con mucho cuidado, haciendo movimientos envolventes, lo mezclamos con las claras a punto de nieve
En un molde ponemos primero una capa de bizcochos de soletilla mojándolos ligeramente con el café y el licor
Encima ponemos una capa de la mezcla
Repetimos con otra capa de bizcochos mojados con café y licores y finalmente se pone el resto de la mezcla
Espolvoreamos con cacao en polvo (con la ayuda de un colador) y lo metemos al frigo por lo menos unas 12 horas (para que cuaje la masa y al servir no se nos desparrame)

Bizcocho de naranja

150 gr de azúcar pulverizada (yo me olvidé pulverizarla)
3 huevos (medianos)
1 naranja de zumo
100 gr de mantequilla o aceite suave (yo usé mantequilla)
1 yogurt natural o 100 gr de leche (yo usé yogur)
1 sobre doble de gasificante
200gr de maizena (yo usé harina Adpan)

Pulverizamos el azúcar (30 seg velocidad 9)
Añadimos los huevos y la naranja con piel, bien lavada y partida en trozos. Trituramos (30 seg velocidad 9 y a continuación 1 minuto 40° velocidad 1)
Agregamos el resto de los ingredientes y batimos unos segundos (vel 4)
Echamos la mezcla en un molde engrasado y horneamos 180° durante 30 minutos aproximadamente. (No olvidemos precalentar primero el horno antes de meter el bizcocho y luego poner encendido el horno SOLO abajo...la bandeja la ponemos en medio tirando un poco hacia arriba)

Panecillos

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 amasada la he metido en la thermomix para que terminara de amasarla. He añadido algo de harina hasta que he visto que se despegaba de la 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 180°. 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.

Pastelitos de leche

200 gr de azúcar
50 gr de mantequilla
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 200° C por 15 minutos. Reducir la temperatura a 160° C y cocer otros 20 minutos más. Ponerlos en moldes tipo madalenas (individuales) Por dentro quedan como si estuvieran rellenos de crema.

Pastel de bacon al microondas

200G Pechugas de pollo
200G Jamón cocido
200G Bacon a lonchitas finas
1 huevo

Picar el pollo junto con el jamón (podéis pedir al carnicero que lo haga) Mezclar con el huevo.

Forrar el recipiente con las lonchas, de manera que queden la mitad dentro y la mitad fuera. Poner la carne encima del bacon, cerrar con el bacon que ha quedado pro fuera. Poner en el micro 6min dar la vuelta al recipiente, de manera que el pastel quede sobre la tapadera. Asar 6 min más y listo para comer.

Hoy he añadido 100 gr de jamón asado (un resto que andaba por la nevera, , un bote de aceitunas rellenas de anchoa, para dar saborcillo). Todo picado en la termomix y, después de picado, he añadido un bote de maiz en grano (es que a mis hijos les gusta mucho).

Por cierto, yo no le doy la vuelta, lo pongo 6 min a máxima potencia, dejo reposar un rato y le doy otros 6 minutos.

Brownie al micro

3 huevos (4 huevos, para amalgamar mejor el aumento de frutos secos)
125 azúcar
3 cucharadas de leche
125chocolate (Nestlé postres)
125 mantequilla
medio sobre levadura (media pareja gasificantes)

80g harina (100 harina adpan repostería)

50g nueces (bolsa de 200 gr de frutos secos al natural de hacendado, previamente triturados en la termomix, sin llegar a hacer polvillo)

(picar los frutos secos y reservar fuera de la termomix)

fundir chocolate con mantequilla al micro mezclar bien, reservar (ya sabeis, a media potencia, como 1,5 minutos y luego removiendo para que se acabe de fundir y mezclar) batir 3 huevos con el azucar con un batidor de mano, echar las 3 cucharas de leche y medio sobre levadura (bueno, los 4 huevos, la leche y el sustituto de levadura, batido en la termomix)

ahora el chocolate con la mantequilla que no este muy caliente, mezclar y la harina remover con una lengua que se incorpore todo (Yo mezclé todo a la termomix, que mezcla muy bien)

poner las nueces a trozitos (ls 200 gr de frutos picados)

al molde engrasado con mantequilla y harina, el molde que no sea muy grande (Yo utilizo un molde para microondas que no hay que engrasar)

y ahora al micro 5 minutos a maxima potencia el mio es de 800

si es mas pues 4 y medio (En realidad lo tuve los 5 minutos iniciales, reposó y le puse 4 minutos más porque no estaba hecho. Total, que 9 minutos al microondas)

y lo mas importante dejar reposar 5 minutos dentro del micro.

Coca de nesquik

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, seguís los pasos y váis batiendo con la batidora muy mucho)

Con el horno precalentado a 180° 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 150° unos 45-50 min.

La receta original con el doble de ingredientes, es y para aquellos que su horno se porta bien... 180° horno encendido abajo y bandeja en medio 20 minutos y después se baja la temperatura a 160° hasta hacer la hora.

Tarta de requesón

1/2 kg de requesón

3 huevos

2 vaso de yogur de harina (adpán,)

2 yogures naturales(vitalinea)
2 vaso de yogur de leche (descremada)
2 vaso de yogur de azúcar
y 1 sobre de levadura (yo le puse una pareja de gasificante)

Se bate todito y se pone en un molde engrasado y enharinado...Horno 180° hasta que se vea doradita.

Tarta de almendras Ingr. 6 personas:

125 gr de azúcar
100 gr de harina (SUSTITUIR PER ALMETLLA MOLTA TB)
60 gr de almendra molida
4 huevos
50 gr de mantequilla
2 cucharaditas de levadura en polvo
ralladura de limón
50 gr azúcar glass para decorar

(Estos 2 últimos apartados, la levadura y la ralladura los sustitui por un sobre de gasificante sabor limón de hacendado)

También, porque tengo mucha, utilicé los 160 gr de harina de almendra.

Termomix:

Se pone en el vaso los huevos, el azúcar y la ralladura de limón.

Se pone la mariposa y se program 3 minutos, 37°, vl 3 1/2.

Cuando acabe, otros 3 minutos a vl 3 1/2, sin temperatura, para que quede espeso y esponjoso

Se incorpora la mantequilla y se bate unos segundos a vel 3.

Se echa la harina tamizada y mezclada con la almendra y la levadura, y se bate a vl 2 unos segundos.

Se pone al molde y al microondas, potencia máxima, 10 minutos. Se deja reposar en el microondas 5 minutos mas.

Tarta bombón

4 huevos
150 grs de azúcar
150 grs de mantequilla en punto pomada
200 grs de chocolate (Nestlé postres)
2 cucharadas de harina (Mix C de Schär)
100 grs de almendra molida

Calentar previamente el horno a 220°, calor solo abajo. Separar las claras de las yemas y batir éstas últimas con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla este blanquecina y espumosa.

Derretir el chocolate en el micro o al baño María. Dejar enfriar un poco y añadir a la mezcla de las yemas y azúcar. Es importante dejar enfriar el chocolate, pues si lo vertemos en caliente, podría cuajar las yemas de la preparación anterior. Una vez añadido el chocolate, agregar removiendo la harina, la mantequilla y las almedras

molidas.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla con movimientos envolventes y mucho cuidado para que no baje la mezcla.

Engrasar y enharinar un molde e introducir la tarta en el horno durante unos 25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar, desmoldar y..... Lista para comer!

Bizcocho de claras

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

100 grs de mantequilla

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 40° 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 añade (si se quiere) trozos de melocotón en almívar cortado.

Se vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180° (calor abajo) 30 minutos

Coca de San Juan

200cc de leche

350gr de harina Proceli

50gr de mantequilla

30gr de levadura de panadería (yo he usado la fresca de Mercadona)

La piel de un limón (sólo la parte amarilla)

1 huevo

150gr. de fruta confitada

50gr. de piñones

2 cucharas soperas de azúcar

1 cucharilla de azúcar avainillada

1/2 cucharadita de sal

Para el mazapán rebajado:

200gr de almendra en polvo

200gr de azúcar glass

125cc de leche

(sale mucha cantidad, yo usaría sólo la mitad de ingredientes)

1. Rallar la piel de limón, 1 minuto vel. 5-7-9
2. Poner en el vaso la leche, la sal, el azúcar avainillado y la mantequilla 1 minuto 37° vel.2.
3. Añadir el huevo y la levadura y mezclar unos segundos a vel.2
4. Poner la harina 15 segundos a vel.6 y después amasar durante 2 minutos en vel. espiga. Poner las dos cucharadas de azúcar y volver a amasar unos segundos más hasta que no se vea el azúcar.
5. Untar un molde con mantequilla o poner papel de horno y extender la masa aplanándola por igual y forma un borde alrededor. Dejar reposar a temperatura caliente, tapada con un paño de cocina.
(yo lo metí en el horno una media hora encendido a 35°
6. Cuando haya doblado su volumen, pintar con el mazapán rebajado y adornarlo con la fruta y los piñones.
7. Introducir la bandeja al horno precalentado 180° unos 30 minutos (yo lo puse en modo "turbo"

Mazapán rebajado:

Mezclar la leche con el azúcar glass, añadir la almendra en polvo formando una crema ligera y apta para pintar.

Vel. 2-3 hasta que quede una crema.

Pudding – Flan de queso

4 huevos

1 bote pequeño de leche condensada

1 bote(el de la leche condensada) de leche (desnatada, je,je)

4 quesitos del caserío

y el trozo de bizcocho de almendras que no nos comíamos

Se tritura todo un buen ratito en la th, hasta que esté todo bien mezclado. Se pone en un molde previamente caramelizado.y al baño maría en el horno 180° entre 30min-40 min (ojo!! el agua del baño maría tiene que estar caliente antes de poner el molde)

Delicias de pollo o MaCnuggets

1 pechuga de pollo

1 huevo

1/2 bolsa de queso pizza (mozzarella)

sal

1 ó 2 dientecitos de ajo y perejil

Otro huevo y pan rallado para empanarlas

Se tritura todo en la th. Se hacen bolitas con la masa...se pasan por huevo y pan rallado...y se frien....las servimos con salsas varias...y a comer

Canestrelli (similar a galletas de te)

180 gr de harina (en mi caso SIN GLUTEN)
100 gr de mantequilla en punto de pomada
60 gr de azúcar
una yema de huevo
una pizca de bicarbonato sódico
aroma de vainilla en polvo (yo he utilizado las semillas de la propia vaina)
sal
azúcar glass

Mezclar la harina con la sal, la levadura, el aroma de vainilla y el azúcar. Añadir la yema de huevo, la mantequilla cortada en daditos y trabajar la masa rápidamente para que no se caliente demasiado. Envolverla en celofán y guardarla en el frigorífico media hora.

Estirar la masa, con un espesor de 1/2 cm. Cortar las galettas, colocarlas en la bandeja del horno previamente forrada con papel vegetal y cocerlas a 180° unos 10 minutos. No tienen que coger color. Sacarlas, ponerlas sobre una rejilla a enfriar y espolvorearlas con azúcar glass.

Coca de cilantro y coco

250 grs de harina de arroz
150 grs de maizena
250 grs de mantequilla en punto pomada
200 grs de azúcar glass
100 grs de azúcar en polvo (es un azúcar intermedio entre el glass y el normal. Si tenéis thermomix o molinillo triturar un poco el normal)
6 huevos
320 grs de coco molido
15 grs de cilantro molido (se puede prescindir)
35 cl de leche entera (o el brandy donde estaban las pasas)
2 sobres dobles de gasificante.

En un cuenco poner la mantequilla y batir muy bien con el azúcar glass y el azúcar en polvo. Se debe obtener una preparación blanca y homogénea. Si tenéis batidor de varillas, o americano o thermomix esta operación es menos costosa hacerla.

Sin dejar de batir añadir los huevos de uno en uno y luego los 300 grs de coco molido (hay que reservar unos 20 grs para el molde), el cilantro molido y por último la leche. Mezclarlo todo muy bien hasta que quede homogénea.

Añadir las harinas tamizadas y los gasificantes a la mezcla anterior y remover bien para integrar el conjunto.

Precalentar el horno a 180° con calor solo abajo.

Untar el molde con mantequilla y espolvorear con coco rallado. Una vez listo el molde, verter la preparación y hornear durante unos 40 min. Al final poner un poquito el grill para darle un ligero color dorado.

Desmoldar nada más salir del horno sobre una rejilla y dejar enfriar sobre la misma.

Pasta de Te sin gluten

90 gr. de mantequilla.
2 huevos.

140 gr. de azúcar.
120 gr. de almendra molida.
200 gr. de harina sin gluten "Proceli".
50 gr. de harina sin gluten "Harisin" (repostería).

Picar las almendras en vel. 5-10 ó comprarla molida.
Añade la mantequilla y programa la Thermomix 1 minuto, temp. 70°, vel. 3.
Añade los huevos y bate en vel. 4.
Incorpora las harinas y mezcla unos segundos en vel. 6 y después amasa 2 minutos en velocidad espiga.
Deja reposar la masa envuelta en film aproximadamente ½ hora fuera de la nevera.
Puedes utilizar una bolsa grande de congelación y dividirla en 2, pon una parte sobre el banco de la cocina y coloca la masa en el centro, encima el otro plástico (no se pegara) y con un rodillo estírala bien hasta dejarla menos de 1 cm. porque sube un poco.
Da forma a las galletas, píntalas con huevo batido. Y encima a tu gusto (yo puse azúcar y canela mezclados y almendra a trocitos pero se separó). Puedes ponerle azúcar glass, chocolate en polvo, mermelada...
Hornéalas durante 15-20 minutos a 160°.
Deja enfriar y congela si quieres o ponlas en una caja de galletas.
NOTA: yo iba poniendo la bandeja en el frigorífico para que enfriara y dar forma mejor con los moldes, si se calienta es pegajosa pero fría se trabaja mejor.

Pan

1 huevo.
300 de agua (incluido el peso del huevo).
10 gr. de aceite.
½ cucharada de sal.
30 gr. de levadura fresca.
300 gr. de harina Glutostop o Proceli.

Pesa el huevo y añade agua hasta llegar a 300 gr.
Calienta los líquidos 1 minuto, 37°, vel. 2.
Añade la levadura y mezcla unos segundos al 4.
Añade la harina y mezcla 16 segundos en vel. 6 y 2 minutos en vel. espiga.
Vierte la masa en una manga pastelera que habrás colocado dentro del cestillo y forma bollitos o panecitos a tu gusto (según la boquilla y el tamaño que quieras).
Déjalos levar en el horno a 50° durante ½ hora.
Hornea unos 40 minutos a 170° con aire si tienes o arriba y abajo (y aire si tienes), colocando la bandeja un poco mas debajo de la mitad y con un recipiente lleno de agua para que de humedad al horno.

Pizza

50 gr. de agua.
50 gr. de leche
120 gr. de aceite.
30 gr. de manteca de cerdo
350 gr. de harina Proceli o Glutostop.
20 gr. de levadura fresca.

1 huevo.
Sal.
Orégano.

Calienta los líquidos 1 minuto a 37° en velocidad 2.
Añade la levadura y mezcla unos segundos en vel. 4.
Añade la harina y mezcla unos 12 segundos y amasa después 2 minutos en vel. espiga.
Deja reposar la masa en el vaso aproximadamente ½ hora, de este modo se pone mas esponjosa y es más fácil de trabajar.
Pon en la bandeja del horno papel vegetal con harina, extiende la masa, pínchala con un tenedor y si quiere puedes precocinarla 8 -9 minutos a 180°.
Si le das forma y tamaño de un plato las puedes hornear y congelar y así sacarlas cuando las necesites.
Yo le puse una mezcla que hice en un vaso con tomate triturado (use cidacos de Mercadona), hierbas provenzales, sal, aceite, orégano y un ajo picadito y lo puse sobre la masa.
Si no quieres que el tomate humedezca la masa puedes poner sobre ésta queso rallado que habrás rallado previamente a la masa en la Thermomix.
Jamon York (extra de Mercadona) o el fiambre que te guste y queso rallado y al horno durante mas o menos 20 minutos.

Bizcocho básico

4 huevos enteros.
130 gr. de azúcar.
120 gr. de harina Harisin (Tamizar la harina de repostería).

Pon la mariposa en las cuchillas y echa en el vaso de la Thermomix los huevos con el azúcar. Programa 6 minutos, 37°, vel. 3.
Cuando acabe el tiempo, quita la temperatura y vuelve a batir otros 6 minutos en vel. 3.
Añade la harina que previamente habrás tamizado (muy importante) y programa 4 segundos en vel. 3.
Echa la mezcla en un molde engrasado y enharinado, e introdúcelo en el horno a 180°, que habremos precalentado previamente, durante 20 minutos.
Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla y espolvorear con azúcar glass (es un bizcocho ideal para rellenar).

Bizcocho 5 gustos

220 gr. de harina
100 gr. de coco rallado
50 ml. de zumo de naranja
50 ml. de zumo de limón
2 manzanas
las ralladuras de medio limón y media naranja
180 gr. de azúcar
1 cubilete de aceite (yo le pongo girasol, es mas suave)
4 huevos
2 cditas. o un sobre de impulsor (un sobre doble gasificante)
Ajonjolí tostado

Azúcar glass

Sal

1. Preparar un molde (el mío mide 24 cm.) forrar la base con papel parafinado de horno y engrasarlo todo con la ayuda de una brocha.
 2. poner a precalentar el horno a 180°
 3. Separar claras de yemas
 4. Montar las claras con una pizca de sal, vl. 3 ½ durante 5 m. cuando empiecen a montar, añadir 100 gr. de azúcar por el brocal sin parar la maquina (si se hace en amasadora lo mismo) hasta que veamos que se ha formado un merengue firme.
 5. Sacar, poner en una ensaladera grande y reservar.
 6. verter en el vaso, la harina, la levadura, el coco y el azúcar restante, programar unos segundos a vl. 6 para tamizar., seguidamente añadir el aceite, los zumos y las yemas, programar 10 sg. vl. 6
 7. verter este preparado sobre el merengue y con unas varilla ir integrándolo, con movimientos envolventes (no bruscos)
 8. pelar dos manzanas y echarlas al vaso de la thermomix o batidora, picar muy fino a vl. 4 (cuidando que no se deshagan del todo)
 9. agregar las manzanas junto con una cdita. de semillas de ajonjolí y con las varillas integrar a la preparación anterior
 10. verter en el molde preparado e introducir en el horno que ya tendremos precalentado a 180° poner calor arriba y abajo a los 25 m. poner calor solo abajo misma temperatura durante 20 – 30 m. mas hasta que este totalmente hecho, para saberlo introduciremos un palillo largo en el centro del bizcocho, si sale seco, apagar y retirar del horno, si no es así dejarlo unos minutos mas.
 11. Dejar enfriar, y espolvorear con azúcar glas y semillas de sésamo o ajonjolí
- Sale un bizcocho muy jugoso y muy rico

Bollos suizos sin gluten

550gr. de harina procelí
100gr. de mantequilla
100gr. de leche
150gr. de agua
100gr. de azucar
40gr. de levadura prensada
1 cucharadita de sal
Azucar humedecida
1 huevo

Poner en la TH la mantequilla, la leche, la harina, el agua y el azucar. Programar 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2.
Echar la mitad de la harina, la sal y la levadura. Mezclar 15 segundos, velocidad 5.
Se pone el resto de la harina y programar 3 minutos, velocidad espiga.
Se deja la masa en el vaso durante una hora y media más o menos hasta que suba.
Una vez haya subido se hacen bolitas, pintar con huevo y hecharle azucar humedecida.
Se deja subir otra vez y se mete al horno.
Se hornean a 180° unos 30 minutos.

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 .
- 1 limón grande.
- Hojas de gelatina.
- galletas trituradas, plancha de bizcocho o bizcochos desmenuzados (bueno, una base a vuestro gusto).

(Yo preparé con la mitad de azúcar, porque al escurrir la piña de la lata, escurrida pesada sobre 500 gr, y salió una tarta grande)

- Escurrir bien la piña en el colador chino. El líquido se pone en una cacerola.
- Ponemos para batidora o termomix la piña escurrida y troceada, el azúcar, el zumo del limón y batimos hasta tener un puré. Pasamos a un bol (o dejamos en la termomix)
- Calentamos el jugo de la piña y antes de hervir, ponemos las hojas de gelatina a disolver en

él , revolviendo mucho para que se no se peguen al fondo. El número de láminas de gelatina va en función de lo que diga el paquete, yo calculé para un litro de líquido (entre el líquido, los componentes y la piña).

- El líquido con la gelatina disuelta lo agregamos al puré, revolviendo rápidamente. Después, incorporamos la nata.

Lo vertemos al molde donde ya habremos puesto o la base de bizcocho, o las galletas trituradas apelmazadas.... o lo que sea. Yo lo hice al revés. Como quería aprovechar lo bonito del molde, puse el puré y cuando enfrió algo, le rallé la superficie con un tenedor para que enganche la capa base, y preparé una base, en mi caso, con reciclaje de un resto de bizcocho de chocolate que estaba duro, desmenuzado y mezclado con mantquilla templada para hacer una masa.

Y luego al congelador. Se desmolda mucho mejor directamente congelado y luego se deja un tiempo a temperatura ambiente

Bizcoflán

Hacer el flan y poner las madalenas fileteadas por encima.

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)

180° 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....

Bizcocho de naranja

1 naranja pequeña entera (o un yogurt)

100gr aceite

200gr azúcar

170gr arroz (o de harina de arroz)
3 huevos
2 sobres gaseosa dobles
1 pellizco de sal

Hacer la harina de arroz (pulverizar en vel.10 durante 3 min) sacar del vaso y reservar.
Batir los huevos con el azúcar en vel.3 durante 2 min
Añadir la naranja entera sin pelar y triturar en vel.8 1 min
Agregar el aceite, la sal, la harina de arroz, los sobres de gaseosa y mezclar en vel.4 por unos segundos.
Hornear a 180° aprox. 30 minutos.

Pan de Hamburguesa

350 gr. De leche.- 2 sobres de levadura de panadería seca o 40 gr. de levadura prensada.- una chispa de sal.- 30 gr. de azúcar.- 50 gr. De aceite de girasol.- 1 huevo.- 500 gr. de harina.- 1 huevo para barnizar.

Vierte la leche, el azúcar, la sal y el aceite en el vaso del TH y programa 1 minuto, 37°, velocidad 2. Añade el huevo y la levadura (si es seca). Si es prensada la ponemos con la harina y mezcla unos segundos en velocidad 2. Agregua la harina y mezcla 15 segundos en vel. 6 y programa 6 minutos en velocidad espiga. Abrigua el vaso y deja reposar una hora. Saca la masa del vaso y amasa un poco para sacar el aire. Divide la masa en 2 mitades y amasa cada una por separado más o menos 1 min. y ½. De este modo queda liso y esponjoso. Junta toda la masa en un bol y forma los panes. Pon un cuenco con agua al lado para ir mojándote las manos para formar los panes. Es una masa muy blanda, un poco chiclosa pero es así, mojándote con agua podrás dar formas a los panecitos.

Pinta la superficie con huevo, pon semillas de sésamo o lino, si te gusta, e introduce en el horno precalentado a 200° y hornea de 15 a 20 minutos.

Pa de pessic

175 gr. de azúcar
50 gr. de harina
50 gr. de fécula de patata
una cucharadita de levadura en polvo (en la receta original no lleva)
4 huevos
piel de limón rallada
pizca de sal
azúcar glass para espolvorear

Tamizar la harina, fécula y sal. Reservar.
Batir las claras a punto de nieve fuerte. Reservar.
Desbaratar los huevos y añadir el azúcar en 3 ó 4 veces, batiendo bien hasta que la mezcla cambie de color.

Añadir la piel de limón y las harinas tamizadas con la levadura. Por último incorporar

las claras cuidadosamente, con movimientos envolventes.
Cocer a 180° unos 45 min. He utilizado un molde de 22 cm. de diámetro.

Flan de almendras

150 gr. de almendras tostadas
1 bote pequeño de leche condensada
Con la medida del bote uno y medio de leche
4 huevos
Caramelo para el molde

Pulverizamos las almendras en velocidad 5-10
Echamos las leches y los huevos. Mezclar 15 segundo, velocidad 5.
Ponemos caramelo en un molde para el varoma y echamos la mezcla.
En el vaso echamos 1 litro de agua y programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.
Mientras sellamos el molde con papel aluminio y ponemos una servilleta de papel encima.
Colocamos el varoma y programamos 35 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.
Comprobar que esta cuajado con un palillo y si le falta un poco programar 5-10 minutos más. Yo como no dispongo de varoma...lo he puesto al baño María en el horno...unos 40 minutos...hasta ver que ya está cuajado...

Bizcocho de yogur de coco

un yogurt de coco
100gr aceite
200gr azucar
170gr arroz (o de harina de arroz)
3 huevos
2 sobres gaseosa dobles
1 pellizco de sal

Hacer la harina de arroz (pulverizar en vel.10 durante 3 min) sacar del vaso y reservar.
Batir los huevos con el azucar en vel.3 durante 2 min
Añadir el yogurt de coco y triturar en vel.8 1 min
Agregar el aceite, la sal, la harina de arroz, los sobres de gaseosa y mezclar en vel.4 por unos segundos.
Hornear a 180° aprox. 30 minutos.

Corona de chocolate y requesón

- 200 g (8 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 250 g (1 tarrina) de queso fresco tipo "speisequark"(yo como no encontré en cuark, le puse mascarpone, y queda cremoso y suave)
- 200 g de nata montada
- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- Azúcar para caramelizar el molde

- Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añade la nata y las claras montadas a punto de nieve y separa la crema en dos partes. Agrega a una de ellas el queso fresco y 3 hojas de gelatina disueltas en un poco de agua caliente y mézclalo todo bien.

- Viértelo en un molde caramelizado y déjalo en el refrigerador hasta que la crema esté ligeramente cuajada. Funde el chocolate troceado al baño maría o en el microondas. Añade las dos hojas de gelatina restantes, mézclalo todo hasta que se disuelva y déjalo enfriar.

- Incorpóralo al resto de la crema y viértelo en el molde sobre la mezcla de queso.

Déjalo de nuevo en el refrigerador durante 2 ó 3 horas (hasta que esté bien cuajado).

- Cuando saques la corona del molde puedes espolvorearla con virutas de chocolate o chocolate rallado.

Yo la hice con la thermomix...primero monté las claras con la mariposa, vel 3 1/2 unos 8 minutejos. Luego lavé el vaso y monté la nata...eso a ojo... y después puse el azúcar con las yemas de huevo y mariposa, vel 3 1/2 unos 3 minutejos...hasta que blanquearon...

El resto ya hay que hacerlo manualmente.

AH!! le puse una hoja más de gelatina a cada capa, ya que el paquete era de 12 hojas de gelatina para un litro(marca gelita)...entonces me dió la sensación que era poca gelatina y menos mal...porque me ha quedado de consistencia...genial..

Churros

Un vaso de harina sin gluten (procely)

- Un vaso de agua
- Sal

Se pone el agua con la sal en un cazo y cuando empieza a hervir, se echa de golpe la harina. Se retira y se remueve con una cuchara de madera hasta obtener una masa sin grumos. Es una masa muy, muy pastosa, se deja enfriar unos minutos y la echais en la maquinita que tengais para hacerlos, la mía es [ESTA](#).

Se pueden congelar y tenerlos listos sólo para freir.

Para terminar, en aceite muy caliente se van echando hasta que adquieran su característico color dorado.

Empanadillas

- 500gr harina de arroz
- Poquito sal
- Chorrito de aceite (no dijo cantidad)
- 2 huevos

En un bol poner harina y en el centro aceite, sal y primero poner un huevo e ir mezclando con una espátula según la necesidad ir poniendo el otro huevo. Trabajar con la espátula hasta tener una consistencia uniforme.

Estirar con el rodillo y cortar con un molde redondo del tamaño de las empanadillas.

Rellenar al gusto y freir.

Empanadillas y Empanada

400gr harina s/g (yo usé proceli)
50 ml agua templada
50 ml de aceite
50 ml vino blanco
1 huevo
3 cucharadas de mantequilla (yo usé aprox, 25 ml)
1 sobre de levadura panadería(puse la de panadería maizena)
1 cucharadita de sal

Templé los líquidos (agua, aceite, mantequilla y vino con la sal...es que la sal es mejor que no esté en contacto directo con la levadura, por eso la puse a los líquidos)

Eché el huevo y batí bien

Mezclé la harina con la levadura y se la agregué a lo anterior...batí y batí...y como ví que no se me unía bien, le añadí 50 ml más de agua.

La masa se separaba bien del vaso(no debe estar pringosa) hice una bola y la envolví con film transparente y la metí en el frigo una media hora....la saqué la aplasté un poco para sacarle el aire y volví a hacer otra vez una bola que envolví en el film transparente y a la nevera una horita más....pasado el tiempo, la saqué y echáis un poquitín de harina (muy poquita) sobre la encimera...le pasé el rodillo y la hice muy finita....lo demás, pues como siempre, cortáis con un molde redondo, lo rellenáis de lo que queráis, mójais con agua los bordes y presionáis con un tendor para sellar bien la empanadilla.....se fríen en aceite caliente y ya estáaaaaa

Las empanadillas tb se pueden hacer dulces (con manzana...)

Tartaletas vacías para rellenar (es similar al anterior, elaborada diferente). Para tartaletas de fruta, primero cocinar vacías, tb se puede hacer de pimiento, carne, ...y se cocina todo a la vez.

Orejas y rosquillas

100gr de agua templada
1 huevo
1 cucharada de mantequilla (puse aprox 50 gr), se puede usar margarina por los que tengan intolerancia a la lactosa
1 cuacharadita de café de sal y otra de azúcar
1 chorrito de anís (aprox 20cc)
250gr de harina mixB de schar (yo puse proceli, ya que no tenía la de schar)
media cuacharadita de café de levadura (usé la de panadería de maizena)
(Ralladura de limón opcional)

-Mezclamos agua, con la mantequilla el huevo y el azúcar

-Una vez bien mezclado todo, le añadimos el anís (yo eché un chorrito a ojo) mezclamos y después le ponemos la sal

-Echamos la harina con la levadura previamente mezclada y amasamos bien...no debe quedar como chicle, así que si vemos que le hace falta algo más de harina...le vamos poniendo poquito a poco hasta que veamos una masa manejable.

-Envolvemos la masa con film plástico y la dejamos reposar en la nevera un mínimo de dos horas...al enfriarse la masa es más fácil manejarla

- Y finalmente...ponemos un peqotín entre dos films y alisamos con el rodillo...tiene que

quedar muy finita la masa...y ya las freímos en la sartén con aceite (yo lo hice con aceite de oliva)...(cuando salen de la sartén...salen un pelín blanditas...pero cuando enfrían...quedan crujientitas y riquísimas)

-AH!! no os olvidéis de espolvorear azúcar generosamente, nada más sacarlas de la sartén...

(Curiosamente, y aunque parezca mentira...a mi no me chuparon aceite...no quedaron nada grasas...)

Y las rosquillas...pues con la misma masa...y mucha paciencia...hacéis rulos y formáis la rosquilla (Yo para que no se me pegase la masa a las manos, me espolvoreaba con azúcar y enrollaba mejor)... Se frien despacito para que se haga la masa por dentro...parecen buñuelos, ya que se inflan dentro de la sartén...Están buenísimos

Pan con Schar

500 gramos de Harina Mix B Schär

10 gr. de levadura seca Schär

100 gr. de margarina (o 30 ml. de aceite de oliva suave)

3 huevos

300 ml. de agua templada

1 pizca de sal

(yo también le suelo añadir una cuchara de miel y otra de semillas de lino)

Vertir la harina y la levadura en un bol y mezclar bien con una cuchara.

Añadir los demás ingredientes (todos) y amasar (con la amasadora) hasta obtener una masa homogénea.

Engrasar un molde (yo uso el del bizcocho, rectangular y de silicona).

Verter la masa en el molde y nivelar la superficie utilizando una cuchara o espátula mojada en agua.

Cubrir el molde con un paño húmedo y dejar reposar sobre la mesa de la cocina hasta que la masa suba (no hace falta esperar mucho)

Introducir en el horno a media altura.

50 minutos a 200°C.

Yo lo desmoldo en caliente y después, cuando está frío, lo corto en rebanadas y las congelo.

Bizcocho de vainilla

185 gr. de mantequilla pomada

250 gr. de azúcar

90 gr. de fécula de patata

90 gr. de Maizena

65 gr. de harina de arroz

3 huevos

80 ml. de leche

2 cucharaditas de café de esencia de vainilla

1 sobre de levadura Mercadona(ahora tenemos ésta levadura en revisión... yo en su lugar puse un sobre doble de gasificante)

- Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremoso. Añadir la esencia de vainilla y los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada adición.

- Tamizar 2 veces las harinas con la levadura y añadirlas a la masa anterior, alternativamente con la leche, hasta que quede la masa homogénea. Batir unos 3 minutos.

Hornear a 180° (HORNO ENCENDIDO SÓLO ABAJO) , unos 45 minutos

Nota: La receta lleva bastante azúcar. Sugiero eliminar el azúcar glass. Una cobertura de chocolate quedará perfecta.

He utilizado un molde de 26 cm

Tarta de queso con tres chocolates:

Base de bizcocho, el que más rabia os de, o de galletas trituradas con mantequilla.

1/4 de taza de agua

1 cucharada de gelatina (yo le puse tres láminas de gelatina por capa, con un pelín de agua, porque la gelatina de polvitos lleva gluten)

375 gr. de queso tipo philadelphia

1/2 taza de leche

1/2 taza de azúcar

60 gr. de chocolate blanco fundido (yo en el micro)

60 gr. de chocolate con leche fundido

60 gr. de chocolate negro fundido.

1 taza de nata montada.

Batir el queso hasta que se ablande. Añadir la leche y el azúcar y mezclar bien. Dividir la mezcla en tres partes, y poner en cada una un tipo de chocolate. Añadir a cada una de estas mezclas 1/3 de la gelatina, y luego incorporar 1/3 de la nata en cada porción.

Yo dejé que cuajara un poco la primera capa (unos 10 minutos), antes de preparar la siguiente. Quiero decir, lo dejé preparado a falta de poner la gelatina y la nata.

Se deja en la nevera unas tres horas, y a disfrutar. Yo la hice el domingo y la congele.

Ayer la puse en el frigo por la mañana, y por la tarde estaba en su punto.

Profiterloes (petisus)

1/2 litro de agua

250gr. de maizena

125g de mantequilla

100g. de azúcar

4 huevos

en un cazo al fuego echar la mantequilla y 3 cucharadas de azúcar, cuando comienza a hervir, pones la maizena de golpe y se trabaja con una cuchara de madera (asusta un poco el mazacón que se forma jajaja) pero se acaba quedando fina yo le acabé dando con la batidora. Formas una bola con la masa y se deja enfriar un poco. Añadis los huevos bien batidos sin dejar de amasar.

Con una cuchara se hacen porciones ¡no muy grandes! y se ponen en la placa del horno a 170° se van hinchando y dorando. Cuando estén se abren y se rellenan con nata, chocolate , mermelada, crema pastelera.

Yo lo hice así...primero calenté la mantequilla con el azúcar. Luego añadí el agua...y finalmente la harina y una cucharadita de levadura adpan.

Hice la mitad de los ingredientes y me salieron una docena de petisus.

Como la masa me quedó un pelín blanda...para que me cogieran forma a lo alto los petisus, puse la masa en cápsulas de madalenas.

Masa de brioche

1° PASO

150 grs de leche

100 gr de mantequilla

100 grs de azucar.

30 grs de levadura prensada fresca (yo le puse el cubito entero de Mercadona)

1 pellizco de sal

2° PASO

3 yemas de huevo

30 grs de leche en polvo

3° PASO

350 grs. aprox. de harina PROCELI

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40°, velocidad 4.

2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 segundos en velocidad 6.

3. Incorpore la harina y amase 15 segundos en velocidad 6. A continuación programe 2 min. en velocidad espiga.

Ahora lo que hago es extenderla, ponerle por encima el relleno al gusto (en este caso mantequilla, espolvoreas con azúcar y por ultimo, espolvoreas con canela, todo en cantidad), lo enrollas y lo cortas en rodajas con una tijera o un cuchillo bien afilado. Lo pones en capsulas de magdalenas y dejas que doblen el volumen. Lo pintas con huevo y al horno precalentado a 180, hasta que tu veas que están (15-30 minutos mas o menos). Y listo.

Bizcocho de baileys/de licor de dulce de leche (de licor apto)

* 250 g de mantequilla

* 250 g azúcar

* 4 huevos

* 375 g de harina (250 harina de arroz + 125 de maizena)

* 1 sobre de levadura(yo le puse el sobre doble de gasificante)

* Sal

* 0,2 l de Baileys(yo le puse el licor de dulce de leche)

* 20 g de azúcar en polvo

Mezclar la mantequilla blanda con el azúcar hasta el punto que quede espumoso. Ir añadiendo los huevos poco a poco y seguir batiendo. Añadir la harina, la levadura y una pizca de sal y mezclar con una cuchara. Finalmente añadir el Baileys.

Echar la masa en un molde y meter en la segunda ranura del horno (contando de abajo para arriba) precalentado a 180°. Hornear aproximadamente unos 50-60 min. Sacar del horno y dejar sin desmoldar unos 10 min. Desmoldar y cuando esté completamente frío espolvorear con azúcar en polvo.

En la Th. la hice así

Puse la mantequilla y el azúcar en vel. 2, un par de minutos (que veais que queda como una cremita), y sin parar fuí añadiendo los huevos uno a uno.

Añadí la harina y le di un golpe en vel. 6 (OjO no se os mezcla del todo) y ya puse el Baileys y otra vez golpe a vel. 6

Panecillos

- 120ml leche de soja (o 100ml de leche normal)
- 100ml cerveza Estrella Dam sin gluten (o agua pero tiene mejor sabor con cerveza y yo creo que con calor del horno se evaporará el alcohol para los peques)
- 50ml aceite de oliva
- 300gr de harina (yo schar Mix B)
- 1 sobre de levadura seca(10gr) schar
- Pizca sal

Poner todos los líquidos en el microondas unos 20 seg para templarlos no calentarlos. Se ponen en la cubeta primero los líquidos y la sal. Encima la harina (yo la tamicé) hacer un huequecito para la levadura. Poner TRES veces el programa 51 que son seis minutos por tres veces. En la primera ir bajando lo que queda en las paredes de la cubeta.

Sacar la masa de la cubeta meter en una bolsa y cortar la punta en plan manga pastelera y hacer la forma. Esta masa no se pega por lo que tambien se puede hacer la forma con las manos. Dejar en el horno a 50° con un vasito de agua para que leve (yo lo tuve hora y media, pero no creo que haga falta tanto, cuando se duplique el volumen). Luego subir la temperatura a 200° unos 25 min. Yo puse el horno arriba y abajo se quedó un poco cruda la masa pero muy buena. He congelado tres panecillos sin hornear después de levar para poder tener pan recién cocido todos los días a ver que tal quedan. Porque congelados cocidos no están tan buenos como recién hechos.

Madalenas

- 3 huevos
- 150ml (un vaso de chefo) leche soja (o leche normal) o 1 yogur
- 125gr. aceite
- 250gr. azucar
- 2 vasos chefo harina Mix B y 1 vaso de Epsilon para repostería (porque quería terminarla, la prox. vez lo haré con Mix C o Mix A que también las tengo abiertas, a ver que tal)
- 2 sobres dobles de gaseosa
- Ralladura de limón (yo puse un chorito de aderezo de limón que venden en Mercadona porque estoy harta de tener todos los limones "pelaos")
- Almendra a cubitos (opcinal)

Batir los huevos y ponerlos en la cubeta con el resto de ingredientes siendo lo último la harina mezclada con el gasificante (yo lo tamizo).

Programa 51 (son 6 minutos) dos veces. Ayudar a mezclar lo de las paredes.

Llenar los moldes . Horno 180° unos 15 minutos más o menos.

Tambien se puede hornear en el programa 50 y 1 hora y queda como un bizcocho.

TRUCO: En el Caprabo venden unos moldes de aluminio para flanes que son estrechitos y altos. Poner el molde de papel dentro del molde de aluminio y llenar el molde de papel (SOLO EL DE PAPEL) casi hasta arriba y salen con copete.

Si utilizais sólo el de papel llenarlas poquito que si no se salen y os quedais sin

magdalenas.

Tambien se pueden hacer sin chefo.

Bolitas mini bizcochitos

250 g de Mix C Schär, 125 g de azúcar, 125 g de yogur (1 envase), 2 huevos, sin las clara un sobre de levadura gasificantes de mercadona lila y blanco 1 y 1

250 g de Mix C Schär, 125 g de azúcar, 125 g de yogur (1 envase), 2 huevos, sin las claras en un bol hasta obtener una masa uniforme. hacer

bolitas y meter las a horno asta cojer el colo despues fundir un poco de chocolate y mete las bolita

si teneis alguna duda me preguntais yo la mase con la termimix en velocida 4 durante 2 minutos

Buñuelos de manzana

100 gr de manzana, un poco de canela

Un poco de vino dulce(yo no tenía y le puse anís)

azúcar, un poquito para macerar la manzana

150 ml de agua

50 gr harina de arroz

25 gr maizena

25 gr de mantequilla

2 huevos medianos

una pizca de sal

Troceamos la manzana y espolvoreamos con canela, azúcar y vino dulce...lo dejamos macerar un rato.

Mientras ponemos a calentar el agua con la sal y la mantequilla, a fuego lento. Cuando rompa a hervir, se añaden las harinas de golpe (mezcladas previamente), y se deja cocer, removiendo la masa, hasta que se haga una bola. (Puede que haga falta un pelín más de harina)

Se deja enfriar unos minutos y se añaden los huevos, uno a uno, sin dejar de remover.

Una vez está bien mezclado, ponemos lo que tenemos apartado...la manzana macerada y mezclamos bien.

Ponemos aceite a calentar en una sartén. Una vez esté bien caliente, se van echando bolas de masa con la ayuda de una manga pastelera(yo iba echando pegotillos con una cuchara), se doran y escurren bien.

Finalmente los rebozamos con azúcar y canela...al gusto

Tarta de Mouse de nutella

- Bizcocho plancha de chocolate o galletas Oreo desmenuzadas con mantequilla. Yo preparé una base de galletas y torta de arroz desmenuzada, ligado con mantequilla templada.

Para la Mousse:

- 400 ml de nata

- 2 claras de huevo

- 200 gr de Nutella

- 1/2 vasito de leche

- 3 hojas de gelatina

Cobertura:

- 75 gr de nata
- 75 gr de chocolate fondant
- 30 gr de mantequilla
- Crocanti de almendra

Mousse:

- Colocamos la base de la tarta (galletas desmenuzadas o el bizcocho) en un molde desmontable.
- Remojamos la gelatina en un vaso de agua fría.
- Fudimos al baño maría la Nutella.
- Calentamos medio vaso de leche y deshacemos en él las hojas de gelatina.
- Añadimos a la Nutella y mezclamos bien los ingredientes.
- Dejamos templar la mezcla anterior fuera del fuego.
- Montamos la nata y las claras de huevo por separado.
- Mezclamos la nata y las claras montadas con la Nutella ya templada suavemente para que no se bajen.
- Vertemos la mousse sobre la base del molde.
- Metemos en el congelador un par de horas hasta que cuaje.

Cobertura:

- Calentamos la nata hasta que hierva.
- Retiramos del fuego y añadimos el chocolate y la mantequilla, y removemos bien hasta que los ingredientes se integren completamente.
- Vertemos la cobertura sobre la mousse ya cuajada.
- Adornamos con crocanti de almendra.

Madalenas

350 g harina (yo le he puesto Schar Mix C)

275 g azúcar

250 g aceite

75 g leche

2 sobres gasificantes Mercadona(2 sobres dobles)

4 huevos

Ralladura de 1 limon

* Poner la mariposa. Echar los huevos y el azúcar. 7 min. 37° vel 3

* Agregar la ralladura 6 min sin temp. vel 3

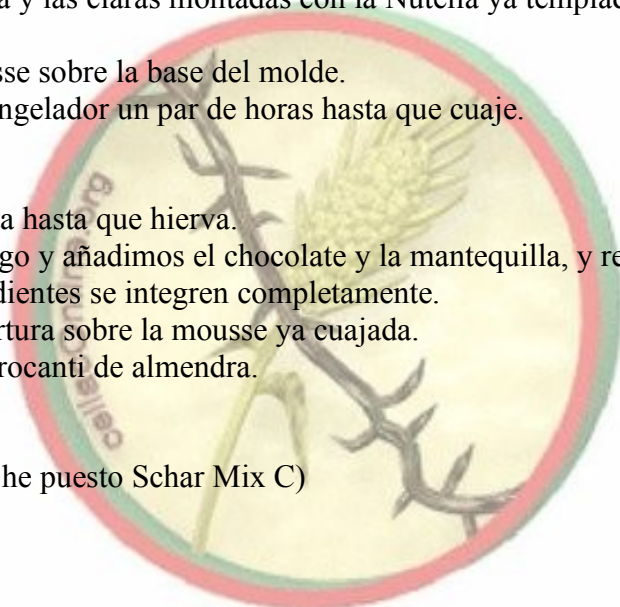
* Añadir aceite y leche 3 min vel 2

*Quitar la mariposa y añadir la harina con el gasificante (yo lo había mezclado antes en un bol) 6 segundos vel 6

*Dejar reposar 10 minutos en el vaso

Horno precalentado en función turbo con aire a 210° y meter en la segunda posición empezando por abajo durante 15 minutos. Esto dependerá un poco de cada horno.

Otra cosita yo le echaría un poco menos de harina ya que la masa estaba para mi gusto un poco harinosa.



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 90° velocidad 4-5. Paramos y quitamos la temperatura 10 segundos vel 6.
Poner en los moldes...y seguir la receta anterior

Coca – Torta Secreta

3 huevos
1/2 vaso de agua generoso de aceite de oliva (la vez que mejor me salio porque no quedo cruda le puse aceite de girasol, lo volveré a probar con el de girasol que por lo visto para repostería funciona mejor que el de oliva)
1 vaso de agua de leche
250gr de azucar
250gr harina para repostería Beiker (para los no celiacos poner la misma cantidad pero de harina normal)
3 sobres dobles de gasificante del Mercadona
Rayadura de limón
Canela en polvo
Tambien se puede añadir almendra o yo a un resto que no me entraba en el molde le puse un poco de Nescuik y hice magdalenas de chocolate muy buenas.
Clara a punto de nieve, añadir todo menos la harina y la gaseosa y batir bien.
Poner un poco de harina y los gasificantes mezclar. Ir poco a poca poniendo lo que queda de harina y mezclarlo bien.
Poner en el molde o en papelitos de magdalenas, se pueden poner por encima azucar.
Al horno 150-170°C aprox. 40 min calor arriba y abajo. Cuando mejor me salió lo tuve 70 min a 150°C en un molde rectangular. Supongo que para las magdalenas será menos tiempo.

Otra coca de yogur

Yo lo hago pero en vez de leche le pongo un yogur o natural o de limón, y la medida que uso es el tarrito .
3 huevos
1 yogourt
una medida del vasito de yogourt lleno de aceite de girasol
2 medidas del vasitos de yourt de azucar
3 medidas del vasito de yogourt de harina (menos si es procely)
2 gaseosas

ralladura de limón y canela.

La forma de mezclarlo la misma. Se le puede poner almendra o nueces en trozos o también sale muy buena si cortamos trozos de manzana y se la ponemos dentro o a rodajas encima.

Pa de pessic

175 gr. de azúcar
50 gr. de harina
50 gr. de fécula de patata
4 huevos
piel de limón rallada
pizca de sal
azúcar glass para espolvorear

Tamizar la harina, fécula y sal. Reservar.

Batir las claras a punto de nieve fuerte. Reservar.

Desbaratar los huevos y añadir el azúcar en 3 ó 4 veces, batiendo bien hasta que la mezcla cambie de color.

Añadir la piel de limón y las harinas tamizadas otra vez. Por último incorporar las claras cuidadosamente, con movimientos envolventes.

Cocer a 180° unos 45 min. He utilizado un molde de 22 cm. de diámetro

Mousse de Melocotón

--1 bote grande de melocotón en almibar
--3 cucharadas de leche condensada, queda más rico poniendo medio bote pequeño
--el zumo de medio limón
--3 huevos

Se bate bien el melocotón escurrido(menos un trozo), con el limón, la leche condensada y las 3 yemas de huevo (yo no pongo las yemas, sólo uso las claras de mercadona)
Batimos las claras a punto de nieve y mezclamos cuidadosamente con la mezcla anterior.

Se reparten en copas, vasitos...metemos en la nevera(unas horas). Y en el momento de servirlos echamos el melocotón reservado cortado en cuadritos y chocolate rallado o virutas de chocolate. Deliciosoooo!!

El jugo o almibar del melocotón, lo puedes reservar para usarlo en cualquier bizcocho. Sustituyes el líquido del bizcocho en cuestión por el almibar...quedan riquísimos

Delicias de arroz con leche

200 gr. de azúcar.(puse 150gr y queda muy dulce)
80 gr. de arroz.
3 huevos.
800 gr. de leche semi-desnatada.(yo desnatada)
1 pizca de canela.
Corteza de limón (solo la parte amarilla).
Caramelo líquido.(Eroski)

Glasea el azúcar en vel- 5-10 unos 15 segundos.

Añade el arroz y pulverizalo 1 min. ½ en vel. 5-10.

Añade la corteza de limón y pulveriza unos 30 segundos más.

Añade la leche, los huevos y una pizca de canela molida. Programa 17 min. temp. 100°, vel. 4,5 (no le quites tiempo y pon la leche a temperatura ambiente). Introduce la mezcla en flaneras con caramelo líquido. Deja enfriar en la nevera y sirve.

Ya sabéis que mi thermomix no funciona...y tengo que hacer a mano todo.

Así que el arroz, puse la harina de arroz nomen y el azúcar no la glaseé.

Puse en un cazo al fuego, la leche, con la canela, la corteza de limón (mejor echar ralladura de limón), el azúcar, los huevos y la harina de arroz, sin dejar de remover.

Cuando empezó a espesar, más o menos a los 15 minutos, le pasé la batidora para quitar los grumos y en cuanto ví que estaba hecho, 17-18 minutos, lo eché sobre flaneras individuales en las que previamente había puesto caramelo líquido. Dejamos enfriar y fresquito, es un auténtico manjar...

NOTA: si queréis hacerlo en un molde grande, es aconsejable que le pongáis una o dos hojitas de gelatina neutra previamente remojada al preparado, para que no se os desmorone

Si no disponéis de caramelo o queréis hacerlo en casita...

Caramelo líquido

Se puede preparar al fuego, poniendo azúcar y un poco de agua y sin dejar de remover hasta que este listo. O prepararlo en el microondas.

75 gr. de azúcar.

5 cucharadas de agua.

Para elaborar el caramelo ponemos el azúcar y el agua indicados en un molde, 7 min. a temperatura máxima. Retiramos y movemos el molde para repartirlo todo bien (ojo con el tiempo que si el caramelo se quema habrá que volver a empezar).Dejar reposar.

Gominolas

- 2 sobres de gelatina neutra(Las hojas necesarias para un litro, en éste caso, usé un sobre entero de gelatina "gelita")
- 1 sobre de gelatina de sabor (fresa, naranja, kiwi, limón...etc.) de EROSKI
- 300 gr. de azúcar, la próxima vez pondré aún menos.
- 200 gr. de agua

Poner todo en el vaso menos la gelatina de sabor y programar: 5 min., 100°, vel. 2

Echar por la boquilla el sobre de gelatina de sabor y mezclar 10 sgs. en vel. 3.

Programar otra vez 5 min., 100°, vel. 2.

Untar una bandeja con aceite y verter la mezcla (si consigues que quede con poco espesor, mejor, así puedes cortarlo con cortapastas infantiles o moldes de plastilina y queda más mono).

Madalenas

3 huevos, 140 gr azúcar, 50cc leche, 100 cc aceite (con el de girasol sale más suave), 150 gr de harina, 2 sobres de gaseosa o 2 cucharaditas de levadura en polvo y un poco de ralladura de limón.

Durante 15 min. a 180-200°C

Madalenas II

Paso 1: 100 grs de almendras

Paso 2: 3 huevos

130 grs. de azucar

130 grs de mantequilla

Paso 3: 150 grs de maicena

1 sobre doble de gasificante de Mercadona

1 pellizco de sal

1. Ralle la almendra en velocidad 9. Saque y reserve
2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 2 minutos, 40° 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 azucar y metalas en el horno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

Helado de Nesquik

- 130 grs de azucar

- 130 grs de nesquick

- 500ml de nata para montar

Pulverizas el azucar y el nesquick durante 1 minuto a velocidad 5-7-9.

A continuacion pones la mariposa, echas la nata y lo montas a velocidad 3 o 3,5 y lo montas vigilandolo porque es muy rapido.

Lo metes despues de haberlo echado en un tupper o en varios cacharritos y al congelador 30 minutos.

Yo le pongo la mitad de azucar indicada, porque queda excesivamente dulzón para mi gusto.

Donuts (Tb se pueden hacer buñuelos con esta masa)

500 gramos de procelly(panificable)

2 yemas de huevo

100 gramos mantequilla

125 gramos azucar

22 gramos levadura prensada.(medio taco o un sobre de levadura seca)

400 gramos leche.(yo la peso me es mas facil que medirla)

Deshaceis la levadura en leche y lo mezclais todo menos la leche que añadireis a lo ultimo.

Yo lo hago en una amasadora profesional como las de las panaderias pero mas pequeña y el secreto creo esta en que lo amaso durante bastante tiempo(7 minutos +-) y le pongo la leche templada a unos 35-40°.

Despues lo dejais levar 30 minutos y volveis a amasar (5 +-)

Formais los donuts con un rodillos y mucha harina para que no se pegue y los dejais levar toda la noche.

Por la mañana se frien en abundante aceite (yo uso mitad girasol mitad manteca de

cerdo)

Aun calientes les hechais el " glace" por encima o chocolate.

Os cuento cómo lo hice yo, que fué a manita y con la batidora.(Hice la mitad de la receta y salen bastantes donuts.)

- 1.- Mezclé en la leche templada la levadura(200gr de leche y 1/4 de levadura)
- 2.- Batí la yema de huevo, con 50 gr de mantequilla derretida y 65 gr de azúcar. Luego mezclé con la harina (250 gr proceli)
- 3.- Añadí la leche con la levadura y estuve batiendo con la batidora hasta que quedó bien mezclado
- 4.- Tapamos con un trapo húmedo y dejamos levar la masa en un sitio templado
- 5.- A los 30-40 minutos, volvemos a batir y espolvoreamos la mesa con un poco de harina (yo puse una lámina de silicona) con un rodillo alisamos y cortamos los aros con dos moldes uno más grande que otro (quedan mejor si hacéis el agujero de dentro más pequeño)
- 6.- Tapamos y dejamos levar toda la noche
- 7.- Se fríen en aceite (yo usé oliva, es el único que uso). No pongáis el fuego muy fuerte, mejor que se vayan haciendo poco a poco y también por dentro. Cuando estén dorados, los sacáis y los rebozáis con azúcar o echáis chocolate fundido por encima.

Elaboración con thermomix-

--Puse la leche y la levadura seca con una cucharadita de azúcar a 37°, vel 3, 3 minutos hasta disolver la levadura.

--Añadí el resto de ingredientes y los puse a amasar 7' 30" min a velocidad espiga.

--Dejé reposar en el vaso media hora como indicáis en la receta, después de nuevo a amasar 4' a vel. espiga.

--Finalmente formé los donuts y los he dejado toda la noche en el horno levando tapados con un paño húmedo

(Los que no vayáis a comer, antes de freirlos, los congeláis. Y la noche anterior a comerlos para desayunar, los sacáis, los dejáis tapados con un trapo húmedo (que no toque la masa)y al día siguiente los freís , en dos minutos tenéis un desayuno la mar de rico!!)

Flan de chocolate

Huevos, 3

Leche, ½ litro

Azucar, 2 cucharadas

Cacao en polvo, 80 g (utilicé nesquik)

- 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, 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.

Pastel de Cabracho (surimi) al micro

250 grs de palitos de cangrejo (surimi) marca Krissia (de momento, la única permitida)
200 ml de nata líquida ligera 18% (o mejor aún 200 ml de leche evaporada)
100 ml de tomate frito
3 huevos
1 pellizco de sal

Se pasa todo por la batidora. Se unta un molde con un poco de margarina (o no se unta). Se echa la mezcla y se pone al microondas unos 15-20 minutos a potencia máxima, sin tapar ni nada. Hasta que veáis que está cuajado (se puede ir parando el microondas y mirando).

Pastel de atún en micro

- 1 bote de leche ideal (yo uso 1 brick de leche evaporada de Lidl, más rica y mucho más barata)
- 3 latitas de atún en aceite de las pequeñas (cualquier marca)
- 3 huevos
- 4 cucharadas de tomate frito orlando o Solís (son sin gluten)
- Sal y pimienta

Se mezcla todo, se pone en un molde apto para microondas y.....adentro, máxima potencia, 12-15 minutos

Flan de queso al micro

3 huevos
3 yogures naturales
1 tarrina de queso tipo philadelphia
1 cucharada de maicena
8 cucharadas de azúcar

Para el caramelo:

4 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de agua

Poner en un molde para microondas el azúcar y el agua del caramelo. Máxima potencia unos cinco minutos, según micro, para que se haga el caramelo. Repartir por la base del molde y dejad enfriar.

Batir los ingredientes del flan-tarta y poner sobre el caramelo. Micro media potencia 10 minutos y cinco más a máxima. y...paciencia hasta que enfrie

Pate de mejillones

1 lata de mejillones en escabeche
1 lata de bonito
3 quesitos

Triturar todo en termomix, velocidades 6-8, o en batidora.

Piña rellena al horno

- 1 piña fresca
- 1 cucharada de maicena
- 3 cucharadas de azucar moreno
- 4 bizcochos de soletilla
- 2 cucharadas de coco rallado
- 3 cucharadas de harina de almendras
- 1 cucharada de ron
- 2 huevos
- 1 cucharadita de canela en polvo

La piña se corta a la mitad y se vacía. La pulpa se corta en cuadraditos. La mitad se trituran con la maicena, el azúcar, el ron y los huevos. Con esta mezcla se rellenan las cáscaras y se ponen en una fuente al microondas, máxima potencia, 6 minutos. Luego se cubren con la otra mitad de pulpa cortada en cuadraditos. Aparte, se desmenuzan los bizcochos, se mezcla con el coco rallado y se cocinan en microondas, máxima potencia, 2 minutos. Se deja enfriar este preparado y luego se le añade la harina de almendras y la canela. Con esta mezcla se espolvorean las piñas.

Batido de Limón

- 50 gr de azúcar
- 2 limones enteros
- 1 litro de leche

se capan los limones en las puntas y troceados, se ponen en la termomix con el azúcar y la leche. Varios golpes de turbo, colar...y mejor si se deja fresquito en la nevera. Con batidora, pues picar mucho el limón y darle turbo.

Tarta de queso

- 500g de requesón (yo puse 250gr de quesitos en porciones y 250 grs de queso de untar philadelphia)
- 100 gr. de azúcar (si sois dulceros, un poquito mas)
- 6 huevos
- 4 cucharadas de agua + 4 de azúcar para el caramelo(yo no lo puse)
- 50 gr. de harina (maizena)
- La raspadura de un limón (se me olvidó ponerla)

Preparar una fuente refractaria donde quepa el molde que vamos a emplear y verter en ella tres dedos de agua meterla en el horno a 180°
Separar las yemas de las claras y montar estas a punto de nieve fuerte con una pizquita de sal y la mitad del azúcar, (4 cdas.) reservar
Poner el resto de ingredientes en el vaso de la thermomix o de cualquier batidora batir bien hasta que quede una crema bastante espesa (es así)
Verter esta preparación sobre las claras e integrar bien con movimientos envolventes y ayudados por una espátula de goma.
Echar esta masa sobre el molde(que no sea muy grande para que quede gordita, ya que no sube mucho) que tenemos preparado y ponerlo en el baño maria que tenemos en el horno ya precalentado a 180° (encendido sólo abajo)y hornear durante 45 m.
Aquí en el horno al baño maría.

Podéis poner el queso que más os guste, con tal que sea cremoso da igual.
Si ponéis caramelo en el molde, poner muy poquito, si no os quedará demasiado húmeda por debajo (pienso que no hace falta echarlo, quedó genial de textura y aspecto)
La ralladura de limón o de lo que apetezca, eso al gusto del consumidor...yo me olvidé...y me alegro de ello, creo que le habría reducido el sabor a queso

Madalenas con copete I y Sin Gluten

- 125 gr de maizena
- 250 gr de harina Schar Mix C(o harina repostería)
- 1/2 cucharadita rasa de sal
- 9 cucharadas soperas de leche
- 200cc de aceite
- 3 huevos
- 10 grs de levadura Adpan, o dos sobres dobles de gasificante "el tigre" (10 grs) ó un pelín menos de dos sobres dobles de gasificantes de mercadona
- La piel de medio limón o naranja rallada

Batir en un bol los huevos, la leche, el aceite, el azúcar, la sal y la piel del limón o naranja rallada. Añadir las harinas mezcladas con la levadura y tamizadas previamente. Mezclamos bien Llevamos el bol a la nevera unos 20 minutos y mientras encendemos el horno 200° arriba y abajo.

Una vez pasados los 20 minutos, echamos masa en las cápsulas, algo más de la mitad (Si tenéis moldes rígidos dónde meter las cápsulas, mejor, ésto obligaría aún más a la madalena a que tenga copete). Espolvoreamos generosamente con azúcar y si queremos con virutas de chocolate y metemos al horno, a 180° y sólo encendido abajo, unos 18 minutos.

El resto de la masa, mantenerla en la nevera hasta la siguiente hornada.

Empanadillas

1/2 kilo de harina (mitad repostería/mitad panificable). Yo uso adpan repostería y proceli.

- 50 gr de aceite
- 50 gr agua
- 50 ml vino blanco
- 1 huevo
- pellizco de sal

Todo mezclado (en termomix, amasadora o donde querais) y...a darle con el rodillo.
Estas en concreto llevaban de relleno pisto con la receta de termomix y pate de mejillones (así consigo que tomen crustaceos de vez en cuando, aunque sean de lata).

Bizcocho con piñones

- 1 Yogurt natural.
- 4 Huevos.
- 220 gr. de Harinade repostería (Mix C de schar)
- 240 gr. de Azúcar.
- 110 gr., de Aceite de Girasol.
- 2 sobres gaseosas el Tigre

Para adornar:

- 3 Huevos. Yo le pongo uno
- 300 gr. de piñones. A ojo
- Azúcar.

Poner en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar y programas 1 minuto, 40° velocidad 4. Añadir el yogur y el aceite y batir unos segundos en velocidad 4. Añadir la harina y las gaseosas previamente mezcladas con la harina y mezclar 5 segundos en velocidad 6.

Y sin thermomix, Batimos con la batidora los huevos con el azúcar, hasta que quede cremoso. Añadimos el yogur y el aceite y mezclamos bien. Y finalmente echamos la harina y las gaseosas previamente mezcladas y tamizadas. Mezclamos bien que no queden grumos.

Forramos una placa de horno con papel de horno o untado con mantequilla y enharinado, Vertemos la masa y la extendemos. Tendremos precalentado el horno a 180° y cocemos la masa de 10 a 15 minutos. Transcurrido este tiempo lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

Coca rápida de verduras

1 pimiento verde (yo puse uno italiano).

½ pimiento rojo.

1 cebolla pequeña.

Sal y pimienta.

1 puerro pequeño (yo no le pongo).

½ calabacín.

4 huevos.

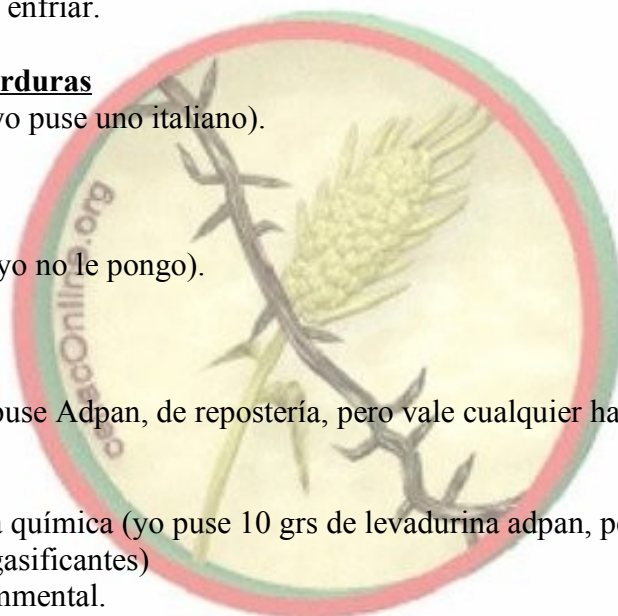
2 latas de atún.

160 gr. de harina.(puse Adpan, de repostería, pero vale cualquier harina sin gluten que tengamos a mano)

100 gr. de aceite.

1 sobre de levadura química (yo puse 10 grs de levadura adpan, pero se pueden poner un sobre doble de gasificantes)

125 gr. de queso emmental.



Picamos las verduras y reservamos

Rallamos el queso y reservamos

En un recipiente alto, batimos los huevos con la sal, pimienta y aceite.

Añadimos la harina y levadura o gasificantes, la mitad del queso y batimos bien.

Mezclamos la masa con las verduras troceadas que tenemos reservadas y con el atún(escurrido el aceite)

Se vierte en un molde al que hemos puesto papel vegetal o de horno. (El molde puede ser de plum cake o más grande, depende de los gustos. Si se va a poner tipo aperitivo, queda mejor que nos quede una coca delgadita. Si es para servir en plato, quizás queda mejor en plum cake)

Con el horno precalentado, metemos la coca unos 15-20 minutos a 200°.

Servimos con alguna salsa, rosa, de tomate...

Pan de molde

500 g de harina proceli y schar B (mitad y mitad).-, 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 y una cucharadita de azúcar.

1 cucharada vinagre.

Vierta el agua, el aceite, la sal y el azúcar en el vaso de la Thermomix y programe 2 minutos, temperatura 37° 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 200° y hornee unos 25 ó 30 minutos.

No se olvide colocar un cuenco lleno de agua (de material refractario) en el horno.

Flan de café bicapa

1 paquete de flan de EROSKI (8 raciones). Es sin gluten.

1/2 litro de café recién hecho

1/2 litro de nata PASCUAL

Para que quede el flan con dos capas tiene que estar hecho con la nata PASCUAL (que por su contenido en grasa, hace que sea posible la separación "mágica" del flan y el café) Y el flan por ahora sé que sale sólo con el de Royal (que nosotros no podemos tomarlo) y el de EROSKI, que es sin gluten. (Ya intenté hace tiempo hacerlo con el flan chino mandarín, pero sale todo mezclado)

Ponemos a hervir la nata en un cazo, cuando rompe el hervor, echamos el contenido de los dos sobre del flan que vienen en la caja de flan de eroski (8 raciones). Sin dejar de remover, disolvemos y cuando vuelva a hervir echamos el café y lo mezclamos también hasta que llegue a hervir también. Entoces lo echamos en un molde (a ser posible de silicona o plástico, tipo tupper). Dejamos enfriar fuera del frigo, para que vaya posando el café al fondo y se forme la bicapa. Luego lo metemos a la nevera. Mejor hacerlo de un día para otro.

No hay que caramelizar el molde

Animáos a hacerlo, porque es de los flanes más ricos que he comido...y eso que he comido de muchísimos tipos...

Como véis, un postre facilísimo y muy lucido.

NOTA: Podéis probar a quitar un poquitín de café y ponerle algún licor, brandy o licor café, seguro que estará más rico aún si cabe (lo único que no sé, es si entonces saldrá o no la bicapa, por el tema densidades, que variará. Ya probaré otra vez y os cuento si vale el experimento)

OTRA NOTA: Me comentan que dá igual la marca de nata, sólo que debe ser 35% MG. Y el molde debe ser de plástico(tipo tupper) o silicona. Hay que dejarlo enfriar lentamente para que se pose el café y cuaje separado del flan.

Pastas rellenas de chocolate

160g de mantequilla
150g azúcar
25g cacao en polvo (cacao Valor)
250g de harina blanca(puse Mix C de Schar),
1\2 sobre de levadura química (5-6 grs de levadurina Adpán)
Trozos de chocolate blanco u otro
--tuve que añadir algo de leche (25-30grs), ya que la masa me quedó arenosa y debe quedar como si fuera arcilla, húmeda y manejable. Se solucionaría si en vez de 250grs de harina le hubiésemos puesto algo menos.

Echar en el vaso de la thermomix el azúcar y la mantequilla y programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Tamizar la harina junto a la levadura y el cacao en polvo. Agregarla.

Programar 15 segundos a velocidad 4.

Echar la masa en un bol y dejarla en la nevera 30 minutos.

Estirar con el rodillo sobre una base de silicona. Recortar círculos de 4 y 5 cm de diámetro.

Poner sobre el círculo pequeño un trocito de chocolate y encima el círculo mas grande.

Presionar los bordes para que sellen.

Hornear a 180° unos 10 minutos.

Preparación, método tradicional:

Batimos el azúcar y la mantequilla caliente, hasta que quede muy bien mezclada... unos 5 minutos.

Tamizar la harina junto a la levadura y el cacao en polvo. Agregarla.

Batimos hasta que se mezcle todo bien.

Envolvemos la masa con film transparente y la metemos a la nevera unos 30 minutos.

Ahora toca estirar con el rodillo, pero a mi me resultó más fácil, hacer bolitas y meterles una onza de chocolate, luego las aplasté un pelín.

Hornear a 180° unos 10 minutos.

Son unas pastas que aguantan blanditas por lo menos una semana y quedan riquísimas!!

Hice la mitad de la receta y salen bastantes

Galletas saladas

La receta es de la thermomix, pero se puede hacer sin ella.

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(panificable)

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. Con un cortapasta, hacemos las galletitas, también se puede hacer pizza (dá para casi una pizza del tamaño de la bandeja del horno)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 demássss al gusto del consumidor.

Las galletitas se espolvorean con sal gorda y sésamo. Se meten al horno 180° (hornos encendido arriba y abajo), unos 10-15 minutos, que veamos que se doran.

La pizza, 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.

Grissines dulces

400g de harina(usé proceli, que es panificable)

100g de azúcar

70g mantequilla

120g de leche

Un poco de sal

Esencia de vainilla(no le puse)

Amasar bien todos los ingredientes.

La masa que obtenemos, se corta en porciones pequeñas, a las cuales daremos forma de barritas de unos diez centímetros de largo.

Colocar las barritas sobre una plancha de horno y proceder a pintarlas con yema de huevo batida. Echar por encima sésamo.

Hornear aproximadamente 15 minutos a 160°.

Pan de Leche en Pyrex

250 gr de leche

50 gr de mantequilla

50 gr de azúcar

1 cucharadita de sal

30 gr de levadura prensada

450-500 gr de harina aproximadamente.(puse 500 grs de harina procely)

1. Vierta en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar. Programar 2 minutos 37°, velocidad 2.
2. Añada la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4. Incorpore la harina con la sal, mezcle 15 segundos en velocidad 6 y a continuación, programe 3 minutos en velocidad espiga.
3. Dele a la masa forma más o menos redondeada.
4. Embadurnar la fuente pyrex con aceite y meter la masa. Hacerle los cortes a la masa y pintar con aceite y espolvorear con un poco de harina.
5. Meter al horno frío y cocerlo a 200° con calor arriba y abajo, en la bandeja de en medio y unos 40 minutos, hasta que se vea doradito.

Pastelitos de chocolates

170 g de mantequilla

170 g de chocolate negro troceado

3 huevos

220 g de azúcar

80g de harina

40g de cacao en polvo

1. En un recipiente echar la mantequilla y el chocolate negro y fundirlo en el microondas. Dejar enfriar
 2. Poner los huevos en el vaso, añadir el azúcar y programar 1 minuto, temperatura 50 y velocidad 3.
 3. Cuando termine, añadir a esta masa la del chocolate y mezclar 15 segundos a velocidad 3.
 4. Tamizar la harina y el cacao. Añadir a la masa del vaso. Mezclar 15 segundos a velocidad 3.
 5. Verter la masa en un molde de silicona. (molde de 6 muffis)
 6. Hornear 25-30 minutos a 180 grados.
- La masa crece al hornear, luego baja.

Torta de RICOTTA con corazón de Nutella

- 3 huevos
 - 200 gr de azúcar glass(si no disponemos, podemos poner azúcar normal)
 - 250 gr de ricotta
 - una pizca de aroma de vainilla en polvo(no lo puse)
 - 100 gr de mantequilla en pomada
 - 200 gr de harina (150 grs de harina de arroz y 50 grs de maizena(fécula de maiz))
 - 1 sobre de levadura de repostería(10 grs levadura Adpan o un sobre doble gasificantes o en su defecto, una cucharadita rasa de bicarbonato con unas gotas de limón)
 - una pizca de sal
 - Nutella al gusto
- Batir los huevos con el azúcar y el aroma de vainilla;
- Añadir la mantequilla, la ricotta y la harina.
- Verter la crema en un molde con cremallera previamente engrasado y colocar en la superficie unas cuantas cucharaditas de Nutella. Durante la cocción la tarta subirá, se abrirá y la Nutella penetrará en el interior, así que al partirla encontraréis varios corazones de Nutella cremosa.
- Hornear a 200° unos 30 minutos.(Yo la tuve 40 minutos, horno encendido sólo abajo y a 180°. Cuando pasaron 30 minutos encendí también arriba para que tomara color)
- Hacer la prueba del palillo antes de sacar la tarta. Servir fría.
- El resultado, es un bizcocho muy esponjoso y bastante jugoso. La nutella hace de ésta torta una merienda completa y exquisita!!

Bizcocho rápido

3 Huevos, 200 Grs azúcar, 100 Grs aceite de girasol, 1 yogur de limón (tb me macedonia), 170 Grs. MIX C de Schar, 1 sobre dobe de gasificante mercadona, 1 manzana pelada y cortada en 8 gajos (o no). 2 Cucharadas de cacao sin azúcar valor.

- Se baten los huevos con el azúcar 2 min³⁷ vel 3
- Agregar el aceite y el yogur 15 Seg, vel 3
- Incorporar la harina y la levadura 12 Seg, Vel 2 ½
- Verter la mezcla en un molde y horno precalentado 170° durante 30 minutos (de 30 a 45)
- Si se hace con manzana, introducir los gajos en la masa

Si se hace con el chocolate, echar la mitad de la masa en el molde y a la otra mitad echarle el cacao y batir hasta que se mezcle. Echar en el molde solo por la parte central, así quedará chocolate por el medio.

Dejar reposar la masa unos 15 min antes de hornear.

Bizcocho de plátano con virutas de chocolate

-250 gr. de plátanos maduros

-200 gr. de azúcar

-4 huevos

-1 pizca de sal

-70 gr. de aceite de girasol(puse aceite de oliva)

-200 gr. de harina(puse 150 grs de harina arroz y 50grs de maizena ó fécula de maiz)

-1 sobre de levadura en polvo(1 sobre doble gasificantes, o 10grs de levadura o polvo leudante, si no disponéis eso, podéis echar una cucharadita de café rasa de bicarbonato y unas gotas de limón)

-Azúcar glass o impalpable para espolvorear.

-1 cucharada sopera de virutas de chocolate VALOR

Tamizamos las harinas junto con el impulsor elegido y reservamos

Trituramos los plátanos con el azúcar y la pizca de sal con una batidora

Añadimos los huevos y batimos con las barillas de levantar claras puestas en la batidora (es para airear la masa)

Añadimos el aceite y seguimos batiendo con las barillas

Añadimos la harina junto con la levadura o gasificantes y las virutas de chocolate y mezclamos con cuidado, no batir más que unos 10 segundos... si queda algún resto sin mezclar bien, hacedlo con una espátula.

Ponemos la masa en un molde previamente engrasado y al horno que tenemos ya caliente 170-180° unos 30-40 minutos. El horno sólo encendido abajo, luego los últimos 5 minutos si vemos que le falta color, encendemos el horno también por arriba.

Pan de Cerveza

330gr. de cerveza (cerveza Glutener que es sin gluten)

30 gr. de aceite de oliva

20gr. de levadura prensada (puse 1 sobre de levadura seca de panadería Maizena)

250gr. de harina integral y 250gr. de harina de fuerza(500grs de harina panificable PROCELI)

10gr. de sal

Pon la cerveza y el aceite en el vaso y templar 1 minuto, 37°, velocidad 4.

Echar la levadura y programar 5 segundos, velocidad 4 para que se mezcle.(Como yo usé levadura seca, ésta la mezclé con la harina, por tanto éste paso me lo salto, pero si usáis levadura fresca debéis hacerlo así)

Añadimos las dos harinas y la sal(Yo aquí es cuando añado la levadura seca).

Mezclamos 30 segundos en velocidad 6.

Amasamos 2 minutos en velocidad espiga.

Dejamos reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen. Damos forma al pan y dejamos subir otra vez tapado en un lugar calido.

Metemos al horno a 200° durante 30-40 minutos (esto como siempre depende de cada

horno).

Masa quebrada o brisa

En Alemán : Mürbeteig

En francés Pâte brisée ; (de aquí muchos han españolizado y la han llegado a llamar pasta brisa)

En inglés :shortbread, (short) pastry

La pasta quebrada es una masa rica en grasa que tiene poco levado, se utiliza casi solo para galletas y fondos de tartas.

La fórmula básica de la masa quebrada es 1-2-3

El 1-2-3- se refiere a los ingredientes esenciales:

1 parte de azúcar : se recomienda usar azúcar glas, sobre todo en cosas pequeñas como por ejemplo : galletas

2 partes de grasa : mejor mantequilla, ya que es más dura que la margarina. Cuanto mayor sea la cantidad de grasa con relación a la harina la masa será más quebradiza

3 partes de harina : harina corriente llamada también floja .

Se le puede agregar HUEVOS, por cada 500 g de masa 1 huevo y una pizca de sal.

O LIQUIDOS, pero si estos tienen contacto con la harina antes de que esta sea mezclada con la mantequilla (u otro tipo de grasa) la masa se pondrá correosa

O ambos a la vez, aunque no son necesarios, estos hacen más fácil la mezcla y facilitan el trabajo.

Puede sustituirse una parte de la harina por frutos secos (almendras, avellanas....)

También se le puede agregar cacao y esencias de aromas

La masa quebrada NO lleva levadura.

Si los ingredientes están demasiado calientes o se amasan demasiado, la masa se "quema" y se romperá al estirarla.

No se ha de utilizar las barillas mezcladoras, sino que se han de amasar a mano, pero no mucho, lo suficiente para mezclarlos.

Esta masa tiene muchas utilidades: galletas, tartaletas (frías como saladas) fondos de tartas, cobertura de asados de carne , pescados...etc...

Particularidades y consejos:

- Si una tarta lleva como tapa masa quebrada esta será más fina que si fuera para un fondo o base de tarta .
- Se suele agujerear con un pincho o tenedor para que no se formen bejigas huecas al hornear
- No se debe amasar mucho, solo lo suficiente para mezclar los ingredientes y se hará reposar en el frigorífico entre mínimo media hora mejor 1 y 2 horas
- Al estirarla se ha de tener cuidado de no utilizar mucha harina en la mesa de trabajo, ya que se estropearía la masa. Para evitar este problema recomiendo colocar la masa entre dos folios de plástico para extenderla y así se evita el uso de la harina y no se pegará ni en la mesa de trabajo ni en el rodillo.
- Si la masa se ablandara, no agregar harina, sino meter en el frigorífico de nuevo por 30 minutos
- Como la masa tiene bastante grasa no es necesario engrasar los moldes o bandejas donde se va a hornear este tipo de masa.
- Si la cantidad de masa es muy grande y se van a hacer piezas pequeñas sacar del

frigorífico en porciones conforme se vaya usando

- Las piezas grandes hechas con pastaflora o masa quebrada se rompen con facilidad sobre todo cuando están muy calientes, dejar enfriar unos minutos y con cuidado con una pala grande quitar del molde o bandeja donde se ha horneado. No dejar enfriar en estos, ya que podrían absorber la grasea que se han desprendido al hornear

Consejos para que no se ablande con el relleno:

- Horneado a ciegas: si el relleno no es muy blando se puede hornear a ciegas, este horneado consiste en colocar papel de horno (o de aluminio, pero este no es muy aconsejable) sobre la masa agujereada y sobre este se colocan legumbres secas (estas se pueden guardar para usarlas siempre en este método).

Este método es también muy apropiado sobre todo cuando la tarta lleva bordes altos, impidiendo las legumbres que este se venga estos abajo.

- Una capa de jalea: calentar una jalea de frutas que armonice bien con el relleno de la tarta y extender sobre la masa: esperar a rellenar hasta que la jalea esté seca (meter en el frigorífico)

- Engrasar: pintar con mantequilla blanda la masa y una vez seca (meter en el frigorífico) rellenar

- Cobertura: cubrir con cobertura de chocolate derretida y rellenar una vez seca esta.

- Con pudín: Hacer un pudín de vainilla (o gusto) y mezclar este con algo de mantequilla, extender sobre la masa y dejar enfriar antes de rellenar.

- Con migas: echar sobre la masa galletas, bizcocho,....etc... deshechos o pan rallado o frutos secos molidos (almendras, nueces....)

- Con mazapán: echar sobre la masa azúcar glas y colocar encima una capa de mazapán delgada

(Para un fondo de tarta en un molde de 26 cm de diámetro)

100 g. de azúcar refinada o azúcar glas

200 g de mantequilla

300 g de harina

Tamizar la harina sobre la mesa de trabajo formando un montoncito

En el centro del montón hacer un agujero (como si fuera un volcán con un cráter)

Echar el azúcar en el agujero (cráter)

Colocar la mantequilla en trocitos sobre la harina en el borde del agujero (cráter). La mantequilla puede estar recién sacada del frigorífico.

Mezclar los ingredientes (a ser posible con manos muy frías) y formar una bola.

Envolver esta en papel de aluminio o folio de plástico y dejar en el frigorífico reposar entre 1 y 2 horas

Una vez reposada la masa estirla con un rodillo sobre la mesa de trabajo (con muy poca harina o mejor entre folios de plástico) o directamente sobre el fondo del molde, recortando alrededor.

Agujerear y cocer en horno precalentado a unos 200 ° C

Receta base para salados(para 8 tartaletas)

1 pizca de sal

125 g de mantequilla

250 g de harina
1 huevo pequeño

El mismo procedimiento de elaboración

A todo lo expuesto arriba, diría, que son muchas las recetas que se encuentran de masa quebrada y de masa sablee.

Tras unos cuantos cursos de cocina y preguntado un maestro repostero de mucha fama en la capital hispalense, me contesto:

Masa Quebrada

300 grs de azúcar
200 grs de mantequilla
1 huevo y una yema
500 grs de harina

Masa Sablee

300 grs de mantequilla
200 grs de azúcar
1 huevo y una yema
500 grs de harina

Para ambas masas primero se ha de trabajar la mantequilla, después añadir el azúcar, seguimos con los huevos sin batir y por último la harina. Nunca amasar con nada que no fueran las manos, por supuesto con poca harina en la mesa de trabajo. Si hiciera mucho calor refrescar la mesa de trabajo con hielos antes de comenzar y utilizar un rodillo también frío.

Para los que no son muy entendidos en la materia, solo una apreciación (y esta si es mía), en la mayoría de los libros a el horneado a ciegas se le llama horneado en blanco.

Masa quebrada

-Tipo 1 (Ideal para pasteles salados)

250 grs de harina Proceli (yo usaría Mix C de schar)
100 grs mantequilla blanda
100 grs de agua
1 cucharadita de levadura ADPAN (repostería) o de gasificantes
1 pellizco de sal y otro de azúcar

-Tipo 2 (ideal para pasteles dulces)

300 grs de harina Proceli (yo usaría Mix C de schar)
130 grs mantequilla blanda
2 huevos medianos
100 grs de azúcar
1 cucharadita de levadura(repostería) ADPAN, o gasificantes
1 pellizco de sal

La elaboración es igual para cualquiera de los dos tipo de recetas

Ponemos todos los ingredientes en el vaso por el orden en que están escritos y programamos 15 segundos, velocidad 6 (Si no dispones de thermomix, puedes hacerlo

con tu batidora)

Estiramos la masa muy finita (metida entre dos papeles de horno ligeramente engrasados)

Con éstas cantidades, salen dos tartaletas de 26 centímetros.

NOTA: Yo, antes de estirar la masa, la envolvería en film de plástico y dejaba reposar 30 minutos la masa en la nevera. luego la estiraba y hacía las tartaletas..

Crema rápida de chocolate

500gr de leche (temperatura ambiente)

2 huevos

1 cucharadita de azucar vahinillada

30gr de maizena

70gr de azúcar

2 cucharadas de cacao en polvo puro (yo utilizo VALOR cacao puro en polvo sin azúcar, es un bote metálico.)

Pon en el vaso la leche, los huevos, el azucar vahinillada, la maizena y el azucar, mezcla unos segundos a 3 1/2 y programa 10 minutos , temperatura 90°, velocidad 2.

A continuación agrega el cacao y mezcla unos 15 segundos a velocidad 3 1/2, para que quede todo bien integrado. Dejar dos minutos mas sin temperatura, a velocidad 2, seguirá espesando un pelín, del calor residual de la maquina.

Tarta de queso sin huevo

1 tarrina de queso philadelphia 250 gr.

5 cucharadas de azúcar

2 briks pequeños de nata

5 laminas de gelatina ó 1 sobre de gelatina neutra

varias galletas Maria

un trocito de mantequilla

mermelada de frambuesa ó fresa

Dulce tarta de queso con mermelada de frambuesa o fresa sin huevo.

En un molde para tartas con la base separada

Se trituran las galletas y con el trocito de mantequilla se hace la base(masa) que se pondra en el molde.

En un recipiente se echa el queso, la nata y las laminas, batiendolo todo un poquito con el minipimer para deshacerlo.

Se enciende el fuego, se pone el recipiente, se da vueltas hasta que se disuelva, y cuando esta hirviendo un poquito se retira.

Si no se dispone de laminas se hace con un sobre de gelatina neutra, para ello en un vaso de agua se echa un poquito y se disuelve echandolo despues en el recipiente ó cacerola.

A continuación se echa en el molde y se mete en el frigorifico durante toda la noche.

Al dia siguiente se saca del frigorifico se le quitan los lados del molde y se le pone la mermelada para servirla.

Bizcocho sin harina en micro

- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao (usé valor en polvo)
- 1 vaso yogurt de azucar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 sobre levadura (usé 1 de mercadona para repostería (en realidad son dos, blanco y violeta)
- 3 huevos

Microondas a 750 w, 9 minutos.

Bizcochuelo de Mandarina

- 2 ó 3 mandarinas (yo puse 2)
- 2 huevos(los puse grandes L)
- 250gr de azúcar
- 100gr aceite (puse de oliva)
- 220gr de harina (160gr de harina arroz y 60gr de maizena)
- Esencia de vainilla (nunca la pongo)
- 1 sobre de levadura (10 gr de levadurina o un sobre doble de gasificantes)

Poner en la thermomix las mandarinas a trozos, con la piel y sin pipos, los huevos, la esencia (que nunca pongo) y el azúcar, Programamos 1 minuto 50° vel4
Echamos el aceite y mezclamos unos segundos
Por último echamos las harinas con la levadurina o gasificantes previamente tamizados y mezclamos bien, vel6 unos 10 segundos
Engrasamos un molde y se mete al horno unos 30 minutos si es bizcocho grande y unos 15-20 minutos si son bizcochos pequeños, a 180° encendido sólo abajo

Bollitos de leche sin levado

- 250 gr de leche
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azucar (yo pongo 50 de miel, no por nada, es que tengo un montón de botes que regalan)
- 1 cucharadita de sal
- 30 gr de levadura prensada (la mía era fresca, de la que se vende en tacos)
- 450-500 gr de harina aproximadamente. (yo uso proceli, 450 gr)

1. Vierta en el vaso la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Programar 2 minutos 37°, velocidad 2.
2. Añada la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 4. Incorpore la harina, mezcle 15 segundos en velocidad6 y a continuación, programe 3 minutos en velocidad espiga.
3. Dele a la masa forma más o menos redondeada.
4. Hacer las cruces a los bollitos, para que respire la masa
5. Meter al horno frío y cocerlo a 200° con calor arriba y abajo, (yo también turbo) en la bandeja de en medio y unos 25 minutos, hasta que se vea doradito.

Dalkys de fresa

3 huevos
1 sobre de gelatina de fresa
70 g de azúcar pesados en la Th
10 g maizena pesados en la Th
1/2 litro de leche y un vaso para el final.
una pizca de sal

Ponemos todo en el vaso de la thermomix, menos el vaso del final Programamos 8'; 90°; velc. 4

Cuando han pasado 4' echamos por el brocal de la Th la gelatina. Una vez termine programamos 2' velc.4 añadimos el vaso de leche y ponemos unos segundos a velc 9, para que se mezcle todo, y a continuación bajamos a velc. 4,hasta que termine el tiempo programado.

Dalkis de chocolate

3 huevos
6 cucharadas de colacao
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina
1/2 litro de leche y un vaso para el final.
una pizca de sal

Se programa en el termomix: Tiempo: 8 minutos; Temperatura: 90°; Velocidad: 4 Luego 2 minutos antes de que termine, se le añade el vaso de leche y se sube la velocidad hasta el 9, unos segundos,para que se mezcle todo, y a continuación bajar al 4,hasta que termine el tiempo programado.

Pan y empanadillas

500 gr harina panificable proceli
350 ml agua templada
20-25 grs levadura fresca o un sobre levadura seca panadería
una pizca de sal
una cucharada de aceite

Preparación:

Mezclar el agua con la levadura.

Añadimos la harina con la sal y amasamos bien.

La masa debe quedar blanda para que el pan no quede duro

Sacamos la masa con las manos enharinadas y hacemos los panes a nuestro gusto.

Dejamos reposar tapado con un trapo húmedo en un lugar templado, alejado de corrientes de aire(mejor dentro del horno apagado o a 35°) unos 45 minutos a una hora, que veamos que la masa ha duplicado su tamaño.

Si se quieren dorados por arriba, se pueden pincelar con huevo batido antes de introducirlos al horno.

Introducimos en el horno previamente caliente a 190° durante unos 40-45 minutos, depende del tamaño de los panecillos, controlando que no se quemem.

Las empanadillas se hacen con ésta receta.

Una vez que la masa ha fermentado o doblado el volumen, hacemos bolitas y sobre la mesa enharinada las aplastamos con un rodillo antiadherente o enharinado. Cortamos con un molde redondo y rellenamos de lo que queramos... cerramos presionando con un tenedor, sin mojar los bordes. Antes de freirlas debemos pincharlas con el tenedor para que no se abran. Podemos freirlas en aceite caliente o hacerlas en el horno pintándolas con huevo

Roscón de Reyes

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 un poquitín. (Yo no tenía y no la puse, creo que no cambia mucho el sabor)

1 cucharada de vinagre. (Dice un repostero que ayuda porque hace el efecto del gluten)

Preparación método tradicional:

Hacemos azúcar glass y rallamos las pieles de naranja y limón. Reservamos

Templamos la leche junto con el aceite y el zumo de naranja. Añadimos los huevos y batimos.

Agregamos la levadura y el azúcar y disolvemos bien.

Añadimos la harina y amasamos hasta que quede una masa uniforme.

Tapamos y dejamos que doble su volumen durante 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 200°. Una media hora, depende de cada horno

Nota:hice la mitad de la receta y quedó un roscón de reyes aceptable para 6 ó más comensales.

Para ser el primero, creo que quedó bastante bien, aunque tengo que mejorar la forma para que quede más liso y algo más esponjoso.

Turrón de chocolates tipo Suchard

100 g de manteca blanca de cerdo

300 g de chocolate con leche

250 g de chocolate de postres nestle

120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

Vierta en el vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70°.

Se le añade el chocolate negro y a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva

5-6-7-9,

Después el chocolate con leche a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9

Se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Otros años aquí utilicé tortas de arroz desmenuzadas, mejor a mano porque la termomix las deshace demasiado. Este año he encontrado arroz inflado chocolateado de Epsilon (en Alcampo).

Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente

Pizza

Si la levadura que uso es fresca la disuelvo primero en el agua templada y si es desecada la echo junto con la harina.. por lo demás.. lo pongo todo junto y bato primero unos segundos en velocidad 6 y luego un minuto en velocidad espiga.

250 g de Mix B Schär

10 g de levadura desecada o 15 g de levadura fresca

2 cucharadas de aceite

unos 180 ml de agua templada

Coca Yogur

1 yogur

1 envase del yogur de aceite (yo le pongo algo menos)

2 envases del yogur de azúcar

3 envases del yogur de harina mix C de schar o repostería (podríamos poner 2 envases de harina de arroz y 1 envase de maizena)

3 huevos

1 sobre doble de gasificantes

ralladura de limón o de naranja (opcional)

Si queremos hacerlo de chocolate, podemos sustituir uno de los envases de harina por cacao o nesquik...si lo hiciéramos con las harinas de arroz y maizena, sustituiría medio envase de arroz y medio de maizena por uno de cacao o nesquik)

Panecillos sin Levadura

175 grs harina panificable (proceli)

125 grs harina de arroz

1 sobre doble de gasificantes ó 6 grs de levadura repostería

1 huevo mediano(si queremos podemos eliminarlo, para ello quitamos 50 grs de harina panificable)

250 grs de leche (vaca, soja... e incluso agua)

pizca de sal

20 grs aceite

Batimos todo excepto las harinas y gasificante o levadura, hasta que quede bien mezclado

-Añadimos las harinas y gasificante y batimos bien.Dejamos reposar unos minutos mientras encendemos el horno a 180° arriba y abajo

-Con una cuchara echamos pegotes de masa sobre la bandeja de horno que habremos forrado con papel de horno o silpat.

-Podemos ponerle chorizo, onzas de chocolate etc... y lo cubrimos con otra cucharada

de masa.

-Nos mojamos las manos y alisamos los bollitos, hacemos una pequeña cruz con un cuchillo. -Si queremos espolvoreamos con sésamo, pepitas de chocolate... Si queremos podemos pintarlos con huevo batido o con aceite (yo no los pinté con nada)

Los metemos al horno encendido SÓLO abajo o función aire, 180° 35 minutos, pasado el tiempo, encendemos arriba también si vemos que necesita color, unos 5 minutos más.

Apagamos el horno y dejamos enfriar otros 5 minutos dentro del horno.

Tarta de tres chocholates

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

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

Tarta de Manzana

6 manzanas reineta

2 cubiletes de leche

2 cubiletes de azúcar

2 cubiletes de harina

50 gr mantequilla

3 huevos

1 sobre de levadura

Pelar 4 manzanas, partirlas por la mitad y quitarles el centro.

Poner en el vaso las manzanas, la leche y la mantequilla ya derretida. Triturar 1 minuto a velocidad 7.

Ir añadiendo el azúcar, los huevos y la harina mezclada con la levadura en este orden,

poco a poco, en V3.

Pelar las dos manzanas restantes y cortárlas en láminas.

Poner la mezcla en un molde engrasado y la manzana por encima. Hornear 45 minutos a 160°.

Una vez fuera, barnizar con mermelada.

Cambios:

Puse 7 manzanas y golden, no tenía reinetas.

El horno a 180° (me da la impresión de que el mío no calienta mucho)

En el segundo estante (se me quemó un poquito por abajo)

50 minutos, más 5 minutos en la posición "arriba y abajo"

Coca de yogur

1 yogur (yo lo puse de pera)

3 vasos de Mix B

1 vaso de aceite

2 vasos de azúcar

3 huevos (queda mejor si montas las claras)

Gasificante de Mercadona

Mezclar el yogur, azúcar y los huevos. Añadir la harina mezclada con el gasificante y mezclarlo todo.

Colocar en un molde untado con mantequilla, volcarlo todo y meterlo en el horno previamente caliente, a 180° durante 20-30 minutos.

Sólo calor en la parte inferior y los últimos 5 minutos se puede poner por arriba para dorar.

Bizcocho de manzana sin huevos

190 g de harina(puse mix C de schar que es de repostería)

30 g de maicena

1 sobre de levadura Royal (la levadura royal tiene gluten y trazas de huevo, así que puse un sobre doble y medio sobre doble de gasificantes)y una pizca de sal

150 g de azúcar

La piel de 1/2 limón

150 g de leche (de soja, pero puedes poner aquella que tomes habitualmente)

120 g de mantequilla o margarina blanda, o mejor aún 100 g de aceite (yo he puesto margarina)

1 manzana Reineta o Golden pelada y en gajos finitos

Azúcar glass para decorar

Elaboración con thermomix:

Calentar el horno a 180°.

-Con el vaso y las cuchillas bien secos, poner en el vaso la harina, la levadura y la sal, tamizar en velocidad máxima 30 seg. Sacar y reservar

-Poner el azúcar en el vaso y pulverizar 30 seg. en velocidad máxima. Añadir la piel de limón y repetir la operación.

-Añadimos la margarina o el aceite y la leche especial y mezclamos 20 seg. en velocidad 4.

- Incorporamos la harina tamizada y mezclamos 10 seg. también en velocidad 4.
 - Añadimos los trozos de manzana y terminamos de mezclar despacio con la espátula.
 - Verter la mezcla en un molde de plum-cake (por ejemplo) previamente engrasado y hornear unos 35 min. aproximadamente.
- Al desmoldar espolvorear con azúcar glass.
Si el molde fuera de silicona, no es necesario engrasar

Masa para Cocas

Termomix 21

1º Paso:

50 grs. de aceite

50 grs. de manteca de cerdo

100 grs. de agua

1 cucharadita de sal

20 grs. de levadura prensada fresca

2º Paso:

250 grs. aproximadamente de harina sin gluten

1 pellizco de sal

Ponga todos los ingredientes del paso 1º en el vaso y programe 30 seg., 40º, vel. 4. Incorpore la harina y el azúcar, mezcle 15 seg. en vel. 6 y a continuación 1 min. en vel. espiga.

Saque la masa con las manos engrasadas, póngala sobre la bandeja del horno y estírela muy finita. Pinche bien toda la superficie con un tenedor

Trocee en el Thermomix los ingredientes que quiera ponerle y cubra la masa con el preparado, distribuyéndolo bien. Deje reposar unos minutos.

Precaliente el horno a 225º y hornee la coca durante 20 minutos aproximadamente.
termomix 31

Brazo de gitano

3 huevos

3 cucharadas azúcar

3 cucharadas Mix B

Separamos las claras de la yemas. Montamos las claras a punto de nieve, y a esto y con cuidado, añadimos lentamente las yemas batidas, el azúcar y la harina, mientras removemos.

Se pone la mezcla sobre papel de horno en la bandeja del horno (la masa es bastante líquida)

A horno precalentado, se pone a máxima temperatura, calor arriba-abajo, 5 o 10 minutos, o cuando se vea dorado. Dejamos enfriar la masa.

Mientras montamos 250 de nata con 50 gr azúcar.

Mojamos con un pincelito la masa con almibar, extendemos la nata y lo enrollamos.

Los extremos, como quedan feos, se cortan.

Quiche Lorraine

Receta de la masa (del libro termomix para celiacos):

250 grs. de harina sin gluten (PROCELI)

100 grs. de mantequilla
100 grs. de agua
1 cucharadita de levadura panadería marca Maicena (Yo use levadura d adpan)
1 pellizco de sal y otro de azúcar

Ponga todos los ingredientes en el vaso por el orden que están escritos y programe 15 seg. vel. 6. Estírela muy finita. Salen 2 tartaletas de 26 cm.
Es cierto, sale masa para dos quichés. La mitad está en film en el frigo, para mañana.

Relleno

200 gr. bacón ahumado (Marca Tello)
200 gr. queso Enmental
100 gr. De Leche
250 gr. de nata
30 gr. de harina
30 g Mantequilla
1 cucharadita Aceite
3 Huevos
Sal y Pimienta

Precalentar el horno a 200°, estiraremos la masa y forramos un molde de tartaleta de unos 26-28 cm. (no preocuparos si se rompe, esta masa, admite parches)
Una vez forrado el molde, cubrirlo con papel de aluminio (albal) y a su vez con garbanzos o algún tipo de pesitos y hornearla durante 15 minutos, mientras haremos el relleno.

Vierta en el vaso el queso y rallarlo a velocidad máxima durante 10 segundos y reservar a continuación ponga en el vaso en bacón, a trozos o tiras sin la corteza (no sin antes reservar algunas tiritas para decorar) programe 4 seg. A vl. 5 y reserve.

Sin lavar el vaso haga una bechamel, poniendo en el vaso, la leche, la nata (reservar 50 gr. de nata) la harina, la mantequilla, el aceite, la sal y la pimienta programe 6 minutos temp.90° vl. 3 cuando acabe añada primero el queso y después los huevos y la nata reservada mezcle a vl. 3 unos 6 seg.

Extienda sobre la base de la tartaleta semi-horneada el bacón picado y a continuación la mezcla del vaso, adorne por encima con las tiras de bacón reservadas e introdúzcala en el horno a 180° durante 25-30 minutos (calor arriba y abajo) con cuidado de no pasarnos con el horneado, por que el punto ideal de esta tarta es que quede cremosa, si acabado el tiempo esta blanquita por encima ponerle unos segundos el gratinador, sin quitarle ojo que se quema rápido

Bombones de Almendra

Un paquete de granillo de almendra
Media tableta de Nestlé postres.

Se tuesta el granillo en el horno, muy poco tiempo con el gril y removiendo, se deja enfriar (algo) y mientras se va fundiendo el chocolate en el micro, a media potencia y por pares de minutos, para ir removiendo (yo necesité en total cuatro minutos).
Se vuelca la lamendra en el chocolate fundido y con dos cucharillas se van haciendo montoncitos. Y Ya está.

Para la primera bandeja utilicé un consejo de carlos Valencia, de enfriar el chocolate en el congelador, pero quedó sin brillo (eso sí, los pudimos catar a los cinco minutos). El segundo lote lo tengo enfriando "al natural"

