

Recopilación Recetas *sín gluten* de MARIQUÍ



"Marigüí, una simpática andaluza y madre de un peque llamado Martín. Una de sus grandes pasiones, es la cocina... y desde que a su niño le diagnosticaron la celiaquía, se ha dedicado a experimentar y probar con la cocina-sin gluten. Estas son sus succulentas y originales recetas. Gracias marigüí por tu tiempo y consejos"

La recopilación de recetas hecha por **famalap** está extraída de varios foros, esperamos que la disfrutéis.

Índice

Bizcocho de Nesquik.....	3
Bizcocho de "nesquik" tuneado.....	3
Kugelhoppf de chocolate y avellana.....	4
Brownies americanos de chocolate.....	5
Mini Sacher a mi manera.....	6
Un roscó-cake.....	6
Pirámides de chocolate.....	7
Tartaleta de chocolate.....	8
Tarta de chocolate.....	9
Bizcochillo de chocolate.....	10
Bizcocho de coco, almendra y perlitas de chocolate.....	10
Blondies de cacahuete y chocolate.....	11
Triángulos de mantequilla con trocitos de chocolate.....	12
Roscó bicolor.....	12
Osito de plátano, nueces y orejones.....	13
bizcocho de claras.....	14
Bizcocho de claras y limón.....	14
Bizcocho de queso y limón.....	15
Cake de limón y semillas de amapola.....	15
bizcocho de jengibre.....	16
Tarta americana de zanahorias.....	17
Tarta de avellanas y frambuesa.....	17
Pastel de pesto y piñones.....	18
Pastel de pesto y piñones.....	18
100%peques, 100%golosos.....	19
Tarta de manzana "Sor Bernarda".....	19
Plum-Cake de manzana, pasas y nueces.....	20
Tarta de manzana, sirope de arce y limón.....	21
Magdalenas.....	22
Brioche portugués sin gluten.....	22
Sultanas de coco.....	23
Torta de Aceite.....	24
Las espirales.....	24
Caracolas con crema pastelera, nueces y pasas.....	25
Empanadillas de atún con sofrito.....	25
Crepes de trigo sarraceno.....	26

BIZCOCHO NESQUIK



Bueno, como Marisa me ha pedido la receta y creo que además es un bizcocho que merece la pena, ahí la teneis. Perdonar el retraso, pero ando super liada y no ha podido ser antes. Por cierto la adaptación es mia, pero la receta original es de mi amiga Auro

BIZCOCHO NESQUIK

INGREDIENTES

200grs Nesquik
 150 grs de azucar
 200 grs de harina (130 harina de arroz y 70 de maizena)
 4 huevos
 150 grs de mantequilla
 1 1/2 cubilete de leche o nata (yo puse nata) (son 150ml)
 2 sobres dobles de gasificante de Mercadona

En un bol mezclamos las harinas, los gasificantes y el Nesquik

En el vaso de la thermomix ponemos el azucar y los huevos durante 2 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la mantequilla y poner 3 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la nata y mezclar unos segundos. Poner lo que teniamos reservado en el vaso (harinas, gasificantes y Nesquik) y programar 30 segundos velocidad 4.

En el horno precalentado a 180º poner en un molde engrasado y enharinado. A los 20 minutos bajar la temperatura a 160º. Debe estar una hora en total.

Bizcocho de “nesquik” tuneado

Bueno, en determinadas ocasiones, además de experimentar con cosas nuevas, supongo que es de sabios, repetir exitos seguros. Por si acaso las demás cosas estaban infumables, en el cumple del enano hice el archifamoso "bizcocho Nesquik" pero en esta ocasión lo vestí de gala con un relleno de Amaretto, castañas y chocolates y cubierto con chocolate. Este fue el resultado



La receta de todo, bizcocho y relleno

BIZCOCHO NESQUIK

INGREDIENTES

200grs Nesquik

150 grs de azucar
 200 grs de harina (130 harina de arroz y 70 de maizena)
 4 huevos
 150 grs de mantequilla
 1 1/2 cubilete de leche o nata (yo puse nata)
 2 sobres dobles de gasificante de Mercadona

En un bol mezclamos las harinas, los gasificantes y el Nesquik

En el vaso de la thermomix ponemos el azucar y los huevos durante 2 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la mantequilla y poner 3 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la nata y mezclar unos segundos. Poner lo que teníamos reservado en el vaso (harinas, gasificantes y Nesquik) y programar 30 segundos velocidad 4.

En el horno precalentado a 180° poner en un molde engrasado y enharinado. A los 20 minutos bajar la temperatura a 160°. Debe estar una hora en total.

RELLENO DE CHOCOLATE, CASTAÑAS Y AMARETTO

100 grs de chocolate Nestlé postres troceado
 100 grs de creme fraiche
 400 grs de puré de castañas (lo compré de la marca Cuevas que no tiene gluten)
 2 cucharadas de Amaretto (Disaronno Originale)
 La ralladura de una naranja

Se derrite el chocolate con la creme fraiche al baño María sin que el agua hierva. Se aparta del fuego y se bate hasta obtener una crema brillante.

Se le añade el puré de castañas y el resto de los ingredientes y se bate de nuevo. Se deja reposar en la nevera un mínimo de cuatro horas. Listo para rellenar. La crema es exquisita.

kugelhopf de chocolate y avellana

De nuevo ataco con mis recetillas. En este fin de semana le ha tocado el turno a un dulce alemán con un ligero toque de chocolate y especias, pero que sabe bastante a avellana. Está muy ligerito de textura y de sabor poco dulce, así que es apto para los golosos y para los que no les gusta lo empalagoso también.



Listo para sacarlo a la mesa



El corte para que veais la textura.

Y como siempre la receta

INGREDIENTES:

175 grs de mantequilla en punto de pomada
 175 grs de azucar mascabado moreno
 115 grs de harina de fuerza (en este caso yo he usado Mix C de Schar, por lo que supongo que en el mundo con gluten subirá mucho más)
 1 sobre de gasificante.
 1 cucharada sopera de cacao en polvo (Valor en este caso no tiene gluten)
 1 cucharadita de mezcla de especias (le puse una punta de canela, una punta de clavo en polvo, una puntita de nuez moscada, una punta de jengibre molido y tres vueltas del molinillo de pimienta negra)
 3 huevos batidos
 115 grs de avellanas en polvo
 2 cucharadas de café express
 azucar glass para espolvorear.

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°. Engrasar y enharinar el molde. Poner la mantequilla con el azúcar mascabado en un cuenco grande y batir hasta que esté suave y esponjosa. Tamizar la harina, el gasificante, el cacao y las especias en un bol aparte.

2. Incorporar el huevo a la crema, poco a poco, intercalando unas cucharadas de la mezcla de harina, cacao y especias. Incorporar el resto de la harina, las avellanas y el café.
3. Pasar la pasta al molde y hornear el pastel de 40-45 minutos o hasta que lo noteis esponjoso al presionarlo ligeramente. Una vez desmoldado y para presentarlo, espolvorear con azúcar glass.

Brownies americanos de chocolate

Os voy a poner una receta que hará las delicias de los más chocolateros y golosos de la casa. La autora es una chica del foro de mundorecetas y se trata del famoso brownie americano de chocolate. Ese que con heladito de vainilla está que te mueres. Pues con permiso de Canarygirl, la he adaptado al mundo sin gluten (tampoco era demasiado complicado) y aquí os la dejo

INGREDIENTES:

3/4 vaso harina (75 gramos) Yo he utilizado Mix C de Schar
 1 cucharadita pequeña bicarbonato sódico
 1 cucharadita de sal
 3/4 vaso azúcar (150 gramos)
 1/3 vaso mantequilla (75 gramos)
 2 cucharadas agua
 300 gramos chocolate negro (yo he puesto Nestlé postres)
 1 cucharada vainilla líquida (yo utilizo esencia pura de vainilla)
 2 huevos (tamaño grande)
 opcional 1/2 vaso nueces picadas

Precalentar el horno a 150°, y engrasar una fuente de horno.

En un bol pequeño, mezclar la harina, el bicarbonato y la sal...reservar.

En un calentador mediano, se derrite la mantequilla con el azúcar y el agua.

Cuando llega a ebullición, se retira del fuego y se le añade la mitad del chocolate y la vainilla, y se remueve hasta que se disuelve.

Añadir los huevos, de uno en uno, removiendo constantemente.

Añadir la harina poco a poco hasta que esté todo homogéneo.

Añadir el chocolate restante (picadito), y volcar en la fuente de horno.

Hornear durante 30-35 minutos.

Y después de hacer todo esto, el resultado:



Pues a disfrutar, golosos!

Mini Sacher a mi manera

Creo que esta receta hará las delicias tanto de peque como de mayores. Es un clasico, solo que algo versionado y por supuesto, sin gluten.

Esta es la receta

PARA EL BIZCOCHO

120 grs de chocolate (Nestlé postres)
75 grs de mantequilla en punto pomada
55 grs de azúcar
4 huevos (separar las claras de las yemas)
35 grs de harina de arroz
20 grs de maizena

PARA LA SALSA DE ALBARICOQUES

3 cucharadas soperas de mermelada o confitura de albaricoque (en este caso la Vieja Fábrica, que no lleva gluten)

el zumo de un limón

6 o 7 orejones cortados en daditos

PARA EL GLASEADO

100 grs de chocolate (el mismo de antes)

50 grs de mantequilla

2 cucharadas soperas de agua

PREPARACIÓN

Calentar el horno a 180º

Fundir el chocolate en el microondas. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y se vuelva espumosa. Añadir las yemas una a una, batiendo cada vez.

Añadir el chocolate fundido, mezclar bien y después incorporar la harina.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de chocolate.

Verter la mezcla en los moldes y hornear de 20 a 25 minutos, hasta que los pasteles estén bien hinchados. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de sacar del molde; a continuación dejar enfriar por completo.

Calentar la confitura con el zumo de limón, los trozos de orejones y un poco de agua. Dejar unos 5 minutos; los albaricoques deben quedar blanditos. Dejar enfriar. Realizar el glaseado, calentando el chocolate, la mantequilla y el agua en el microondas o al baño María.

Cortar los pasteles en dos y colocar una mitad en cada plato. Verter una cucharada de salsa de albaricoque, recubrir con la segunda mitad y después verter un poco de glaseado. Se puede servir de inmediato o esperar a que el glaseado haya endurecido.

Este es el resultado



En casa ha gustado mucho, el peque se ha comido una entera. También espero como siempre, que os guste a vosotros.

Un rosco-cake

Pues que como el peque una vez más ha tenido cumple, le he preparado otra cosita para que lo celebre con sus compañeros. Eso sí, estoy por pensar que el índice de natalidad aumenta en mayo una barbaridad, cuantos cumple este mes!!!!!!!

Bueno, para esta ocasión he elegido un rosco-cake de plátano y chocolate que espero que os guste y que lo hagais porque es muy facilito.

Esta es la receta

INGREDIENTES:

115 grs de mantequilla ablandada
2 plátanos maduros
85 grs de azúcar glass
2 huevos
150 grs de harina de arroz
50 grs de maizena
25 grs de cacao en polvo (Valor sin azúcar)
1 sobre de gasificante
1-2 cucharadas de leche
100 grs de chocolate negro (yo las hago con chocolate Nestlé postres)

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180º. Pele los plátanos y chafelos con un tenedor en un cuenco grande

2. Añada la mantequilla, el azúcar y los huevos. Después tamice la harina, el cacao y el gasificante por encima. Bata con energía hasta que la pasta esté suave, y añade leche hasta obtener una consistencia fluida pero bien espesa. Incorpore las gotas de chocolate.

3. Pase la pasta al molde y horneare unos 40 minutos o hasta que haya subido y un pincho de cocina salga limpio al insertarlo en el centro.

Dejelo 5 minutos en el molde y después saquelo y pongalo sobre una rejilla para que termine de enfriarse.

Yo luego como veis, lo he adornado con Lacasitos, que a mi peque y a los demás les encanta.

Y esto es lo que se han zampado en su clase



Pues hala, a disfrutar.



El corte

PIRAMIDES DE CHOCOLATE

Esta receta es muy sencillita y la verdad es que queda muy vistosa, además de estar de rechupete. Espero que os guste.

PIRAMIDES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

150 grs de chocolate negro

150 grs de chocolate blanco (Torrás no tiene gluten)

1 paquete de galletas cookies (con pepitas de chocolate) (yo utilicé Mercadona sin gluten)

70 grs de mantequilla salada

200 grs de nata de repostería (35% materia grasa)

Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas trituradas. Poner en el molde y al frigorífico a dejar que se enfríe.

En dos cazos llevar a ebullición 100 grs de nata para un chocolate y 100 grs de nata para otro. Fuera del fuego, echar cada chocolate en un cazo y mezclar hasta derretir. Terminar de llenar los moldes y a la nevera para que termine de enfriar. Y, este es el resultado,



Tartaleta de chocolate

Os voy a poner las fotos de esta tarta que he hecho para hoy. No es demasiado facil de hacer, sobre todo por la textura de la masa de la base, pero si os interesa os pongo la receta. Espero que os guste



Esta es la vista de la tartaleta entera



el corte para que veais como queda por dentro.

De sabor queda muy bien, nos ha gustado muchísimo y la presentación, vosotr@s mism@s. Un besazo
TARTELETA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

PARA LA BASE:

150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
70 grs de azucar
1 huevo
una pizca de sal
1 cucharadita de nata

PARA EL RELLENO:

3 huevos y 3 claras
1 vaso y 1/2 de nata ligera
80 grs de mantequilla
40 grs de azucar
300 grs de chocolate (utilicé Netlé postres)

PREPARACIÓN DE LA BASE:

Sobre la superficie de trabajo (yo lo hice en un bol grande), ponemos la harina tamizada en forma de volcán y añadimos la sal y el azucar. Amasamos la mantequilla cortada en dados y la harina, haciendolas pasar entre los dedos como si fuera arena. Hacemos un hueco en el centro de esta mezcla y echamos el huevo ligeramente batido y, a continuación, la nata. Con una espátula, trabajamos lentamente la mezcla hasta obtener una masa sin grumos, y formamos una bola. La envolvemos en papel de plástico transparente y la dejamos en el frigorífico 1 hora antes de utilizarla.

COCCION EN BLANCO

Preparamos el horno a 180°. Untamos con mantequilla un molde de tarta. Extendemos la masa y la ponemos dentro del molde. Pinchamos la base con un tenedor. Sobre la masa, colocamos una hoja de papel vegetal cubierta de arroz o garbanzos para evitar que se salga. Lo introducimos en el horno 20 minutos. (calor solo abajo, bandeja mitad del horno tirando hacia arriba)

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE CHOCOLATE

Cortamos el chocolate en trocitos. Hervimos la nata líquida. Fuera del fuego, ponemos el chocolate y la mantequilla, y mezclamos hasta que se deshagan totalmente. Batimos los huevos con el azucar. Cuando la preparación a base de chocolate esté bien fría, incorporaremos la mezcla de huevos y azucar.

Lo vertemos sobre la base de la tarta precocida, y lo cocemos unos 20 minutos a baja temperatura, unos 140-150°(calor arriba y abajo, bandeja muy arriba del horno para que la crema cuaje bien). Dejar enfriar la tarta antes de servir. El molde tiene unos 28 cm aproximadamente

Tarta de chocolate

He encontrado una tarta de chocolate que entre sus ingredientes no lleva harina y en sustitución le ponen almendras molidas. Como es sábado he probado a hacerla para el fin de semana y el resultado es bastante bueno



Creo que para cumpleaños está bastante bien. Si se quiere se puede rellenar y decorar de un modo infantil, con lacasitos, gominolas o cositas así.

Ingredientes:

125 grs de chocolate Nettle postres
 125 grs de azúcar
 125 grs de almendras crudas molidas
 60 grs de mantequilla
 4 huevos
 1 sobre de gasificante

Preparación:

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido, las almendras molidas y la levadura, mezclarlo bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde de bizcocho, previamente engrasado y enharinado, y cocerlo en el horno a 180° durante 30 minutos aproximadamente. Dejarlo enfriar y listo para comer.

Yo le he puesto una cobertura de chocolate.

bizcochillo de chocolate



INGREDIENTES:

1 vaso de yogur natural
 4 huevos
 1 vaso (medida del yogur) de aceite de oliva
 2 vasos de azúcar
 2 vasos de harina (puse 1 de maicena y 1 de harina de maíz PAN precocida)
 150 grs de chocolate (en este caso Valor con leche)
 1 sobre doble de gasificante

PREPARACIÓN:

Fundir el chocolate en el microondas o al baño María. Cuando esté derretido añadir el yogur y los demás ingredientes así como los huevos batidos a mano.

Batir todo y al molde, engrasado y enharinado.
Al horno a 180° durante 40 minutos aproximadamente.

BIZCOCHO DE COCO, ALMENDRA Y PERLITAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 grs de coco rallado
100 grs de almendra molida
180 grs de azucar molida
80 grs de harina de arroz
40 grs de maizena
165 cl de leche de coco
1 yogur natural
1 cucharada sopera de jarabe de arce
2 huevos
50 grs de perlititas de chocolate (las mias son de fabricación propia, con la thermomix y chocolate Nestlé postres)
65 grs de aceite de girasol
2 sobres dobles de gasificante de Mercadona

PREPARACION

Ponemos el azucar en el vaso y molemos 10 sgs en turbo

Ponemos la mariposa

Añadimos los huevos, el jarabe de arce y ponemos 12 minutos velo 2 1/2 37°

A los 3 minutos, añadimos por el bocal despacio el aceite, 3 minutos después añadimos el yogur y la leche de coco. Dejamos 2 o 3 minutos que se mezclen bien, añadimos por el bocal el coco rallado, la harina de almendra y dejamos que se mezcle bien. Quitamos la mariposa.

Paramos la máquina. Abrimos y añadimos la harina mezclada con los sobres de gasificante, cerramos y ponemos 10 segundos vel 6. Abrimos, bajamos con la espátula y añadimos las perlititas de chocolate, removemos con la espátula y rellenamos un molde, metemos en el horno precalentado a 180° y lo tenemos cociendo 40 minutos. Luego le ponemos calor arriba y lo dejamos 5 minutos más.

Sacamos y dejamos que enfríe en el molde.

Y.....listo para comer,



Vista completa de la misma



Un trocito para que veais lo jugosita que queda.

Blondies de cacahuete y chocolate

Es una receta muy especial, primero porque engorda mogollón y segundo porque está más buena todavía. No es nada difícil, así que no teneis excusa para hacerla y contarme que os parece, vale?

Ahí va la receta

INGREDIENTES:

175 grs de mantequilla salada en punto pomada
300 grs de azucar mascabado (sin refinar)
150 grs de azucar glass
3 huevos y una yema
100 grs de mantequilla de cacahuete crunchy (con trocitos)
250 grs de harina de arroz
150 grs de maizena
1 sobre doble de gasificante
250 grs de pepitas de chocolate

PREPARACIÓN:

Calentar a 180° el horno. Untar con mantequilla una fuente rectangular

Batir la mantequilla y los azucares hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y esponjosa.

Añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Añadir la mantequilla de cacahuete, las harinas y la levadura (estas últimas tamizadas) y mezclar en velocidad muy bien. Añadir las pepitas de chocolate y verter la mezcla en la fuente.

Cocer alrededor de 50 minutos. Deben quedar blando y esponjoso por dentro y crujiente por fuera.

Nota: las que tengan la thermomix pueden utilizarla perfectamente para ir mezclando los ingredientes.

Os pongo la foto como siempre, para que veais como queda



Una vez más os invito a que lo hagais y ya me contareis.....exito asegurado

Triangulos de mantequilla con trocitos de chocolate

Esta receta queda muy bien para desayunar. Si conoceis las galletas francesas (palets bretons), que son de mantequilla, os podeis hacer una idea del resultado. Se parecen bastante en sabor y textura

Esta es la receta

INGREDIENTES:

115 grs de mantequilla en dados y un poco más para engrasar.
 80 grs de harina de arroz
 35 grs de maizena
 55 grs de harina de maiz precocida P.A.N.
 55 grs de azucar glass
 40 grs de trocitos de chocolate negro

PREPARACION:

1. Precaliente el horno a 160°. Engrase con mantequilla un molde para tartas acanalado de unos 20-23 cms de diámetro Tamice los tres tipos de harina sobre un cuenco grande. Añada el azucar y despues la mantequilla y trabaje hasta que la pasta empiece a estar ligada.
2. Depositela sobre el molde preparado y, presionando, extiendala uniformemente por la base. Pinche la pasta varias veces con un tenedor. Esparza por encima los trocitos de chocolate y presione ligeramente para que se hundan un poco en la pasta.
3. Cueza la torta unos 30 min o hasta que esté hecha, pero no dorada. Señale las 8 porciones triangulares con un cuchillo afilado. Deje que se entibie en el molde unos 10 min antes de desmoldar.



Rosco bicolor

Bueno, pues os cuento. Mañana es el cumple de un compañero de Martín de la guardería y como sus señoritas lo quieren tanto, pues siempre me avisan con un par de días de antelación para que pueda preparar algo. Además como saben que le gustan tanto los

bizcochos. Esta vez me he decidido por un rosco bicolor hecho con la receta del bizcocho de yogur de toda la vida. Este es el resultado



La receta, como siempre

INGREDIENTES

1 yogur de limón
1 medida de yogur de aceite de oliva
3 medidas de yogur de azúcar
2 medidas de yogur de harina de maíz precocida P.A.N
1 medida de yogur de maizena
4 huevos
1 sobre de gasificante
125 grs de chocolate Nestlé postres

PREPARACIÓN

Mezclar todo bien en el robot de cocina menos el chocolate. Este se tiene que derretir en el micro (con cuidado de que no se queme) o al baño María. La mezcla se divide entre dos y en la mitad se le pone el chocolate derretido y se mezcla bien. En un molde engrasado y enharinado se van echando las dos mezclas intercalandolas. Hornear a 180° con calor abajo durante 35 minutos aproximadamente. Opcionalmente al estar frío se le puede dar un poco de brillo

Osito de plátano, nueces y orejones

Mañana el peque tiene otra fiesta de cumpleaños en la guardería y he querido hacer este bizcocho que hacía mucho en casa antes del diagnóstico. Ha salido bastante bien. Parece que esté muy tostado en la foto, pero no está demasiado, es que el azúcar que lleva es moreno y el plátano enseguida coge color también. De todos modos está doradito. Es un bizcocho contundente (para los peques tiene mucho alimento) y tiene un sabor delicioso y una textura esponjosa y cremosa. Si lo hacéis ya me contareis.

INGREDIENTES;

125 grs de nueces picadas
3 plátanos maduros
125 grs de mantequilla derretida
125 grs de azúcar moreno
3 huevos
150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
1 sobre doble de gasificante
75 grs de orejones picaditos

Poner todos los ingredientes en un robot de cocina y mezclar
Hornear de 30 a 40 minutos en el horno a 170º con calor abajo
Dejar enfriar en el molde

No digais que no os lo he puesto facilito y..... este es el resultado



No os puedo poner el corte porque no queda bonito presentarlo mañana con un trozo menos, pero así os dejo con la intriga y os animais a hacerlo.

Bizcocho de claras

Para que mi peque pudiera merendar hoy que vamos a casa de los abuelos y como ayer me sobraron claras de otras cositas que hice, he preparado este bizcochito de claras sin gluten



Como vereis la presencia es buena, y de sabor aunque un pelín soso para mi gusto (aunque yo soy demasiado golosa, lo reconozco), está bastante bien. Os pongo la receta

INGREDIENTES:

120 grs. de azucar
6 claras de huevo.
Un pellizco de sal
70 grs de mantequilla blanda
120 grs de harina de arroz
Un sobre de levadura química en polvo o un sobre doble de gasificantes
Azucar para decorar

PREPARACION:

1. Precalienta el horno a 180°
 2. Pulveriza el azucar en velocidad máxima durante 30 segundos. Saca y reserva
 3. Pesa la harina y reservala
 4. Pon la mariposa en las cuchillas y echa en el vaso las claras y la sal. Programa 6 minutos en velocidad 4. Saca y reserva.
 5. Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, echa la mantequilla blanda y el azucar reservado y bate durante 2 minutos en velocidad 2. Comprueba que tiene consistencia de pomada. A continuación, programa velocidad 2 y ve incorporando, a traves del bocal, poco a poco y alternativamente las claras montadas y la harina con la levadura incorporada.
 6. Una vez mezclado todo, para la maquina, quita la mariposa y termina de envolver cuidadosamente con la espátula.
 7. Pincela con mantequilla un molde para bizcocho, enharinalo y vierte en el toda la mezcla. Espolvorea con azucar.
 8. Hornea a 180° unos 20 minutos.
- Espero que os guste. Mil besos

Bizcocho de claras y limón

Bueno, ayer por la tarde estuve metida en la cocina porque necesitaba hacerle espirales a Martín para la guardería. Como me sobraron bastantes claras de huevo y no me gusta tirar nada, hice para desayunar hoy este bizcochito de claras y limón. Esta muy bueno. El sabor recuerda bastante a los mostachones de esta tierra. Eso sí, la textura es compacta por lo que es ideal para desayunos y meriendas, no como postre o tarta de cumple. Así queda



el corte para que veais la consistencia

INGREDIENTES:

8 o 9 claras de huevo (30 grs más o menos)
Zum de 1 limón y la piel finita (solo la parte amarilla)
150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
300 grs de azucar
1 sobre doble de gasificante

100 grs de mantequilla

PREPARACIÓN

Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso de la thermomix limpio y seco, el azúcar y pulverizarlo durante 1 minutos en velocidades 5-7-9 progresivo. Añadir la piel del limón y repetir la operación.

Añadir la mantequilla y el zumo y programar 1 minuto 40º velocidad 3 (Se puede sustituir la mantequilla por aceite, en ese caso no se pone temperatura). Sacar y reservar.

Con el vaso bien limpio y seco se pone la mariposa, y se echan las claras, un pellizco de sal y unas gotitas de limón y se programa 1 minuto por clara (yo puse 8, pues 8 minutos) en velocidad 3 1/2, sin poner el cubilete (para que se monten bien firmes)

Cuando pare la máquina, se vuelve a programar la misma velocidad (3 1/2) y se va añadiendo la mezcla lentamente, sin mariposa.

Mezclar el gasificante con la harina y añadir al vaso. Programar 6 segundos en velocidad 5.

Se vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180º (calor abajo) 30 minutos. Y..... listo para comer.

Bizcocho de queso y limón

Bueno, pues después de un tiempo sin poder aparecer, debido a unas obras en mi cocina que me han traído por la calle de la amargura, vuelvo para compartir con vosotros mis recetillas. En esta ocasión he preparado para estrenar el nuevo horno un bizcochillo de queso y limón, que aunque debido a mi dieta no he podido probarlo, mi niño y mi marido me han dicho que está super jugoso. Esta es la foto



BIZCOCHO DE QUESO Y LIMÓN

Ingredientes:

185 grs de mantequilla punto pomada.
185 grs de queso crema (usé philadelphia)
la ralladura de un limón
330 grs de azúcar
3 huevos
150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
1 sobre de gasificante

Calentar el horno a 180º con calor solo abajo

Batir la mantequilla, el queso y la ralladura del limón con thermomix o varillas eléctricas hasta que la mezcla adquiera un color claro.

Añadir el azúcar y batir hasta que la masa esté ligera y esponjosa. Echar los huevos batiendo hasta que estén bien incorporados.

Añadir las harinas en dos tandas. Verter la masa en el molde preparado. El molde es de tipo corona. Yo he utilizado uno de silicona y realmente no sé por qué insisto. No me gusta nada los resultados que dan los moldes de silicona. La próxima vez lo haré en molde de teflón.

Hornear el bizcocho alrededor de una hora. Si vemos que a mitad de cocción está muy dorado, cubrir el bizcocho con un papel de aluminio.

Cake de limón y semillas de amapola

Bueno, he querido versionar un cake que había visto en un libro que tengo y que me había parecido muy original. Así es, queda muy vistoso tanto de presencia como de sabor. Os pongo la receta y el resultado por si estais interesadas en hacerlo:

La receta en sus dos versiones, tradicional y thermomix

TRADICIONAL

INGREDIENTES:

180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
1 sobre doble de gasificante de Mercadona+1 sobre de bicarbonato sodico
3 huevos
170 grs de azúcar
150 grs de mantequilla (punto pomada)
2 limones
1 cucharada sopera de semillas de amapola

PREPARACIÓN

Calentamos el horno a 180°

Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En un cuenco, batimos los huevos y el azucar. Cuando la mezcla doble el volumen y esté espumosa, añadimos poco a poco la harina y la mantequilla en punto pomada. Incorporamos cuidadosamente la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón. Mezclamos sin batir hasta obtener una preparación homogénea. La ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo, lo dejamos enfriar.

THERMOMIX

Calentamos el horno a 180°

Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En el vaso ponemos los huevos y el azucar y emulsionamos unos segundos en velocidad 6. Añadimos la harina de 50 en 50 gramos dando golpes en velocidad 6. Seguidamente incorporamos la mantequilla en punto pomada también en la misma velocidad. Incorporamos la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón y ponemos unos segundos en velocidad 4. Ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.



bizcocho de jengibre



Esta es la vista general de la presentación cumpleañosera y este es el corte

La recetilla aquí os la dejo

TARTA DE JENGIBRE

INGREDIENTES

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

PREPARACION:

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.

Tarta americana de zanahorias.

Bueno, con permiso de mi amiga Auro, que es la autora original de la receta, pues yo solo me he limitado a adaptarla al mundo sin gluten, os pongo estas fotos y el modus operandi



Aquí enterita



Y aquí el corte para que veais lo jugosita que queda.

Torta americana de zanahorias

Ingredientes

- 125 gr. de harina (de los cuales 75 grs de harina de arroz y 50 de Maizena)
- 150 gr. de azúcar
- 1 sobre doble de gasificante del Mercadona
- una pizca de sal
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de vainilla (yo le puse unas gotitas de una esencia de vainilla que compré en herboristería)
- 80 gr de aceite
- 250 gr. de zanahoria rallada o picada
- 150 gr. de nueces picadas
- 50 gr. de almendras picadas o pasas (yo puse nueces)
- 4 huevos

Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno, engrasar y enharinar

Mezclar en un bol la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y la vainilla. Mezclar aparte el aceite, la zanahoria rallada, las nueces y las almendras picadas (o pasas), separar las yemas de las claras y batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen, montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar

Mezclar todos los ingredientes y añadirle las yemas, con una espátula de goma sin batir. Agregarle, poco a poco las claras montadas moviendo de abajo arriba, para que la masa coja aire, cuando este todo bien mezclado, colocar en el molde preparado y llevar a horno moderado (175-180) durante 50-60 minutos aproximadamente.

tarta de avellanas y frambuesa



Vista general



El corte

Aquí pongo la receta

INGREDIENTES

250 grs de mantequilla
 440 grs de azucar
 6 huevos
 150 grs de harina de arroz
 75 grs de maizena
 1 sobre de gasificante
 110 grs de avellanas molidas
 160 grs de creme fraiche
 300 grs de frambuesas (yo puse la mitad porque no tenía más)

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180° y engrasar y enharinar un molde redondo y profundo de 22 cm
2. Con la mariposa en la thermomix, batir la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa; añadir los huevos de uno en uno, batiendo lo mínimo para que se mezclen.
3. Pasar la mezcla a un cuenco grande, incorporar con cuidado las harinas, el gasificante, las avellanas molidas, la creme fraiche y las frambuesas. Extender la masa en el molde previamente preparado.
4. Hornear el bizcocho alrededor de 1 hora y media.

Yo después le puse un glaseado por arriba y decoré con frambuesas.

Pastel de pesto y piñones

Como hoy es domingo me he metido en la cocina ha hacer algo "diferente" y esto es lo que ha salido. A ver si os gusta



Ingredientes:

180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
 1 sobre de gasificante de Mercadona+ 1 sobre de bicarbonato sodico
 3 huevos
 100grs de gruyere rallado
 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
 1/2 vaso de leche
 1 puñado de piñones
 pesto
 una pizca de sal y pimienta

Para el pesto:

3 manojos grandes de albahaca
 2 dientes de ajo
 50 grs de piñones
 4 cucharadas soperas de parmesano recién rallado
 1/2 vaso de aceite de oliva
 sal gorda (yo he utilizado Maldon)

Preparación para el pesto:

Pasamos por la thermomix en velocidad 6 las hojas de albahaca, los ajos, los piñones y lo salamos con la sal gruesa. Incorporamos el parmesano y, a continuación el aceite, y mezclamos cuidadosamente

Precalentamos el horno a 180°

En un cuenco, mezclamos la harina con el gasificante y el bicarbonato. En la thermomix en velocidad 6 mezclamos los huevos con el aceite y la leche. Salpimentamos y vamos echando la mezcla de harina y levadura, poco a poco, y vamos mezclando dando golpes en velocidad 3. Añadimos el gruyere rallado, el pesto y los piñones, y lo volvemos a mezclar.

Ponemos la mezcla en un molde de cake, untado con mantequilla y con harina. Lo cocemos en el horno una media hora. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.

Nota: como la harina sin gluten apenas "pesa", luego se viene un poco abajo.

100%peques, 100%golosos

Aquí os dejo una receta que creo que puede ser ideal para los cumpleaños de nuestros peques, eso sí, tienen que ser muy golosos porque es algo bastante dulce. Son cuadrados de nubes al chocolate blanco. Esta es la receta

INGREDIENTES:

100 grs de mantequilla fundida y enfriada.
 1 paquete de galletas para desayuno (en este caso sin gluten) desmenuzadas en trocitos
 100 grs de coco rallado
 1 bote de leche condensada
 1 bolsa de nubes (las del Dulciora no tienen gluten)
 300 grs de chocolate blanco

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate y las nubes y extenderlos sobre un molde forrado con papel de horno. Poner a enfriar en la nevera.

Posteriormente cortar las nubes en trocitos pequeños y extenderlo sobre la mezcla. Fundir el chocolate blanco (yo lo hice con un poco de nata porque el chocolate blanco sin gluten que encuentro es difícil de fundir) y cubrir las nubes. Dejar enfriar todo lo posible para que endurezca bien. Cortar en trocitos y a disfrutar.

Y este es el resultado



Tanto la mezcla de texturas como el sabor son bastante divertidos

Tarta de manzana "Sor Bernarda"

Os pongo la receta de esta tarta, porque queda muy rica y es bastante sencillita. A ver si os gusta:

INGREDIENTES:

160 grs de harina de arroz
 120 grs de maizena
 1 sobre doble de gasificante de Mercadona
 200 grs de azúcar
 100 gr de mantequilla fría
 3 manzanas golden en finas rodajas
 300 cc de leche)
 2 huevos
 esencia de vainilla, canela y raspadura de limón
 50 grs de azúcar para cubrir.

Mezclar en un bowl harina, gasificante, canela, raspadura de limón y azúcar, incorporar mantequilla cortada y unir la preparación formando una mezcla arenosa.

Enmantecar y enharinar una fuente de vidrio para horno y colocar la mitad de la mezcla arenosa. Ubicar las rodajas de manzana y cubrir con la mitad restante de la mezcla.

Batir aparte los huevos, la leche y la esencia.

Verter sobre la preparación.(yo con una aguja de hacer punto, pincho y "abro" la preparación apenas para que se vaya filtrando este líquido para todos lados)

Una vez que se absorbió el líquido, espolvorear con azúcar.

Cocinar en horno moderado aproximadamente 50 minutos.

Nos va a parecer que no se unirá todo.....pero se une y sale riquísima

Aquí os pongo unas fotos de la tarta entera y del corte para que os hagáis una idea



Aquí cuanto todavía no se le había hincado el diente.



En su platito lista para se devorada.

Es una tarta original porque el resultado no es ni de bizcocho ni de puding. Para una merienda con cafelito es ideal. Espero que os guste y como siempre que os animeis y conteis los resultados. Besos

plum-cake de manzana, pasas y nueces,

que ha resultado ser muy jugoso y suave. Esta es la receta

INGREDIENTES:

110 grs de harina de arroz
 70 grs de maizena
 La mitad del conjunto de los dos sobres de gasificante de Mercadona
 3 huevos
 170 grs de azúcar
 150 grs de mantequilla
 Una pizca de bicarbonato sódico
 200 grs de manzana reineta pelada y rallada (viene a ser una manzana)
 1 cucharada sopera de pasas
 60 grs de nueces peladas
 1/2 cucharadita de canela

PREPARACIÓN

Ponemos en remojo las pasas en agua para hidratarlas una media hora antes de empezar a preparar nuestro cake. Precalentamos el horno con calor solo abajo, a 180°
 En un cuenco batimos a mano los huevos y el azúcar. En la thermomix los he tenido como 4 minutos en velocidad 3. Cuando la mezcla dobla el volumen y está espumosa, añadimos las harinas (mezcladas con el gasificante y el bicarbonato y si es posible tamizándola) poco a poco, y de la misma manera añadimos la mantequilla fundida. Una vez mezclado incorporamos las manzanas ralladas con la canela, las pasas enharinadas (con harina de arroz) y las nueces trituradas. En este paso mezclamos cuidadosamente.
 Untamos con mantequilla y enharinamos un molde de plum-cake y vertemos la preparación. Al horno con ello durante 45 minutos o hasta que pinchando con una aguja de punto en el centro del pastel, esta salga limpia. Lo dejamos enfriar antes de desmoldarlo.

Y este es el resultado



Y para que veais como queda por dentro....

TARTA DE MANZANA, SIROPE DE ARCE Y LIMÓN



Vista general de la misma



Este es el corte

TARTA DE MANZANA, SIROPE DE ARCE Y LIMÓN

INGREDIENTES:

150 grs. de mantequilla
 2 cucharadas soperas de sirope de arce (de venta en El Corte Inglés)
 El zumo y la ralladura de medio limón
 1 y 1/2 manzana ácida de tipo reineta, sin corazón, peladas y a cuartos
 125 grs. de azúcar moreno
 75 grs de harina de arroz
 50 grs de maizena
 1 cucharadita de bicarbonato sódico
 2 huevos
 Azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN

En primer lugar hay que derretir 25 grs de mantequilla para pintar con la totalidad de la misma un molde desmontable de unos 20 cms de diámetro aproximadamente. Una vez pintado el molde, añadimos al mismo el sirope de arce, bien extendido y la ralladura de limón. Ahora se van haciendo láminas de manzana, poco a poco, para evitar la oxidación de la misma y se van poniendo en el molde de forma superpuesta y que quede bonita. Una vez terminada la capa de manzana, se riega con el zumo de medio limón.

Ahora se ponen la mantequilla restante, el azúcar moreno, los huevos y la harina mezclada con el bicarbonato y tamizada, en la thermomix, batidora o robot de cocina y mezcle bien. Esta mezcla se vierte sobre la manzana y se alisa la superficie con una espátula. Ahora nos vamos con ella al horno precalentado a 180°, con calor solo abajo y durante unos 20 minutos aproximadamente. Dejara enfriar sobre una rejilla unos cinco minutos y desmoldar. Espolvorear con azúcar glass y servir tibia o fría.

Magdalenas

Como siempre desayunamos cositas ricas los domingos y Martín ya no puede comer gluten, me he animado a hacer magdalenas esta tarde y la receta la he sacado del librito de thermomix para celíacos y el resultado es este



Espero que os guste. la receta

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

PREPARACION

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

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

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

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

Brioche portugues sin gluten



Vista general

Este es el corte para que veais la consistencia por dentro.

Creo que es un dulce muy apropiado para desayunos y meriendas, mas que como postre, porque es una especie de bizcocho bastante denso.

BRIOCHE PORTUGUES

500 g de harina de fuerza (yo he puesto 300 grs. de harina de arroz, 200 grs. de maicena y 75 grs. de Proceli)

1 cucharadita de sal

70g de azúcar glass (hecho con la thermomix, no puede ser el comercial)

90g de mantequilla

120 ml de leche

42 grs. De levadura prensada (L´Hirondelle de Mercadona)

3 huevos

1 cucharadita de agua de azahar

½ cucharadita de canela molida
40 gr de mantequilla fundida

Poner los huevos, la leche, y el azúcar glass y batir a v2 , 40º , 2 m.

Añadir la harina con la levadura y amasar, V espiga 4 m.

Por el bocal añadimos la mantequilla a temperatura ambiente , la sa, el agua de azúcar y la canela molida y amasamos otros 5 m en V espiga

Dejamos levar hasta que aumente al doble.

Volvemos la masa a su tamaño inicial. Le añadimos un poco más de harina Procely hasta que veamos que la masa se puede trabajar bien con las manos, que deje de ser pegajosa.

Dividimos en 7 bolas , las untamos de mantequilla fundida (de los 40 gr de la receta) y las colocamos en el molde.

Dejamos levar hasta doblar el volumen.

Poner por encima la mantequilla que sobró de untar las bolas.

Hornear a 180º durante +- 25 minutos. Cubrir con albal a mitad de cocción.

Servir espolvoreado con azúcar glass.

Bueno vamos por partes. Lo primero es que anoche cuando se sacó del horno y enfrió, estaba delicioso. Esta mañana seguía estando bueno, pero sin estar duro, porque duro no estaba, se había secado bastante. Como bien dices tú, Marisa, puede ser perfectamente por el tema de la levadura. Me da la sensación que las levaduras frescas hacen que las masas una vez horneadas se endurezcan antes. La próxima vez como tú apuntas habría que intentarlo con gasificantes de Mercadona, es muy buena idea, a ver que tal.

Yo he utilizado esta proporción de harinas, porque como la que se utiliza originalmente es la harina de fuerza (que es algo más basta que la normal), pues hay más de arroz por ser un pelín más gruesa que la Maicena. Lo de la harina Procely es porque como es panificable, pensé que sustituiría un poco el efecto que tiene el gluten en el brioche original. Una vez saqué la masa del vaso, observé que aún era algo difícil de trabajar, por lo que fui añadiendo harina Procely, hasta que se pudo trabajar bien con las manos (tampoco añadí demasiada).

Cubrí a mitad de cocción con papel albal como dice la receta, sin pensar que las harinas sin gluten son harinas muchísimo más blancas que la de trigo, por lo que pienso que la próxima vez no debe cubrirse para que adopte un color más doradito y apetecible.

SULTANAS DE COCO

sultanas de coco, porque tenía que haber diversidad de sabores y a mis invitados y a mi, nos encanta el coco. Es una receta bien sencilla, lucida y en tamaño individual, que viene muy bien por si se quieren congelar y tenerlas para la merienda de peques y mayores. También es lucida si tenemos invitados a café, para acompañarlo.

Recetilla:

INGREDIENTES:

260 grs de harina (también Mix C de Schär)

200 grs de azúcar

120 grs de mantequilla

4 huevos

1 cucharadita de bicarbonato o gasificante

250 grs de coco rallado

Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Poner en un bol la harina, el azúcar y el bicarbonato, mezclar todo y añadir uno a uno los huevos, mezclando la cuchara de palo. Perfumar con la esencia de vainilla y añadir el coco rallado. Engrasar una bandeja de horno y dejar caer pequeños montoncitos de pasta con ayuda de una cuchara. Cocer a 175 durante 20 minutos.



Y como decía el famoso conejo, esto es todo amigos

TORTA DE ACEITE

No son crujientes, si no más bien tipo bizcocho, pero el sabor es del estilo. Vaya, de pueblo, pueblo. A aceitito del bueno. Este es el resultado



INGREDIENTES:

1 vaso de aceite de oliva
 1 vaso de leche
 1 vaso de azúcar
 1 sobre de gasificante
 1 huevo
 2 vasos de harina (utilicé Mix C de Schar)
 Ajonjolí
 Anis (matalahuva)

PROCEDIMIENTO

Se fríe el aceite con una cucharadita de matalahuva y se cuela dejándose enfriar.
 Se mezclan el resto de los ingredientes, menos el sésamo que servirá para decorar después. Se añade también el aceite frito ya a temperatura ambiente. Se mezcla todo bien, se le pone sésamo por encima y se mete el horno previamente calentado a 180° durante unos 25 minutos y LISTO!

Espero que la hagais

las espirales



Y esta es la receta

MASA DE BRIOCHE

1º 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

2º PASO

3 yemas de huevo
 30 grs de leche en polvo

3º PASO

350 grs. aprox. de harina PROCELI

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40º, 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 jamon de york picadito y lonchas de queso), lo enrollas y lo cortas en rodajas con una tijera. 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 minutos mas o menos). Y listo.

A Martín le encantan y me solucionan muchas cenas y también en el cole, cuando los compañeros toman en el comedor rollitos de Jamón y queso, él lleva sus espirales y como un señor.

[caracolas con crema pastelera, nueces y pasas](#)



[empanadillas de atún con sofrito](#)



MASA PARA EMPANADA O EMPANADILLAS:

1º PASO

100 grs de agua.
 50 gr. de aceite.

50 grs. de vino blanco.
 50 gr de manteca de cerdo (yo puse mantequilla)
 1/2 cucharadita de azucar.
 1 cucharadita de sal.
 40 grs de levadura fresca de panaderia (puse la que venden en Mercadona)

2º PASO
 2 huevos

3ºPASO
 400 A 450 grs aprox de harina PROCELI (yo le tuve que poner mas, porque si no era imposible de manejar la masa)

Preparacion

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 40º, velocidad 4.
2. Añada los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 2.
- 3 Añada la harina y amase 30 segundos en velocidad 9 y a continuación programe 2 min. en velocidad espiga.

Ahora estiras la masa, la rellenas y la horneas a 180º durante 20 minutos más o menos. Yo la rellené de un sofrito de pimiento verde, pimiento rojo, cebollas, tomate frito y atún en escabeche.

crepes de trigo sarraceno,

que aunque se llame así, no tiene gluten porque no es trigo, es alforfón. Les he puesto un relleno de puerro, champiñones y queso, y estaban estupendos. Espero que a vosotr@s también os gusten



El trigo sarraceno lo compro en una herboristería (aunque también lo he visto en una tienda de productos ecológicos). Yo he comprado el grano entero y luego lo pulverizo en la thermomix, pero también venden la harina. La receta de los crepes es la siguiente:

INGREDIENTES:

300 ml. de leche
 2 huevos
 un pellizco de sal
 1 chorreoncillo de aceite de oliva
 50 grs de harina Proceli
 50 grs de harina de trigo sarraceno

PROCEDIMIENTO:

Prepare la masa con una batidora o robot de cocina poniendo la leche, los huevos, la sal y el aceite en el vaso y mezclando bien. Luego agregue la harina y mezcle de nuevo unos segundos.

Dejar reposar la masa 30 minutos.

Si al finalizar el reposo está demasiado densa añadir algo mas de leche.

Calentar una sartén antiadherente y poner un poco de manteca. Ir haciendo una a una dejando que la masa cuaje bien

Yo he rellenado las nuestras con su sofrito de puerro y champiñones y las del peque con jamon de york y queso. Un vez montadas las nuestras les he añadido queso rallado. Las he metido al horno unos 10 minutos a 180º con el horno arriba y abajo para que se fundiera bien el queso y.... A COMER!

*****Cedido por **Marigui** para **CeliacOnline.org*******

