

Cocina con Mari

DULCES SIN GLUTEN

www.ladulzurademari.es



INDICE DE RECETAS

1. Helado Cremoso de Caramelo
2. Helado de Chocolate sin azúcar
3. Crema Pastelera de Limón
4. Crema de Caramelo
5. Arroz con Leche
6. Natillas Caseras con Limón
7. Leche Merengada
8. Postre de Queso y Nata
9. Pudín de Queso y Manzana
10. Flor de Melocotón con Mascarpone
11. Pudín de Uva y Mandarina
12. Postre con Café con Leche
13. Postre de Chocolate
14. Postre Navideño de Fresa
15. Postre de Cuajada y Queso
16. Flan de Calabaza
17. Leche Frita con Vainilla
18. Nueces Glaseadas
19. Trufas de Coco
20. Trufas de Queso y Chocolate
21. Chocobolas de Coco
22. Mazapán Casero
23. Gelatinas Bombón de Frambuesa
24. Bombones de San Valentín
25. Fantasmitos de Halloween
26. Alfajores de San Valentín

27. Macarons de Chocolate y Caramelo

28. Macarons de Praliné de Avellanas

29. Macarons de Chocolate y Fresas

30. Galletas Bombón con Naranja

31. Rosquillas de Anís

32. Buñuelos de Fresas

33. Tortitas Americanas

34. Pastel de Coco

35. Pastel de Caramelo y Coco

36. Pastel de Almendras y Chocolate Blanco

37. Pastel de Gloria

38. Tarta de Limón

39. Tarta de Queso con Cerezas

40. Tarta de Queso Light con Gelatina de Fresa

41. Tarta Merengue de Cardamomo y Sorbete de Mango

42. Tarta de Queso y Yogurth

43. Tarta Fría de Quesitos

44. Bizcolenas de Maíz

45. Bizcocho de Mascarpone

46. Bizcocho de Maíz en el Microondas

47. Bizcochitos de Queso Crema y Chocolate

48. Bizcocho de Castaña

49. Bizcocho de Castaña sin azúcar

50. Bollo Maimón

Helado Cremoso de Caramelo

- 400 ml de nata líquida
- 140 g de azúcar moreno
- 100 ml de agua
- 60 g de mantequilla



En un cazo o cazuela de fondo grueso vamos a poner el azúcar, el agua y la mantequilla que habremos cortado a trocitos. Lo dejamos a fuego lento, sin remover, hasta que el agua prácticamente se haya consumido y tengamos una crema. Si vemos que el líquido se va quedando pegado por los bordes le damos con un pincel para bajarlo. Va a burbujear bastante y para ver si está espesando lo podemos hacer metiendo el pincel en el líquido y al sacarlo miramos la consistencia que tiene.

Una vez que veamos que ha espesado lo retiramos del fuego y le vamos a añadir 200 ml de nata. Para que no haya mucha diferencia de temperatura la podemos templar un poco antes. Se puede hacer en el microondas, no es necesario que la calentemos mucho, solo que esté templada. La vamos a ir añadiendo poco a poco mientras removemos con una espátula, cuando la tengamos mezclada dejamos que se enfríe a temperatura ambiente. Después, la metemos a la nevera para que se enfríe.

Cuando ya la tengamos en la nevera podemos ir montando los otros 200 ml de nata. Cuando ya la tengamos montada le añadimos la salsa de caramelo y la mezclamos con movimientos envolventes. Nos puede parecer que la crema está muy dulce pero hay que tener en cuenta que al congelar el dulzor se atenúa bastante.

Cuando la tengamos mezclada la pasamos a un molde de cristal que habremos enfriado antes metiéndolo un poco en la nevera o el congelador. Lo vamos a dejar un rato, como una media hora, en la parte mas fría de la nevera y después ya lo podemos pasar al congelador. Lo iremos removiendo cada media hora durante un par de horas y luego ya lo podemos dejar hasta que esté congelado.

Helado de Chocolate Sin Azúcar

- 200 ml de leche evaporada
- 200 ml de creme fraiche
- una vaina de vainilla
- 20 g de cacao en polvo sin azúcar
- 8 cucharadas grandes de edulcorante o azúcar
- 2 yemas de huevo



En un bol batimos las yemas de huevo hasta que aumenten de volumen, un sencillo truco es poner el bol dentro de otro que tenga agua caliente, una vez hayan crecido las mezclamos con el edulcorante o el azúcar.

Ponemos en un cazo al fuego la leche evaporada, la crème fraîche y la vaina de vainilla abierta. Hay que removerlo hasta que la crème fraîche esté bien deshecha. Entonces añadimos el cacao en polvo, mezclamos hasta que esté bien disuelto y añadimos la preparación de las yemas. Lo vamos a tener en todo momento a fuego bajo, removiendo sin parar y sin dejar que rompa a hervir.

Si vemos que comienza a hervir a pesar de estar moviéndolo, lo apartamos un momento del fuego y lo volvemos a poner. Lo tenemos así unos minutos hasta que todo esté bien disuelto, mezclado e integrado. Luego lo retiramos del fuego, retiramos la vaina de vainilla, lo dejamos enfriar del todo y lo vertemos a un molde, lo vamos a enfriar primero en la nevera durante unas dos horas y luego ya podemos llevarlo al congelador.

Y vamos a proceder como hacemos con los helados, si no tenemos heladora es mas laborioso, lo sacamos cada media hora, o menos, durante la primera hora, para removerlo bien. Pasada la primera hora es suficiente con removerlo con las varillas cada media hora durante un par de horas mas. Si lo hacemos con edulcorante se va a congelar mas que los helados que llevan azúcar, por eso antes de servirlo tendremos que sacarlo un rato antes del congelador.

Crema Pastelera de Limón

- 4 yemas de huevo
- 140 g de azúcar
- 150 g de zumo de limón
- ralladura de 1 limón (solo la parte amarilla)
- 1 cucharada de mantequilla (unos 50 g)



Batir las yemas con el azúcar, añadir el zumo y la ralladura de limón y poner en un cazo.

Cocer a fuego lento hasta que espese sin dejar de removerlo, tardará unos minutos.

Retirar del fuego, añadir la mantequilla y remover.

Crema de Caramelo

- 125 g de azúcar moreno
- 50 g de mantequilla
- 400 ml de nata líquida
- 100 ml de agua



En un cazo de fondo grueso vamos a poner el azúcar, el agua y la mantequilla cortada a trocitos. Lo dejamos a fuego lento, sin remover, hasta que el agua prácticamente se haya consumido y tengamos una crema. Mientras cuece no lo vamos a remover, únicamente si vemos que el líquido se va pegando por los bordes le damos con un pincel para bajarlo. Va a burbujear bastante y puede ser difícil ver si está espesando, lo podemos comprobar metiendo el pincel en el líquido y al sacarlo miramos la consistencia que tiene.

Una vez que veamos que ha espesado le vamos a añadir 200 ml de nata, para que no haya mucha diferencia de temperatura la podemos templar un poco antes. Se puede hacer en el microondas, no es necesario que la calentemos mucho, solo que esté templada. La vamos añadiendo poco a poco mientras removemos con una espátula, cuando la tengamos mezclada dejamos que se enfríe a temperatura ambiente. Después, la metemos a la nevera para que se enfríe.

Cuando ya la tengamos en la nevera podemos ir montando los otros 200 ml de nata. Y cuando ya la tengamos bien montada le añadimos la salsa de caramelo y mezclamos bien con movimientos envolventes. La podemos utilizar para relleno de tartas, pasteles, buñuelos o hacer una rica mousse añadiéndole claras de huevo montadas a punto de nieve.

Arroz con Leche

- 800 ml de leche desnatada
- 80 g de arroz
- 1 vaina de vainilla
- la piel de un limón
- 2 ó 3 hojitas de hierbabuena
- 4 ó 5 sobres de stevia (4 - 5 gramos)
- canela para espolvorear



En un cazo ponemos a hervir la leche con la vaina de vainilla, la piel del limón (solo la parte amarilla) y las hojitas de hierbabuena.

Cuando comience a hervir lo ponemos al mínimo y añadimos el arroz. Lo vamos a dejar hervir unos 25 minutos aproximadamente removiendo al menos cada 3 ó 4 minutos para que no se nos pegue el arroz.

Pasado ese tiempo retiramos el limón, la vainilla y la hierbabuena y añadimos la stevia, lo dejamos hervir un poquito mas, unos cinco minutos mas o menos, según lo queramos mas o menos espeso.

Cuando esté lo retiramos del fuego, dejamos templar un poco y lo ponemos en los moldes. Dejamos enfriar, añadimos la canela al gusto y guardamos en la nevera hasta el momento de servir.

Natillas Caseras de Limón

- 450 ml de leche desnatada
- 2 yemas de huevo
- 20 g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- la corteza de 1 limón
- 4 sobrecitos de stevia (4 g)
- canela para espolvorear



En un cazo ponemos 400 ml de leche, la corteza de limón y la vaina de vainilla abierta, lo vamos a dejar a fuego medio hasta que comience a hervir y entonces lo ponemos a fuego lento durante 5 minutos mas. Luego retiramos del fuego, colamos y lo dejamos templar.

Por otro lado vamos a batir las yemas de huevo con las varillas hasta que estén espumosas, añadimos la stevia y seguimos batiendo hasta que esté bien disuelta. Ahora disolvemos la maicena en los 50 ml de leche que nos quedaban, añadimos esto a las yemas y lo mezclamos bien con las varillas.

Entonces mezclamos las dos preparaciones y lo ponemos de nuevo al fuego en un cazo. Lo vamos a poner a fuego lento, al mínimo, moviéndolo con las varillas con suavidad pero sin parar hasta que comience a espesar, lo que tardará unos 6-7 minutos.

Una vez haya comenzado a espesar lo retiramos del fuego, es importante que lo retiremos del fuego sin dejar que llegue a hervir, y empezamos a moverlo más rápido con las varillas durante un par de minutos mas, de esa forma evitaremos que se nos hagan grumos mientras continúa espesando. Lo ponemos en los moldes que queramos utilizar, dejamos que se temple, espolvoreamos con la canela y lo metemos en la nevera tapado con papel de aluminio o papel film.

La canela es opcional, y vamos a emplear mas o menos según el gusto de cada uno. Como podéis ver, a mí me encanta...

Leche Merengada

- 200 g de azúcar
- ralladura de un limón
- 200 ml de leche evaporada
- 1 clara de huevo
- 1 litro de leche
- canela



En una batidora, o robot de cocina, se tritura el azúcar con la ralladura del limón. Se le añade la leche evaporada y la clara de huevo y se bate todo junto. A continuación se le añade el litro de leche y se sigue batiendo. Para que tenga un sabor más especial podéis sustituir 50 g de azúcar por azúcar avainillado.

Una vez esté todo bien batido, se pone en un recipiente hermético y se introduce en el congelador. Tenéis que ir removiéndolo, aproximadamente cada hora, hasta que tenga una consistencia de helado.

Si lo vais a preparar con un robot de cocina podéis sustituir el litro de leche por 80 g de leche en polvo, añadir dos o tres bandejas de cubitos de hielo y triturar todo junto. En ese caso no es necesario introducir en el congelador, se puede consumir al instante.

En ambos casos, tanto si lo hacéis con batidora como con robot de cocina, una vez que esté listo para tomar lo espolvoreamos con canela en polvo. Servir en una copa muy, muy frío.

Postre de Queso y Nata

- 200 ml de nata líquida
- 100 g de queso tipo philadelphia light
- 100 ml de leche desnatada
- 4 hojas de gelatina
- 3 cucharaditas de edulcorante o azúcar



En un bol mezclamos la nata líquida con el queso, el edulcorante o el azúcar, y lo mezclamos bien con las varillas.

Hidratamos las hojas de gelatina según las instrucciones del envase y calentamos la leche, puede ser en el microondas, le añadimos la gelatina y la echamos en la preparación de nata y queso.

Con las varillas lo mezclamos bien, lo pasamos por un colador y lo ponemos en los moldes.

Con estas cantidades tendremos para dos moldes pequeños.

Pudín de Queso y Manzana

Para la tarta:

- 450 g de queso batido desnatado
 - 300 g de manzana
 - 100 ml de leche desnatada
 - 3 cucharadas grandes rasas de edulcorante en polvo o azúcar
- 9 hojas de gelatina

Para la cobertura:

- 4 cucharadas grandes de mermelada de albaricoque sin azúcar o con ella
- 3 cucharadas grandes de agua



Ponemos las hojas de gelatina en agua para hidratarlas siguiendo las instrucciones del envase.

En el vaso de la batidora ponemos el queso, la manzana partida en trozos, el edulcorante o el azúcar y lo batimos hasta tener una crema fina.

Calentamos la leche, lo podemos hacer en el microondas, y le añadimos la gelatina, lo movemos hasta que está bien disuelta y entonces lo incorporamos a la crema de queso y manzana. Lo batimos un poco para que se mezcle bien y lo echamos en el molde que vayamos a utilizar. Yo prefiero usar los de silicona porque luego es mas fácil de desmoldar.

La cobertura es opcional, está muy rico sin poner nada encima pero si queremos le podemos poner una capa de mermelada sin azúcar, por ejemplo. Hemos utilizado mermelada de albaricoque porque combina muy bien con la manzana pero se puede utilizar la que mas nos guste. Para prepararla tan solo hay que mezclar la mermelada con el agua y mezclar con las varillas. Si hace falta le podemos añadir edulcorante o azúcar para endulzarla mas.

Flor de Melocotón con Mascarpone

- 200 ml de leche desnatada
- 200 ml de nata líquida
- 250 g de queso mascarpone
- 6 - 7 mitades de melocotón en almíbar
- 4 - 5 hojas de gelatina
- 50 g de azúcar



Ponemos la leche en un cazo al fuego con el azúcar y le añadimos la nata líquida. Una vez comience a hervir lo dejamos a fuego lento unos diez minutos removiendo a menudo. Pasado ese tiempo lo apartamos del fuego y le añadimos la gelatina, que previamente habremos hidratado según las instrucciones del envase, y lo dejamos que se temple. La cantidad de gelatina a poner son unas 4 - 5 hojas, según queramos la consistencia mas o menos cremosa.

Una vez se haya enfriado un poco le añadimos el queso mascarpone, removiendo hasta que se mezcle bien. Para conseguir mezclarlo perfectamente suelo pasarlo todo por un colador.

En un molde vamos a poner el melocotón en almíbar escurrido. Le podéis poner mas o menos cantidad según vuestro gusto. Está realmente rico con el mascarpone por lo que si os gusta mucho el melocotón ponerle más mitades.

He utilizado un molde de silicona y lo he puesto sobre una bandeja, de esa manera es más fácil de mover, porque al ser un material tan flexible se nos puede doblar al levantarlo y caerse el contenido.

Una vez que habéis colocado el melocotón en el molde vertéis encima la preparación de la leche con el mascarpone y lo metéis a la nevera durante al menos 4 -5 horas.

Al desmoldarlo le podemos dar un poco de forma redonda a las partes donde se ve el melocotón con el borde de una cucharita.

Pudín de Uva y Mandarina

- 300 g de uvas peladas y sin pepitas
- 250 ml de zumo de mandarina
- 5 danonino naturales
- 7 hojas de gelatina (unos 13 g)
- Miel o caramelo líquido



Reserva unas uvas para decorar, pela y quita las pepitas a las demás. Lo ideal es que haya 300 g de uvas peladas y sin pepitas. Tritura las uvas en la batidora, añade la mitad del zumo de mandarina, los danonino y bátelo bien.

Vierte el resto del zumo en un cazo y llévalo a ebullición. Una vez que empiece a hervir retiramos del fuego y le añadimos las hojas de gelatina, previamente preparadas según las instrucciones del envase. Incorporar la preparación de las uvas, zumo y petit suisse, al zumo con la gelatina y remover hasta que esté bien mezclado.

Lo colamos y lo vertemos en el molde o moldes que vayamos a utilizar. En el fondo del molde habremos puesto previamente un poco de miel o de caramelo líquido según nuestras preferencias.

Metemos a la nevera un mínimo de 4 ó 5 horas.

Desmoldar... Y le ponemos encima una... o mas uvas.

La consistencia se la da la gelatina. Puede tener más o menos según la cantidad que le pongamos. Si queréis variar la consistencia hacerlo añadiendo una hoja de gelatina, según lo queráis mas o menos consistente. Pero yo no le pondría menos de 7 hojas.

Postre de Café con Leche

- 1 l de leche desnatada
- 1 sobre de preparado para flan
- 2 cucharaditas de café soluble (puede ser descafeinado)
- 5 cucharaditas de edulcorante o azúcar
- 9 hojas de gelatina



Lo primero es apartar en un vaso 200 ml de leche y en otro 100 ml de leche. El resto de la leche lo vamos a poner en una cazuela al fuego.

En el vaso donde hemos puesto los 200 ml de leche vamos a disolver el sobre de preparado para flan.

Cuando la leche que hemos puesto al fuego comience a hervir le añadimos el vaso donde hemos disuelto el preparado para flan. Lo removemos continuamente hasta que vuelva a hervir y una vez que lo haga lo dejamos un par de minutos mas. Entonces lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar unos diez minutos para que se enfríe un poco.

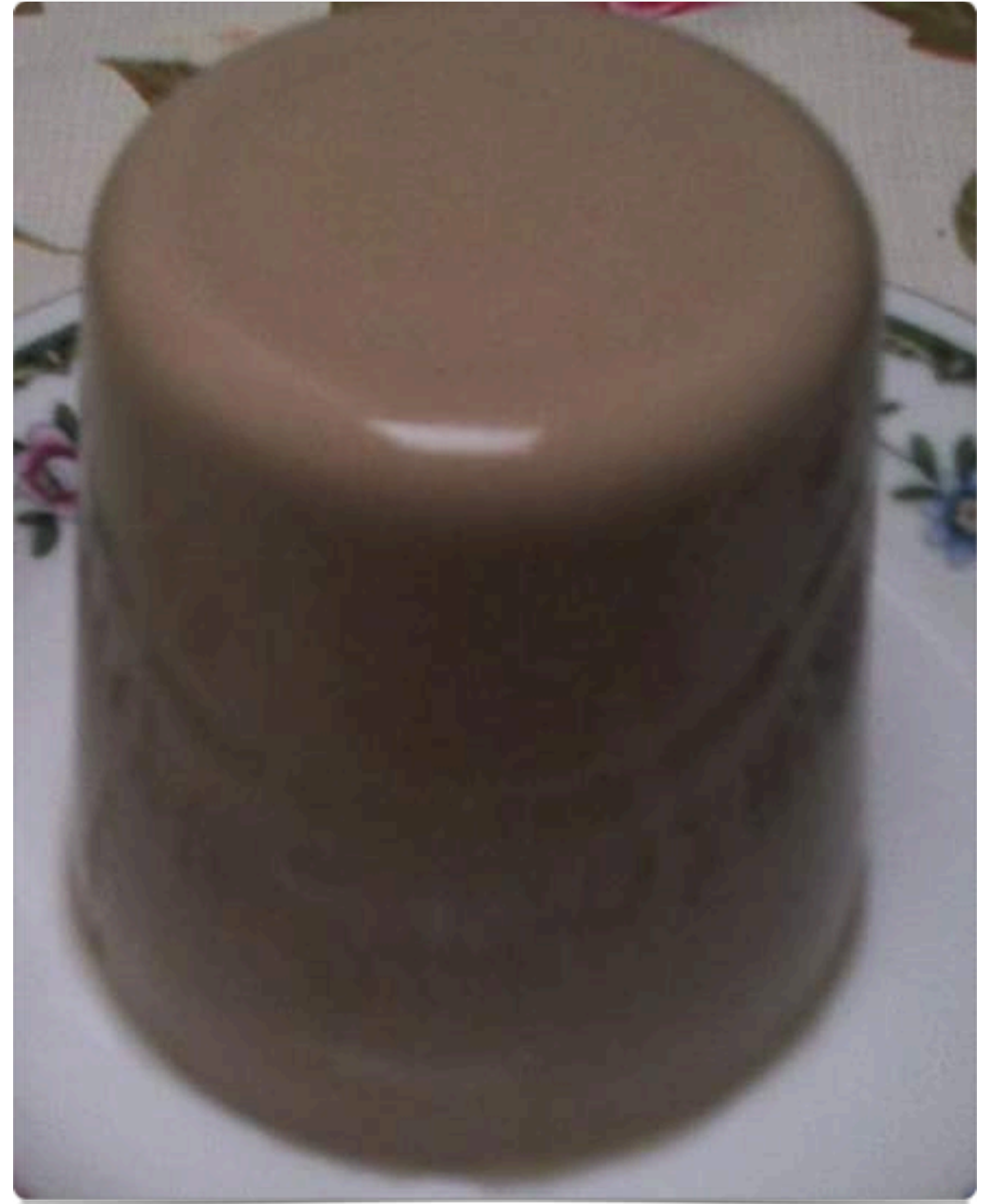
Vamos hidratando las hojas de gelatina siguiendo las instrucciones del envase.

Pasados los diez minutos añadimos el café y el edulcorante o el azúcar a la cazuela donde está la leche con el preparado para flan, hay que removerlo muy bien con las varillas para que todo se mezcle perfectamente. También se le puede dar un golpe de batidora.

Cuando la gelatina esté hidratada calentamos los 100 ml de leche que teníamos apartados. Lo podemos hacer en el microondas y le añadimos la gelatina. Movemos para que se deshaga y se la echamos a la cazuela con la preparación anterior. De nuevo mezclamos muy bien con las varillas y lo vertemos al molde que vayamos a utilizar. Puede ser el que queramos pero se desmolda muy bien en los de silicona. Podemos utilizar un molde grande o moldes individuales.

Postre de Chocolate

- 1 sobre de cuajada
- 250 ml de leche
- 200 ml de nata líquida
- 50 g de chocolate
- 2 cucharadas de azúcar



Apartamos unos 50 ml de leche en la que vamos a disolver el sobre de cuajada. Reservamos. El resto de la leche, la nata, el azúcar y el chocolate se ponen en un cazo al fuego, y se calientan hasta que hierva. Cuando haya llegado a hervir se aparta del fuego y se añade, lentamente y removiendo, la leche en la que hemos disuelto el sobre de cuajada.

Lo ponemos otra vez al fuego, removiendo, hasta que empiece a hervir de nuevo. Entonces lo retiramos y se va vertiendo en moldes individuales. Pueden ser flaneras, o moldes de cristal, incluso nos pueden servir vasos. Lo dejamos enfriar y lo metemos en la nevera hasta que termine de cuajar.

A la hora de servir lo podemos hacer en los propios moldes o, como decíamos podéis desmoldarlos en un platito y acompañarlos de nata o lo que más os guste. Y si en vez de individual lo queréis hacer en grande basta con utilizar un solo molde de mayor tamaño. En ese caso si que os recomiendo que sea un molde de cristal, porque de esa forma se va a desmoldar muy fácil. Para hacerlos he utilizado desde un vaso de cristal hasta un molde de flan. Como veis, se puede utilizar cualquier molde.

Postre Navideño de Fresa

- 400 ml de leche
- 1 sobre de cuajada
- 8 cucharaditas de nesquik de fresa



Ponemos 200 ml de leche en un cazo al fuego, y en los otros 200 ml. disolvemos el sobre de cuajada. Dejamos que la leche que tenemos en el fuego hierva y entonces añadimos la preparación con la cuajada.

Esperamos que vuelva a hervir removiendo de forma continua, y cuando lo haga lo retiramos unos momentos del fuego y lo volvemos a poner otra vez.

Lo volvemos a retirar del fuego y añadimos el nesquik. Yo utilizo cucharitas pequeñas, de las de postre, y le pongo de 6 a 8 cucharadas. Esto ya depende de la intensidad que queráis darle al sabor.

Lo mezclamos bien y lo volvemos a poner un momento al fuego. Después lo retiramos, lo colamos para quitar los posibles grumos, y lo vertemos en el molde. Dejar que se enfríe y luego meter en la nevera durante al menos 2 ó 3 horas.

Postre de Cuajada y Queso

- 200 g de queso crema
- 200 g de leche
- 100 g de azúcar moreno
- 2 sobres de cuajada
- caramelo líquido



Se mezcla todo y se pone al fuego, cuando empiece a hervir se pone en un molde caramelizado y cuando esté tibio lo introducimos en la nevera unas horas.

Flan de Calabaza

- 200 ml de leche evaporada ideal
- 500 ml de nata líquida para montar
- 200 g de azúcar
- 1/2 kilo de calabaza asada
- 5 huevos
- caramelo líquido



La calabaza se asa en el horno y se pesa porque vamos a utilizar 1/2 kilo.

Se monta la nata. Se bate todo junto, mezclando los huevos con el azúcar, se añade la leche, la nata y la calabaza mezclando todo muy bien.

Bañamos un molde con caramelo líquido y echamos la mezcla. Lo introducimos en el horno precalentado al baño María a 180° durante una hora y media.

Lo sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo desmoldamos.

¡Está buenísimo!

Leche Frita con Vainilla

- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 6 cucharadas rasas de maizena o harina fina de maíz
- maicena para rebozar
- 4 cucharadas colmadas de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 barrita de canela en rama.
- canela y azúcar glas para espolvorear



Del 1/2 litro de leche fría separamos un vasito y en él disolvemos muy bien la maicena. Ponemos a hervir el resto de la leche con el azúcar, el extracto de vainilla (si no tenéis extracto podéis sustituir dos cucharadas de azúcar por dos cucharadas de azúcar avainillada), y la barrita de canela.

Cuando empiece a hervir añadimos el vasito de leche fría donde hemos disuelto la maizena y removemos continuamente a fuego moderado hasta que espese. A continuación, sacamos la barrita de canela y lo ponemos en papel de plata humedecido de manera que quede de un dedo de espesor.

Lo dejamos enfriar y lo cortamos en cuadraditos o rectángulos. Lo pasamos por harina o maizena y luego por huevo batido.

Lo freímos a fuego moderado poniéndolo una vez frito sobre papel absorbente. Por último se espolvorea con azúcar glass y si se quiere también con canela.

Nueces Glaseadas

- 32 - 34 mitades de nuez normal o de castilla
- 35 g de chocolate blanco
- 1 clara de huevo
- 150 - 200 g de azúcar glas
- 1 cucharadita pequeña de esencia de vainilla, también podemos sustituir 30 g del azúcar por azúcar vainillada



Las nueces que vamos a utilizar son las nueces normales o de castilla, las que tienen forma de "cerebro" y que cuando las venden peladas vienen en mitades. Lo que vamos a hacer es fundir el chocolate, que lo podemos hacer en el microondas, y "pegar" dos mitades de nuez para tener una completa. Lo hacemos pintando con chocolate, con una capita gruesa, una de las mitades y poniendo la otra encima.

Como nos saldrán unas 16 -17 piezas esas serán las que preparemos. Las dejamos en un plato, en un lugar fresco, hasta que el chocolate se seque y queden bien "pegadas".

Entonces preparamos la glasa, para prepararla ponemos la clara de huevo en un cuenco y empezamos a batirlo hasta que comience a estar blanca y espumosa. En ese momento comenzamos a añadir el azúcar glas a cucharadas, batiendo hasta que la absorba antes de añadir la siguiente.

Vamos a añadir azúcar hasta que la glasa esté muy espesa y cuando la levantemos con las barillas no caiga. Como mínimo nos harán falta 150 g de azúcar pero no será mas de 200 g, por eso hemos puesto un margen entre esas cantidades. Cuando ya esté así de espesa le añadimos la cucharadita de esencia de vainilla, eso va a hacer que se aclare un poco. Se tiene que quedar de forma que al levantar la glasa con las varillas caiga aunque le cueste. Si nos ha quedado demasiado espesa la aclaramos un poco mas con una o dos cucharaditas de agua.

Pasamos las nueces por la glasa con ayuda de dos cucharitas y las ponemos sobre una rejilla o sobre papel de horno hasta que se seque, va a tardar varias horas, incluso se pueden dejar hasta el día siguiente. Si las manipuláis antes de que estén bien secas tener en cuenta que aunque por fuera parezcan estar ya por dentro seguirán muy tiernas y se nos puede resquebrajar la cobertura.

Trufas de Coco

- 15 g de manteca de cacao
- 4 cucharadas grandes de edulcorante o azúcar
- 3 cucharadas grandes de nata montada
- 100 g de queso mascarpone
- 30 g de coco rallado
- coco rallado para rebozar



En un bol mezclamos el mascarpone con el edulcorante o el azúcar y la nata. Por otro lado derretimos la manteca de cacao, se puede hacer en el microondas o en un cazo al fuego. En cualquier caso no vamos a calentarlo hasta que se deshaga todo, lo dejamos hasta que esté la mitad o un poco mas derretido y luego lo movemos con las varillas hasta que se deshaga todo.

Una vez tengamos la manteca derretida la dejamos templar un poco y la mezclamos con la preparación anterior, lo mezclamos bien con las varillas y añadimos el coco rallado.

Entonces lo metemos a la nevera como una hora. Pasado ese tiempo vamos a ir cogiendo porciones con ayuda de una cucharita y con las manos le damos forma redonda. En una servilleta de papel echamos coco rallado y hacemos rodar las bolas para rebozarlas.

Las guardamos en la nevera y también se pueden congelar, luego es suficiente con sacarlas un rato antes de comerlas.

Trufas de Queso y Chocolate

- 90 g de manteca de cacao
- 200 g de queso crema tipo philadelphia
- 3 cucharadas grandes de edulcorante o azúcar
- 2 cucharadas grandes de cacao sin azúcar
- cacao en polvo sin azúcar



En un bol ponemos la manteca de cacao y la derretimos, se puede hacer en el microondas, en ese caso la calentamos como un minuto y medio o dos hasta que esté medio derretida y la removemos hasta que se deshaga del todo.

Añadimos el cacao y lo mezclamos bien e incorporamos la crema de queso con el edulcorante o el azúcar. Hemos utilizado unas varillas para mezclarlo, cuesta un poco pero la textura queda muy bien.

Una vez que esté mezclado lo metemos una hora en la nevera para que esté un poco más sólido y con una cucharita vamos cogiendo porciones y les damos forma de bola con las manos.

Entonces las pasamos por un platito donde habremos puesto cacao en polvo para rebozarlas. Se pueden congelar una vez hechas y para consumir tan solo hay que dejarlas un rato fuera del congelador.

Chocobolas de Coco

- 200 g de coco rallado
- 1 cucharada de queso crema o nata de montar
- 5 ó 6 cucharadas de leche condensada
- 1 cucharada de azúcar avainillada
- 175 g de chocolate de cobertura negro o blanco
- 100 ml de nata líquida
- bolitas para decorar, corazones de azúcar, un poquito de coco rallado...



Mezclamos el coco rallado con el azúcar, el queso crema o la nata y la leche condensada y lo amasamos, primero con una cuchara y luego continuamos con las manos. Introducimos la mezcla en la nevera un rato que se enfríe bien.

A continuación formamos bolitas con las manos, más o menos del mismo tamaño y reservamos en la nevera.

Ponemos en un cazo la nata líquida y la calentamos hasta que hierva. A continuación añadimos el chocolate troceado y lo removemos hasta que se derrita y lo apartamos del fuego.

Pinchamos las bolitas con palitos de madera de brochetas y las bañamos en el chocolate. Ponemos los palitos con las bolitas en un vaso alto o los ponemos en una superficie que se mantengan de pie y los decoramos antes de que el chocolate se solidifique.

Cuando estén frías las ponemos en papelitos rizados pequeños y las metemos en el congelador hasta Navidad.

Mazapán Casero

- 150 g de almendra molida
- 125g de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de leche



Tamizar la almendra molida muy fina con el azúcar glass y añadir la clara de huevo. Removerlo todo hasta que se forme una masa y dejarlo reposar en la nevera unas horas. De un día para otro mejor.

Hacer unas bolitas con la masa que sean todas del mismo tamaño más o menos. Con la palma de la mano estirla en la encimera o una tabla y formar unos cilindros del mismo tamaño.

Formar figuritas con los cilindros como lazos, caracolas, espirales... Disponer en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Pintar con una mezcla de yema de huevo al que le añadimos una cucharada de leche. Introducir en el horno con el grill encendido hasta que se doren, solo unos minutos.

Si llegan al día siguiente estarán buenísimos una vez que hayan reposado.

Gelatinas Bombón de Frambuesa

- 85 g de pulpa de frambuesa
- 75 g de chocolate blanco
- 225 ml de agua
- 3 sobres de gelatina neutra ó 18 hojas de gelatina
- azúcar



Apartar un cuarto de vaso de agua y poner el resto al fuego. Añadir el chocolate blanco y remover hasta que se funda. Añadir la pulpa de frambuesa y seguir removiendo hasta que esté bien mezclado y a fuego lento.

Echar los tres sobres de gelatina en el agua que hemos apartado. Retirar el cazo del fuego y añadirle la gelatina. Remover muy bien para que la gelatina se disuelva y se mezcle bien. Ir poniendo en los moldes removiendo de vez en cuando para que siga bien mezclado.

Podemos utilizar los moldes que más nos gusten, pero siempre es recomendable pintar el interior del molde con aceite de girasol para que luego sea más fácil desmoldar la gelatina.

Dejamos reposar hasta que se enfríe y lo metemos a la nevera durante al menos 4-5 horas.

Desmoldamos las gelatinas y las pasamos por azúcar.

Bombones de San Valentín

Ingredientes:

- 75 g chocolate blanco de cobertura
- 30 g de chocolate blanco
- 75 g de chocolate negro (o con leche) de cobertura
- 30 g de chocolate negro o con leche

Para el relleno:

- 20 g chocolate blanco de cobertura
- 20 g de chocolate blanco
- 40 g de queso mascarpone
- 80 g de dulce de leche



La preparación de los bombones es muy sencilla, aunque sí requiere tiempo y es un poco laboriosa. Antes de nada hablemos del chocolate que vamos a utilizar. El chocolate de cobertura es estupendo para hacer postres, pero a la hora de hacer bombones prefiero mezclarlo con chocolate que no lo es para que sea más fácil de manejar. El chocolate blanco, si utilizamos solo el de cobertura, puede ser un poco espeso, y no es conveniente añadirle agua. Y el negro puede ser un poco quebradizo si no lo mezclamos.

Por otro lado está la cuestión de cual utilizar, esto ya es cuestión de gustos. A mí me encantan los chocolates de valor y de lindt. Y suelo mezclar los dos, el de valor de cobertura y el de lindt el normal.

En lo que se refiere a los moldes a utilizar son aconsejables los de silicona. Hay quien dice que es conveniente untarlos con un poco de aceite antes de poner el chocolate, para que se desmolde mejor, y quien opina que no es necesario. Yo lo he hecho de las dos maneras y me resultó un poco mas fácil desmoldar los bombones cuando lo puse, pero pienso que depende también del molde que se utilice. Si el molde es muy flexible probablemente no haga falta.

Ahora está la cuestión de como derretir el chocolate, os recomiendo sin duda que lo hagáis al baño maría. Y que el recipiente donde esté el agua lo pongáis a fuego bajo. Es mejor que se vaya deshaciendo despacio. También conviene que solo se ponga en el cazo a derretir las dos terceras partes del chocolate, cuando se haya derretido lo retiramos del fuego y añadimos el resto. Entonces lo mezclamos y removemos hasta que se haya derretido todo, de esa manera tendrá mejor textura en boca.

Al ponerlo en el molde lo vamos a hacer con un pincel, aplicando una primera capa y dejando secar para aplicar después otra capa un poco más gruesa. Si es necesario podéis meter el molde en la nevera o el congelador durante unos momentos para que el chocolate seque, pero solo si veis que no lo hace fuera de la nevera.

Si entre capa y capa, o al dar la de cierre, os hace falta volver a derretir el chocolate procurar calentarlo lo menos posible. De esa manera vamos a mantener una textura mas crujiente.

Para rellenar los bombones tenemos muchas opciones. Las que hemos utilizado nosotras son un relleno muy sencillo de dulce de leche para los bombones de chocolate negro, que no necesita ninguna preparación. Y para los de chocolate blanco hemos preparado una crema de mascarpone muy sencilla. Para hacerla solo que hay que derretir el chocolate, mitad y mitad de cobertura y normal, y lo vamos a mezclar con la misma cantidad de mascarpone hasta que la crema esté fina, suave y sin grumos. Para derretir el chocolate vamos a hacerlo a una temperatura muy baja, o como hicimos antes derretimos una parte y luego le añadimos el resto.

Rellenamos los bombones con una cucharita sin que el relleno llegue hasta el borde. Y lo cubrimos con una capa de chocolate para cerrarlos.

Si los metéis en la nevera para que se endurezcan hacerlo poniéndole papel de aluminio por encima. Se pueden hacer también con chocolate con leche, aunque de relleno os recomiendo sin duda el de mascarpone con chocolate blanco ¡¡Está delicioso!!

Fantasmitos de Halloween

- 4 claras de huevo a temperatura ambiente
- una cucharada de mantequilla derretida
- 80 g de azúcar vainillado
- 80 g de azúcar glas
- una pizca de sal
- lacasitos
- colorantes alimentarios



Se baten las claras con el azúcar y una pizca de sal. Se baten con las varillas eléctricas a velocidad baja, cuando se vaya espesando se añade el azúcar glass y se aumenta la velocidad al máximo. Estará listo cuando el merengue brille y esté compacto y se separe de las varillas. Ya sabéis que al darle la vuelta al bol no se caerá.

Lo distribuís en tres boles distintos y los coloreáis con los colores favoritos.

A continuación lo metéis en tres mangas pasteleras y en una bandeja de horno forrada con papel vegetal, que habréis pintado con mantequilla, hacéis primero la base poniendo un montoncito de merengue, poniendo encima tres o cuatro lacasitos... y cubriéndolo con otro poco de merengue dejando un pico.

Lo introducís en el horno precalentado a 100° durante unas dos horas más o menos. Dejáis enfriar, y con un poco de merengue coloreado con cacao en polvo le pintáis los ojos. Se conservan en un tarro de cristal hasta dos semanas.

Alfajores de San Valentín

- 100 g de harina de arroz
- 150 g de maicena
- 100 g de mantequilla o manteca
- 75 g de azúcar
- 25 g de azúcar vainillado
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de coñac
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 sobre de gasificante (el azul) ó 1/2 cucharadita de bicarbonato
- dulce de leche
- coco rallado



En un bol vamos a poner la harina de arroz, la maicena, la levadura y el sobre de gasificante. Es importante que esté bien mezclado, por eso lo vamos a remover y luego a tamizar todo junto mientras lo pasamos a otro bol, de esa forma nos aseguramos de que se mezcle bien.

En otro bol vamos a batir la mantequilla, margarina o manteca, según lo que hayamos utilizado, con el azúcar, la normal y la de vainilla. Es conveniente que la hayamos tenido antes a temperatura ambiente para que se ablande. Lo batimos hasta que blanquee y entonces le añadimos las yemas una a una, incorporándolas bien antes de añadir la siguiente.

Cuando las yemas estén incorporadas añadimos la cucharada de coñac, lo mezclamos bien y entonces comenzamos a añadir la mezcla de harina tamizada. Lo vamos a ir haciendo poco a poco, al añadirla tamizada evitamos que se nos formen grumos. Vamos a ver que la masa se va espesando, cuando ya no la podemos mover bien la ponemos en la mesa, espolvoreada con maicena, y continuamos amasando hasta que toda la harina esté bien incorporada. Nos va a quedar una masa lisa como esta. Entonces la aplanamos con un rodillo de forma que nos quede una lámina que no debe ser ni muy fina ni muy gruesa y la iremos cortando con un cortapastas en forma de corazón.

La dejamos reposar unos 15 minutos, las colocamos en una bandeja dejando un poco de espacio entre las galletas y la metemos al horno a una temperatura de unos 160° durante unos 10 minutos. La idea es que no se doren mucho, por eso si veis que se van dorando bajar un poquito la temperatura del horno. Cuando estén hechas las dejamos enfriar, las rellenamos con el dulce de leche y pasamos los laterales por el coco. Para que el coco se quede bien pegado lo que hacemos es darle mas dulce de leche por los bordes, bien con un pincel o con los dedos.

Macarons de Chocolate y Caramelo

Ingredientes:

- 3 claras de huevo
- 125 g de harina de almendras
- 200 g de azúcar glas
- 40 g de azúcar blanco
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar

Ingredientes para la crema:

- 250 g de azúcar glas
- 50 g de mantequilla
- 120 g de azúcar moreno
- 100 ml de nata para montar



Preparación de las galletas:

Mezclar el azúcar glas con la harina de almendras y el cacao en polvo. Tamizarlo dos veces porque de esa forma la textura de las galletas será más fina. Montar las claras a punto de nieve y añadir el azúcar blanco. Mezclar las claras con la mezcla anterior de forma envolvente.

Cuando la mezcla cae con facilidad lo metemos en una manga pastelera de boquilla redonda. Hacer círculos de 2 cm y medio en una bandeja con papel de horno.

Dejar caer la bandeja de golpe unas cuantas veces para quitar el aire y luego dejar secar hasta que no manchen, aproximadamente entre 15 min y 2 h dependiendo del clima y la temperatura de la habitación. A mayor humedad en el ambiente más tiempo tardan en secar.

No conviene que estén muy juntos ya que al crecer en el horno se podrían pegar unos a otros. Hornear unos 15 min a unos 150°.

Para la crema:

En un cazo poner el azúcar moreno y la mantequilla y calentar unos 5 min hasta que burbujee, añadir la nata a la cazuela con cuidado, retirar del fuego, poner en un bol y añadir el azúcar glas tamizado. Esperar a que enfríe y poner en manga pastelera con boquilla redonda para rellenar los macarons.

Macarons de Praliné de Avellanas con Chocolate

Ingredientes para las galletas:

- 125 g de harina de almendras
- 3 claras de huevo
- 200 g de azúcar glas
- 40 g de azúcar blanco
- colorante rojo (en polvo o en gel)

Ingredientes para la ganaché de chocolate:

- 100 g de chocolate de cobertura
- 150 ml de nata líquida para montar

Ingredientes para el praliné de avellanas:

- 120 g de avellanas
- 80 g de azúcar
- 10 g de agua



Preparación de las galletas:

Batimos las claras a punto de nieve con el azúcar blanco. Le añadimos el colorante rojo. Hay que mezclar la harina con el azúcar glass y tamizar la mezcla dos veces. Le añadimos las claras batidas a punto de nieve, a las que le hemos añadido el azúcar blanco y unas gotas de colorante rojo, y mezclamos con movimientos envolventes.

En una bandeja de horno, forrada con papel vegetal, vamos poniendo la masa con una manga pastelera de boquilla redonda y haciendo redondeles del tamaño de una moneda grande. La primera vez quizás necesitéis una plantilla, pero luego con la práctica no es necesario. Dejáis caer la bandeja un par de veces sobre la mesa para eliminar las burbujas de aire. Lo dejáis secar hasta que por arriba al tocarlo no manchen, mientras preparamos la crema.

Preparación del ganaché:

Poner en un bol el chocolate partido, calentáis la nata al fuego hasta que hierva, apartáis del fuego y cubrís el chocolate, se mezcla hasta que se deshaga y se reserva.

Preparación del praliné:

Se puede preparar con antelación porque se conserva varias semanas en la nevera en un tarro de cristal. Mezclar el azúcar con el agua y poner en una sartén hasta que hierva. Se añaden las avellanas y se remueve todo a fuego medio, cuando se haya mezclado bien subimos el fuego hasta que caramelize y lo extendemos sobre papel vegetal hasta que enfríe. Una vez que este frío lo molem hasta que se forme una pasta. Al principio veréis que se forma un crocante pero hay que seguir moliendo.

Para formar la crema mezclamos el ganaché de chocolate con tres cucharadas de praliné según la intensidad de sabor que queramos y lo reservamos en la nevera.

Cuando las galletas estén bien secas por arriba las metemos en el horno precalentado a 160° durante 10-15 minutos dependiendo del horno.

Cuando estén preparados y hayan reposado los rellenamos con la crema que previamente habremos montado con las varillas al sacarla de la nevera.

Macarons con Ganaché de Chocolate y Fresas

Ingredientes:

- 150 g de almendras molidas
- 150 g de azúcar glas
- 3 claras de huevo
- colorante rojo

Para el ganache:

- 150 g de chocolate negro de cobertura o con leche
- 50 ml de nata líquida para montar
- 150 g de fresas



Se mezclan las almendras molidas muy finamente con 100 g de azúcar glas y se tamiza un par de veces.

Se baten las clara a punto de nieve con el resto del azúcar, se le pone unas gotitas de colorante rojo y se mezcla con la harina de almendras y el azúcar que habíamos tamizado, con movimientos envolventes.

Lo extendemos en la placa del horno forrada con papel vegetal en círculos del mismo tamaño con una manga pastelera, dejando caer la bandeja un par de veces sobre la encimera a no demasiada altura para eliminar las burbujas de aire, y lo introducimos en el horno precalentado a 160° durante 10-15 minutos.

Preparamos la ganache calentando la nata hasta que hierva y añadiendo el chocolate bajando el fuego al mínimo hasta que se derrita batiendo enérgicamente, retiramos enseguida del fuego y añadimos las fresas trituradas.

Lo dejamos enfriar y lo introducimos en la nevera y cuando este frio lo montamos con las varillas para darle más consistencia.

Rellenamos los macarons introduciendo el relleno en una manga pastelera.

Galletas Bombón con Naranja

- 1 huevo
- 1/2 taza de azúcar glas
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de chocolate en polvo a la taza
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 de cucharadita de pimienta cayena molida
- 1 cucharada y media de zumo de naranja
- 1/4 de taza de ralladura de naranja
- 1/3 de taza de chocolate de cobertura en trocitos pequeños
- cáscara de naranja cortada en cuadraditos pequeños



Precalentar el horno a 175°.

Mezclar el huevo con las dos clases de azúcar, el chocolate en polvo, extracto de vainilla, la pimienta molida, el zumo de naranja y la ralladura de naranja. Se mezcla todo, se añade el chocolate y se mezcla de nuevo.

Se introduce en una manga pastelera de boquilla grande o una bolsa de congelar, cortándole una esquina, y se extiende en la bandeja de horno forrada con papel vegetal formando círculos del tamaño de una moneda grande, separándolos para que no se unan.

Por último se deja caer la bandeja encima de la encimera para eliminar el aire con cuidado y se reparte por encima de los círculos los trocitos de naranja para adornar. Se introduce en el horno precalentado a 175° y se hornean durante 8-10 minutos.

Retirar de la bandeja cuando se enfríen un poco y, cuidadosamente, con una espátula.

Rosquillas de Anís

- 300 g de harina de arroz
- 250 g de maicena
- 3 huevos grandes
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de leche
- 100 ml de anís
- 75 g de azúcar moreno
- la ralladura de un limón
- gasificante (2 sobres blancos y 2 azules)
- aceite para freír



Separamos las claras de las yemas y reservamos las claras. En un bol mezclamos las yemas con el azúcar y lo batimos hasta que esté cremoso, añadimos el aceite, la leche, la ralladura de limón y el anís y lo mezclamos bien. Incorporamos las claras batidas a punto de nieve.

Le ponemos los sobres de gasificante, mezclamos y comenzamos a añadir las dos harinas tamizadas poco a poco. Lo vamos a ir mezclando hasta que tengamos una masa consistente que se pueda trabajar con las manos. Si es necesario añadimos un poco mas de maicena, pero lo vamos a hacer a cucharaditas pequeñas y solo lo estrictamente necesario.

Dejamos reposar diez minutos con la masa tapada con un paño. Calentamos el aceite y vamos preparando las rosquillas. Para hacerlas formamos bolas, del tamaño de albóndigas mas o menos, y les hacemos un agujero en el centro. Las vamos a freír a fuego suave porque se van a hacer enseguida y se nos podrían quemar.

Una vez estén hechas las ponemos en un plato sobre papel de cocina absorbente, cuando estén frías las podemos espolvorear con azúcar glass.

Nos van a quedar crujientes por fuera pero no van a estar duras por dentro. Para conservarlas basta con dejarlas en un plato tapadas con papel de cocina.

Las podemos guardar en una lata pero se pueden quedar blanditas.

Buñuelos de Fresas

- 100 g de fresas cortadas en trocitos
- 30 g de azúcar
- 100 g de maizena
- 100 ml de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura
- un poquito de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- aceite para freír



En un bol ponemos las fresas cortadas en trocitos y el azúcar, lo tapamos y lo vamos a dejar macerar durante unas dos horas. Si queréis podéis poner un poquito mas de fresas, pero que no sea mas de 20 ó 25 gramos mas.

En otro bol vamos a poner la maicena con la levadura, añadimos la cucharada de aceite de oliva, una pizca de sal y la yema de huevo, en ese orden, lo mezclamos un poco y añadimos la leche. Lo removemos hasta que la maicena esté disuelta y todo bien mezclado. Lo tapamos y lo dejamos reposar también unas dos horas.

Vamos a dejar las dos cosas el mismo tiempo e igualmente tapado, a ser posible con film de plástico, metido en la nevera. Cuando pasen las dos horas y saquemos los cuencos vamos a ver que la masa de la maicena se ha quedado bastante espesa.

Batimos la clara de huevo a punto de nieve muy fuerte con una pizca de sal. Para que sea mas fácil montar la clara se puede dejar también en la nevera hasta que la vayamos a utilizar, pero sin tapar. Una vez que la tengamos montada la añadimos a la preparación de la maicena. Lo vamos a mezclar con movimientos envolventes sin batir. Entonces añadimos las fresas escurridas pero un poco húmedas y lo mezclamos con cuidado.

Calentamos abundante aceite en la sartén o freidora, los vamos a hacer a fuego medio porque se hacen enseguida.

Como la masa nos va a quedar ligera puede ser complicado echarla a la sartén y que no se desparramen.

Yo lo hago utilizando una cuchara grande. La lleno, procurando que haya trocitos de fresas, y en lugar de dejar caer la masa lo que hago es meter la cuchara en el aceite, ladearla y dejar la masa suavemente. Antes de volver a meterla en el bol la podemos limpiar con un papel para quitarle el aceite.

Cuando los saquemos de la sartén los dejamos en un plato con papel absorbente. Los podemos espolvorear con azúcar para que estén aún mas ricos.

Tortitas Americanas

- 200 ml de agua
- 140 g de leche condensada
- 4 huevos
- 120 g de maicena
- 140 g de harina de arroz
- 1 sobre de levadura (15 g)
- 2 cucharadas de aceite
- mantequilla
- sal



Batimos muy bien los huevos, añadimos el aceite y lo seguimos batiendo para mezclarlo bien. Disolvemos la leche condensada en el agua y la incorporamos a los huevos batidos. Cuando lo tengamos mezclado le vamos a añadir las harinas con la levadura, lo vamos a hacer tamizándolo todo junto, poco a poco, y añadiendo una pizca de sal.

Cuando esté bien mezclado de nuevo lo dejamos reposar una media hora, veréis que la preparación ha quedado un poco líquida, pero eso es normal. Cuando haya reposado vamos a utilizar una sartén que no sea muy grande para hacer las tortas, derretimos un poco de mantequilla y echamos la mezcla. Es preferible que no queden demasiado finas, como medida suelo utilizar un cucharón de los de servir la sopa y lo lleno casi del todo.

Que la sartén esté a fuego medio-bajo, se vierte la preparación y la dejamos hasta ver que empiezan a hacer como burbujas, cuando las haga también por el centro le damos la vuelta y dejamos que se haga por el otro lado. Es conveniente después de hacer cada tortita limpiar la sartén con un poco de papel de cocina y volver a poner un poco de mantequilla.

Pastel de Coco

- 1 huevo
- 25 g de coco rallado
- 1 cucharada grande de edulcorante o azúcar
- 1 cucharada grande de queso crema
- 1 cucharadita pequeña de zumo de limón



Batimos el huevo con el edulcorante o el azúcar y cuando esté espumoso añadimos el queso crema y lo mezclamos bien. Entonces ponemos también el zumo de limón y el coco. Lo mezclamos y lo ponemos en el molde, preferiblemente de silicona.

Lo ponemos a 380°W durante 1' 40" y lo dejamos enfriar en el molde. Una vez se haya enfriado se puede desmoldar.

Notas: Cuando lo saquemos del microondas veremos que está muy tierno, incluso por algunos lados un poco deshecho, es normal, al enfriar estará bien. El molde que hemos utilizado es un savarín pequeño.

Pastel de Caramelo y Coco

- 25 g de coco
- 1 huevo
- 2 cucharadas grandes de azúcar moreno
- 1 cucharada grande de brandy
- 1 cucharada pequeña de zumo de limón
- caramelo líquido



Batimos el huevo con el azúcar con las varillas hasta que esté espumoso, añadimos el sumo de limón, el brandy y lo mezclamos bien, por último añadimos el coco rallado y lo integramos. Vamos a poner el caramelo líquido en el molde extendiéndolo bien por todo el fondo y echamos la masa.

Lo metemos al microondas a una temperatura de 500 W durante 1' 45". Hemos utilizado un molde de silicona porque es mas adecuado para esta cocción, es un molde de pequeño tamaño para un pastel individual.

Una vez que esté hecho lo dejamos reposar dentro del molde durante unos minutos y luego lo volcamos sobre el plato y lo desmoldamos.

Va a quedar blandito, muy tierno, se puede dejar 5-10 segundos mas si se quiere. Lo mejor es dejar enfriar y si no se va a comer enseguida guardar en la nevera.

Pastel de Almendras y Chocolate Blanco

Ingredientes:

- 100 g de chocolate blanco de cobertura
- 200 ml de nata para montar
- 120 g de almendra molida
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- una pizca de sal

Para la cobertura:

- 75 g de chocolate blanco de cobertura
- 75 g de chocolate blanco



Ponemos el chocolate y la nata en un recipiente apto y lo metemos en el microondas durante 2 minutos para que el chocolate se derrita, cuando lo saquemos lo movemos bien para que se deshaga del todo. Batimos las yemas con el azúcar hasta que esté bien integrado y cremoso, añadimos el chocolate derretido con la nata y las almendras. Batimos las claras a punto de nieve con la pizca de sal y las incorporamos a la mezcla con cuidado.

Lo ponemos en un molde, nosotras hemos utilizado un molde savarin bajo de silicona, y lo metemos al microondas sin tapar a 780 W durante 6-7 minutos. Cuando esté hecho dejamos que se temple un poco y desmoldamos.

Para preparar la cobertura ponemos los dos chocolates en un un bol y los derretimos en el microondas, aproximadamente en unos dos minutos, y con un pincel lo repartimos sobre el pastel. Lo vamos a hacer a brochazo limpio, porque nos va a quedar una deliciosa y crujiente cobertura de chocolate.

Lo metemos a la nevera hasta el momento de servir.

Pastel de Gloria

- 6 huevos
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada grande de maicena
- 250 g de almendras o harina de almendras
- 250 g de calabazate



Se separan las claras de las yemas. Se baten las claras a punto de nieve y se mezclan con el azúcar.

Se tuestan las almendras en una sartén y se muelen hasta formar una harina de almendras. Se mezclan las almendras con las claras batidas con el azúcar. Se añade la maicena con movimientos envolventes. Aparte rallamos el calabazate y lo mezclamos con las yemas.

Forramos un molde con papel vegetal.

Extendemos una capa de masa de claras en el molde y encima echamos con cuidado la mezcla de yemas con calabazate y por último volvemos a poner encima, cubriendo el calabazate con yemas, el resto de mezcla de claras.

Introducimos en el horno precalentado a 170° durante 40 minutos aproximadamente.

Una vez que la hayamos desmoldado espolvoreamos con azúcar glass por encima.

Tarta de Limón

- 200 g de galletas sin gluten (las del desayuno)
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla
- 370 g de leche condensada
- 100 ml de zumo de limón
- una cucharadita de ralladura de limón
- 100 ml de jerez dulce
- 2 cucharadas de azúcar
- una pizca de sal



Vamos a moler las galletas, bien con un tenedor o con la batidora, y una vez molidas las mezclamos con la mantequilla derretida y el jerez. Lo mezclamos bien y con esta pasta forramos el molde de la tarta. Para hacerla el mejor molde es uno redondo de dos piezas de los que se abren y se quita la parte de arriba. Una vez hayamos forrado el molde lo metemos al horno a 180° durante cuatro o cinco minutos y vamos preparando la crema.

Para hacerla vamos a poner en un bol la leche condensada, añadimos las yemas de los huevos, el zumo de limón, la corteza rallada y lo mezclamos todo muy bien. Entonces lo vertemos sobre la masa horneada y lo volvemos a meter al horno durante diez minutos mas.

Mientras tanto, o si queremos lo podemos preparar antes, batimos las claras a punto de nieve fuerte con dos o tres cucharadas de azúcar grandes, según queramos el merengue mas o menos dulce. Para que nos quede bien fuerte recordar añadirle una pizca de sal cuando empecemos a batir.

A los 10 minutos de cocción sacamos la tarta del horno, la cubrimos con el merengue y la volvemos a meter de 5 a 10 minutos mas para que el merengue se dore. El tiempo que va a tardar dependerá de vuestro horno, el mío es de gas y enseguida se arrebatata, por eso lo mejor es ir mirando para ver como va.

Le podéis poner mas o menos merengue según queráis, incluso ponerlo con la manga pastelera, pero no tengáis la tarta mucho tiempo fuera del horno. El merengue lo podéis dejar mas o menos tostado según os guste, pero tener en cuenta que si le ponéis una capa grande hay que dejar que se haga bien.

Tarta de Queso con Cerezas

- 350 g de queso fresco batido
- 50 ml de leche desnatada
- 30 g de mantequilla
- 1 bote pequeño de cerezas en almíbar
- 60 g de galletas de arroz (sin gluten)
- 4 hojas de gelatina
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 2 cucharadas grandes de confitura de cereza
- 100 ml de agua



Lo primero que preparamos es la base de galleta, las vamos a triturar con la batidora o con un tenedor, porque las galletas de arroz se deshacen fácilmente. Cuando las tengamos molidas les añadimos la mantequilla derretida. Procuro poner la menos posible, de ahí lo de solo 25 g, pero si queréis que la masa quede un poco mas compacta ponerle 30 g. Lo mezclamos bien y lo vamos a poner en la base del molde, aplastándolo para que quede compacto. Entonces lo metemos al congelador, mas o menos una media hora.

Mientras, podemos ir preparando el relleno. Ponemos en remojo las hojas de gelatina para que se vayan hidratando. En un bol vamos a poner el queso y el almíbar del bote de cerezas y lo batimos un poco con unas varillas, solo para que se mezcle.

Calentamos la leche, que lo podemos hacer en un vaso en el microondas, mas o menos un minuto, y le ponemos la gelatina para que se disuelva. Entonces añadimos la leche al queso y lo batimos un poco para que se mezcle bien, podemos hacerlo con las varillas o con un tenedor. Lo vertemos en el molde sobre la base de galleta y lo metemos en la nevera hasta que cuaje. Una vez que esté cuajado le ponemos las cerezas por encima, cortadas por la mitad.

Preparamos la cobertura disolviendo la cucharadita de maicena en el agua fría. Añadimos la cucharadita de zumo de limón y las dos cucharadas de confitura de cereza y lo ponemos al fuego. Lo hacemos hervir un poco hasta que haya espesado, unos 3-4 minutos, removiendo a menudo. Lo dejamos templar un poco, si queréis se puede colar si la confitura lleva trocitos, y lo ponemos sobre la tarta.

Lo metemos de nuevo a la nevera hasta que se haya enfriado del todo.

Tarta de Queso Light con Gelatina de Fresas

- 300 de leche desnatada
- 200 g de queso crema light
- 250 - 300 ml de agua
- 1 sobre de gelatina de fresa
- 3 cucharadas de edulcorante
- 4 hojas de gelatina neutra



Primero vamos a preparar la gelatina de fresa. Para hacerlo ponemos a calentar la mitad del agua, cuando esté hirviendo echamos el contenido completo del sobre y lo removemos hasta que esté disuelto por completo. Retiramos del fuego y añadimos el resto del agua. Mezclamos bien, lo vertemos en el molde y lo metemos a la nevera.

Para hacer postres con gelatina me gusta utilizar moldes de silicona porque se desmoldan muy bien. La cuestión es que puede ser un poco complicado moverlos de un sitio a otro porque al ser tan flexibles se nos puede derramar el contenido. Para evitarlo pongo el molde sobre una bandeja y de esa forma es muy fácil de trasladar.

Mientras se va cuajando la gelatina podemos ir preparando la tarta de queso. Ponemos en el vaso de la batidora 250 ml de la leche y la terrina de queso entera, lo batimos bien, le añadimos el edulcorante y lo volvemos a batir para que se mezcle.

Ponemos a remojo en un poco de agua las hojas de gelatina para que se hidraten. Cuando la gelatina de fresa esté lista podemos terminar de preparar la tarta, ponemos a calentar los 50 ml de leche, le añadimos las hojas de gelatina y la disolvemos bien.

Añadimos la mezcla de leche y queso a la leche con gelatina, lo mezclamos bien y lo vertemos en el molde encima de la gelatina de fresa. Lo dejamos en la nevera hasta que esté bien cuajada. Una vez que ya esté lista podemos desmoldar.

Tarta Merengue de Cardamomo con Sorbete de Mango

Ingredientes:

- 300 g de yogur griego desnatado
- 100 g de azúcar glas
- 2 mangos grandes y maduros
- 140 g de frambuesas
- 2 limas

Para el merengue:

- 200 g de azúcar glas
- 4 claras de huevo
- 3 semillas de cardamomo

Para decorar:

- 2 cucharadas de azúcar glas
- 140 g de frambuesas



Para hacer el sorbete se congela el mango pelado y troceado. Se hace un almíbar con los 100 g de azúcar glas y los 100 ml de agua, se hierve unos minutos y se deja enfriar.

Se mezcla en la batidora el mango congelado, se añade el almíbar y luego el yogur. A continuación se añaden las frambuesas que se mezclan con una espátula, sin triturar, y se mete en el congelador.

Mientras, preparamos el merengue, para ello batimos las claras a punto de nieve y añadimos los 200 g de azúcar poco a poco y las tres semillas de cardamomo peladas y trituradas.

Dibujamos dos círculos de merengue en forma de remolino con la manga pastelera, de unos 20 cm de diámetro, en una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Se hornea a 120° una hora y media. Si está blando por abajo se puede dar la vuelta y tener unos minutos mas.

A continuación, cuando esté frío, forramos un molde del mismo tamaño que los merengues con papel de hornear y colocamos una rueda de merengue. Encima ponemos el sorbete, que removemos antes de echarlo, y sobre el sorbete ponemos la otra rueda de merengue.

Lo metemos al congelador no mas de una hora y lo servimos espolvoreado con azúcar glas y las frambuesas.

Tarta de Queso y Yogurth

- 4 huevos XL
- 500 g de queso tipo quark
- 125 g de yogur desnatado de limón
- la ralladura de un limón
- 4-5 cucharadas grandes de edulcorante o de azúcar
- 50 g de maicena



Emulsionamos los huevos, para ello los vamos a poner en un bol que estará dentro de otro con agua caliente. Los batimos con las varillas que estén totalmente espumosos y hayan triplicado el volumen.

Una vez que los tengamos añadimos las cucharadas de edulcorante en polvo o el azúcar y lo batimos bien. Añadimos el queso, el yogur, la ralladura de limón y lo mezclamos.

Incorporamos la maicena y lo mezclamos bien para que se integre. Lo ponemos en un molde forrado con papel de horno. Hemos utilizado un molde redondo desmoldable de tamaño mediano.

Lo metemos al horno a 150° durante unos 45-50 minutos. Pasado ese tiempo comprobamos que esté y lo dejamos enfriar dentro del horno. Cuando se haya enfriado bastante la ponemos sobre una rejilla y cuando ya esté fría del todo la metemos a la nevera.

Tarta Fría de Quesitos

- 10 quesitos light
- 1 litro y cuarto de leche desnatada
- 7 - 8 cucharadas grandes de azúcar
- 3 huevos
- 3 sobres de cuajada



Ponemos un litro a hervir en una cazuela. Mientras, en la batidora ponemos el resto de los ingredientes y los batimos bien. Cuando la leche comience a hervir vamos añadiendo la mezcla que hemos batido y removiendo. Lo vamos a dejar cocer a fuego lento mientras lo removemos unos diez minutos.

Entonces lo retiramos del fuego, pasamos por un colador y vertemos en los moldes. Con estas cantidades nos ha dado para un molde savarin bajo grande y uno pequeño.

En algunos países es difícil encontrar sobres de cuajada, entonces lo que se puede hacer es utilizar gelatina para que cuaje, son 6 hojas por cada medio litro de preparación y para darle consistencia cremosa se puede sustituir parte de la leche, la mitad mas o menos, por nata líquida (crema de leche).

Bizcolenas de Maíz

- 2 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 1 yogur de limón
- 50 g de azúcar
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 100 g de harina de maíz



Poner las yemas de huevo en un bol y batir con las varillas hasta que aumenten de tamaño. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que se haya disuelto. Añadir el yogur de limón y mezclar, el yogur puede ser de otros sabores si os gustan más o también natural. Una vez mezclado ir añadiendo la harina de maíz, tamizada para evitar que se formen grumos.

Montar las claras a punto de nieve fuerte, con las dos cucharadas de azúcar glas. Ir juntando el merengue con la preparación anterior, mezclando con un suave movimiento envolvente para evitar que se baje.

Poner en los moldes para magdalenas, llenando aproximadamente unas tres cuartas partes del molde.

Hornear a 180° durante 10-12 minutos. Tener en cuenta que al llevar harina de maíz no quedan tan doradas como las que llevan harina de trigo. Si están hechas no importa que queden incluso más blanquitas que estas, porque estarán muy buenas.

Para decorar les hemos puesto simplemente azúcar glass por encima, pero hay muchas otras opciones. Por ejemplo, hacer un almíbar, con o sin licor, y tendréis unos borrachitos. O hacerles una cobertura de chocolate que puede ser blanco o negro, solo hay que derretir el chocolate con un poco de agua en el microondas y pintar las magdalenas.

¿Para una fiesta infantil? Entonces haz la cobertura de chocolate y, nada más ponerla, echa por encima unos gránulos de chocolate de colores.

Bizcho de Mascarpone

Ingredientes para bizcho grande:

- 4 huevos
- 250 g de mascarpone
- 110 g de harina de arroz
- 110 g de maicena
- 125 g de azúcar
- 60 ml de aceite
- 1 sobre de levadura

Ingredientes para bizcho mediano:

- 2 huevos
- 125 g de mascarpone
- 55 g de harina de arroz, 55 g de maicena
- 65 g de azúcar
- 30 ml de aceite, 1/2 sobre de levadura



Batimos los huevos en un cuenco y añadimos el azúcar. Seguimos batiendo hasta que esté bien mezclado. Añadimos el aceite, batimos y añadimos el queso. Para deshacer el queso podemos utilizar la batidora o pasarlo por un colador. Le vamos añadiendo poco a poco las dos harinas tamizadas junto a la levadura.

Cuando esté bien unido lo dejamos reposar unos quince minutos, mientras vamos forrando un molde con papel de horno.

Vertemos la mezcla en el molde y lo introducimos al horno a unos 175° alrededor de unos 25 minutos el bizcocho grande, y unos 20 el mediano.

A partir de los 20 minutos vamos a ir controlando como va, pero abrir el horno solo si es necesario para saber si ya está hecho. Para saber si está en su punto podemos utilizar una aguja de ganchillo o un cuchillo de punta fina. Lo introducimos en el bizcocho y si al salir está limpio ya se puede sacar.

Bizcocho de Maíz en el Microondas

- 2 huevos
- 2 cucharadas grandes de azúcar moreno
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 7 cucharadas grandes de leche
- 3 cucharadas grandes de aceite
- 3 cucharadas grandes de harina de maíz
- 2 cucharadas grandes de crema de cacahuete
- 1 cucharadita de levadura



En un cuenco echamos los huevos y los batimos hasta que formen espuma, añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que haya aumentado un poco de volumen. Añadimos la leche y mezclamos bien, incorporamos el aceite y seguimos batiendo. Le ponemos las dos cucharadas de cacao y continuamos mezclándolo. Incorporamos entonces crema de cacahuete y por último la harina de maíz y la levadura. Lo mezclamos bien y tendremos una masa cremosa pero ligera.

Es preferible utilizar un molde de silicona que sea ancho y lo bastante alto para que haya espacio por si el bizcocho nos sube mucho. Lo metemos al microondas a 500 W durante 3' 45" segundos. Una vez hecho lo dejamos un par de minutos y lo desmoldamos sobre una rejilla donde lo dejamos enfriar.

La textura es muy buena aunque esté hecho en el microondas, y si lo guardamos envuelto en papel de cocina no se va a endurecer. La cantidad de crema de cacahuete que ponemos es de una a dos cucharadas según le queramos dar mas o menos sabor. Igual sucede con el azúcar, hemos puesto solo dos cucharadas pero se puede dejar un poco mas dulce poniendo una mas.

Bizcochitos de Queso Crema y Chocolate

- 2 yemas de huevo
- 6 cucharadas de leche
- 3 cucharadas grandes de aceite
- 3 cucharadas grandes de azúcar
- 150 g de queso crema
- 1 cucharada grande de cacao en polvo
- 2 cucharadas grandes de harina de arroz
- 3 cucharadas grandes de maicena
- 1 sobre de gasificante blanco
- 1 sobre de gasificante azul



Ponemos las yemas en un cuenco y las batimos. Añadimos la leche, el aceite y el azúcar. A medida que vamos añadiendo cada ingrediente lo vamos mezclando antes de añadir el siguiente. La medida que he utilizado son cucharadas soperas.

Una vez mezclado lo anterior añadimos el queso crema y el cacao. Mezclamos bien y ponemos la harina de arroz y la maicena. A continuación echamos los sobres de gasificante, lo envolvemos bien y dejamos reposar de 5 a 10 minutos. Cuando haya reposado lo vamos poniendo en los moldes. Los metemos al microondas, de cinco en cinco, a potencia máxima durante 1' 30" a 1' 45 minutos aproximadamente, dependiendo de la potencia del microondas.

Vamos a darnos cuenta de cuando están hechos porque las veremos aumentar de volumen, bajar otra vez y al poco dejar de burbujear. A partir de ese momento ya se puede parar el tiempo de cocción si lo habíais puesto más.

También se pueden hacer con menos queso crema, aproximadamente la mitad, yo los he hecho en moldes de magdalenas y también quedan muy buenos.

Van a quedar muy ricos, de sabor suave y esponjosos.

Notas: hemos puesto el color de los sobres de gasificante que hemos comprado en el mercadona, pero los venden en otros establecimientos (son los sobres para hacer gaseosa) que vendrán en otros colores pero son lo mismo.

Bizocho de Castañas

- 150 g de harina de castañas
- 50 g de maicena
- 1 sobre de levadura (16 g)
- 100 ml de leche
- 100 g de azúcar moreno
- 50 ml de aceite de girasol
- 3 huevos
- una pizca de sal



Separamos las yemas de las claras y reservamos las claras. Batimos las yemas con el azúcar hasta que aumenten de volumen. Un pequeño truco para que las yemas aumenten bien de volumen es poner el bol dentro de otro con agua caliente, no hace falta que esté hirviendo solo caliente. Vamos a notar que las yemas aumentan de tamaño con mas facilidad.

Entonces añadimos la leche, el aceite y lo batimos para que se mezcle bien. Podemos utilizar la batidora o unas varillas manuales. Le incorporamos la harina de castañas y la maicena tamizadas junto a la levadura y lo mezclamos todo hasta que esté bien integrado.

Lo dejamos reposar mientras batimos las claras, con la pizca de sal, a punto de nieve fuerte y las añadimos a la masa. Lo echamos en el molde y lo metemos al horno precalentado a 180 ° durante unos 25 minutos. Si vamos a utilizar un molde de silicona precalentar el horno un poco mas fuerte, a 190° por ejemplo y ponerlo a 180° al meter el bizcocho.

La superficie queda bastante dorada, aunque así está riquísima si queréis que este menos tostada o si os parece que se tuesta mucho taparla con papel de aluminio durante los últimos minutos. Una vez que esté lo dejamos reposar unos minutos dentro del horno para evitar un cambio brusco de temperatura y luego lo ponemos sobre una rejilla hasta que se enfríe.

Bizocho de Castañas Sin Azúcar

- 150 g de harina de castañas
- 100 de fécula de patata
- 200 ml de leche evaporada
- 50 ml de aceite de girasol
- 4 huevos
- 5 cucharadas grandes de edulcorante
- 1 sobre de levadura (16 g)



Para hacer este bizcocho vamos a utilizar harinas sin gluten, tampoco va a llevar azúcar porque le vamos a poner edulcorante y la cantidad de aceite va a ser mínima. Por ese motivo utilizamos un sobrecito de levadura, para conseguir que nos quede esponjoso. Y con ese mismo fin lo que vamos a hacer es emulsiones los huevos. Para ello los vamos a poner en un bol que vamos a tener dentro de otro con agua caliente, no hace falta que sea agua hirviendo solo que esté caliente, nos vale la del grifo. Y con cuidado de que no nos entre agua en el bol de los huevos los vamos a batir con las varillas, manuales o eléctricas, hasta que estén muy, muy espumosos y hayan aumentado bastante de volumen.

La cuestión es que el bizcocho tenga mas cantidad de aire, lo que le va a dar una textura mucho mas esponjosa. Una vez que los tengamos añadimos el edulcorante, la leche evaporada y el aceite. Después de añadir cada ingrediente lo vamos a batir bien con las varillas para que se integre.

Entonces vamos a ir incorporando la fécula de patata y la harina de castañas junto con la levadura. Lo vamos a ir añadiendo tamizado y es mejor no hacerlo de golpe sino en varias tandas. Lo vamos a ir mezclando con las varillas hasta que esté bien mezclado y sin grumos.

Hemos utilizado un molde redondo para hacerlo pero se puede utilizar el que queramos, también hemos forrado el molde con papel de horno para que sea mas fácil desmoldar aunque no es imprescindible. Si no utilizamos papel tendremos que engrasar el molde con un poco de mantequilla o margarina y espolvorear con harina, de castañas o maicena.

Lo vamos a meter al horno a 170° de 25 a 30 minutos, a los 25 minutos miramos a ver como está por si ya estuviera, si hiciera falta lo dejamos cinco minutos mas.

Una vez hecho lo dejamos dentro del horno apagado unos diez minutos mas, lo sacamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.

Es muy posible que el bizcocho se nos abra, esto es debido a que hemos metido mucho aire en la masa, pero eso es precisamente lo que le va a dar su textura esponjosa, también nos va a quedar muy jugoso gracias a la leche evaporada.

En cuanto al sabor, va a ser mas intenso a castaña que si mezclamos la harina con maicena, por ejemplo.

Pero, en definitiva, va a ser un bizcocho muy rico, jugoso, esponjoso y que seguramente nos durará muy poco.

Bollo Maimón

- 4 huevos
- 200 g de Maizena
- 175 g de azúcar glass
- ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de aguardiente (opcional)
- 1 pizca de sal
- Azúcar glas para espolvorear

Se separan las yemas de las claras y se reservan estas últimas. Las yemas se batan junto al azúcar y se le añe-



de la ralladura de limón y el aguardiente. Batimos las claras a punto de nieve y las añadimos a la mezcla con movimientos envolventes. Esto es lo que hace subir el bizcocho ya que no lleva levadura. A continuación añadimos la maizena tamizada (pasada por un colador) poco a poco y lo mezclamos bien, siempre con movimientos envolventes. Dejamos reposar un poco la mezcla.

Se puede hacer de dos maneras, una es en el horno engrasando un molde con mantequilla, y forrado de papel vegetal, lo introducimos en el horno precalentado a 160°-170° durante unos 30-45 minutos dependiendo del horno. Si lo hacemos así yo lo pongo en la rejilla abajo y la bandeja encima para que no se dore demasiado.

La segunda manera de hacerlo, como lo he hecho yo, es en la olla exprés, y no con cualquiera sino las que tienen válvula, así que pedírsela a la abuela. En este caso extendemos en la olla mantequilla, lo podemos hacer con papel de cocina, y la forramos con papel vegetal. Si queréis que quede como una corona le ponemos una lata de aluminio, llena de legumbres para que no se mueva, bien forrada con papel vegetal. Entonces echamos la mezcla, cerramos, y la ponemos a fuego lento durante unos 30-40 minutos.

Hay que ponerla sin la válvula, de esa manera podremos meter una aguja larga y comprobaremos si ya está hecho como hacemos con los bizcochos cuando están en el horno. Os aseguro que está muy bueno, y con café o chocolate es un acierto... Si queréis hacerlo más grande son 50 g de maicena por cada huevo, y el azúcar igual aunque yo pongo menos cantidad.

Se adorna con azúcar glas.

Agradecemos a nuestros lectores el interés mostrado por esta recopilación de recetas.

Si queréis podéis contactar a través de nuestro correo electrónico:

ladulzurademari@gmail.com

También visitar nuestro blog www.ladulzurademari.es

Y estamos presentes en redes sociales:

@LaDulzuradeMari

<https://www.facebook.com/ladulzurademari>

<http://www.pinterest.com/ladulzurademari/>

<http://www.tumblr.com/blog/ladulzurademari>

<http://instagram.com/ladulzurademari>