

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

1 .- 100% Peques, 100% Golosos.....	12
2 .- Ambrosia (Receta Colonial)	12
3 .- Ambrosia Carmelita (sin Leche y con Jugo de Naranja y Algo Más).....	13
4 .- Ambrosía del Cielo	13
5 .- Ambrosía Tucumana.....	13
6 .- Ananá Perfumado con Miel, Pimienta Negra y Helado	14
7 .- Arroz con Coco	14
8 .- Arroz con Leche	15
9 .- Arroz con Leche	15
10 .- Arroz con Leche	15
11 .- Arroz con Leche a la Naranja.....	16
12 .- Arroz con Leche a La Valenciana	16
13 .- Arroz con Leche de Almendras	17
14 .- Base de Pastel	17
15 .- Bananas Merengadas	17
16 .- Bavaois de Chocolate	18
17 .- Bavaois de Chocolate y Naranja.....	19
18 .- Bavarios de Durazno.....	20
19 .- Bavaois de Frambuesas	20
20 .- Bavaois de Piña	20
21 .- Bizcocho (Bizcochuelo).....	21
22 .- Bizcocho (Bizcochuelo).....	21
23 .- Bizcocho (Bizcochuelo).....	21
24 .- Bizcocho (Bizcochuelo) Alemán de Manzana	22
25 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Arroz y Almendra	22
26 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate.....	23
27 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate.....	23
28 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate Buenísimo	24
29 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate Hecho en Microondas	24
30 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate sin Harina En Microondas	25
31 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Claras.....	25
32 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Claras y Limón	26
33 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Coco.....	26
34 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Coco, Almendra y Perlititas de Chocolate.....	27
35 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón	27
36 .- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón	28



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

37 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Nata	28
38 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Nueces y Pasas	28
39 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Plátanos	29
40 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Nesquick	29
41 - Bizcocho (Bizcochuelo) de queso y limón	30
42 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Yogur	30
43 - Bizcocho (Bizcochuelo) de Yogurt	31
44 - Bizcocho (Bizcochuelo) Ligero Corriente	31
45 - Bizcocho (Bizcochuelo)-Pan Casero	32
46 - Bizcocho (Bizcochuelo) "Sin Harina" en Microondas	32
47 - Bizcocho (Bizcochuelo) Tipo Quesada.....	33
48 - Bizcochuelo (Bizcocho)	33
49 - Bizcochuelo (Bizcocho)	33
50 - Bizcochuelo (Bizcocho)	33
51 - Bizcochuelo (Bizcocho)	34
52 - Biscochuelo (Biscocho)	34
53 - Bizcochuelo (Bizcocho)	34
54 - Bizcochuelo (Bizcocho)	35
55 - Bizcochuelo (Bizcocho)	35
56 - Bizcochuelo (Bizcocho)	36
57 - Bizcochuelo (Bizcocho)	36
58 - Bizcochuelo (Bizcocho) Básico	37
59 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Arroz	37
60 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate	38
61 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate	38
62 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate	39
63 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate en Microondas	39
64 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Limón	39
65 - Bizcochuelo (Biscocho) de Maíz	40
66 - Bizcochuelo (Bizcocho) de Nueces	40
67 - Bizcochuelo (Bizcocho) con 3 Harinas	40
68 - Biscochuelo (Bizcocho) con Mezcla de Harinas.....	41
69 - Bizcochuelo (Bizcocho) con Harina de Arroz	41
70 - Bizcochuelo (Bizcocho) con Harina de Soya.....	42
71 - Bizcochuelo (Bizcocho) Económico	42
72 - Bizcochuelo (Bizcocho) en Horno	42
73 - Bizcochuelo (Bizcocho) en Microondas.....	43
74 - Bizcochuelo (Bizcocho) Ligero	43
75 - Bizcochuelo (Bizcocho) Re-Fácil.....	43
76 - Bizcochuelo (Bizcocho) sin Gluten	44
77 - Bizcoflan.....	44



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

78 .- Brazo de Gitano	45
79 .- Brazo de Gitano	45
80 .- Brazo de Gitano	46
81 .- Brazo de Gitano con nta y fesas (futillas).....	47
82 .- Brazo de Gitano (Pionono).....	47
83 .- Brazo de Gitano sin Gluten	48
84 .- Brazo de Reina	48
85 .- Brazo de Reina	49
86 .- Budín.....	49
87 .- Budín.....	50
88 .- Budín Campesino.....	50
89 .- Budín de Almendras.....	51
90 .- Budín de Arroz	51
91 .- Budín de Chocolate.....	52
92 .- Budín de Chocolate.....	52
93 .- Budín de Coco	53
94 .- Budín de Coco y Dulce de Leche.....	53
95 .- Budín de Batata	53
96 .- Budín de Batata (Boniatos) y Nuez	54
97 .- Budín de Limón	54
98 .- Budín de Mandarinas	54
99 .- Budín de Mijo	55
100 .- Budín de Nísperos Al Te	55
101 .- Budín de Pan en Microondas	55
102 .- Budín Húmedo de Zanahorias	56
103 .- Budin Ingles	56
104 .- Budín Inglés de Ciruelas	57
105 .- Budín Ingles Nutritivo	57
106 .- Budincitos de Durazno	57
107 .- Budincitos de Queso y Fresas (Light)	58
108 .- Capuchina	58
109 .- Cake de Chocolate y Ciruelas Grilladas con Salsa de Chocolate Blanco	59
110 .- Cake de Limón y Semillas de Amapola.....	60
111 .- Cheese Cake	60
112 .- Cheesecake	61
113 .- Cheesecake	61
114 .- Cheese Cake de Banana	62
115 .- Chocobudín La Delfina.....	62
116 .- Compota de Frutas	62
117 .- Compota de Peras.	63
118 .- Conos de Nougat y Salsa de Caramelo	63



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

119 .-	Crema Catalana	63
120 .-	Crema de Arroz Integral con Leche de Soja	64
121 .-	Crema de Café.....	64
122 .-	Crema de Chocolate	65
123 .-	Crema de Chocolate Blanco	65
124 .-	Crema de Chocolate con Leche de Soja.....	65
125 .-	Crema de Chocolate sin Huevos.....	66
126 .-	Crema de Ciruelas con Canela	66
127 .-	Crema de Fruta	67
128 .-	Crema de Naranja.....	67
129 .-	Crema de Vainilla con Almidón de Papa.....	67
130 .-	Crema de Vainilla con Crocante de Almendras.....	68
131 .-	Crema de Vainilla con Harina de Maíz.....	68
132 .-	Crema Helada de Frutas	69
133 .-	Crema Helada de Nuez.....	69
134 .-	Crema Volteada	69
135 .-	Crème Brulée.....	70
136 .-	Crème Brulée	70
137 .-	Crumble.....	71
138 .-	Cuadrados de Cereal	71
139 .-	Dátiles Rellenos de Manjar	71
140 .-	Cuajada Casera	72
141 .-	Delicias de Manzanas	72
142 .-	Duraznos Nevados.....	73
143 .-	Coca de Yogur	74
144 .-	Eistorte Mit Erdbeeren.....	74
145 .-	Empanadillas de Membrillo	75
146 .-	Espuma de Chocolate	75
147 .-	Espuma de Chocolate.....	76
148 .-	Espuma de Mandarinas	76
149 .-	Espuma de Manzanas.....	76
150 .-	Espuma de Manzana	77
151 .-	Fantasías de Arroz con Chocolate y Melocotón.....	77
152 .-	Flan	77
153 .-	Flan de Almendras	78
154 .-	Flan de Banana	78
155 .-	Flan de Calabaza	78
156 .-	Flan de Calabaza.....	79
157 .-	Flan de Calabaza y Leche de Coco	79
158 .-	Flan de Café.....	80
159 .-	Flan de Chocolate	80



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

160 .- Flan de Chocolate	80
161 .- Flan de Chocolate (Microondas) Facilísimo	81
162 .- Flan de Coco	81
163 .- Flan de Dulce de Leche	81
164 .- Flan de Durazno.....	81
165 .- Flan de Fécula de Mandioca	82
166 .- Flanes de Melocotón	82
167 .- Flan de Leche Condensada	82
168 .- Flan de Leche Condensada	83
169 .- Flan de Leche de Soja	83
170 .- Flan de Leche con Quinoa	83
171 .- Flan de Maizena.....	84
172 .- Flan de Melocotón o Duraznos	84
173 .- Flan de Naranja.....	85
174 .- Flan de Naranja.....	85
175 .- Flan de Naranja.....	85
176 .- Flan de Peras con Salsa de Dulce de Leche	86
177 .- Flan de Yogurt.....	86
178 .- Flan en Microondas.....	86
179 .- Fondue de Chocolate.....	87
180 .- Frutas Gratinadas.	87
181 .- Frutas Rociadas con Sambayon de Licor.....	87
182 .- Góndolas de Banana.....	88
183 .- Gozua.....	88
184 .- Gugelhupf.....	88
185 .- Helado.....	89
186 .- Helado a Las Especies.....	89
187 .- Helado Blanco.....	90
188 .- Helado de Arroz con Leche.....	90
189 .- Helado de Banana.	90
190 .- Helado Capuchino.....	91
191 .- Helado Crema Básica con Fécula de Maíz	91
192 .- Helado Crema Básica con Gelatina	92
193 .- Helado de Champagne	93
194 .- Helado de Chocolate.....	93
195 .- Helado de Chocolate Blanco.....	93
196 .- Helado de Crema Americana (sin Yemas)	94
197 .- Helado de Dulce de Leche.....	94
198 .- Helado de Durazno	95
199 .- Helado de Limón	95
200 .- Helado de Limón con Agua	95



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

201 .- Helado de Mantecado	96
202 .- Helado de Miel	96
203 .- Helado de Miel	96
204 .- Helado de Natilla	97
205 .- Helado de Nesquik.....	97
206 .- Helado de Queso Fresco	97
207 .- Helado de Sidra	98
208 .- Helado de Turrón	98
209 .- Helado de Vainilla	98
210 .- Helado de Yogur	99
211 .- Helado de Yogurc Frambuesas.....	99
212 .- Isla Flotante.....	100
213 .- Isla Flotante en Microondas	101
214 .- Isla Flotante con Crema Pastelera	102
215 .- Kartoffel - Schokoladetorte (Torta de Papas con Chocolate)	103
216 .- Kugelhopf (Sin Gluten) de Chocolate y Avellana	104
217 .- Leche con Plátano	104
218 .- Leche Frita	105
219 .- Leche Merengada	105
220 .- Lemon Pie	106
221 .- Lemon Pie en Horno	106
222 .- Manjar Blanco	107
223 .- Manjar Blanco	107
224 .- Manzanas a La Crema.....	108
225 .- Manzanas Asadas en Papillote	108
226 .- Masa Comodín.....	109
227 .- Masa Frola	109
228 .- Masa Frola	109
229 .- Masa Souffle	110
230 .- Mazamorra con Leche.....	110
231 .- Melón al Ron.....	110
232 .- Mini Sacher a Mi Manera	111
233 .- Mousse de Café	111
234 .- Mousse de Caqui	112
235 .- Mousse de Caramelo y Café.....	112
236 .- Mousse de Champagne	113
237 .- Mousse de Chocolate.....	113
238 .- Mousse de Chocolate.....	114
239 .- Mousse de Chocolate.....	114
240 .- Mousse de Chocolate.....	115
241 .- Mousse de Chocolate.....	115



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

242 .-	Mousse de Chocolate Blanco y Café	115
243 .-	Mousse de Cítricos y Queso	116
244 .-	Mousse de Dátiles o Ciruelas Pasas.....	116
245 .-	Mousse de Dulce de Leche.....	116
246 .-	Mousse De Dulce De Leche.....	116
247 .-	Mousse de Dulce De Leche.	117
248 .-	Mousse de Duraznos (Bajas Calorías).....	117
249 .-	Mousse de Fresas (Frutilla) (Light)	117
250 .-	Mousse de Frutas	118
251 .-	Mousse de Frutilla.....	118
252 .-	Mousse de Frutillas.	118
253 .-	Mousse de Frutillas	118
254 .-	Mousse de Limón.....	119
255 .-	Mousse de Limón.....	119
256 .-	Mousse de Limón (Bajas Calorías)	119
257 .-	Mousse de Limón.....	120
258 .-	Mousse de Limón.....	120
259 .-	Mousse de Mango.....	121
260 .-	Mousse de Mango con Yogur	121
261 .-	Mousse de Manzanas	122
262 .-	Mousse de Marrón Glacé.....	122
263 .-	Mousse de Moka con Salsa de Chocolate	123
264 .-	Mousse de Moras.....	123
265 .-	Mousse de Moras u otro Fruto del Bosque	124
266 .-	Mousse de Naranja	124
267 .-	Mousse de Nueces	124
268 .-	Mousse de Pera	125
269 .-	Mousse de Sandía	125
270 .-	Mousse de Vainilla.....	125
271 .-	Mousse de Vainilla.....	126
272 .-	Natillas.	126
273 .-	Natillas (Microondas).....	126
274 .-	Osito De Plátano, Nueces y Orejones.....	127
275 .-	Pan de Arroz	127
276 .-	Pan de Arroz	128
277 .-	Pan de Banana	128
278 .-	Pan de Nuez	129
279 .-	Parrajotes.....	129
280 .-	Parfait de Vainillas	130
281 .-	Pasta Frola.....	131
282 .-	Pasta Frola.....	131



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

283 .-	Pasta Frola.....	131
284 .-	Pasta Frola Dietética.....	132
285 .-	Pastel de Arroz.....	132
286 .-	Pastel de Cerezas.....	132
287 .-	Pastel de Chocolate.....	133
288 .-	Pastel de Limón.....	133
289 .-	Pastel de Moka.....	134
290 .-	Pastel de Manzana en Microondas.....	134
291 .-	Pastel de Nueces.....	135
292 .-	Pastel de Queso con Kiwi.....	135
293 .-	Pastel de Trigo Sarraceno.....	135
294 .-	Pastel de Yogur con Mermelada.....	136
295 .-	Pastel de Yogurt y Queso.....	136
296 .-	Pie de Limón con 3 Harinas.....	136
297 .-	Piña con Naranjas y Ciruelas.....	137
298 .-	Piña Montada.....	137
299 .-	Pirámides de Chocolate.....	137
300 .-	Polenta Dulce (Mbaipy He`É).....	138
301 .-	Postrecito de Leche.....	138
302 .-	Postre Charito.....	138
303 .-	Postre Danés de Manzanas.....	139
304 .-	Postre de Durazno.....	139
305 .-	Postre de Frutilla Primavera.....	139
306 .-	Postred Mango.....	140
307 .-	Postre de Piña.....	140
308 .-	Postre Helado para una ocasión especial (con Resto de Torta Apta).....	141
309 .-	Postre súper rápido, Bananas al Chocolate.....	142
310 .-	Postre Tarantella.....	142
311 .-	Postre tipo Tiramisú.....	143
312 .-	Plum-Cake de Manzanas, Pasas y Nueces.....	143
313 .-	Pudding de La Abuela.....	144
314 .-	Pudín Inglés.....	144
315 .-	Pudín de Mijo.....	145
316 .-	Queque Almidón Mandioca y Mandarina.....	145
317 .-	Queque de Almidón de Papa.....	146
318 .-	Queque de Frutas.....	146
319 .-	Queque de Frutos Frescos.....	147
320 .-	Queque con Harina de Quinoa.....	147
321 .-	Queque con Mandarinas.....	147
322 .-	Queque de Mandarina con 3 Harinas.....	148
323 .-	Queque Con Polenta Y Nueces.....	148



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

324 .-	Queque de Quinoa y Nueces	148
325 .-	Queque de Quinoa y Tres Harinas.....	149
326 .-	Queque Ingles con Frutas.....	149
327 .-	Quesada Pasiega "Ligth"	150
328 .-	Rellenos para Tortas (Tartas)	150
329 .-	Rollo Dulce de Arroz	151
330 .-	Rosco Bicolor	151
331 .-	Rosco-Cake de Plátano y Chocolate	152
332 .-	Sambayón	152
333 .-	Savarín de Castañas.....	153
334 .-	Selva Negra	153
335 .-	Sopa de Chocolate con Frutas.....	154
336 .-	Sopa de Tapioca Frutillada con Crema de Queso	154
337 .-	Sorbete de Limón.....	155
338 .-	Soufflé de Chocolate	155
339 .-	Tapitas de Alfajor	156
340 .-	Tarta Crocante de Manzana (o Banana, Naranja, Etc.)	156
341 .-	Tarta 2 Chocolates	157
342 .-	Tarta 3 Chocolates	158
343 .-	Tarta de Almendras.....	158
344 .-	Tarta de Ángel.....	159
345 .-	Tarta de Arroz Con Leche.....	159
346 .-	Tarta de Avellanas y Frambuesa sin Gluten	159
347 .-	Tarta de Calabaza.....	160
348 .-	Tarta de Chocolate.....	161
349 .-	Tarta de Chocolate.....	161
350 .-	Tarta de Chocolate sin Gluten Tipo Brownie.....	162
351 .-	Tarta de Chocolate.....	162
352 .-	Tarta de Coco	163
353 .-	Tarta de Coco	163
354 .-	Tarta de Crema de Queso.....	164
355 .-	Tarta de Dorita	164
356 .-	Tarta de Dulce de Leche y Coco.....	164
357 .-	Tarta de Durazno	165
358 .-	Torta de Fécula de Maíz	165
359 .-	Tarta de Fresa.....	166
360 .-	Tarta de Frutas.....	166
361 .-	Tarta de Frutos Rojos.....	167
362 .-	Tarta de Garbanzos de Valderas	167
363 .-	Tarta de Jengibre	167
364 .-	Tarta Delfina.....	168



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

365 .- Tarta de Higos En Almíbar	169
366 .- Tarta de Limón	169
367 .- Tarta de Mandarinas	170
368 .- Tarta de Mango	171
369 .- Tarta de Manzana	171
370 .- Tarta de Manzana	171
371 .- Tarta de Manzana	172
372 .- Tarta de Manzana	172
373 .- Tarta de Manzana	172
374 .- Tarta de Manzanas	173
375 .- Tarta de Manzana	173
376 .- Tarta de Manzana Crocante.....	173
377 .- Tarta de Manzana "Sor Bernarda"	174
378 .- Tarta de Manzana sin Harina	174
379 .- Tarta de Manzana, Sirope de Arce y Limón	175
380 .- Tarta de Manzana y Crema.....	176
381 .- Tarta de Mousse de Chocolate	177
382 .- Tarta de Mousse de Chocolate	177
383 .- Tarta de Nueces y Cacao (Sin Harina).....	177
384 .- Tarta de Orujo	178
385 .- Tarta de Piña.....	178
386 .- Tarta de Plátanos y Chocolate	179
387 .- Tarta de Queso al Microondas	179
388 .- Tarta de Queso en el Microondas	180
389 .- Tarta de Queso en el Microondas	180
390 .- Tarta de Queso.	180
391 .- Tarta de Queso	181
392 .- Tarta de Queso	181
393 .- Tarta de Queso	181
394 .- Tarta de Queso	182
395 .- Tarta De Queso (Sin Horno, Con Gelatina).....	182
396 .- Tarta de Queso al Limón sin Horno	183
397 .- Tarta de Queso a La Vainilla sin Horno.....	183
398 .- Tarta de Ricota.....	184
399 .- Tarta de Ricotta.....	184
400 .- Tarta de Santiago Facilísima.....	184
401 .- Tarta de Santiago.....	185
402 .- Tarta de Soya con Yogurt y Frutas	185
403 .- Tarta de Yogur	186
404 .- Tarta Distinta.....	186
405 .- Tarta Haragana de Manzana	186



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

406 .- Tarta sin Gluten.....	187
407 .- Tarta Tipo Cheese Cake	187
408 .- Tartaleta de Chocolate.....	188
409 .- Tartaleta de Yogur y Frutas.....	189
410 .- Tarteletas Frutales	189
411 .- Tocinito.....	189
412 .- Torrijas	190
413 .- Torrijas	190
414 .- Torrijas a La Crema	190
415 .- Torrijas de Vainilla.....	191
416 .- Torta Americana de Zanahorias.....	191
417 .- Torta Apta para todo público	192
418 .- Torta Bizcochuelo	192
419 .- Torta Borracha	193
420 .- Torta Brownie.....	193
421 .- Torta Comodín	194
422 .- Torta de Aceite Sin Gluten	194
423 .- Torta de Arena	194
424 .- Torta de Arroz con Piña	195
425 .- Torta de Casabe	195
426 .- Torta de Chocolate.....	196
427 .- Torta de Chocolate.....	196
428 .- Torta de Chocolate.....	196
429 .- Torta de Chocolate y Avellanas con Helado de Naranja.....	197
430 .- Torta de Chocolitas	198
431 .- Torta de Crema	198
432 .- Torta de Cumpleaños.....	199
433 .- Torta de Dulce de Leche	199
434 .- Torta de Frutas.....	199
435 .- Torta de Frutillas y Pastelera sin Azúcar.....	200
436 .- Torta de La Abuela.....	200
437 .- Torta de Manzana	201
438 .- Torta de Manzanas sin Azúcar.....	201
439 .- Torta de Manzanas y Ricota	202
440 .- Torta de Naranja Tante Gretty	202
441 .- Torta de Nueces.....	203
442 .- Torta de Nueces.....	203
443 .- Torta de Quinoa y Almendras	204
444 .- Torta de Ricotta.....	204
445 .- Torta de Ricota.....	205
446 .- Torta de Ricota y Frutilla	205



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

447 .- Torta de Ricotta y Manzana Light	205
448 .- Torta en Maquina	206
449 .- Torta Esponjosa de Chocolate	206
450 .- Torta Húmeda de Manzana.....	206
451 .- Torta Invertida de Chocolate	207
452 .- Torta Fría de Chocolate y Frutas Secas.....	207
453 .- Torta Mantecada	208
454 .- Torta Marmolada para Celíacos.....	208
455 .- Torta Príncipe Eugenio (Prinz-Eugen-Torte)	209
456 .- Tortillas de Carnaval	209
457 .- Tortilla de Manzanas	210
458 .- Tortitas con Nata.....	210
459 .- Triángulos de Mantequilla con Trocitos de Chocolate.....	211
460 .- Turrón Helado	211
461 .- Volcán de Chocolate	211
462 .- Volcán de Chocolate con Salas de Naranja.....	212

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

1.- 100% Peques, 100% Golosos

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



Mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate y las nubes y extenderlos sobre un molde forrado con papel de horno. Poner a enfriar en la nevera.
Posteriormente cortar las nubes en trocitos pequeños y extenderlo sobre la mezcla. Fundir el chocolate blanco (yo lo hice con un poco de nata porque el chocolate blanco sin gluten que encuentro es difícil de fundir) y cubrir las nubes. Dejar enfriar todo lo posible para que endurezca bien. Cortar en trocitos y a disfrutar

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5188028>

2.- Ambrosia (Receta Colonial)

1 litro de leche (de aquella época),
½ kilo de azúcar,
12 yemas
6 claras,
Ralladura de dos limones (de la época),
Un trocito de manteca, (Esp.: Mantequilla)
Una copita de vino generoso o licor curaçao.

Se mezcla la leche con el azúcar y se lleva al fuego y al romper el hervor se añaden las doce yemas y las claras bien batidas por separado y la ralladura de los limones. Se revuelve la mezcla a fuego vivo hasta que aparece en la superficie un almíbar verde. Se echa todo en una budinera untada y se pone al horno normal. En el momento que la masa comienza a despegarse de las paredes de la budinera, se le echa rociando una copita de vino o de licor curaçao. Enfriar.

3.- Ambrosia Carmelita (sin Leche y con Jugo de Naranja y Algo Más)

1+1/2 taza de agua hirviendo,
2 tazas de azúcar,
1 cucharada de almidón de maíz,
2 huevos,
2 yemas,
1/2 taza jugo de naranja colado,
Nuez moscada,
Esencia de vainilla.

Batir los huevos, las yemas y el jugo con una pizca de nuez moscada rallada y esencia de vainilla. En una cacerola mezclar el azúcar con la maicena y volcarle encima el agua hirviendo, revolver y cocinar 3 minutos a fuego moderado. Incorporar gradualmente al almíbar de a poco. Llevar la mezcla otra vez al fuego y cocinar fuerte dos minutos más. Enfriar y servir en copas adornadas con galletitas dulce o de miel y nueces picadas. Se pueden hacer variaciones en la mezcla agregando nueces, almendras o avellanas picadas, trozos de fruta fresca, pasas, licores, kirsch, caña, etc...
La ambrosía da para más y para que usted tenga su receta personal.

4.- Ambrosía del Cielo

300 gr. de azúcar
6 huevos
1 vaso de leche
Canela en polvo

Haga con el azúcar y un vaso de agua un almíbar espeso. Retire del fuego y deje entibiar. Ponga en una cacerola la leche fría, previamente hervida, mezcle 3 huevos enteros y 3 yemas batidas ligeramente, una el almíbar tibio y lleve al fuego lento hasta hervir, mezclando sólo una o dos veces para que no pegue en el fondo de la cacerola. Cuando el dulce esté con una consistencia cremosa, retire del fuego, coloque en una compotera y espolvoree con bastante canela en polvo.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

5.- Ambrosía Tucumana

1 litro de leche,
1 kilo de azúcar,
5 huevos,
3 yemas,
1 taza de agua,
Esencia de vainilla.

En una cacerola vierta la leche, el azúcar y la esencia de vainilla y la taza de agua. En un bol bata huevos y yemas ligeramente. Mezcle con la primera preparación y lleve a fuego lento, sin revolver, hasta que empiece a hervir. A este punto aumentar el fuego y revolver continuamente con una cuchara de madera durante 5 minutos cuidando de no quemar. Vuelque en una budinera, deje enfriar y lleve a la heladera. Al servir puede espolvorearse con canela.

6.- Ananá Perfumado con Miel, Pimienta Negra y Helado

Ingredientes (para 8 personas):

- 1 ananá;
- 1/2 taza de miel;
- 1 cda. de pimienta negra en grano;
- 1 kilo de helado de crema;

Pelar y cortar el ananá en rodajas de 1 cm. de espesor. Mechár las rodajas con granos de pimienta y pincelalas con miel. Grillarlas de 8 a 10' dándolas vuelta en la mitad de la cocción. Serví las rodajas tibias con una bocha de helado encima

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689>



7.- Arroz con Coco

- 3 tazas de arroz
- 3 tazas de leche de coco
- 3 tazas de leche líquida
- 6 cocos grandes
- 1 1/2 taza de azúcar
- un punto de sal
- 1 lata de leche condensada
- clavos de especie
- canela en rama y en polvo



Parta los cocos y ráyelos, ponga a cocinar en una olla con una taza de agua durante 15 minutos, esto se hace para sacar la mayor cantidad de leche de la pulpa.

Pasado el tiempo cuele esta preparación y agregue una taza de agua a la pulpa, para sacar un poco más de leche, vuelva a colar y reserve hasta el momento de la cocción, deberá sacar 3 tazas de esta preparación.

Aparte, coloque una olla y agregue el arroz, el punto de sal y las 3 tazas de agua de coco, deje cocinar por espacio de 5 a 6 minutos. Pasado este tiempo agregue las 3 tazas de leche líquida y deje cocinar por espacio de 5 minutos, agregue el azúcar, los clavos de especie y la canela en rama, revuelva bien.

Por último, agregue la leche condensada y mezcle muy bien para que su sabor sea uniforme, si desea un poco más blando el arroz puede colocar un poco más de leche líquida hasta obtener la consistencia deseada.

Finalmente, sirva caliente en un recipiente y espolvoree con canela y adorne con una ramita de canela y una hojita de menta.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

8.- Arroz con Leche

Porciones 6

150 gramos de arroz 3/4 taza aproximadamente

1 y 1/2 litros de leche total 1500cc.

1 taza de azúcar total 200 gramos

3 yemas

1 cucharadita de cáscara rallada de naranja

Canela en polvo a gusto



Poner el arroz junto con la leche y dejarlo en remojo durante 4 horas.

Incorporarle luego media taza de azúcar y llevarlo a fuego lento durante 12 minutos.

Batir aparte las 3 yemas con media taza de azúcar.

Incorporar la mezcla caliente lentamente a las yemas y cocinar dos minutos más revolviendo continuamente.

Poner en una fuente y cuando esté frío espolvorearlo con canela.

El arroz debe quedar bien cocido y algo espeso y cremoso.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=8>

9.- Arroz con Leche

- 1 taza de arroz
- 7 tazas de agua
- 1 lata de leche condensada
- 2 taza de leche líquida
- 1 ramita de canela
- 1 cdita. de vainilla
- 1 pizca de sal
- Cáscara o corteza de limón (opcional)



Hierva el agua, agregue el arroz cocínelo hasta que ablande, luego agregue la leche condensada y la leche líquida, la canela en rama y la vainilla. Revuelva y deje que se consuma un poco el líquido. Retire del fuego y sirva caliente o frío según su gusto. Se puede decorar con canela en polvo y hojas de naranja.

10.- Arroz con Leche

2 litros de leche

125 gramos de azúcar

2 huevos

canela en rama y en polvo

100 gramos de arroz

50 gramos de manteca (Esp.: mantequilla)

1 limón

Caliente en una cacerola un litro y medio de leche con una rama de canela y la corteza de medio limón (se puede colocar la corteza del limón entera si luego gusta de que resalte mucho el sabor a limón).

Cuando empiece a hervir se eche el arroz y se deje cocer a fuego muy lento durante unos tres cuartos de hora o un poco más, removiendo con frecuencia para que no se agarre. A medida que se va reduciendo la leche y espesando, añada el medio litro de leche restante. Cuando ha cocido durante ese tiempo, agregue el azúcar y la manteca y deje cocinando otros 10 minutos más, con cuidado de que no se pegue, especialmente ahora con el azúcar. Retire del fuego y añada dos yemas previamente desleídas en un poco de leche fría. Mezcle bien las yemas, y vierta el arroz en una fuente plana, sívalo templado o frío y adorne con canela en polvo.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

11.- Arroz con Leche a la Naranja

Porciones 16

250 gramos de arroz aproximadamente 1 taza

6 naranjas chicas

200 gramos de jalea de manzana

1 y 1/2 taza de azúcar total 300 gramos

1 litro y 1/2 de leche total 1500cc.

5 yemas

200 gramos de crema de leche (Esp.: Nata)

3 cucharadas de gelatina sin sabor

1 copita de coñac

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 limón



Poner la gelatina en un tazón con media taza de agua y dejar hasta que se hidrate.

Aparte poner el arroz en una cacerola con 800cc de leche y 6 cucharadas de azúcar.

Llevar a fuego suave hasta que esté tierno y sin líquido.

Retirarlo del calor y agregarle una cucharadita de esencia de vainilla.

Poner en una cacerola las yemas junto con el resto del azúcar, mezclar bien e incorporarle la cáscara rallada de una naranja.

Agregar de a poco el resto de la leche, la gelatina hidratada y cocinar sobre fuego moderado hasta que la crema espese ligeramente pero sin que llegue a hervir.

Retirarla del fuego y ponerla sobre agua fría para entibiar.

Luego agregarle el coñac y el arroz con leche.

Una vez bien fría, incorporarle la crema de leche batida espesa mezclando cuidadosamente.

Enjuagar un tazón cuyos bordes sean ovalados y forrarlo con rodajas de naranja peladas bien unidas entre sí y colocar en él la crema.

Poner el recipiente en la heladera y dejar 4 horas o toda la noche.

Para desmoldar pasar rápidamente el tazón por agua caliente y apoyarlo en el plato adecuado.

Calentar un poco la jalea para licuarla más y pintar todo el postre.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=261>

12.- Arroz con Leche a La Valenciana

1 vaso de leche

25 gr. de arroz normal

1 cuchara tamaño café de azúcar

2 cucharadas soperas de zumo de naranja

1/2 huevo un trozo de vainilla

Elaboración

Se pone en un recipiente la leche con el arroz y la vainilla, con poco fuego; cuando lleva 10 minutos se

añade el azúcar y se continúa cociendo 5 minutos más, luego se aparta de la lumbre y se le añade el

zumo de naranja y 5 minutos después, el huevo batido pero ya fuera de la lumbre y sin dejar de moverlo.

Puede tomarse caliente o frío

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/arroz-con-leche-a-la-valenciana/>

13.- Arroz con Leche de Almendras

½ kilo de almendras,
½ k. de azúcar,
½ k de arroz,
3 huevos,
Canela (en rama y molida),
Un puñado de piñones.

Echar las almendras en agua hirviendo para pelarlas, remojar en agua fría junto con los piñones. Majar (desliendo) en el mortero con agua fría hasta formar una pasta con las almendras y piñones. Poner el arroz a cocer, después de lavarlo, durante 10 o 12 minutos. Echar poco a poco la pasta de almendras y piñones -previamente templada con la canela y el azúcar. Apartar del fuego y añadir las yemas batidas con un poco de "leche" de almendras fría, teniendo cuidado de que no se cuaje en el arroz. Rellenar recipientes de ración e introducirlos en la nevera, servir frío con canela molida por encima.

14.- Base de Pastel

4 tazas de copos (hojuelas) de maíz o de arroz
1 cucharada de harina de arroz
¼ taza de azúcar
1/3 taza de mantequilla (Arg.: Manteca) o margarina derretida

Triture el cereal para medir una taza con las migas. Agregar el azúcar mezclada con harina. Combinar. Agregar mantequilla derretida, revolver bien. Oprima en el fondo y en los costados de un molde para pastel de 9". Cocine a 350 grados por 8-10 minutos. Enfríe antes de rellenar.

<http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874>

15.- Bananas Merengadas

5 bananas chicas,
3 cdas. de azúcar,
1 clara,
1 pizca de sal fina.

Pelar las bananas, colocarlas enteras en una fuente para horno y espolvorearlas con azúcar. Batir la clara a punto nieve con el azúcar y la sal, cubrir las bananas y hornear hasta que se dore el merengue
Comentario: Esta preparación aporta por porción 96 calorías, 20 grs. de hidratos de carbono, 3 grs. de proteínas, potasio, magnesio y no aporta grasas.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit15.htm>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

16.- Bavarois de Chocolate

- 200 g de nata. (Arg.: Crema de leche)
- 180 g de azúcar.
- 100 g de chocolate.
- 500 ml de leche.
- 5 yemas.
- 2 vainas de vainilla.
- 4 hojas de gelatina.
- brandy.

-Infundir la leche con la vaina de vainilla cortada por la mitad.

-Mezclar en una cacerola las yemas con el azúcar, verter despacio la leche aromatizada con la vainilla.

-Poner el recipiente a fuego lento sin dejar de remover, incorporar el chocolate picado y continuar removiendo sin dejar que hierva, así hasta que espese.

-Retirar del fuego e incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y escurridas.

-Colar y dejar que se enfríe un poco removiendo de vez en cuando.

-Montar la nata e incorporar a la crema en cuanto ésta empieza a espesar, removiendo con delicadeza.

-bañar un molde con un chorrillo de brandy verter en él y dejar que cuaje en la nevera dos o tres horas.

-Para servir se desmolda en una fuente.

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=33

17.- Bavarois de Chocolate y Naranja

Para 8 personas:

Para la mousse de naranja:

3 naranjas

2 huevos

3 hojas de gelatina

2 cucharadas soperas de maicena

100 g de azúcar

Separe la cáscara de una naranja y 4 cucharadas soperas de zumo para la mousse de chocolate

Para la mousse de chocolate:

120 g de chocolate negro

3 hojas de gelatina

50 g de azúcar

3 claras de huevo



Mousse de naranja:

Separe la cáscara de una naranja. Exprima las 3 naranjas y aparte 4 cucharadas soperas de zumo. Remoje las hojas de gelatina en un plato con un poco de agua fría hasta que estén blandas. Bata las yemas de huevo junto con el azúcar.

Añada 2 cucharadas soperas de maicena, a continuación el zumo de naranja. Caliéntelo a fuego lento hasta que se espese, agregue las hojas de gelatina escurridas. Bata las claras a punto de nieve y añada una pizca de sal. Mézclelas con cuidado junto con la masa templada. Vierta el resultado en un molde para charlotte (tipo de molde hondo) o para cake (molde rectangular), cúbralo con papel plástico. Colóquelo en el congelador mientras prepara la mousse de chocolate.

Mousse de chocolate:

Hierva durante 3 min. la cáscara de naranja, escúrrala. Remoje las hojas de gelatina en un plato con un poco de agua fría hasta que estén blandas. Deshaga 120g de chocolate negro en 2 cucharadas soperas de zumo de naranja, añada 25 g de azúcar. Escurra la gelatina y deshágala en dos cucharadas soperas de zumo de naranja caliente. Mézclelo con el chocolate. Bata tres claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y 25 g de azúcar. Añada el resultado con cuidado al chocolate, por último complételo con la cáscara de la naranja. Viértalo sobre la mousse de naranja. Colóquelo en la nevera durante algunas horas. Desmóldelo en el momento de servir, decórelo con unas hojitas de menta.

Otros

Prepárelo el día anterior. En caso de congelarse, déjelo descongelar durante algunas horas en el frigorífico. El bavarois parecerá un tronco de Navidad si lo decora con motivos navideños y si utiliza un molde para cake

18.- Bavarios de Durazno

- 1 caja de gelatina de durazno (para 4 porciones),
- 200 grs. de yogur diet (de durazno o vainilla), (Esp.: Melocotón)
- 1 y 1/2 cdas. de queso untable diet,
- 1 durazno (cortado en trocitos), (Esp.: Melocotón)
- 2 claras.

Preparar la gelatina diet con ½ taza de agua hirviendo, más 1 de agua fría. Poner en la heladera. Mezclar el yogur con el queso y los duraznos en trocitos. Agregar la gelatina consistente y, por último, las claras batidas a nieve en forma envolvente. Servir bien frío.

Por ser un postre de bajas calorías, puede utilizarse también para el tratamiento de la obesidad. Una porción aporta 52 calorías, 5 grs. de hidratos de carbono, 4 grs. de proteínas, 1.3 grs. de grasas, calcio, magnesio, potasio, fósforo, vitamina C y A.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit9.htm>

19.- Bavarois de Frambuesas

- 7 ud. clara de huevo
- 7 cuchara sopera mermelada de frambuesa

Varios

- 7 ud. yema de huevo
- 7 cuchara sopera azúcar
- 50 cl. leche
- Extracto de vainilla

Batir a nieve 7 claras - agregar mezclando suavemente con cuchara 7 cucharadas de mermelada de frambuesas (o el gusto que deseen).

Colocar en molde savarin acaramelado y cocinar 35 min. a baño maría en horno convencional o 25 min. En microondas a potencia 5.

Enfriar, desmoldar y servir con crema inglesa, hecha con 7 yemas, 7 cucharadas de azúcar, 1/2 litro de leche y esencia de vainilla.

20.- Bavarois de Piña

- 1 bote grande de piña
- 200 grs. de azúcar
- 250 grs. de nata montada (Arg.: Crema de leche batida)
- 5 hojas de gelatina
- zumo de 1 limón
- azúcar para hacer caramelo.



Ecurrir bien las rodajas de piña reservando el zumo. Separar una rodaja y triturar el resto de la piña con el azúcar y el zumo de limón hasta obtener un puré fino. Disolver las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría, en el zumo de piña caliente y añadir al puré de piña. Agregar la nata y mezclar bien.

Caramelizar un molde y colocar en el centro la rodaja de piña que hemos reservado; cuando esté frío verter la crema sobre el caramelo y meter en el frigo para que cuaje (mejor hacerla de un día para otro). Para servir, desmoldar la tarta en una fuente un poco honda para aprovechar el caramelo.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4464466>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

21.- Bizcocho (Bizcochuelo)

- 4 huevos,
- 4 cucharadas de azúcar,
- 4 cucharadas de harina de maíz,
- 50 gr. de mantequilla, (Arg.: Mantequilla)
- una cucharada de levadura sin gluten,
- Ralladura de limón.



Se separan las claras de las yemas y, éstas últimas, se batan junto con el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Se mezcla la harina de maíz y la levadura en polvo mientras las claras se montan a punto de nieve. Una vez que están montadas las claras, se une la mezcla de harina y levadura y, al momento, las yemas. Es importante que esta unión se realice sin batir, mezclando suavemente con una espátula con movimientos envolventes, de abajo a arriba. Se coloca todo en un molde engrasado en el horno que previamente habremos calentado. Se deja hacer unos 25 minutos a fuego medio y se controla si ya está, metiendo un tenedor y comprobando que sale limpio. Se deja enfriar a temperatura ambiente.

http://www.platodeldia.com/dietasana/celiacos/?pagina=dietasana_celiacos_001_001

22.- Bizcocho (Bizcochuelo)

Para 4 personas

4 Yemas

8 Huevos

225gr. azúcar

250gr. Harina sin gluten

10 gr. levadura (o usar como sustituto el bicarbonato sódico.)

Opciones: Chocolate, Limón, Plátano, Fruta.

Mezclamos las yemas, los huevos y el azúcar, y con una batidora montadora, lo batimos hasta doblar su volumen. Una vez conseguido, vertemos la harina sin gluten y la levadura.

Movemos siempre de abajo hacia arriba, hasta conseguir una masa uniforme.

Ponemos en el Molde y cocemos en el horno a 180° durante 15 min.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2007

23.- Bizcocho (Bizcochuelo)

120 grs. de harina de arroz

60 grs. de fécula de maíz (Maizena)

6 yemas

6 claras

150 grs. de azúcar

Esencia.

Se batan las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas y de color amarillo claro. Se agrega la vainilla. Se agregan suavemente las claras batidas a nieve, mezclando con cuchara de madera.

Incorporar los ingredientes secos tamizados por lo menos tres veces en forma de lluvia y en forma envolvente y suave. Verter en molde enmantecado y enharinado de 22 cm. de diámetro. Cocinar en horno moderado durante 35 a 45 minutos. Se desmolda sobre rejilla y se deja enfriar

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

24.- Bizcocho (Bizcochuelo) Alemán de Manzana

- * 200 gr. harina Adpan (repostería).
- * 130 gr. de azúcar.
- * 150 gr. de huevo (vienen a ser 3 huevos medianos. Poner menos clara). Lo que hago es poner los 3 huevos en un plato, primero escojo las 3 yemas y luego voy añadiendo la clara hasta que haga 150 gr en total.
- * 125 ml de aceite de oliva.
- * Ralladura de limón.
- * Levadura: hasta ahora hemos usado Schär (unos 3 / 5 gr).

- Horno precalentado a 200 °. Uso la posición (Turbo)
- Se introducen todos los ingredientes en un bol y se amasan con la batidora de varillas.
- Repartir esta masa en los moldes (salen unas 14/16 magdalenas con moldes nº). Dejar 1/ 2 hora reposando para que actúe la levadura. Esto último es un descubrimiento reciente (no meterlas directamente, sino dejar reposar)
- Introducir la bandeja con las magdalenas en el horno y bajar a 170°.
- Se ve cuándo están hechas. No abras el horno porque bajarán de golpe. Más o menos unos 15 minutos pues si te pasas se quedarán demasiado hechas. Para el bizcocho hace falta más tiempo...una media hora más o menos

Y este es el resultado... Lo espolvoreé con azúcar y un poquitín de canela

<http://www.celiaconline.org/>



25.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Arroz y Almendra

- 250 g. de harina de arroz
- 250 g. de azúcar
- 125 almendra molida
- 200 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 6 huevos
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 2 sobres gasificante hacendado (Arg.: Ver receta en Tips)
- Un chorrito zumo limón

Con estas cantidades hice dos bizcochos medianos. Precalentamos el horno a 180°.

Untamos el molde con mantequilla y lo enharinamos. Mezclamos en un recipiente todos los ingredientes con la batidora hasta que quede todo bien ligado. Vertemos la masa en el molde y lo horneamos a 180° uso 30-35 minutos o hasta que esté hecho (lo podemos comprobar con un palillo, tiene que salir limpio).

Es una variación del bizcocho de arroz que ya teníamos, he estado experimentando esta tarde y el resultado es bueno

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4954460>



26.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate

150 gramos de mantequilla (Arg.: manteca)
150 gramos de azúcar
150 gramos de chocolate (asegurarse bien de que se trata de un producto sin gluten)
200 gramos de la mezcla de tres harinas
6 huevos

Dos cucharaditas de levadura en polvo sin gluten. Se separan las claras de las yemas y éstas últimas se batan con el azúcar hasta conseguir una crema esponjosa. El chocolate se derrite con la mantequilla y cuando se haya enfriado bastante se añade a la mezcla. Se incorpora la harina y la levadura en polvo y finalmente las claras montadas a punto de nieve. Se mezcla con cuidado, sin batir, y el resultado se coloca en un molde engrasado y se mete en el horno a fuego fuerte al principio. Luego se baja la temperatura y se deja cocer unos cuarenta y cinco/cincuenta minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

27.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate

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

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

Al horno a 180° durante 40 minutos aproximadamente

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96565-.html>



28.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate

Buenísimo

- 4 huevos
- azúcar (el mismo peso de los huevos sin cáscara)
- Chocolate de postres Nestlé (el mismo peso)
- Mantequilla o margarina (el mismo peso) (Arg.: Manteca)
- Harina de arroz nomen (el mismo peso)
- Levadura



Los huevos pesaban 230 gr, no tenía chocolate Nestlé y utilicé un resto de tableta de valor y el resto cacao en polvo de valor. Mantequilla y de harina utilicé un paquete de 250 gr de harina de arroz Nomen. En levadura puse dos sobrecitos de los gasificantes para repostería de mercadona. En el horno le subí a la mitad la temperatura a 180° y estuvo 35 min. Quedó un pelín seco, pero muy rico (mi hija pequeña lo quiere llevar mañana al cole para que lo prueben los 25 de su clase)

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150°C unos 45-50 minutos. No os paséis porque se quedará un poco seco.

9.-Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3493642>

29.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate

Hecho en Microondas

Para 4 personas

- 110 gr. de harina Sin TACC para pastelería
- 110 gr. de azúcar
- 110 de mantequilla (Arg.: manteca) o margarina
- 3 huevos
- 1 cucharada de cacao puro



Se unta un molde alargado y alto de cristal de margarina.

Poner todos los ingredientes en un bol y batir bien durante unos minutos, con una batidora eléctrica o con una cuchara de madera, hasta obtener una masa suave y homogénea.

Verter la masa en el molde y poner en el centro del horno durante 8 minutos a 600W.

Dejar reposar antes de sacar del molde. Sacarlo del microondas, desmoldarlo y dejarlo enfriar.

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104202.html>

30.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Chocolate sin Harina En Microondas

- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao apto (usé valor en polvo)
- 1 vaso yogurt de azúcar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 pareja gasificantes, o sobre gaseosa. (Arg.: Ver receta en Tips)
- 3 huevos (para bizcochos en microondas es preferible mezclar primero las yemas y añadir las claras batidas a punto de nieve).

Se necesita molde apto para microondas grande, mejor tipo corona. En la cocción crece mucho, aunque luego resulta un pequeño bizcocho que cabe en un plato llano. Para adultos, se le puede añadir un puntito de licor.

Se mezcla todo bien, y al molde.

Microondas a 750 w, 9 minutos.

No se reseca al día siguiente (si llega), porque no tiene harina

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/receta7392.html&0>

31.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Claras

- 120 grs. de azúcar
- 6 claras de huevo.
- Un pellizco de sal
- 70 grs de mantequilla blanda (Argentina: Manteca)
- 120 grs de harina de arroz
- Un sobre de levadura química en polvo
- Azúcar para decorar



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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4837019>

32.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Claras y Limón

8 o 9 claras de huevo (30 grs más o menos)
Zumو de 1 limón y la piel finita (solo la parte amarilla)
150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
300 grs de azúcar
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
100 grs de mantequilla (Arg.: manteca)



Pesar la harina y reservar.
Poner en el vaso de la thermomix limpio y seco, el azúcar y pulverizarlo durante 1 minutos en velocidades 5-7-9 progresivo. Añadir la piel del limón y repetir la operación.
Añadir la mantequilla y el zumo y programar 1 minuto 40º velocidad 3 (Se puede sustituir la mantequilla por aceite, en ese caso no se pone temperatura). Sacar y reservar.
Con el vaso bien limpio y seco se pone la mariposa, y se echan las claras, un pellizco de sal y unas gotitas de limón y se programa 1 minuto por clara (yo puse 8, pues 8 minutos) en velocidad 3 1/2, sin poner el cubilete (para que se monten bien firmes)
Cuando pare la máquina, se vuelve a programar la misma velocidad (3 1/2) y se va añadiendo la mezcla lentamente, sin mariposa.
Mezclar el gasificante con la harina y añadir al vaso. Programar 6 segundos en velocidad 5.
Se vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180º (calor abajo) 30 minutos.
Y..... listo para comer

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5043859>

33.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Coco

Para 4 personas
4 huevos
1 vaso de azúcar
½ vaso de aceite
1 vaso de coco rallado
1 vaso de harina sin gluten (Preparado para repostería)
1 limón rallado
Una cucharada de café de canela
Un sobre de levadura (sin gluten)

Se baten primero los huevos. Luego lentamente se van añadiendo todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Se vierte en un molde previamente untado con mantequilla y se introduce durante unos veinte minutos en horno a 180 grados.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1952

34.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Coco, Almendra y Perlitas de Chocolate

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

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

Ponemos la mariposa

Añadimos los huevos, el jarabe de arce y ponemos 12 minutos velo 2 1/2 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 cocinando 40 minutos. Luego le ponemos calor arriba y lo dejamos 5 minutos más. Sacamos y dejamos que enfríe en el molde.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5244880>



35.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón

Para 4 personas

- 3 huevos.
 - 1 yogur de limón y ralladura de limón.
 - 1 vaso de aceite de girasol.
 - 3 vasos de azúcar.
 - 3 vasos de harina sin gluten.
 - Una cucharadita de bicarbonato sódico.
- (El vaso de yogur sirve de medida.)

Batimos los huevos, azúcar y yogur, y más tarde se añade el bicarbonato sódico, el aceite y por último la harina sin gluten. Es importante que todo quede muy bien batido.

Se vierte la mezcla en un molde barnizado con mantequilla y se pone en el horno caliente a una temperatura de 170 grados durante 30 minutos. Al sacarlo del horno se espolvorea con azúcar molida

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1964

36.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Limón

5 Huevos
250 gr de Maizena
275 gr de Azúcar
30 gr de aceite de girasol o maíz (5 cucharadas soperas)
Zumo de medio limón
la ralladura del limón (solo la parte amarilla)
2 sobres de gasificante dobles de mercadota (Arg.: Ver receta en Tips)

Se separan las claras de las yemas, se baten las yemas con el azúcar hasta que quede una mezcla espumosa, incorporar el zumo, la ralladura y el aceite y se bate todo bien. Añadir la maizena tamizada con el gasificante.

Montar las claras a punto de nieve y mezclar con todo lo anterior suavemente con una espátula. Molde engrasado y enharinado, yo utilizo uno rectangular y le pongo papel de cocina como si fuera una magdalena gigante, y no hace falta engrasar el molde

Horno a 200 g 3 minutos y luego a horno suave 150 g hasta que al pincharlo salga la aguja limpia. En mi horno aprox. 30-35 min.

Con esta misma masa hago magdalenas, 3 min 200 y a 150 15 min resto

En folios hago tortas de alcazar, como si fueran planchas de bizcocho redonditas como la palma de la mano estos 10 min y fuera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5006114>

37.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Nata

3 huevos
Una yema
150 g. de azúcar
75 cl. de aceite
200 ml. de nata (Arg.: Crema de leche) o un yogurt
200 g. de harina sin gluten "Profeli" o "Adpan" (preparado panificable)
Un poco de levadura

Batir bien los huevos y la yema. Agregar el azúcar. Cuando el azúcar esté bien batido, se añade el aceite y la nata. Después se tamiza la harina con la levadura y se incorpora poco a poco a la masa. Se prepara un molde untado de mantequilla y se pone en el horno a 180° o 200° durante aproximadamente media hora

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/37/>

38.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Nueces y Pasas

350 grs. de harina SIN
30 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
200 grs. de azúcar
Levadura en polvo
2 cucharadas de anís
3 cucharadas de aceite de oliva
100 grs. de nueces
100 grs. de pasas
1/4 l. de leche fría



Mezclar el huevo la mantequilla y el azúcar. Añadir la leche, levadura, anís, aceite y harina. Remover y al final añadir las nueces y las pasas. Al horno 40-45 minutos a 180°

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4003216>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

39.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Plátanos

- 250 gr. de plátanos maduros.
- 250 gr. de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 pizco de sal.
- 70 gr. de aceite de oliva 0.4°.
- 200 gr. de harina PROCELI
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- azúcar glass para espolvorear. (Arg.: Azúcar Impalpable)



Triturar los plátanos, el azúcar y el pizco de sal a una Velocidad media 5-6.

* Añadir los huevos y colocar la mariposa en las cuchillas. Batir durante 4-5 minutos a velocidad 1. Añadir el aceite y mezclarlo junto a la pasta anterior a una velocidad mínima 1-2. Añadir la harina mezclada con la levadura.

* Hornear 30-40 minutos a 175° - 180° hasta que esté bien hecho en su interior.

Nota: El color del bizcocho suele ser algo oscuro, casi con una apariencia de quemado. No hay por qué preocuparse

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4970045>

40.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Nesquik

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

100grs de nesquik (o cacao permitido)

75 grs. de azúcar

100gr de harina (65gr de harina de arroz y 35 gr. de maizena)

2 huevos (medianos)

75 grs. de mantequilla (Arg.: manteca)

75 gr. de leche o nata (Arg.: crema de leche)(yo pongo leche desnatada)

1 sobre doble de gasificantes (Arg.: Ver receta en Tips)



En un bol mezclamos las harinas, el gasificante y el nesquik

En el vaso de la thermomix ponemos el azúcar y los huevos durante dos minutos velocidad 3 1/2. Añadir la mantequilla y poner 3 min. Veloc. 3 1/2. Añadir la nata o leche y mezclar unos segundos. Poner lo que teníamos reservado en el bol (harinas, gasificante y nesquik) al vaso del thermomix programar 30 seg. Velocidad 4.



(Para los que no tengáis thermomix, seguís los pasos y vais batiendo con la batidora muy mucho)

Con el horno precalentado a 180° se mete (yo por lo menos, ya que mi horno calienta mucho) en la bandeja de en medio tirando hacia arriba y encendemos sólo horno abajo 150° unos 45-50 min.

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

<http://www.celiaconline.org/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

41.- Bizcocho (Bizcochuelo) de queso y limón

185 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) punto pomada.
185 grs. de queso crema (usé philadelphia)
la ralladura de un limón
330 grs. de Azúcar
3 huevos
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)



Calentar el horno a 180° con calor solo abajo
Batir la mantequilla, el queso y la ralladura del limón con thermomix o varillas eléctricas (batidora) hasta que la mezcla adquiera un color claro. Añadir el Azúcar y batir hasta que la masa esté ligera y esponjosa. Echar los huevos batiendo hasta que estén bien incorporados.
Añadir las harinas en dos tandas. Verter la masa en el molde preparado. El molde es de tipo corona. Yo he utilizado uno de silicona y realmente no sé porqué insisto. No me gusta nada los resultados que dan los moldes de silicona. La próxima vez lo haré en molde de teflón.
Hornear el bizcocho alrededor de una hora. Si vemos que a mitad de cocción está muy dorado, cubrir el bizcocho con un papel de aluminio.

<http://www.celiaconline.org/>

42.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Yogur

Para esta receta no hace falta un peso, todos los ingredientes se miden en un envase limpio de yogurt (125 gr.).

3 huevos pequeños.
1 envase de azúcar.
1 envase de yogur natural o con sabor, según gusto.
3 envases de Glutafin preparado panificable de maíz*.
1 envase de aceite vegetal

Temperatura del horno: 190° C

* Esta receta puede hacerse con la misma cantidad de Glutafin preparado panificable pero en este caso la receta es únicamente sin gluten y sin soja.

Separar las yemas de las claras. Engrasar un molde redondo. Batir bien las yemas con el azúcar; añadir el yogur y seguir batiendo. Añadir Glutafin preparado panificable de maíz y el aceite batir hasta conseguir una masa homogénea. Batir por separado las claras a punto de nieve. Mezclar con cuidado con la mezcla anterior, procurando que no se baje. Verter en el molde y poner en el horno durante 35 - 40 minutos.
Decorar con frutas antes de servir.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

43.- Bizcocho (Bizcochuelo) de Yogurt

- 6 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de Maizena
- 250 gr. de harina de arroz
- 2 parejas de sobres de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
- 125 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 1 yogurt natural
- Ralladura de limón

Separamos las yemas de los huevos, de las claras y las ponemos en dos recipientes diferentes. Donde tenemos las yemas añadimos primero el azúcar, luego la "Maizena", la harina de arroz, el gasificante y los demás ingredientes. Se mezcla todo bien y se deja reposar.

Mientras, se suben las claras a punto de nieve.

Se añaden suavemente a la masa anterior.

Luego, vertemos toda la masa en un molde (previamente engrasado, si no es de silicona) y la metemos al horno a 200° C, durante 25 minutos.

También podemos hacer magdalenas, y el tiempo de horno será 12 minutos.

Este bizcocho puede bañarse con almíbar y partirse por la mitad, añadirle una cobertura de chocolate y adornado con lacayitos, queda perfecto como tarta de cumpleaños.



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3867624>

44.- Bizcocho (Bizcochuelo) Ligero Corriente

Para 4 personas

4 huevos

110 g de azúcar

60 g de preparado de repostería sin gluten

65 g de Maizena

Batir en un recipiente cóncavo los huevos y azúcar hasta conseguir una masa con un volumen tres veces superior al inicial. (hará una espuma consistente).

Mezclar suavemente después con la mano, la harina sin gluten y la maicena (trabajándola lo menos posible).

Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Dejar cocer en el horno precalentado a 180°, durante unos 20 minutos, aproximadamente.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1960

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

45.- Bizcocho (Bizcochuelo)-Pan Casero

350 g de Mix B,
3 huevos,
125 ml de leche,
100 g de pasas,
50 g de piñones,
50 g de avellanas picadas,
70 g de margarina,
1 sobre de levadura desecada (10 g),
1 taza de ron,
3 cucharadas de miel



Poner las pasas a remojar en el ron. Calentar la leche en una cacerola, añadir la margarina y la miel y retirar del fuego cuando estén totalmente disueltas. Dejar enfriar. Mezclar la levadura y la harina, y a continuación añadir los huevos y amasar bien. Agregar la leche, mezclar bien y por último añadir las pasas escurridas, las avellanas y los piñones. Verter la masa en un molde rectangular engrasado y enharinado y hornear unos 40 minutos en el horno previamente calentado a 180°C.

Hice algunas variaciones: no puse avellanas, sino nueces picadas (que es lo que tenía por casa) y le puse dos parejas de sobres gasificantes. Tampoco tenía margarina, así que le puse mantequilla. He de decirles que aunque parece un poco denso, si lo cortas en rebanadas y las pasas por la tostadora, está de muerte. Las pasas, los piñones y las nueces le dan un gusto

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4959535>

46.- Bizcocho (Bizcochuelo) "Sin Harina" en Microondas

Lo he hecho hace un rato y está buenísimo. Sale un bizcocho pequeño, cabe en la parte central de un plato llano y, lo mejor de todo es que no lleva harina y se hace en "9 minutos". Tiene una miga muy esponjosa y pide, pero claro, para niños no vale, un puntito de licor, y así quedaría como un perfecto bizcocho borracho.

- 1 yogurt
- 1 vaso yogurt de cacao
- 1 vaso yogurt de azúcar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 sobre levadura (usé 1 de mercadona para repostería (en realidad son dos, blanco y violeta), pero la próxima vez pondré dos) SON DOS SOBRES: UNO ES BICARBONATO Y EL OTRO UN ACIDULANTE (Arg.: Ver receta en Tips)
- 3 huevos (para bizcochos en microondas es preferible mezclar primero las yemas y añadir las claras batidas a punto de nieve, yo no lo hice)



Microondas a 750 w, 9 minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3566156>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

47.- Bizcocho (Bizcochuelo) Tipo Quesada

- 3 huevos.
- 10 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharada de maizena.
- 1 tarrina de queso de Burgos del tamaño más grande (Arg.: reemplazar con ricota ½ Kg.)

Se bate todo y se mete en el horno a 180°, el tiempo a ojo.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5738963>

48.- Bizcochuelo (Bizcocho)

- 6 huevos,
- ¾ taza de azúcar,
- 1 ½ taza de Maizena,
- esencia de vainilla c/n.

Batir los huevos con el azúcar y la esencia, hasta punto letra (dejando caer la mezcla, se pueden hacer letras sin deformarse). Agregar la Maizena en forma de lluvia, pasándola por cernidor o colador. Mezclar suavemente y volcarla en molde, forrado con papel manteca, o enmantecado y enmaizenado. Cocinar en horno precalentado a temperatura suave. Opción chocolate: reemplazar 1 cucharada de Maizena por 1 cucharada de cacao amargo.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BIZCOCHUELO.htm>

49.- Bizcochuelo (Bizcocho)

- 3 huevos,
- 3 cucharadas de azúcar,
- esencia de vainilla,
- 3 cucharadas de aceite,
- 1 cucharadita de leudante,
- 3 cdas. Colmadas de Maizena o harina Sin T.A.C.C.

Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una crema espesa. Agregar el aceite, la esencia y el leudante, y continuar batiendo unos minutos más. Sobre esta preparación, tamizar la harina o la fécula (Maizena) y mezclar en forma envolvente. Colocar en un molde enmantecado, y cocinar a horno moderado.

[http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BIZCOCHUELO%20\(OTRO\).htm](http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/BIZCOCHUELO%20(OTRO).htm)

50.- Bizcochuelo (Bizcocho)

- 100 grs. Harina de Arroz
- 100 grs. maicena
- 6 huevos
- 6 cdas. Azúcar
- 1 cdita. Polvos de hornear

Batir las yemas con el azúcar y agregar la harina de arroz junto con la maicena y los polvos de hornear. Por último, incorporar las claras batidas a nieve, con movimientos envolventes.

Enmantecuar un molde y verter la mezcla. Hornear durante 30 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=373&busqueda=29/08/2006%2023:33:14&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=BIZCOCHUELO%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

51.- Bizcochuelo (Bizcocho)

200 grs. Almidón de Papa
6 huevos
6 cdas. azúcar
1 cda. polvos de hornear

Batir las claras a punto de nieve. Agregar el almidón de papa, polvos y azúcar, revolviendo suavemente sin batir.

Agregar las yemas con movimientos envolventes.

Vaciar en un molde enmantecado y hornear entre 20 y 25 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=97&busqueda=30/08/2006%20:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&ti p2=BIZCOCHUELO%20-%20SIN%20GLUTEN

52.- Biscochuelo (Biscocho)

5 huevos
130 g. Azúcar
125 g. almidón (Maizena)
Con estas cantidades salen unos 17 pastelitos

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen inicial. Añadir después la Maizena tamizada y mezclar con las manos. Untar un molde con mantequilla y verter la masa en él. Hornear a 210°C durante 15 minutos para bajar luego a 185-190 C durante otros 15 minutos.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho/>

53.- Bizcochuelo (Bizcocho)

200 gr. de fécula de maíz.
6 Huevos.
200 gr. de azúcar.
Vainillin.

Batimos a nieve las claras, colocamos de a poco el azúcar (siempre atiendo), sin olvidarnos del vainillin, luego vamos echando de a una a las yemas (siempre batiendo) y por ultimo (sin batir) vamos echando de a poco la fécula de maíz y dos cucharaditas de polvo de hornear para que leude. A la fécula la vamos incorporando con movimientos envolventes y dejando que entre mucho aire a la masa. Por último enmantecamos y azucaramos o enharinamos un molde grande para colocar la masa y llevamos a horno con temperatura media y en unos 30 minutos ya tenemos el bizcochuelo listo.

Tener cuidado porque leuda muy mucho.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcochuelo/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

54.- Bizcochuelo (Bizcocho)

4 huevos
200 g de azúcar
200 g de almendra molida
75 g de maizena
75 g de harina de arroz
1/2 sobre de levadura (o lo correspondiente en bicarbonato o lo que sea)
50 g de mantequilla (mejor si está pomada, ya que se dejará manejar mejor) (Arg.: Manteca)



Batir los huevos y el azúcar. Y luego añadir el resto de los ingredientes (harinas, almendra, levadura, mantequilla) y batir de nuevo.

No olvidarse de untar el molde con mantequilla y luego espolvorear con harina.

Precalentar el horno a 170°C y meter el bizcocho. Estará en unos 40 minutos.

Observaciones del resultado:

El bizcocho es algo pegajoso al tacto y el color interior no es tan amarillito como el de sólo harina, debido a la almendra...claro que, eso también es lo que le hace subir y lo que le da sabor.

Personalmente le doy toques personales quitando algo de aquí, poniendo de allá, y cosas así, por probar. Pero la receta tal cual también la hice y sale bien.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2593204>

55.- Bizcochuelo (Bizcocho)

125 gr. de harina de arroz
110 gr. de azúcar
110 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos medianos
Ralladura de un limón
Zumo de 1 limón
Una cucharadita rasa de bicarbonato

Lo bates todo con batidora bien batido, los huevos a temperatura ambiente y la mantequilla blandita pero no líquida. Se queda una masa espesa, pero no te preocupes que va bien.

Lo pones en un molde con mantequilla y harina para que no se pegue (yo lo hice en uno tipo plumcake) y lo metes al horno 25 minutos a 180° (ya caliente)

Yo ya lo he hecho tres veces en una semana (quería probar antes de darte la receta). Una vez lo hice con la levadura Tocy (3 cucharaditas) y las otras con el bicarbonato, con el bicarbonato me salió un pelín menos esponjoso pero muy bueno.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2578401&pag=2>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

56.- Bizcochuelo (Bizcocho)

MEZCLA PARA BIZCOCHUELO

Componentes: Fécula de Maíz, Fécula de Papa, Fécula de Mandioca, Leche en Polvo

6 Claras a nieve

150 grs. de azúcar

6 Yemas

Esencia de vainilla o ralladura de limón

Bolsa de mezcla para bizcochuelo

1 cucharadita de polvo leudante.

Batir las claras a nieve y agregarles el azúcar, seguir batiendo hasta lograr consistencia de merengue suave pero firme

Revolver las yemas hasta homogeneizar junto con la esencia de vainilla o ralladura de limón o naranja.

Volcar las yemas sobre las claras y unir suavemente con movimientos envolventes.

Agregar el polvo mezclado con el leudante y unir de la misma forma.

Volcar en molde forrado con papel manteca, molde de 25 a 26 cm. de diámetro.

Llevar a horno suave, 120°/130° por espacio de 60 a 70 minutos.

Dejar enfriar y desmoldar.

<http://www.noraskills.com/biscochuelo.php>

57.- Bizcochuelo (Bizcocho)

4 huevos

100 grs., de azúcar

90 grs. de premezcla kapac

2 cucharaditas de polvo leudante

Esencia de vainilla

* Separar las yemas de las claras. Batir el azúcar con las yemas y unas gotitas de esencia de vainilla a punto crema.

Aparte batir las claras a punto nieve. Sobre estas colocar (con mucho cuidado) la preparación anterior y la premezcla tamizada con el polvo leudante. Mezclar suavemente con movimientos envolventes. Colocar en molde previamente enmantecado y espolvoreada con premezcla.

Cocinar en horno precalentado aprox. 45 a 50 min.

NOTA: para un molde de cm. duplicar la receta.

para un molde de 26cm triplicar la receta.

*BAÑO DE CHOCOLATE

Mezclar 160 grs. de chocolate cobertura con 80 grs. de manteca y derretir a baño María. Alcanza para una torta de 24cm.

No llevar a la heladera después de cubrir la torta.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/1940>

58.- Bizcochuelo (Bizcocho) Básico

Azúcar 50 g.
Claras de huevo 5 Unidades.
Esencia de vainilla 1 cdita.
Leche en polvo 100 g.
Limón 1.
Yemas de huevo 6 Unidades.

Ralle la cáscara del limón.
Bata las claras a punto nieve y reserve.
En un bowl bata las yemas de huevo y el azúcar hasta alcanzar una pasta pálida.
Sin dejar de batir incorpore la ralladura de limón, la esencia de vainilla y la leche en polvo en forma lenta y pausada.
Fuera de la batidora añada las claras batidas a nieve en dos veces con movimientos suaves.
Vierta dentro un molde de 20 cm de diámetro y cocine en el horno a temperatura media durante 15 minutos.
Corte 2 discos de bizcochuelo de aproximadamente 2 cm cada uno.
<http://www.juntossintacc.8k.com/>

59.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Arroz

125 g. de harina de arroz
110 g. de azúcar
110 g. de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 cucharadita de aroma de vainilla
1 sobre de levadura

Precalentar el horno a 180°. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Poner todos los ingredientes en un bol y batir durante 2 minutos hasta obtener una masa homogénea. Verter la masa en el molde e introducirlo en el horno a 180°, de 25 a 30 minutos hasta que esté esponjoso. Desmoldar y dejar enfriar.

Variaciones:

Bizcocho de arroz con chocolate: añadir 1 cucharada de cacao sin gluten.
Bizcocho de arroz sabor limón: añadir ralladura de limón y zumo de limón.
<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-de-arroz/>

60.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate

300 gr. de azúcar
200 gr. de manteca (Mantequilla)
150 gr. de chocolate
250 gr. de harina de maíz
150 gr. de harina de arroz
6 huevos
6 cditas de polvo leudante
Una pizca de sal

Batir la manteca con el azúcar bien cremosas, agregar de a poco las yemas mientras se continúa batiendo hasta punto letra. Aparte derretir el chocolate a baño maría, cuando esté tibio agregar a las mezcla. Luego se incorpora las harinas, el polvo leudante y la sal todo bien cernido. Batir las claras batidas a punto nieve y luego agregarlas a la preparación, mezclando en forma envolvente. Poner en el molde enmantecado y enharinado.

El horno debe estar caliente cuando pone el bizcochuelo, luego bajar a mínimo, 50 minutos
Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas con dulce de leche de la siguiente manera, poner un poco de la preparación en los pirotines, luego poner dulce de leche repostero y por último tapar con más preparación, y así llevar a horno.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcochuelo-de-chocolate/>

61.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate

150 g. de azúcar
200 g. de mantequilla (manteca)
150 g. de chocolate
180 g. de las tres harinas
6 huevos
2 cucharaditas de polvo leudante (levadura en polvo)

Derretir el chocolate con la mantequilla, agregar a las yemas y el azúcar y mezclarlas bien en velocidad 4. Luego se incorpora la harina y el polvo leudante bien cernido, alternando con las claras batidas a punto nieve y mezclando 6 segundos en velocidad 5.

Poner en el molde enmantecado y enharinado o forrado con papel vegetal.

El horno debe estar caliente cuando se pone el bizcochuelo y luego bajar al mínimo durante 50 minutos
Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

62.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate

6 huevos,
6 cucharadas de azúcar,
6 cucharadas de manteca,
6 barritas de chocolate aguila,
6 cucharadas de maizena,
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla.

Derretir el chocolate con la manteca a baño María o microonda a mínima potencia. Batir las claras a nieve y reservar. Batir las yemas con el azúcar. Agregar el batido de yemas al chocolate tibio (no al revés), luego la maizena y el polvo de hornear, la esencia. Mezclar bien, agregar las claras en forma envolvente. Colocar en molde enmantecado N°26 para esta cantidad, o le sacas 2 de todo y usas molde 24. Horno MINIMO, 50 minutos aprox. Es muy rica y súper esponjosa.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/7251>

63.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Chocolate en Microondas

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
80 cc leche entibada
2 huevos
Esencia a gusto
1 ½ Cda. de cacao amargo + ½ Cda. de azúcar
2 Cdas. Chocolate trozado.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante, el cacao y el azúcar alternando con la leche. Finalmente mezclarle los trocitos de chocolate. Verter en un molde savarín enmantecado y espolvoreado con galletita molida y llevar a para microondas 8' al 50% y 3' al 100%. Si desea hacerlo en horno común, separe las claras de las yemas e incorpórelas batidas al final y utilice 100cc de leche en lugar de 80cc. Enmanteque y enfecule un molde. Vuelque la preparación y hornee aprox. 170° entre 35 y 45'.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

64.- Bizcochuelo (Bizcocho) de Limón

3 huevos.
1 yogur de limón y ralladura de limón.
1 vaso de aceite de girasol.
3 vasos de azúcar.
3 vasos de harina sin gluten.
Una cucharadita de bicarbonato sódico.
El vaso de yogur sirve de medida.

Batimos los huevos, azúcar y yogur, y más tarde se añade el bicarbonato sódico, el aceite y por último la harina sin gluten. Es importante que todo quede muy bien batido.

Se vierte la mezcla en un molde barnizado con mantequilla y se pone en el horno caliente a una temperatura de 170 grados durante 30 minutos. Al sacarlo del horno se espolvorea con azúcar molida.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-de-limon/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

65.- Bizcochuelo (Biscocho) de Maíz

125 gr. mantequilla (Arg.: Manteca)
125 gr. azúcar
1 pizca de sal
2 huevos
125 gr. harina de maíz
Medio sobre de gasificante de repostería (Arg.: Ver receta en Tips)

Se bate la mantequilla a punto de pomada con la pizca de sal y el azúcar, añadí los huevos de 1 en 1 sin dejar de batir y luego la harina envolviéndolo con una espátula de madera.
Se unta un molde con mantequilla y se vierte la masa.
Se cocina a 160° durante 30 minutos.
Luego se baña con chocolate por encima.



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3616254>

66.- Bizcochuelo (Biscocho) de Nueces

- 1 yogurt blanco natural sin azúcar.
- 3 huevos.
- aceite (1 medida entera del yogurt).
- azúcar (2 medidas enteras del yogurt).
- maizena (3 medidas enteras de yogurt).
- 2 paquetes de nueces de hacendado (una se bate con todos los ingredientes y la otra se pone entera).
- 1 cucharada de bicarbonato.

Se bate todo en la batidora, se unta en el molde con mantequilla y al horno.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4395270>

67.- Bizcochuelo (Biscocho) con 3 Harinas

1 taza 3 Harinas
1 taza de azúcar
6 huevos separados
1 cdita. polvos de hornear

Hacer un almíbar de pelo con el azúcar y ½ taza de agua.
Batir las claras a nieve y agregar lentamente el almíbar y batir hasta enfriar.
Agregar las yemas de a una y por ultimo las 3 harinas cernidas junto con los polvos de hornear. Mezclar bien.
Enmantequillar un molde y verter la mezcla. Poner durante 40 minutos a temperatura media en e horno precalentado.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=283&busqueda=30/08/2006%20:34:20&tip=Mezcla%20:34:20Harinas&tip2=BIZCOCHUELO%20CON%20:34:20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

68.- Biscochuelo (Bizcocho) con Mezcla de Harinas

4 yemas
10 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
10 cucharadas de mezcla de harinas permitidas
1 cucharadita de polvo leudante
4 claras

Batir las yemas con el azúcar, la esencia de vainilla y la leche enérgicamente hasta que la mezcla duplique su volumen, y quede una crema de color amarillo claro. Agregar las harinas y el polvo leudante, previamente tamizados, mezclando suavemente, incorporar las claras batidas a punto nieve en forma envolvente. Volcar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

69.- Bizcochuelo (Bizcocho) con Harina de Arroz

1/3 taza de harina de arroz
1/2 taza de azúcar
4 yemas
Ralladura de 1 limón
4 claras a nieve
Fécula de maíz para espolvorear

Tamice 3 veces la harina de arroz junto con el azúcar. Bata las yemas hasta que espesen y queden claras. Agrégueles la ralladura de limón y la harina tamizada. Agregarles suavemente las claras a nieve. Vierta un molde de 22 cm. Enmantecado y espolvoreado con fécula de maíz. Cocine en horno suave hasta que esté firme; desmolde y enfríe.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

70.- Bizcochuelo (Bizcocho) con Harina de Soya

100 grs. Harina de Soya
100 grs. maicena
6 huevos
200 grs. de azúcar
1 cda. esencia de vainilla
1 cda. de agua
1 pizca de sal
1 cdita. polvos de hornear

Batir las claras de huevo a nieve, con la pizca de sal.
Aparte, batir las yemas con azúcar, la esencia de vainilla y el agua, hasta formar una crema.
Luego agregar harinas y maicena, mezclar bien.
Después agregar las claras poco a poco con movimientos envolventes.
Poner la mezcla en un molde enmantecado y enharinado, llevar a horno precalentado durante 40 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=152&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=BIZCOCHUELO%20CON%20HARINA%20DE%20SOYA%20-%20SIN%20GLUTEN

71.- Bizcochuelo (Bizcocho) Económico

10 cdas. soperas de Maizena (con copete),
3 cdas. de leche en polvo,
1 cda. de leudante al ras,
2 huevos,
1 taza de azúcar,
1 chorrito de aceite,
Esencia de vainilla,
1 taza de agua.

Mezclar todo, hasta que quede una mezcla homogénea, luego colocar en un molde enmantecado y enmaizonado, y hornear a fuego moderado.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/bizcochuelo%20economico.htm>

72.- Bizcochuelo (Bizcocho) en Horno

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
100 cc leche entibada
2 huevos
Esencia a gusto.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante alternando con la leche. Finalmente incorporarle suavemente las dos clara batidas a nieve. Enmantecar y enfecular un molde. Volcar la preparación y hornear aprox. 170° entre 35 y 45'.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

73.- Bizcochuelo (Bizcocho) en Microondas

80 g margarina
100 g azúcar
200 g PREMEZCLA
2 cditas. colmada de polvo leudante
80 cc leche entibada
2 huevos
Esencia a gusto.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y seguir batiendo. Agregar la premezcla junto con el polvo leudante alternando con la leche. Enmantecar y espolvorear con galleta molida un molde para microondas, volcar la preparación y hornear 8' al 50% y 3' al 100%.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

74.- Bizcochuelo (Bizcocho) Ligero

6 ó 7 huevos según tamaño
175 g. de azúcar
150 g. de harina de arroz.

Mezclar el azúcar y los huevos, batiendo bien hasta que alcancen tres veces su volumen (se puede templar la mezcla al baño maría o al fuego para que resulte más fácil). Incorporar la harina poco a poco, mezclando SIN BATIR, con cuidado de no dejar grumos. Untar un molde con mantequilla y enharinarlo. Incorporar la masa y hornear a 180°C durante 20 minutos. Es importante que no se hagan interrupciones cuando se está trabajando la masa, para que no se baje.

Tampoco es conveniente abrir el horno demasiado pronto.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/bizcocho-ligero/>

75.- Bizcochuelo (Bizcocho) Re-Fácil

- 4 yemas,
- 1 cda. de edulcorante líquido,
- esencia de vainilla c/n,
- 10 cdas. de leche en polvo,
- 2 cdas. de Maicena,
- 1 cda. de harina de arroz,
- 1 cdita. de polvo de hornear Sin TACC.

Batir las yemas hasta que queden bien cremosas, añadir el edulcorante y la vainilla. Luego tamizar la leche en polvo, la Maicena, la harina de arroz y el polvo de hornear, y mezclarlo todo con las yemas.

Colocar en un molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 45 minutos.

Comentario: Este bizcochuelo, por su bajo contenido de azúcar, puede ser consumido también por personas con diabetes. Aporta por porción: 120 calorías, 12 grs. de hidratos de carbono, 6 grs. de proteínas y 5 grs. de grasas.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit3.htm>

76.- Bizcochuelo (Bizcocho) sin Gluten

- 6 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 75 gr. de maicena
- 50 gr. de harina de maíz
- La ralladura de ½ limón

Encender el horno y precalentarlo a 180 °C. Batir las claras a punto de nieve y añadirles las yemas y la raspadura de limón. Sin dejar de batir, incorporar el azúcar muy despacio. Una vez mezclado bien todo, incorporar la harina de maíz y la maicena.

Seguir batiendo hasta que la masa haga gorgoritos, luego, verterla en un molde forrado con papel vegetal o untado de mantequilla.

Pasar la salsa por el horno durante 45 minutos, retirarla después, dejarla enfriar y darle el uso deseado.

<http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html>

77.- Bizcoflan

- 4 huevos
- 500l de leche (usé desnatada para no engordar tanto)
- 120gr de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado opcional (yo no lo puse)

Caramelizamos un molde

Mezclamos con una batidora todos los ingredientes y lo echamos al molde caramelizado. Luego con cuidado ponemos las magdalenas fileteadas.

Y al baño maría (el agua debe estar casi hirviendo cuando pongamos el molde encima) 180° aprox 25min (horno sólo abajo, para que no se queme por arriba)

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

<http://www.celiaconline.org/>



78.- Brazo de Gitano

Para 4 personas

- 6 cucharadas soperas no muy colmadas de harina para pastelería sin gluten
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 3 huevos
- 1 clara
- un pellizco de vainilla
- 1 cucharada de las de café de levadura en polvo
- un poco de sal
- 1 paño limpio
- Margarina/mantequilla (Arg.: Manteca) para untar la bandeja del horno
- Azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)

Se montan a punto de nieve muy finas las 4 claras, con un pellizco de sal. Se les añaden las yemas, después el azúcar y por último, cucharada a cucharada la harina y la levadura.

Se unta con mantequilla la placa del horno, se forra con papel de horno y se unta de mantequilla el papel. Se echa la mezcla en la placa y se mete al horno ,170º-180º, durante 10 minutos (sin que se dore mucho, pero cocida).

Se humedece el paño de cocina en agua templada(húmedo pero seco), se extiende en una mesa y enseguida se vuelca el bizcocho. Se quita el papel pegado, se extiende el relleno con mucha rapidez y se enrolla ayudándose con el paño.

Se deja enfriar, y al ir a servirlo se espolvorea con azúcar glass

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1948

79.- Brazo de Gitano

2 huevos

60gr de azúcar

60gr de harina de arroz

Se baten las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar hasta que queden muy cremositas, se mezcla todo y después se le pone la harina de arroz.

Forré con papel de horno un molde de bizcocho y eché la masa al horno precalentado 175º unos 10-15 min.(cuando veáis que empieza a dorarse lo sacáis)

Dejamos enfriar un poco y le ponemos trufa, se enrolla y ya está... sólo falta adornarlo y uhmhhh! (sale un brazo de gitano medianito)

Si queréis hacerlo más grande por cada huevo que pongáis le añadís 30grs de azúcar y otros 30 gr de harina de arroz

La trufa del relleno la hice con un bote pequeño de nata (crema de leche) (200gr) con 2 cucharadas soperas de azúcar y dos cucharaditas de postre de cacao puro Valor. Montas la nata con estos ingredientes y rellenas el bracito

<http://www.celiaconline.org/>





RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

80.- Brazo de Gitano

4 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina sin gluten

Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, doblen el volumen y se hagan cremosos. Añadir la harina de forma envolvente para que no se baje la mezcla.

Opción brazo de gitano

Extender la mezcla en una placa de horno sobre papel de horno o sobre un par de folios (en este caso se untan con mantequilla).

Se precalienta el horno a 175° C y se hornea de 10 a 15 minutos.

Se deja enfriar, se cala el bizcocho con almíbar, licor, o al gusto.

Almíbar

cocer 200 g de azúcar en 100 ml de agua durante 10 ó 12 minutos (se puede añadir piel de manzana, limón, etc.

Relleno

nata montada y fresas, crema pastelera, mermelada, etc.

Este mismo bizcocho se puede hacer en un molde y se procede igual, sólo que se echa en un molde engrasado y se cuece en el horno de 25 a 30 minutos. Se puede calar y adornar al gusto o partir en capas (3) y además de calarlo intercalar diversos rellenos al gusto.

http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_5.html

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

81.- Brazo de Gitano con nata y fresas (futillas)

MASA:

250 g de Mix A Schär,
7 huevos,
3 cucharadas de azúcar,
Una pizca de sal.

RELLENO:

300 g de fresas frescas, (Arg.: Frutillas)
0,5 l de nata a batir, (Arg.: Crema de Leche)
100 g de azúcar



MASA

Batir las claras de huevo con la sal. La mezcla estará a punto cuando el corte de un cuchillo permanece visible. Agregar, mezclando, yemas de huevo y azúcar alternativamente; añadir seguidamente el preparado para pastelería tamizado. Preparar una bandeja con papel para horno y distribuir uniformemente la mezcla obtenida. Cocer en el horno ya caliente. Dejar enfriar sobre un paño de cocina (repasador) espolvoreado con azúcar (utilizar el azúcar en polvo vainillado Schär) y enrollarlo cuando aún esté caliente con ayuda del paño.

RELLENO

Chafar (Pisar) con un tenedor alrededor de 200 g de fresas. Batir la nata con el azúcar, separando una taza en una manga de pastelero y mezclando el resto con las fresas molidas. Extender la nata de fresa sobre el brazo y enrollarlo. Cubrir con nata y fresas.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5048301>

82.- Brazo de Gitano (Pionono)

3 huevos
3 cucharadas azúcar
3 cucharadas de harina (arroz o fécula de maíz)
1 cucharadita de levadura

Relleno:

100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
3 cucharadas colmadas de dulce de leche y 3 cucharadas de cacao en polvo. Se mezclan y se pisan bien.

Batir las yemas con el azúcar hasta que esté bien espumoso incorporar la harina tamizada. Aparte batir las claras a nieve e incorporarlas suavemente a la preparación anterior. Forrar una asadera con papel de seda untado en margarina y enharinado y extender la preparación. Cocinar 5 a 8 minutos en horno bien caliente Retirar, desmoldar quitando el papel sobre un repasador húmedo. Arrollar y dejar enfriar.

Rellenar.

Variante (para arrollado salado): Rellenar con mayonesa y panceta ahumada, huevo duro, lechuga picada, etcétera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

83.- Brazo de Gitano sin Gluten

Para la masa

- 4 huevos
- 250 gr de maizena
- 1 cucharadita de levadura
- 125 gr de azúcar

Para el relleno

- 3/4 litro de leche
- 3 cucharadas de maizena
- 3 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada pequeña de mantequilla (Arg.: Manteca)

Del bizcocho:

Engrasamos la bandeja del horno con mantequilla y la espolvoreamos con un poco de harina de maizena. Ya está lista para echar más tarde la masa. Separamos las yemas de las claras y las ponemos en dos recipientes diferentes. Donde tenemos las yemas añadimos primero el azúcar, luego la maizena y la levadura. Se mezcla todo bien y se deja reposar. Mientras, se suben las claras a punto de nieve y se añaden suavemente a la masa anterior. Luego, vertemos toda la masa en la bandeja que ya teníamos previamente preparada y la metemos al horno a 200°C, durante 10 minutos. Pasado este tiempo se saca del horno, se enrolla en un papel parafinado y se reserva hasta que preparemos la masa pastelera.

Del relleno:

Se pone en un cazo a hervir 1/2 litro de leche con una raspadura de limón. En otro recipiente batimos con batidora tres yemas de huevo, habiéndolas separado previamente de las claras, y añadimos el azúcar, 1/4 de litro de leche y la maizena. Cuando la leche del cazo comienza a hervir, añadimos poco a poco la mezcla que hemos hecho en el recipiente. Se retira del fuego y se añade la cucharada de mantequilla. Ya se puede comenzar a rellenar el brazo de gitano.

Por encima podemos espolvorearlo de azúcar glass (se elabora moliendo azúcar en un molinillo, o bien con chocolate, nata, etc. Si queremos rellenarlo de nata, tendremos que dejar enfriar el brazo de gitano para que la nata no se estropee.

http://www.cocinavital.com/nueva/product_info.php?cPath=56_71&products_id=300&osCsid=ef0dcc9e302023caff2bd84117ddd13a

84.- Brazo de Reina

- 60 grs. Almidón de Papa
- 1 cda. Harina Arroz
- 125 grs. de azúcar flor
- 4 yemas
- 1 cda. esencia de vainilla
- 4 claras batidas a nieve
- Ralladura de naranja

Batir las yemas con azúcar y esencia de vainilla, hasta obtener una crema. Agregar almidón de papa, harina, ralladura y claras batidas, con movimiento envolvente. Forrar una lata con papel alusa enmantequillada. Verter la mezcla y cocinar entre 10 y 15 min. al horno. Rellenar con manjar y espolvorear con azúcar flor.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=94&busqueda=30/08/2006%20:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&ti p2=BRAZO%20DE%20REINA%20-%20SIN%20GLUTEN

85.- Brazo de Reina

4 cdas. Harina de Linaza
4 huevos
125 grs. azúcar
50 grs. coco rallado
Manjar (dulce de leche)

Batir las yemas con el azúcar y agregar el coco rallado.
Aparte, batir las claras a nieve e incorporarlas a la mezcla anterior.
Forrar una lata de horno con papel mantequilla, enmantequillado y poner la mezcla.
Espolvorear la harina de linaza y poner al horno durante 12 minutos.
Rellenar con manjar.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=257&busqueda=30/08/2006%203:15:20&tip=Harina%20de%20Linaza&tip2=BRAZO%20DE%20REINA%20-%20SIN%20GLUTEN

86.- Budín

- 150 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 4 huevos,
- 200 grs. de azúcar,
- 100 cc. de vino oporto o leche,
- 1 cucharada de esencia de vainilla,
- ralladura de 1 limón,
- 400 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 1 cucharada de leudante.

Opcionales:

- 100 grs. de chocolate para taza,
- 100 grs. de nueces peladas y picadas,
- 100 grs. de pasas de uva,
- vino oporto y leudante c/n.

Mezclar la manteca con los huevos, el azúcar, el oporto, la esencia y la ralladura, hasta obtener una especie de crema cortada. Agregar tamizando la harina con el leudante. Macerar los opcionales con oporto, escurrirlos y mezclarlos con una cucharada de leudante. Incorporarlos a la preparación con movimientos envolventes. Llevar en molde enmantecado y enmaizenado a horno suave entre 45 a 60 minutos.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/16/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

87.- Budín

100 gr de manteca o margarina.
200 gr. de azúcar + 3 cdas.
Vainillin
250 gr de premezcla.
Polvo leudante: 3 cditas colmadas
4 huevos
1 yogur de vainilla.

Mezclar la manteca con los 200 gr de azúcar, incorporar de a 1 las yemas, luego agregarle el vainillin (si les gusta puede ser cáscara de limón) y el yogur.

A esta pasta agregarle de a poco la premezcla y el polvo leudante (yo los mezclo primero).

Si se quiere agregarle chocolate rallado, pasas de uva, nueces, o lo que más les guste (primero pónganle un poco de premezcla para que no se les vaya el chocolate al fondo)

Batir las claras a nieve y agregarle las 3 cdas de azúcar, batir un rato más.

Unir las claras con la preparación anterior con movimientos envolventes y de a poco.

Yo como mi nena también es diabética, uso mitad de azúcar + 2 o 3 cdas de edulcorante líquido, yogur descremado y chocolate semiamargo.

Poner la preparación en 3 moldes medianos de cartón, o bien en moldes previamente enmantecados y "enharinados" (se deben llenar las $\frac{3}{4}$ partes del molde)

Fuego moderado 20-25 min.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiarquia/message/4231>

88.- Budín Campesino

Porciones 12
1 litro leche
150 gramos de arroz
200 gramos azúcar
5 huevos
50 gramos de manteca (Esp.: Manteca)
Pizca de sal
1 cucharadita de ralladura de limón

Poner la leche, tres cuartas tazas de azúcar y el arroz en una cacerola.

Llevar al fuego revolviendo siempre hasta disolver el azúcar.

Dejar cocinar el arroz a fuego suave hasta que haya absorbido toda la leche. Retirlo del fuego, agregar la manteca, la pizca de sal, la cáscara rallada de limón y dejar entibiar unos minutos.

Incorporar los huevos batidos.

Acaramelar una budinera. Poner en el molde media taza de azúcar, mojarla con unas gotas de agua y llevar a fuego fuerte hasta tener un caramelo de color dorado.

Hacerlo correr por todo el molde y dejar enfriar.

Verter la preparación de arroz.

Llevar a cocinar a baño María y en un horno moderado sobre una asadera con dos o tres centímetros de agua durante 45' aproximadamente.

Retirar y desmoldar el budín tibio.

Se sirve con crema de leche (nata) o con crema inglesa.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

89.- Budín de Almendras

35 gr. de fécula de maíz
500 cc de leche
60 gr. de azúcar
50 gr. de almendras frescas sin cáscara
Esencia de almendras (optativo)

Para el jarabe
1 naranja
Azúcar (un poco)



Si las almendras son frescas, ponerlas a remojar con la leche toda la noche en la heladera. El día siguiente las colamos y si queremos podemos procesarlas y agregarlas a la preparación.

Ponemos la fécula en un colador y vertemos la leche arriba hasta que todo esté derretido. Ahora, hervimos a fuego lento por 1 minuto mezclando en continuación. Agregamos un trocito de gelatina sin sabor para espesar.

Rellenamos los moldes y guardamos en frío.

Para el jarabe: cocinamos por algunos minutos unas fetas de naranja cortadas muy finas, derretimos el azúcar en el jugo de la misma naranja, apenas tibia. Luego, cocinamos haciendo hervir por algunos minutos.

Terminación: Servir con el jarabe tibio en el centro y decorar con una rama de menta fresca.

90.- Budín de Arroz

1 Taza de arroz
3 huevos
4 taza de azúcar
Ralladura de limón

Cocine el arroz en agua sin sal, hasta que se deshaga. Deje enfriar. Pise el grano de arroz hasta que se forme una pasta homogénea. Agregue los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Mezcle bien. Lleve a horno moderado para cocinar. Deje enfriar. Puede agregarle pasas de uva, o realizar un baño de caramelo.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

91.- Budín de Chocolate

3 o 4 barras de chocolates,
175 grs. de fécula de maíz,
2 cditas. de bicarbonato,
3 yemas,
1 lata de leche condensada,
3 claras,
1 cda. de azúcar.

Enmantecar y espolvorear con fécula de maíz 2 moldes tipo budín Inglés de 24 cm. de largo. Mezclar la fécula de maíz y el bicarbonato y tamizarlos. Batir las yemas durante 10 minutos con la batidora a velocidad máxima. Agregar las barras de chocolate (para que estén blandas, ponerlas en una taza con agua caliente, luego retirar el agua). Agregar la leche condensada de a poco y en forma de hilo mientras se continúa batiendo. Aparte, batir las claras a nieve bien firmes y agregar el azúcar. Batir unos segundos más. Agregar las claras a la preparación anterior con espátula de goma y movimientos envolventes. Repartir la preparación en los moldes indicados, apoyarlos sobre una placa y hornear a temperatura moderada 45 minutos aprox. Apagar el horno, dejar reposar adentro 5 minutos y retirar. Dejar reposar el budín en el molde 10 minutos y desmoldar. Espolvorear con azúcar impalpable cuando está frío. Variante: en vez de las barras de chocolate, utilizar esencia de vainilla.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/budin-de-chocolate/>

92.- Budín de Chocolate

Gentileza Editorial Evia
4 barras de chocolate de taza
3 yemas
300 g de ricota descremada (Esp.: Requesón)
3 claras
1 cucharada de azúcar
175 g de almidón de maíz
2 cditas. de bicarbonato de sodio



1. Colocar las barras de chocolate en una taza y cubrirlas con agua caliente para que se ablanden. Tirar el agua.
2. Batir las yemas durante 10 minutos a máxima velocidad. Agregar el chocolate y seguir batiendo. Añadir lentamente la ricota descremada y revolver.
3. En otro recipiente, batir las claras a punto de nieve. Incorporarles el azúcar y batir un poco más.
4. Volcarlas en la preparación, alternándolas con el almidón tamizado con el bicarbonato, e integrarlas realizando movimientos envolventes con la espátula de goma.
5. Distribuir la mezcla en dos moldes tipo budín inglés de 24 cm. de largo enmantecados y espolvoreados con almidón de maíz. Apoyarlos sobre una placa y hornearlos durante 45 minutos a temperatura moderada. Dejarlos 5 minutos en el horno apagado. Retirarlos y dejarlos reposar

10 minutos antes de desmoldarlos. Esperar a que se enfríen, cortarlos y servirlos.

Hidratos de carbono: 24 g

Proteínas: 6 g

Grasas: 6 g

Calorías: 135

http://www.celico.com.ar/notas/receta_1.html

93.- Budín de Coco

1 lata de leche condensada
200 gramos de coco rallado
3 yemas
3 claras
4 cucharadas de fécula de maíz
1 cucharada de azúcar
3 cucharaditas de polvo de hornear

Mezclar el coco, la fécula de maíz y el polvo de hornear. Aparte, batir las yemas durante 5 minutos y luego agregar la leche condensada en forma de hilo, mientras se sigue batiendo. Batir aparte las 3 claras a punto de nieve, agregarles el azúcar y batir un momento más.

Agregar a la preparación de las yemas, en forma alternada los elementos secos y las claras. Volcar en una budinera de 1 litro y medio de capacidad, muy bien enmantecado y llevar a horno moderado durante 40 a 45 minutos. No abrir el horno antes de pasado el tiempo, de lo contrario la preparación bajará su volumen.

94.- Budín de Coco y Dulce de Leche

Leche 400 cc. ,
Huevos 6,
Leche Condensada 1 latita,
Dulce De leche 3 cdas. ,
Esencia De vainilla 1/2 cdt.
Coco Rallado 100 g.

Colocar en un bol amplio la leche, la leche condensada, el dulce de leche y el coco rallado. Batir un poco. Cocinar 4' al 100% de potencia. Luego batir un poco más hasta disolver bien el dulce de leche y la leche condensada. Agregar los huevos ligeramente batidos y perfumar con la esencia de vainilla. Verter en una flanera acaramelada. Cubrir. Microondear de 18' a 22' al 50% de potencia. Dejar enfriar y desmoldar

95.- Budín de Batata

Porciones 14
1kg de batatas, boniatos, camote
3 tazas de leche, total 750cc.
1 taza de azúcar, total 200 gramos
70 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
4 yemas
Cuatro claras
½ taza de nueces picadas, total 50 gramos
1 cucharadita de canela

Pelar las batatas, cortarlas en rodajas y hervirlas en la leche hasta que estén tiernas. Pisarlas bien y mezclarlas con el azúcar, la manteca, las yemas, las nueces y la canela. Batir las claras a nieve con una pizca de sal e incorporarlas suavemente a la preparación. Acaramelar una budinera con media taza de azúcar y verter la preparación anterior. Cocinar a baño de María en un horno moderado durante 45' aproximadamente. Retirar, dejar entibiar un poco y luego desmoldar. Servir tibio



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

96.- Budín de Batata (Boniatos) y Nuez

Porciones: 12
1 lata de Leche Condensada
750 g de batatas (boniatos)
1/2 taza de agua
3 huevos
2 cucharadas de manteca (Esp.: Mantequilla) derretida
3 cucharaditas de esencia de vainilla
50 g de nueces picadas

Acaramelar un molde tipo budín inglés de 24 cm. Pelar las batatas, trozarlas y cocinarlas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escurrirlas y dejarlas enfriar. Licuarlas o procesarlas con el agua y la Leche Condensada. Añadir los huevos ligeramente batidos, la manteca derretida, la esencia de vainilla y las nueces picadas. Mezclar bien. Verter la preparación en el molde acaramelado y hornear a baño de María a temperatura moderada de 50 a 60 minutos hasta que el budín esté cocido. Retirar, dejar enfriar y desmoldar. Salsear con salsa caramelo y espolvorear con nueces picadas. Acompañar si se desea con crema chantilly. Mantener en la heladera hasta servir.

97.- Budín de Limón

Una y media taza de fécula de maíz.
Una taza de azúcar.
5 huevos.
5 cucharadas soperas de aceite de girasol.
El jugo de medio limón.
Una cucharadita de polvo de hornear.
Ralladura de limón.

Se separan las claras de las yemas. Se baten las yemas con el azúcar hasta que quede una mezcla espumosa. Se incorpora el jugo y la ralladura de limón, las cinco cucharadas de aceite y se bate todo bien. Se añade la fécula tamizada y el polvo de hornear. Por último, se añaden las claras batidas a punto de nieve y se mezcla todo muy suavemente con una espátula. Se vierte la masa en un molde untado con manteca y se cocina a horno fuerte (200 grados centígrados) durante 3 minutos y luego, a horno suave, (150 grados C), hasta que al pincharlo con una aguja, ésta salga limpia.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

98.- Budín de Mandarinas

1 mandarina criolla,
el jugo de otra mandarina,
1 taza de azúcar,
3/4 de pocillo de café de aceite,
1 y 1/2 tazas de mezcla de dos harinas,
1 cdita. de polvo para hornear.

Lavar la mandarina, pelarla, retirarle las semillas, colocar en una licuadora los gajos y la cáscara, el jugo de otra mandarina, el azúcar y el aceite; licuar todo. Poner esta preparación en un bol y agregarle el harina, tamizada con el polvo de hornear; mezclar bien. Verter la preparación en una budinera enmantecada y enharinada con fécula de maíz. Cocinar en horno moderado durante 40 minutos.

Comentario: 1 porción aporta 280 calorías, 56 grs. de hidratos de carbono, 7 grs. de proteínas, 3 grs. de grasas, vitamina A, fibra, potasio y magnesio. Este budín se puede bañar con glacé real

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit20.htm>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

99.- Budín de Mijo

300 grs. de mijo,
3/4 de leche,
200 grs. de azúcar,
4 huevos,
Ralladura de limón,
Pasas de uva a gusto,
Sal.

Cocinar el mijo con la leche y el azúcar, a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se reduzca la leche y el mijo esté cocido, cuidando que no se pegue la preparación. Retirar del fuego, añadir la ralladura y la sal, las yemas; mezclar.

Batir las claras a nieve, mezclarlas a la preparación anterior muy suavemente. Por último agregar las pasas. Verter la preparación en una budinera enmantecada y cocinar el budín en horno, a baño de María, moderado, durante 20 minutos.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/>

100.- Budín de Nísperos Al Té

4 claras de huevo,
2 vasos de leche,
2 cucharadas de miel,
4 nísperos bien maduros
2 bolsitas de té Earl Grey.

Vierte ½ vaso de leche en un cazo y llévala a ebullición, seguidamente retíralo. Introduce las bolsitas de té en la leche caliente y deja infundir durante unos minutos, seguidamente endulza con la miel y deposita la infusión y la leche restante en un bol eliminando las bolsitas.

Bate ligeramente las claras de huevo con unas varillas y anadéelas al bol de leche. En cuatro moldes de budín, reparte la mezcla y colócalos en una fuente refractaria que tenga los bordes altos.

Vierte agua caliente en la fuente hasta que llegue a unos 2/3 de su altura total y cuece al baño maría en el horno previamente precalentado a 160° C hasta que veas que el budín ha cuajado.

Retira los budines del horno y déjalos enfriar, seguidamente introdúcelos en la nevera durante una hora.

Pela los nísperos eliminando los huesos y los nervios centrales, seguidamente córtalos en gajitos y distribúyelos sobre los budines para servir este magnífico postre.

La degustación

El té confiere a este postre un delicioso sabor, disfrutarás con cada cucharada.

101.- Budín de Pan en Microondas

2 tazas de pan lácteo cortado en trocitos (Sin TACC)
½ l leche
150 g azúcar
Esencia de Vainilla
Ralladura de Limón
4 huevos
Rocío vegetal
Caramelo líquido

Remojar el pan en la leche agregar el azúcar y entibiar en el microondas, unir con los huevos batidos, etc. Llevar al microondas cubierto durante 10 minutos al 100 %. Desde luego que también se puede preparar al horno a Baño de María. Estamos dando la receta básica, luego Usted puede agregar a su gusto, agregar pasas de uva, frutas secas, frutas o lo que guste.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

102.- Budín Húmedo de Zanahorias

Porciones: 8
3 huevos
100 g de azúcar
100 g de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
1 cucharada de miel
Gotas de esencia de vainilla
200 g de Ricotta entera (Requesón)
200 g de zanahorias ralladas
6 cucharadas de harina Sin Gluten
1 cucharadita de polvo para hornear
Crema chantillí o azúcar impalpable (Esp. Nata montada o azúcar glass)

Batir los huevos con el azúcar, la manteca blanda, la miel y la esencia de vainilla hasta obtener una crema espumosa.

Incorporar la Ricotta (requeson), mezclar bien y agregar las zanahorias ralladas bien finas. Por último, agregar la harina y el polvo para hornear. Volcar ésta en una budinera enmantecada y hornear a temperatura moderada durante 40 minutos. La superficie debe quedar dorada. Servir tibio o frío acompañado con crema chantillí o espolvoreado con azúcar impalpable.

103.- Budin Ingles

Almidón de maíz 150 g
Azúcar 150 g
Claras de huevo 3 Unidades
Frutas abrillantadas 100 g
Harina de arroz 150 g
Harina de maíz 150 g
Manteca 150 g (Esp. Mantequilla)
Nueces 100 g
Oporto 1 Copa
Pasas de uva 60 g
Yemas 6 Unidades

Tamice la harina de maíz con el almidón de maíz.

Pique groseramente las nueces y deje macerar con un poco de oporto.

Bata las claras a punto nieve y reserve.

En una batidora eléctrica bata la manteca y el azúcar hasta alcanzar la consistencia de una crema pálida.

Incorpore las yemas una a una.

Agregue la harina de arroz con el almidón de maíz, el oporto y continúe batiendo a baja velocidad.

Fuera de la batidora incorpore las frutas abrillantadas, las pasas de uva y las nueces.

Integre las claras batidas a punto nieve en dos tandas con movimientos suaves.

Vierta la masa dentro de moldes de budín previamente enmantecados y cocine en el horno precalentado a 160° C durante 40 minutos aproximadamente.

Desmolde, deje enfriar y corte en rodajas.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

104.- Budín Inglés de Ciruelas

- 200 grs. de ciruelas desecadas,
- 80 grs. de leche en polvo,
- 40 grs. de maicena,
- 4 huevos,
- 20 cc. de edulcorante,
- esencia de vainilla a gusto

Batir los huevos con el edulcorante y la vainilla hasta que queden bien cremosos. Agregar las ciruelas, previamente remojadas y picadas; incorporar la maicena y la leche en polvo, y mezclar bien. Verter en una budinera enmantecada y enharinada con maicena. Llevar a horno durante 30 minutos. Una porción aporta 67 calorías, 23 grs. de hidratos de carbono, 14 grs. de proteínas, 30 grs. de grasas, calcio, magnesio, potasio, fibra, vitamina E y A.

<http://www.abuelacata.com.ar/RecetasDulces/natcit17.htm>

105.- Budín Ingles Nutritivo

- 180 grs. de la mezcla de las tres harinas,
- 2 cucharaditas colmadas de polvo leudante,
- 4 yemas,
- 4 claras,
- 100 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) o margarina,
- 1 yogur de vainilla,
- 200 grs. de azúcar,
- 200 grs. de frutas secas brillantadas o pasas de uvas (optativo).

Se bate la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Se agregan de a una por vez las cuatro yemas batiendo bien después de cada adición, luego el pote de yogur y las harinas cernidas previamente con el leudante. En este momento si se desea, se agregan las frutas secas o brillantadas espolvoreadas con fécula de maíz (para que no se vayan al fondo de la preparación). Por último se agregan las 4 claras batidas a nieve con tres cucharas de azúcar. Mezclar suavemente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado 40 a 50 minutos.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/>

106.- Budincitos de Durazno

- 6 mitades de duraznos al natural, (Esp.: Melocotones)
- 2 cucharadas de almíbar,
- 4 cucharadas de fécula de maíz al ras,
- 1 cucharada de azúcar,
- Caramelo líquido.

Tamizar los duraznos, añadir el almíbar, el azúcar y la fécula de maíz disuelta en una cucharada de agua fría. Mezclar bien, llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Colocar en moldes individuales acaramelados. Dejar enfriar, desmoldar y servir con crema chantilly. Variante: Estos budincitos se pueden preparar con 3 manzanas hechas puré con 3 cucharadas de azúcar. En caso de no poder usar crema chantilly común, un sustituto rico es la crema preparada con 200 grs. de ricota, 4 cucharadas de leche descremada, 2 cucharaditas de esencia de vainilla y 1 cucharada de azúcar, batiendo los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. También se puede utilizar queso crema (tipo petit suisse o Mendicrim).

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/29/>

107.- Budincitos de Queso y Fresas (Light)

Chef Norberto E. Petryk

Ingredientes para dos:

- 1 pote chico de queso crema Light
- 1 cucharadita de gelatina sin sabor
- 6 a 8 fresas (Arg.: frutillas)
- 1 cucharadita de Nutrasuit o algún edulcorante

Lave muy bien las frutillas sin retirar el cabito verde porque sino pierden su sabor. Tomar tres y licuarlas con 2 cucharadas de agua (puede hacerse con un mixer dentro de un baso), el liquido obtenido se calienta hasta que hierva, se retira del fuego y se le agrega el edulcorante y la gelatina previamente hidratada con una cucharadita de agua.

Se mezcla muy bien para que se incorpore todo. Se mezcla muy bien el queso crema con el jarabe de frutilla y se reserva.

Las frutillas restantes se cortan en láminas muy delgadas y con ellas se forran dos moldes chicos para flan o budincitos. Se rellena con la mezcla, se tapa con film y se lleva a la heladera por unas 4 a 6 horas. Para desmoldar se pasa levemente por agua caliente y se invierten los moldes sobre los platos de servicio. Decorar con hojas de menta fresca. Se puede también decorar el plato con láminas de mango o durazno fresco para realzar más el color.

108.- Capuchina

Para 1 Kg. de capuchina

- 11 yemas
- 1 huevo entero
- Para el jarabe
- 1 Kg. de azúcar
- 1/2 l. largo de agua

Batir las yemas hasta conseguir una crema que gotee. El molde se baña con mantequilla o manteca y se rellena con las yemas.

Se pone al baño maría, bien caliente, pero sin que hierva (20 minutos). Se apaga el fuego y se deja cubierto con una tapa y un trapo. Si al tocar el bizcocho no se pega, es señal de que está listo. Si se pega, volver a poner al baño maría. Se desmolda y se pone en una fuente donde se vierte el jarabe (caramelo). Se mantiene unas 12 horas en un lugar fresco para que empape el jarabe. Posteriormente se deja escurriendo sobre un cedazo, más o menos tiempo, según el grado de dulzura que deseemos en el producto. Luego se rellena y cubre al gusto, ya dulce (yemas, cremas, nata, trufas...) ya salado (marisco).

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/capuchina/>

109.- Cake de Chocolate y Ciruelas Grilladas con Salsa de Chocolate Blanco

Ingredientes (para 10 personas):

10 ciruelas coloradas grandes;
1/2 pocillo de miel;
2 cdas. de aceite neutro.

Para el cake:

250 g de chocolate amargo;
400 g de manteca; (Esp.: Mantequilla)
5 huevos;
1 taza de azúcar;
1/2 taza de fécula de maíz.

Para la salsa:

1 taza de crema; (Esp.: Nata)
60 g de chocolate blanco rallado;
1 cda. de manteca. (Esp.: Mantequilla)
10 flaneritas; (Esp.: recipiente para hacer flan)
Azúcar impalpable para espolvorear. (Esp.: Azúcar glass)

Limpia y corta las ciruelas en cuartos. Pincelarlas con el aceite y cocinarlas a la parrilla 3' por lado. Al final, pincelarlas con la miel. El cake: derretí en baño de María el chocolate con la manteca y reservalos al rescoldo. Batí los huevos con el azúcar a punto letra (*), añadí la fécula y el chocolate derretido. Poner en las flaneras y hornear de 25 a 30' en horno medio (170° C). La salsa de chocolate blanco: derretí el chocolate con la crema y la manteca y reservalos. Serví el cake tibio rodeado por los cuartos de ciruela y rociado por la salsa de chocolate blanco. Espolvorear con el azúcar impalpable. Podes decorar con rulos de chocolate blanco.

* Punto letra: cuando la mezcla está bien espesa y se puede dibujar con ella

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

110.- Cake de Limón y Semillas de Amapola

La receta en sus dos versiones, tradicional y thermomix
180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
1 sobre doble de gasificante de Mercadona+1 sobre de bicarbonato sódico (Arg.: Ver receta en Tips)
3 huevos
170 grs de azúcar
150 grs de mantequilla (punto pomada) (Arg.: Manteca)
2 limones
1 cucharada sopera de semillas de amapola



PREPARACIÓN

Calentamos el horno a 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 azúcar. Cuando la mezcla doble el volumen y esté espumosa, añadimos poco a poco la harina y la mantequilla en punto pomada. Incorporamos cuidadosamente la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón.
Mezclamos sin batir hasta obtener una preparación homogénea. La ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo, lo dejamos enfriar.

THERMOMIX

Calentamos el horno a 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 azúcar y emulsionamos unos segundos en velocidad 6. Añadimos la harina de 50 en 50 gramos dando golpes en velocidad 6. Seguidamente incorporamos la mantequilla en punto pomada también en la misma velocidad.
Incorporamos la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón y ponemos unos segundos en velocidad 4. Ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado. Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.
<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5102154>

111.- Cheese Cake

½ kg de queso blanco (marca permitida),
¾ taza de tamaño de té de azúcar,
2 huevos,
3 cdas. de crema, (Esp.: Nata)
Un chorrillo de vainilla,
½ cda de Maizena,
Ralladura de cáscara de limón,
Galletitas permitidas molidas.

Enmantecar un molde de 26 cm., y humedecer las galletitas molidas con un poquito de leche. Ponerlas en la base del molde, luego mezclar bien los ingredientes y echarlos sobre la base de galletitas. Calentar el horno y cocinar alrededor de 40 minutos a fuego bajo, hasta que se dore. Retirar y no desmoldar hasta que esté bien frío.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/cheese-cake/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

112.- Cheesecake

Azúcar 150 g
Bizcochuelos (básico) 2 Discos
Claras 3 Unidades
Esencia de vainilla 1 cdita.
Gelatina sin sabor 15 g
Queso blanco 500 g
Queso crema 500 g

Opcional:

Cacao -
Frutillas - (Esp.: Fresa)
Kiwis -

Hidrate la gelatina con un poco de agua y disuelva sobre baño María.
En un bowl disponga el queso crema, el azúcar y la esencia de vainilla.
Incorpore la gelatina previamente hidratada mezclando rápidamente.
Integre las claras batidas a nieve en forma suave y envolvente.
Disponga una banda de papel acetato sobre los bordes internos de un aro metálico de 20 cm de diámetro.
En la base del aro coloque un disco de bizcochuelo y encima una cantidad de la mezcla de queso blanco.
Repita la operación completando la capacidad del molde.
Lleve a la heladera durante 4 horas a 6 horas antes de servir. Decore con gajos de kiwis y frutillas y espolvoree los bordes con cacao
<http://www.juntossintacc.8k.com/>

113.- Cheesecake

Queso crema 900 gramos
Azúcar 300 gramos
Ralladura de 2 limones
Crema de leche 500 centímetros cúbicos (Esp.: Nata)
Yemas 7
Almidón de maíz 100 gramos
Esencia de vainilla 1 cucharadita
Claras 7
Mermelada de frambuesas y frutillas (Esp.: Fresas) maceradas en almíbar OPCIONAL PARA ACOMPAÑAR
Molde de 22 centímetros de diámetro, enmantecado y espolvoreado con azúcar o moldes individuales.

Mezclar el queso crema con la mitad del azúcar y la ralladura de limón.
Aparte, mezclar la crema de leche con las yemas, la esencia de vainilla y el almidón de maíz. Unir las 2 preparaciones.
Por otro lado, hacer un merengue batiendo las claras con los 150 gramos de azúcar restante. Incorporar el merengue a la mezcla anterior realizando movimientos envolventes.
Verter la preparación de queso en el molde enmantecado y espolvoreado con azúcar (o moldes individuales). Llevar a horno moderado (160º) durante 35 minutos, a baño maría.
Para servir, desmoldar y distribuir sobre la torta la mermelada de frambuesas. Acompañar las porciones con unas frutillas maceradas en almíbar (el almíbar se hace con partes iguales de agua y azúcar).
Del diario Clarín

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

114.- Cheese Cake de Banana

400gr ricotta (Esp.: requesón)
2 bananas (Esp.: Plátano)
6 cucharadas de azúcar
3 sobres de gelatina sin sabor
3 claras
100cc de crema (Esp.: Nata)
Vainilla

Licuar la ricotta, la crema, el azúcar, la vainilla y las bananas en rodajas. Colocar en un bol. Batir las claras a nieve. Disolver la gelatina en agua fría y calentar hasta que se disuelva. Incorporar a las claras en forma de hilo. Mezclar ambos batidos y colocar en un molde en la heladera por 3 horas

115.- Chocobudín La Delfina

3 paquetes de galletitas de chocolate "La Delfina"
200 g. de dulce de leche.
200 g. de crema de leche. (Esp.: Nata)



Desmenuzar con procesadora o palo de amasar un paquete y medio de galletitas y mezclar en un bowl con el dulce de leche y la crema batida a punto chantilly (sin agregar azúcar).

Forrar un molde de budín o tartera chica con papel de aluminio o manteca.

Humedecer el otro paquete y medio de galletitas con almíbar o leche o café y colocar una capa de estas galletitas en el molde y luego una capa de la crema de galletitas procesadas. Repetir la operación hasta completar la tartera.

Llevar a la heladera por lo menos 4 hs. Desmoldar sobre una fuente.

http://www.celico.com.ar/notas/receta_19.html

116.- Compota de Frutas

3, 4 o 5 frutas (puede ser manzana, pera, durazno, ciruela) (Esp.: durazno = melocotón)
6 cucharadas de azúcar
1 clavo de olor
Agua

Pele las frutas y quitar el corazón. Corte en cuatro trozos y vuelva a cortar en dos cada trozo.

Ponga los trozos en una cacerola con agua hasta cubrir y un poco más. Añada el clavo de olor y el azúcar. Caliente y cuando empiece a hervir deje 20 minutos hasta que se pongan tiernas. Si se quedan sin agua ponga más. Sirva Fría.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

117.- Compota de Peras.

Peras peladas (cantidad deseada),
Azúcar o edulcorante a gusto,
Dos clavos de olor.

Colocar las peras en una cacerolita con agua fría y edulcorante. Dejar hervir hasta que estén cocidas.
Servir frías

118.- Conos de Nougat y Salsa de Caramelo

Conos de nougat
Almendras 50 gr.
Avellanas 50 gr.
Azúcar 35 gr.
Claras 2
Crema 200 cc (Esp.: Nata)
Miel 40 gr.
Nueces 50 gr.

Salsa de caramelo

Azúcar 100 gr.
Crema 80 cc (Esp.: Nata)
Duraznos 2

Tostar las frutas secas y picarlas. Cocinar el azúcar con la miel a 121 grados.
Vestirla sobre las claras batidas a nieve, dejar enfriar e incorporar las frutas y la crema batida. Enfriar en moldes cónicos.
Cocinar el azúcar en seco hasta obtener un caramelo, incorporar el mango procesado (hecho puré) y finalmente la crema.

Presentación: En una fuente diseñar lunares de diferentes tamaños con la salsa y desmoldar los conos.

119.- Crema Catalana

Para 4 personas

- 1 litro de leche.
- 200 g de azúcar.
- 30 g de maicena.
- 7 yemas de huevo.
- Una cáscara de limón.
- Una ramita de canela

Se pone la leche a hervir con la mitad del azúcar, la cáscara de limón y la ramita de canela.
-En otro recipiente, se echa el resto del azúcar, la maicena y las yemas y se mezcla bien.
-Cuando hierva la leche, se agrega la mezcla anterior, moviendo bien con una varilla y procurando que no queden grumos.
-Una vez que cuaje y quede una textura de crema, retiramos del fuego.
-Distribuimos en copas o en cazuelitas y las dejamos enfriar.
-Espolvoreamos con azúcar y quemamos la superficie.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1950

120.- Crema de Arroz Integral con Leche de Soja

Porciones 8
4 tazas de arroz integral cocido
½ litro de leche de soja total 500cc.
1 taza de miel total 250cc.
1 taza de coco rallado
½ taza de pasas de uva total 75 gramos
Ralladura de un limón



Poner en un recipiente la leche y la miel, llevar a fuego mediano. Cuando comienza a hervir, agregar el arroz que ha sido previamente cocido y cocinar, 10 minutos más siempre revolviendo. Agregar el coco rallado y las pasas de uva. Continuar cocinando cinco minutos más cuidando de que no se pegue. Retirar del fuego y agregar la ralladura de limón. Mezclar todo muy bien, dejar enfriar y servir.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=86>

121.- Crema de Café.

1 litro de leche
6 huevos
200 g. de azúcar
8 cucharadas de café soluble
4 cucharadas de fécula de maíz
1 corteza de limón
1 rama de canela.

Separar las yemas de huevo de las claras. Pasar el limón con un trapo y cortar la corteza. Reservar un vaso de leche y el resto ponerla a hervir con la corteza del limón y la canela; tener diez minutos. Mientras, mezclar en un bol el vaso de leche con las yemas de huevo, la fécula de maíz y el café soluble. Quitar la vainilla y la corteza de limón a la leche y, todavía muy caliente, añadir a la mezcla; batir constantemente hasta que esté bien ligado. Colocarlo en un cazo, acercar a fuego lento y dejar que hierva sin apenas borbotones, removiendo hasta obtener una crema espesa. Repartir en cuatro recipientes individuales, que se meterán al frigorífico a enfriar durante dos horas.

122.- Crema de Chocolate

Porciones 8
4 yemas
2 cucharadas de azúcar
100 gramos de chocolate para taza cortado en trocitos
1 cucharada de cacao
1 cucharadita de café en polvo instantáneo
1 sobre de gelatina sin sabor
1 taza de leche total 250cc.
1 taza de crema de leche total 250cc (Esp.: Nata)
1 cucharadita de esencia de vainilla
Cerezas confitadas



Poner el chocolate cortado en trozos junto con la leche caliente y dejar allí hasta que éste se derrita. Batir un poco a mano las yemas con el azúcar, incorporarle de a poco el cacao y el café. Agregar la leche caliente con el chocolate y llevar ésta preparación a fuego bajo durante dos minutos. Retirar. Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua fría e incorporar a la preparación anterior. Enfriar bien y agregar la crema de leche algo batida y la esencia de vainilla. Servir en compoteras individuales y enfriar bien durante dos a tres horas. Decorar con crema chantilli y chocolate o a gusto de cada uno.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=105>

123.- Crema de Chocolate Blanco

Chocolate blanco: 75 gr.
Azúcar: 75 gr.
Leche: 200 ml
Crema de leche: 200 ml (Esp.: Nata)
Yema de huevo: 5
Cacao

Cocer la leche, la crema y el chocolate blanco trozado, removiendo continuamente hasta que esté fundido. rabajar las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y añade la preparación de chocolate blanco. Luego, pasar por un colador y cocer a baño maría, sin dejar de remover, hasta que la crema espese ligeramente. Déjala enfriar. Servir espolvoreándola de cacao.

124.- Crema de Chocolate con Leche de Soya

300 cc. Leche de Soya
2 cdas. Maicena
1 yema de huevo
1 huevo
100 grs. de azúcar
150 cc. de oporto
1 cda. Esencia de vainilla
200 grs. chocolate semi amargo

Mezclar la leche de soya con el oporto.
En otra olla poner el huevo, maicena, la yema, el azúcar y mezclar todo muy bien.
Luego incorporar la leche con el oporto, poner la olla al fuego y revolver hasta que hierva.
Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y el chocolate derretido a baño maría.
Se mezcla y se deja enfriar.

http://www.sinqluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=409&busqueda=30/08/2006%20:12:45&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=CREMA%20DE%20CHOCOLATE

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

125.- Crema de Chocolate sin Huevos

Porciones 4

1 taza de leche fría total 250cc.
1 taza de leche caliente total 250cc.
3 cucharadas de fécula (maicena, chuño)
2 cucharadas de cacao amargo
1/2 taza de azúcar total 100 gramos
1 cucharadita de vainilla



Mezclar bien la fécula con el azúcar y agregar revolviendo la leche fría.
Aparte disolver el cacao agregándole de a poco la leche caliente.
Incorporar a la preparación anterior.
Llevar al fuego revolviendo siempre hasta que la crema comienza a espesar y suelte el hervor.
Retirar y agregar la esencia de vainilla.
Servir en compoteras individuales, dejar enfriar y espolvorear la superficie con grageas de chocolate.
<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=312>

126.- Crema de Ciruelas con Canela

Chef: Hna. Bernarda
Azúcar 100 g
Canela en rama 1
Crema chantilly 180 g (Esp.: Nata Montada)
Huevos 4 Unidades
Orejones de ciruelas descarozadas 1 k
Vino tinto 1 Taza



Varios

Cerezas Cantidad necesaria
Crema Chantilly Cantidad necesaria
Frutillas Cantidad necesaria

Coloque en una cacerola las ciruelas junto con el vino y la canela.
Deje cocinar hasta que estén blandas.
Retire y procese.
En un bowl bata los huevos junto con el azúcar.
Incorpore las ciruelas procesadas y mezcle.
Lleve a fuego y mezcle continuamente hasta que este caliente.
Retire, vierta en una fuente amplia y lleve a la heladera durante 1/2 hora.
Una vez frío vierta en un bowl.
Añada la crema chantilly. Mezcle.

Presentación

Sirva en copas o en una fuente y decore con crema chantilly, frutillas y cerezas.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

127.- Crema de Fruta

1 banana,
1 manzana,
500 cc. de leche permitida,
4 cdas. al ras de Maizena,
1 cda. de Kero.

Licuar la fruta con las tres cuartas partes de la leche hervida y tibia. Agregar la Maizena, previamente disuelta en la leche fría restante. Cocinar hasta que espese y hervir 3 minutos. Dejar enfriar y agregar Kero. Servir frío.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/crema-de-frutas/>

128.- Crema de Naranja.

1 1/2 tazas de leche entera.
6 cucharadas de azúcar.
3 cucharadas de maizena.
6 cucharadas de agua.
1 y 1/4 cucharadas de ralladura de corteza de naranja.
2 yemas de huevo.
2/3 tazas de zumo de naranja natural.
1 y 1/2 cucharadas de licor de naranja.
Mermelada de naranja para decorar.

Disolver el azúcar en la leche y llevar al fuego en una cazuela. Disolver también la maizena en agua y cuando la leche empiece a hervir agregarla junto con la ralladura de naranja. Ir removiendo sin parar unos 3 minutos aproximadamente y retirar del fuego. A continuación mezclar la yema con el jugo y, cuando lo anterior haya reposado un poco, agregarlo removiendo enérgicamente. Llevar nuevamente al fuego y dejar que hierva unos minutos sin parar de remover. Retirar del fuego, añadir el licor y mezclar bien. Verter en copas y decorar con mermelada de naranja. Dejar que se enfríe y servir.

129.- Crema de Vainilla con Almidón de Papa

1/2 cda. Almidón de Papa
1 taza de leche
1/4 taza de azúcar
2 yemas de huevo
1 cdita. Esencia de vainilla.

Calentar la leche con el azúcar.

Mezclar en un bol las yemas con el almidón de papa, hasta que quede una crema.

Cuando la leche suelte el hervor, sacar del fuego y vaciar la mitad de la leche a la mezcla de yemas.

Batir enérgicamente y agregarla al resto de la leche.

Volver a poner a fuego bajo durante 3 minutos.

Sacar del fuego y agregar la esencia de vainilla.

Cambiar a otra fuente para evitar que las yemas se sigan cociendo.

http://www.sin gluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=140&busqueda=30/08/2006%20:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=CREMA%20DE%20VAINILLA%20-%20SIN%20GLUTEN

130.- Crema de Vainilla con Crocante de Almendras

Porciones 4

30 gramos de manteca (Esp.: mantequilla en España)
1/2 taza de azúcar total 100 gramos
50 gramos de almendras picadas
1 caja de postre de crema de vainilla de 4 porciones
1 cucharada de licor de naranja (Opcional)

Untar con manteca un mármol.

Poner en una cacerola chica la manteca y llevar al fuego hasta que se derrita.

Agregar el azúcar y continuar revolviendo a fuego suave hasta que el azúcar se derrita y tome un color dorado.

Agregar rápidamente las almendras picadas, girar la cacerola para que la fruta se distribuya y volcar sobre el mármol.

Dejarlo enfriar y luego picarlo con un cuchillo de hoja ancha.

Aparte preparar la crema de vainilla de acuerdo a las indicaciones.

Una vez pronta agregarle el licor y dejarla que se enfríe un poco pero no del todo.

Distribuir la crema en cuatro copas y llevarlas a la heladera hasta que se enfríe bien.

En el momento de servir espolvorear con el crocante triturado.

131.- Crema de Vainilla con Harina de Maíz

2 cdas. Harina de Maíz
500 cc. de leche
25 grs. azúcar flor
2 yemas de huevo
2 cditas. Esencia de vainilla

Calentar la leche con la mitad de la azúcar.

Mezclar la harina de maíz, las yemas y el resto de la azúcar con un poco de leche fría.

Cuando la leche suelte el hervor, la mitad de esta leche agregarla a la mezcla de harina de maíz, revolver bien y esta mezcla agregarla a la leche restante.

Calentar a fuego lento hasta que espese.

Después retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=263&busqueda=30/08/2006%20:14:03&tip=Harina%20de%20Maíz&tip2=CREMA%20DE%20VAINILLA%20CON%20HAR.%20MAIZ%20-%20SIN%20GLUTEN

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

132.- Crema Helada de Frutas

Porciones 10

- 1 caja de gelatina de naranjas de 4 porciones (o caja chica)
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de frutillas
- 1 lata de leche condensada 300cc
- 1 taza de crema de leche o nata total 250cc
- 1 taza de grana de chocolate.

Poner el contenido de la caja de gelatina en un bol, agregar poco a poco el agua hirviendo revolviendo con un batidor para que se disuelva perfectamente.

Dejar entibiar.

Agregar la frutilla previamente bien lavada y cortada en trozos pequeños y la leche condensada.

Aparte batir la crema doble hasta que esté bien espesa y una vez fría la preparación anterior incorporar la mitad de ella.

Volcar en compoteras individuales y llevar a la heladera para que se solidifique la crema.

Decorar la parte superior con la crema restante salpicando al final con la grana de chocolate.

Este postre se sirve bien frío.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=39>

133.- Crema Helada de Nuez

Porciones 10

- 1/2kg de ricota
- 8 cucharadas de azúcar impalpable (glas, pulverizada)
- 100 gramos de nueces molidas total 1 taza medida
- 4 cucharadas de coñac
- 1 taza de crema doble total 250cc. (Esp.: Nata)
- 3 claras
- 3 cucharadas de azúcar



Pasar por la procesadora la ricota, agregarle el azúcar impalpable hasta formar una crema.

Incorporar las nueces y el coñac.

Batir la crema doble sin azúcar hasta que esté bien espesa y agregárselo a la preparación anterior.

Aparte batir las claras a nieve con 3 cucharadas de azúcar hasta formar un merengue bien firme.

Incorporar la crema a las claras en forma envolvente.

Llevar a enfriar en heladera para luego servir bien frío en copas apropiadas acompañadas con amarettis.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=32>

134.- Crema Volteada

- 1 litro de leche
- 7 yemas
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de azúcar para acaramelar el molde.

Mezclar el azúcar con los tres huevos, sin que salga espuma, hasta que el azúcar se disuelva, añadirle las yemas y seguir mezclando, agregar la leche y la esencia de vainilla. Colocar la mezcla en un molde acaramelado y ponerlo en baño maría en horno moderado hasta que cuaje. Dejarlo enfriar para desmoldarlo, servirlo frío.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

135.- Crème Brulée

Leche 1 litro
Crema de leche 1 litro (Esp.: nata)
Yemas 16
Esencia de vainilla 1 cucharadita
Azúcar 160 gramos
Azúcar rubia 12 cucharadas.

Mezclar la leche con la crema de leche, las yemas, la esencia de vainilla y el azúcar común. Pasar la preparación por un colador fino y distribuirla en 12 cazuelitas de 8 centímetros de diámetro (con bordes de 3 centímetros de alto). La preparación debe llegar casi hasta el borde. Llevar las cazuelitas al horno, a temperatura baja (130°), en baño maría y cocinar 2 horas. Retirar las cazuelas del horno y, una vez frías, distribuir sobre cada una 1 cucharada de azúcar rubia, esparciéndola bien sobre la superficie. Finalmente, caramelizar el azúcar con un soplete o llevarlas al grill del horno 2 minutos para obtener una capa superior doradita y crocante
Del diario Clarín

136.- Crème Brulée

Gentileza Buenos Aires Natural Chef
200 g Azúcar (de ser posible orgánica)
500 cm³ Leche de soja sin sabor
1 cucharadita rasa Cúrcuma
1 cucharada panzona Almidón de maíz
1 cucharada Esencia de vainilla natural
1/2 Manzana roja rallada
100 cm³ Tofu dulce

Colocar en una cacerola la manzana rallada (puré) junto con la leche de soja, cúrcuma, 1/2 cucharada de esencia de vainilla y el azúcar. Mezclar bien con batidor de alambre.

Llevar al fuego y revolver constantemente hasta que la preparación hierva, se espese y forme una crema lisa (unos 8 minutos). Si no es así, procesar con procesadora de mano. Retirar del fuego y agregar la otra media cucharada de esencia de vainilla. Unir esta crema con el tofu dulce y mezclar muy bien.

Armado Del Plato

Distribuir la crema final en cazuelas no muy grandes (cazuelas para crème brulée) y enfriar bien. Antes de servir espolvorear la superficie de cada crema con un poco de azúcar orgánica integral y quemar con plancha o mechero para caramelizar el azúcar. Colocar la cazuela en el centro de un plato grande y decorar con alguna fruta o menta. Tofu dulce: procesar un poco de tofu con azúcar y esencia de vainilla hasta saborizar. Agregar agua para darle una textura de crema recién salida del envase. Utilizar.

http://www.celico.com.ar/notas/receta_5.html



137.- Crumble

150 g PREMEZCLA
120 G Fécula De maíz
90 g de manteca a temperatura ambiente (Esp.: Mantequilla)
130 g de azúcar (blanca, negra o mezclada)
1 kg de manzanas
Azúcar
Cáscara de limón.

Prepare una compota con las manzanas, el azúcar, la cascarita de limón y muy poco agua para que quede una compota bien sequita. Ponga en un recipiente que puede ir al horno. Con la premezcla, fécula y azúcar prepare – restregando entre las manos – un granulado. Cubra con el mismo las manzanas y lleve a horno caliente para dorar. Es un postre inglés delicioso. Se puede servir tibio, acompañado de crema de leche apenas batida. Si tiene una ocasión muy especial y quiere gastar un poco más, use en lugar de 120 g de fécula sólo 100 g y agregue 50 g de almendras molidas.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

138.- Cuadraditos de Cereal

1 lata de leche condensada
150gr. de chocolate en barra
1 paquete de cereales

Poner a fuego mínimo la leche condensada con el chocolate hasta que se derrita

Agregar los cereales

Colocar sobre una placa rectangular de 1cm de alto

Llevar a la heladera y cuando esté frío, cortar cuadraditos

http://www.celico.com.ar/notas/receta_23.html

139.- Dátiles Rellenos de Manjar

1 bandeja de dátiles,
1 bote de leche condensada,
1/4 de nueces,
Azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)

Se cuece el bote de leche en agua durante 1 hora en la olla a presión (manjar), una vez hecho y frío se mezcla con las nueces molidas, se abre el datil con cuidado que no se rompa se quita el hueso y se rellenan con la mezcla, se rebozan en el azúcar glass.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

140.- Cuajada Casera

- 1 litro de leche de oveja.
- ½ varita de canela (opcional).
- 12 gotas de cuajo (de farmacia).

-Poner un cazo al fuego y calentar la leche con la varita de canela a fuego fuerte. .
-Una vez rompa a hervir, retirarla del fuego rápidamente y dejarla enfriar hasta que esté a temperatura ambiente (aprox. 30°). .
-Después, retirar la varita de canela. .
-A continuación, echar 3 gotas de cuajo en cada una de las 4 terrinas de barro de los comensales e incorporar la leche, removiendo constantemente. .
-Dejar reposar el preparado en un lugar fresco o en el frigorífico, sin mover las terrinas hasta que haya cuajado del todo. .
-Servir a la mesa en la misma terrina, acompañada de azúcar o miel. .
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=35

141.- Delicias de Manzanas

- 1/2 Kg. de manzanas,
- 1 y 1/2 tazas de azúcar,
- 3 cdas. de maicena,
- 3 cdas. de leche,
- 1 cda. De manteca,
- 6 huevos,
- 1 cdita. de canela.

Pelar y cortar las manzanas en cubos pequeños, y cocinarlas en una cacerola junto con el azúcar. Hacer un puré, agregar la maicena, diluida en la leche, y la manteca. Cocinar 4 minutos hasta que espese, retirar y dejar enfriar. Incorporar los huevos batidos y la canela; integrar todo. Colocar en una budinera acaramelada. Hornear a baño maría hasta que esté cocido. Desmoldar cuando esté frío. Servir bien frío. Comentario: 1 porción aporta 290 calorías, 55 grs. de hidratos de carbono, 5 grs. de proteínas, 5 grs. de grasas, vitamina A y E, fósforo, potasio, magnesio y fibra. Es ideal para acompañar con un copo de crema de leche batida.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/13/>

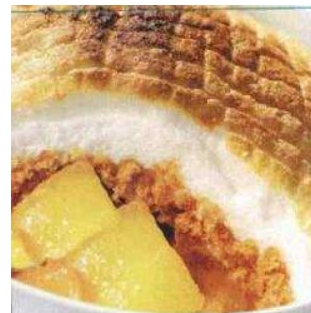
RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

142.- Duraznos Nevados

Chef: Hna. Bernarda
Duraznos en almíbar 1 Lata (Esp.: Melocotones)

Crema de vainilla
Azúcar 125 g
Esencia de vainilla 1 cdita.
Fécula de maíz 2 cdas.
Leche 1 L
Leche fría 3 cdas.
Yemas 3 Unidades



Merengue cocido

Azúcar 6 cdas.
Claras 4 Unidades

Varios

Cerezas 100 g

- Corte los duraznos en gajos finos. Reserve.

Crema de vainilla

- En una olla ponga a hervir la leche junto con la esencia de vainilla.
- En un bowl coloque las yemas, el azúcar, la leche fría y la fécula de maíz. Mezcle bien.
- Vierta de a poco la leche caliente en la preparación mientras sigue batiendo y luego coloque sobre el fuego y revuelva hasta que suelte el primer hervor. Retire y deje enfriar.

Merengue cocido

- En un recipiente bata las claras de huevo a punto nieve, luego incorpore el azúcar a mitad del procedimiento y siga batiendo.
- Lleve el merengue al Baño María y continúe batiendo hasta que quede un merengue bien firme.

Armado

- En una fuente para horno ponga en la base la crema de vainilla, luego los duraznos y por último coloque el merengue en una manga y decore la parte superior con el mismo.

Presentación
Sirva en una fuente y decore con las cerezas.

143.- Coca de Yogur

La utilizo tambien para tartas añadiéndoles chocolate, está muy buena y a los niños les encanta. Te digo la receta por si te interesa, se toma la medida del vaso del yogur:

1 yogur

1 vaso yogur de aceite

2 vasos yogur de azúcar

3 vasos de yogur de harina (yo uso la de Adpan)

3 huevos

1 sobre de soda (esos que son uno azul y uno blanco, creo que se llama así, uno de cada) (Arg.: Ver receta en Tips)

Se bate todo y al horno +/- 20 min. a 180°C

Si lo quieres hacer de chocolate puedes deshacer chocolate (yo uso valor) en un poco de leche, añadir nata y cuando esté deshecho se lo pones a la mezcla y le das unas vueltas, luego al horno. Con lo que te sobre de chocolate puedes cubrirlo y meterlo a la nevera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2578401>

144.- Eistorte Mit Erdbeeren

(BASE DE MERENGUE CON UN SUAVE RELLENO DE YOGURT, QUESO Y LICUADO DE FRUTILLAS)

Base:

1 disco de merengue de 26 cm de diámetro.

Relleno:

200 gr de queso crema,

500 cc de yogurt,

750 cc de crema de leche,

2 cucharadas de jugo de limón,

2 cucharadas de ralladura de limón,

280 gr de azúcar,

45 gr de gelatina,

500 gr de frutillas frescas.

Para su terminación:

300 gr de chantilly, (Esp.: Nata Montada)

15 frutillas grandes.

Previamente colocamos el disco de merengue dentro del aro 26 cm de diámetro.

Vierta el yogurt en bol, junto con el jugo y la ralladura de limón acompañando con él queso. Batimos la crema doble con unas gotitas de limón. Diluimos la gelatina.

Incorporamos a la primera preparación, seguimos con la crema doble con movimientos envolventes.

Colocamos las tres cuartas partes en el molde anteriormente reservado, llevamos al freezer.

Licua las frutillas y las incorporamos al restante de la preparación.

Está última parte es la que colocamos por encima de la anterior. Llevamos a freezer durante 2 a 3 hs aproximadamente.

Retiramos durante 5 minutos para lograr que el aro se desprenda con facilidad. Con una espátula colocamos en bandeja. Mientras batimos el chantilly y tenemos previamente las frutillas restantes limpias. Colocamos en manga realizando rulos solamente en su contorno, luego fileteamos las frutillas simultáneamente, le damos un brillo sutil con gelatina.

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

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

145.- Empanadillas de Membrillo

200 grs. de fécula de maíz (Maizena)
90 grs. de harina de arroz
4 cucharaditas de levadura
3 cucharadas de azúcar
100 grs. de mantequilla
1 huevo
1/2 taza de leche
Dulce de membrillo
1 cucharada sopera de chuño (cocer 100 c/c. de agua y una cucharada de fécula de mandioca hasta lograr una masa transparente).

Cernir las harinas con la levadura, mezclar con el azúcar, incorporar la mantequilla y desgranarla. Añadir el huevo e ir agregando la leche hasta formar una masa lisa y el chuño. Dejar reposar 10 minutos. Estirar, recortar tapas. Colocar en el centro el dulce (desmenuzado con el tenedor y un chorrillo de agua. unir la masa sin mojar los borde, pintar con huevo batido o leche y espolvorearlas con azúcar.
Cocinar en horno moderado durante 20 a 30 minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

146.- Espuma de Chocolate

Porciones 6
¾ taza de cocoa
50 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla)
1 taza de dulce de leche
½ taza de nueces picadas total 50 gramos
1 cucharada de coñac
3 yemas
3 claras
3 cucharadas de azúcar
100 gramos de amarettis (Opcional)



Primero ponemos en un tazón la cocoa, el dulce de leche y la manteca blanda. Llevamos a fuego suave y con mucho cuidado vamos revolviendo con palita de madera hasta que esté todo integrado.

Retiramos enseguida.

Dejamos enfriar un poco e incorporamos las nueces picadas, el coñac y las yemas algo batidas.

Aparte batir con batidora las 3 claras a nieve junto con el azúcar y una vez pronto el merengue, incorporar a la preparación anterior suavemente.

Servir en copas apropiadas con amarettis deshechos.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=17>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

147.- Espuma de Chocolate

Chef: Hna. Bernarda

Azúcar impalpable 6 cdas. (Esp.: Azúcar Glass)
Chocolate 2 cdas.
Chocolate amargo 1 cdas.
Claras 4 Unidades
Crema chantilly 180 g (Esp.: Nata Montada)

Varios
Chocolate picado 100 g
Crema chantilly - (Esp.: Nata Montada)



Bata las claras a nieve junto con el azúcar impalpable.
Añada el chocolate amargo, el chocolate dulce, la crema chantilly y mezcle con mucho cuidado con movimientos envolventes.
Sirva en copas individuales y refrigere tapada con papel film.
Decore con chocolate picado, crema chantilly, hojas de menta y sirva bien fría.

148.- Espuma de Mandarinas

250 cc. de jugo de mandarinas,
Ralladura de una mandarina,
1/2 sobre de gelatina sin sabor,
3 claras,
1 cda. de maicena,
Edulcorante a gusto.

Hervir el jugo de mandarinas, agregar la maicena, previamente disuelta en agua fría; disolverla a baño maría. Incorporar las claras batidas a nieve, junto con el edulcorante y la ralladura de mandarina; mezclar con movimientos envolventes. Servir frío en copas o compoteras.
Comentario: Una porción aporta 90 calorías, 18 grs. de hidratos de carbono, 5 grs. de proteínas, fibra, vitamina A, C, magnesio, potasio, no contiene grasas y aporta muy pocas calorías, por lo tanto puede ser consumido por aquellas personas que deseen bajar de peso.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/14/>

149.- Espuma de Manzanas

200 grs. de manzanas cocidas,
2 claras,
50 grs. de azúcar,
1 cdita. de jugo de limón.

Pisar las manzanas cocidas hasta formar un puré. Batir las claras a punto nieve, junto con el azúcar. Agregar las frutas y el jugo de limón con movimientos envolventes. Servir enseguida.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/espuma-de-manzana/>

150.- Espuma de Manzana

- 750g. de manzanas
- 150g. de azúcar
- 4 yemas
- 1 copa de coñac
- 1 limón
- 1 paquete de gelatina de limón

Quita el corazón de las manzanas y córtalas a trozos con la piel. Ponlas en una cazuela, échales 50 g de azúcar por encima, Cubrelas con un vasito de agua y añade el zumo de limón y un trozo de corteza del limón.

Ponlas a cocer dándoles removiéndolas. Mientras tanto bate las yemas con el resto del azúcar, hasta que estén esponjosas.

Cuando las manzanas empiecen a deshacerse pásalas por la batidora. Disuelve la gelatina en un poco de agua hirviendo y añade el puré de manzanas, y haz que se junten removiéndolo con un tenedor de palo.

Cuando la mezcla esta tibia añade las yemas y el coñac. Echarlo en un molde untado de coñac y dejar reposar en la nevera por lo menos 4 horas."

151.- Fantasías de Arroz con Chocolate y Melocotón

- Un arroz con leche para 4 personas.
- 1 bote de melocotón en almíbar. (Arg.: Durazno en almíbar)
- 1 terrina de queso fresco Mascarpone.
- Cobertura de chocolate.
- 1 bote de mermelada de melocotón. (Arg.: Mermelada de durazno)

-Añadir queso fresco y melocotón en daditos al arroz con leche y dejar enfriar.

-Con la pasta resultante formar bolas, ayudados con dos cucharas, decorar con el chocolate fundido al baño maría y cubrir con la mermelada de melocotón.

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=36

152.- Flan

- 500 ml de leche.
- 5 huevos.
- 150 g de azúcar.

Para el caramelo:.

- 60 g de azúcar.
- 1 cucharada de zumo de limón.
- 2 cucharadas de agua.

-Poner el azúcar con el agua y el zumo de limón en un molde para flan.

-Conectar el microondas 5 minutos al 100%.

-Cubrir todo el fondo y enfriar.

-Batir la leche con los huevos y el azúcar.

-Colar sobre el molde caramelizado y meter al microondas 2 minutos al 100% y 8 minutos al 50%.

-Refrigerar y desmoldar.

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=37

153.- Flan de Almendras

- ½ l. de leche
 - 200 grs. de azúcar
 - 100 grs. de almendra molida
 - 4 huevos medianos
 - Rallar la piel de un limón
-
- En una tartera se ponen 3 cucharadas de azúcar y lo quemamos a fuego lento (con dos o tres gotitas de agua)
 - Mezclar un vaso de leche y el azúcar (si ponemos primero la leche al fuego se deshace mejor)
 - Se baten los 4 huevos y se mezclan luego con la almendra molida y la leche restante
 - En la tartera ponemos ya todos los ingredientes mezclados
 - Ponerla al Baño María (poner la tartera dentro de un recipiente con agua que cubra hasta mitad de la tartera) durante 45 minutos.

Para saber si ya está al punto podemos pinchar el flan con un alfiler. Si sale limpio es que ya está. También podemos utilizar leche vegetal de soja (soya) o de arroz en vez de la de vaca y azúcar moreno o panela en lugar de azúcar blanca.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3183214>

154.- Flan de Banana.

750 grs. de banana picada,
Jugo de limón abundante,
1/4 lt. de agua,
3 huevos,
1 lata de leche condensada,
4 ctas. de vainilla,
Azúcar.

Picar las bananas y rociarlas con abundante jugo de limón. Ponerlas en la licuadora con el agua y licuar. En un bol batir los huevos ligeramente con dos tenedores. Agregar la leche condensada y la vainilla. Por último, las bananas. Verter en molde de budín inglés de 24 cm., previamente acaramelado. Cocinar a Baño María (asadera con agua ya caliente) en horno moderado de 50 a 60'. Está pronto cuando el cuchillo sale limpio. Servir frío con salsa de dulce de leche caliente (dulce de leche diluido con un poquito de leche) o crema chantilly.

155.- Flan de Calabaza

(Para 8 personas)
1 vaso de agua
1 vaso de azúcar
1 kilo de calabaza (Arg.: Zapallo)
1 ramita de canela
1 litro de leche
4 cucharadas de maicena
Cucharadita de sal

Se hierve la leche con la canela. La calabaza se trocea y se pone a hervir con la sal y el agua. Cuando esté blanda y sin líquido, se pasa por el pasapuré. Se liga con la leche. Se le añade la maizena disuelta en un poco de leche fría o de agua. Se pone de nuevo al fuego con el azúcar, removiendo constantemente hasta que espese. Se aromatiza con una cucharada de vainilla. Se hace un caramelo con las seis cucharadas de azúcar y se unta un molde de cristal.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

156.- Flan de Calabaza

400 gr. Calabaza hervida
150 cc Agua
1 cucharada sopera Almidón de maíz.
1 lata Leche Condensada
4 Huevos
Esencia de vainilla a gusto.

Optativo:
Ralladura y/o jugo de ½ naranja.
Caramelo para el recipiente
Ralladura de naranja para decorar

Molde savarin: capacidad 1 litro.
Los pones en el savarin en el horno y esta hecho cuando lo pinchas o introducís un tenedor o cuchillo y esta firme.
Se puede acaramelar el molde o no según tu gusto.
Quedo muy rico con caramelo.
Y sin caramelo permite comerlo como entrada agridulce frío con carne de aves o vacuna cocida fría
Servir frío como entrada agridulce o postre.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/2052>

157.- Flan de Calabaza y Leche de Coco

10 Porciones
1 taza azúcar para el caramelo
¼ taza agua para el caramelo
225 gr. queso crema
½ taza azúcar
4 huevos
2 cdas. Maicena
2 tazas calabaza hervida y majada
1 cda. extracto de vainilla
1 taza leche de coco
½ taza leche fresca



Calienta el horno a 350 grados. Prepara un molde con baño de agua y coloca el flan dentro del molde.
En una taza resistente al microondas mezcla el azúcar con el agua y cocina en el microondas a temperatura máxima (high) por 5 a 7 minutos.
Echa el caramelo un molde.
En el procesador de alimentos mezcla el queso crema, azúcar y añade los huevos uno a uno.
Añade la maicena, calabaza, extracto de vainilla, leche y mezcla hasta unir.
Echa la mezcla en el molde acaramelado. Hornea por 1 hora.
Deja enfriar y coloca en el refrigerador hasta el momento de servir.

158.- Flan de Café

800 cc. de leche,
400 cc. de agua,
10 huevos,
5 grs. de café soluble,
Edulcorante a gusto,
100 grs. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Batir los huevos y agregarles la esencia. Disolver en la leche, el café y el edulcorante; mezclar e incorporar a la preparación anterior. Verter la preparación en un molde previamente enmantecado. Cocinar a baño maría. Servir frío, con un copo de crema de leche batida.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-cafe/>

159.- Flan de Chocolate

750cc de leche
200gr de chocolate cobertura amargo
8 Huevos
8 cucharadas de azúcar
Vainilla, Azúcar para caramelo

Colocar cinco cucharadas de azúcar en una flanera y agregar un poco de agua. Llevar a fuego y hacer un caramelo rubio. Enfriar. Colocar la leche a hervir en una olla. Una vez que hierva, agregar el chocolate rallado y mezclar para que se disuelva. En un bol colocar los huevos y batirlos junto con el azúcar. Volcar la leche con el chocolate sobre los huevos y mezclar bien. Cocinar en horno medio a baño maría por aproximadamente 45 minutos. Para saber que esta listo introducirle un cuchillo y si sale limpio ¡ya está!

160.- Flan de Chocolate

3 Huevos,
½ litro Leche,
2 cucharadas de azúcar,
80 gr Cacao en polvo



Calentar la leche dentro del microondas durante 2 o 3 minutos en un recipiente para el microondas. Incorporar el cacao en polvo y disolver bien. Batir los huevos en un recipiente hondo. Añadir el azúcar y mezclar bien. Incorporar a esta mezcla el cacao con leche. Verter en una flanera o tuper, dejar cocer en el microondas a punto de descongelación (50%), durante 12 o 13 minutos. Retirar y dejar enfriar. Conservar en el refrigerador. Desmoldar sobre una fuente Servir.

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104176.html>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

161.- Flan de Chocolate (Microondas)

Facilísimo

1 tazón de leche (yo puse aprox 400cc)
Media tableta de chocolate (usé valor con leche)
3 huevos
3 cucharadas de azúcar

Deshacemos el chocolate en la leche a fuego medio. Batimos muy bien los huevos con el azúcar. Cuando la leche con el chocolate está templado, lo mezclamos con los huevos batidos con el azúcar. Repartimos en moldes o en un sólo molde apto para microondas lo tapamos con film transparente agujereándolo. 8 minutos 600w aproximadamente Nota, para que no desborde, no llenéis los moldes a tope.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4887995>

162.- Flan de Coco.

Batir 3 o 4 huevos, a mano, no demasiado, con 8 cucharadas de azúcar, agregar 200 gr. de coco y 1 litro de leche fría. Si les gusta un poco de vainilla. Acaramelar una budinera y volcar la preparación. Colocar en micro hondas a máxima potencia durante 20 a 25 minutos. Cuando el coco, que queda para arriba esté seco, sacarlo. Enfriar, desmoldar. Se puede freezar en la budinera, al aire (sin envolver) o desmoldado. yo no lo envuelvo lo descongelo horas antes de servirlo

163.- Flan de Dulce de Leche

6 huevos
1 yema
1 Kg. dulce de leche

Mezclar todos los ingredientes en un bol. Colocar la mezcla en una budinera acaramelada o en budineras individuales. Cocinar a Baño de María en horno bajo entre 50' a 60'. Debe quedar blando pero con la consistencia suficiente como para poder desmoldarlo sin que se rompa. Una vez frío, decorar con crema chantilli y nueces picadas.

164.- Flan de Durazno

8 porciones
¾ taza azúcar
1 taza de duraznos licuados en conserva (Esp.: Melocotones)
3 huevos
1 lata grande de LECHE CONDENSADA
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 tazas de LECHE EVAPORADA
Duraznos rebanados para decorar

Derretir el azúcar granulada a fuego suave y bañar con ese caramelo un molde. Batir los huevos y añadir la LECHE CONDENSADA, los duraznos licuados, la vainilla y la LECHE EVAPORADA, mezclar bien y verter en el molde acaramelado. Llevar a horno de 175 C (350 F) a baño María por 1 ½ horas. Dejar enfriar en el horno. Luego desmolde y servir decorado con duraznos.

165.- Flan de Fécula de Mandioca

2 tasas de leche
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharadas al ras de fécula de mandioca
5 yemas
5 claras batidas a nieve

Colocar 1 1/2 taza de leche en una cacerola con las 3 cucharadas de azúcar, hasta que rompa el hervor y agregarle la leche restante, agregar las 2 cucharadas de fécula y revolver continuamente hasta espesar y retirar del fuego.

En una fuente profunda se baten las yemas y se agrega de a poco la preparación anterior, la vainilla y por último las claras batidas a nieve. Verter todo en una budinera acaramelada y llevar al horno y cocinar a baño maría mas o menos 1 hora

<http://www.almidoneradiesel.com.ar/index.php?pagina=recetas2>

166.- Flanes de Melocotón

6 mitades de melocotón al natural (Arg.: Durazno)
2 cucharadas de almíbar
4 cucharadas de fécula de maíz al ras (Maizena)
1 cucharada de azúcar
Caramelo liquido.

Triturar los melocotones, añadir el almíbar, el azúcar y la fécula de maíz disuelta en una cucharada de agua fría. Mezclar bien, llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Colocar en moldecitos individuales acaramelados. Dejar enfriar, desmoldar y servir con crema chantilly.

VARIANTE:

Estos flanes se pueden preparar con 3 manzanas hechas puré con 3 cucharadas de azúcar. En caso de no poder usar nata montada, un sustituto rico es la crema preparada con 200 grs. de ricotta (requesón), 4 cucharadas de leche descremada, 2 cucharaditas de esencia de vainilla y 1 cucharada de azúcar, batiendo los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. También se puede utilizar queso crema (tipo petit suisse o Philadelphia).

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

167.- Flan de Leche Condensada

6 personas:
1 lata de leche condensada,
6 huevos (claras y yemas),
Vainilla al gusto,
1 lata de agua (usar la medida de la lata de leche).

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora. Vierta la mezcla en un molde de caramelo y hornéelo en baño de María de 25 a 30 minutos a 350 grados. Déjelo enfriar y disfrútelo



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

168.- Flan de Leche Condensada

Una lata de leche condensada (370g).
3 huevos.
750ml de leche entera.
2 cucharadas de azúcar.
Una cucharada de agua.

Se baten los huevos y se añade la leche condensada y la leche entera.
Se prepara en una flanera un caramelo con el agua y el azúcar, y se deja enfriar.
Se vierte la mezcla en el molde caramelizado y se pone en el horno al baño María durante 30 minutos.
Se comprueba con una aguja si está hecho, ésta debe salir limpia.
Se deja enfriar y se desmolda.
A la mezcla de ingredientes se le puede añadir coco, durazno en almíbar, macedonia de frutas.
<http://www.juntossintacc.8k.com/>

169.- Flan de Leche de Soja

1/2 lt. Leche de Soya
4 huevos
1/2 taza azúcar
1 cda. de esencia de vainilla

Mezclar la leche con los huevos, azúcar y vainilla.
Acaramelar un molde y verter la mezcla.
Poner a baño María hasta que cuaje.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=423&busqueda=30/08/2006%202:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=FLAN%20DE%20LECHE

170.- Flan de Leche con Quinoa

1 ½ taza de Quinoa Lavada
½ litro de leche
¾ taza de azúcar
1 taza de manjar (Dulce de Leche)
5 huevos
Azúcar para caramelo

Batir los huevos con el azúcar.
Agregar la leche, manjar y quinoa.
Acaramelar un molde y poner a baño María, hasta que la leche esté cuajada.
http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=150&busqueda=30/08/2006%202:34:29&tip=Quinoa%20Lavada&tip2=FLAN%20DE%20LECHE%20CON%20QUINOA

171.- Flan de Maizena

5 cdas. al ras de Maizena,
½ litro de leche,
¼ taza de azúcar,
2 yemas,
1cdita. de esencia de vainilla.

Disolver la Maizena en un poco de leche. Colocar en un tazón enlozado el resto de la leche con el azúcar y llevar al fuego fuerte hasta que hierva. Reducir el fuego a mínimo, agregar de a poco la Maizena disuelta y revolver continuamente durante 2 minutos. Retirar, entibiar un poco y añadir las yemas apenas batidas, mezclando muy bien. Llevar a fuego suave y cocinar 3 minutos, revolviendo siempre. Retirar, agregar la esencia y mezclar. Colocar en una budinera acaramelada o en pequeños moldes individuales. Dejar enfriar, poner en la heladera, y desmoldar.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-maizena/>

172.- Flan de Melocotón o Duraznos

1 huevo
1 melocotón mediano (Arg.: Durazno)
1 cucharada de postre de caramelo líquido
(o lo podemos preparar, colocando al fuego 60 gramos de azúcar en una cazuelita pequeña y lo dejamos que se disuelva, y logre el color caramelo)
1 dl de leche semidesnatada (si estas a dieta)
Edulcorante líquido a gusto (si sigues a dieta) sino puedes ponerle 2 o 3 cucharadas de azúcar.

Pelar el melocotón, y reducirlo a puré, con el azúcar o con el edulcorante.

Batir el huevo con un poco de azúcar o edulcorante y la leche.

Unir al puré de melocotón.

Cuando este todo bien mezclado llenar una o dos flaneras de metal o cristal, (moldes individuales)

En el fondo de los moldes colocarás el caramelo y luego el flan.

Cocinar en horno suave aproximadamente durante 20 a 25 minutos en 180°C

También si lo pones en las de cristal lo puedes cocer en el microondas, que en 5 minutos estarán listos.

Según la potencia del microondas, deberías colocarlos durante 3 minutos a una potencia mediana, y luego en la máxima dos o tres minutos más.

Cuando estén completamente listos, (te darás cuenta, porque 1º o se separa de los bordes del molde, o 2º por que lo puedes pinchar y de esa forma si sale seco sabrás que esta listo.

Desmoldar, y que quede caramelo líquido en el plato en el que los has desmoldado, si quedara pegado en el molde, echarle unas gotas de agua y dejar calentar a baño María o en el microondas durante un ratito apenas, luego volcar sobre los flancitos.

Puedes acompañar este exquisito flan con frutos rojos y una cucharada de yoghurt sin llegar a ser una nata montada, o con trocitos de gelatina de colores cortada en daditos.

NOTA: También se puede hacer este flancito con otros sabores peras, albaricoques, frambuesas, frutos del bosque etc.,

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

173.- Flan de Naranja

500 cc. de jugo de naranja,
Jugo de 1 limón,
200 grs. de azúcar,
2 cdas. bien colmadas de Maizena.



Hervir en una cacerolita el jugo exprimido de naranja y limón, junto con el azúcar. Agregar la Maizena, disuelta en 6 cdas. de agua fría. Revolver con cuchara de madera y cocinar 2 minutos después de que hierva. Colocar en una flanera mojada y dejar enfriar en la heladera 2 o 3 horas. Desmoldar y adornar con gajos de naranja.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/flan-de-naranja/>

174.- Flan de Naranja

½ lata de leche condensada.
½ lata de crema de leche.
75 gramos de queso crema.
½ vaso de jugo de naranja colado sin semillas.
10 gramos de gelatina sin sabor disuelta en un poco de agua.

Mezcle la leche condensada, la crema de leche y el queso crema muy bien. Luego agregue el jugo de naranja y la gelatina sin sabor disuelta en agua. Mezcle todo muy bien. Vacíe la mezcla en un molde caramelizado, lleve a refrigeración por espacio de tres horas o la víspera. Desmolde, decore al gusto y sirva.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=10

175.- Flan de Naranja

- 1/2 litro de jugo de naranja.
- jugo de 1 limón.
- 200 gr. de azúcar- 2 cucharadas bien colmadas de Maizena.

Hervir en un cazo el jugo exprimido de naranja y limón, junto con el azúcar. Agregar la Maizena ,disuelta en 6 cdas. de agua fría. Revolver con cuchara de madera y cocinar 2 minutos después de que hierva. Colocar en una flanera mojada y dejar enfriar en la heladera 2 o 3 horas. Desmoldar y adornar con gajos de naranja.

<http://recetas-celiacos.blogspot.com//>

176.- Flan de Peras con Salsa de Dulce de Leche

Salsa de dulce de leche:

250 g de dulce de leche
1/2 taza de leche

Caramelo:

120 g de azúcar
1/4 taza de agua

Flan:

1 lata de Leche Condensada
400 cc de Leche en polvo preparada
5 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 lata de peras en almíbar

Colocar el azúcar y el agua en una cacerolita. Cocinar hasta obtener un caramelo dorado y acaramelar un molde acanalado para flan.

En un bol mezclar la lata de Leche Condensada con la Leche preparada, agregar los huevos, la esencia de vainilla, la mitad de las peras, previamente escurridas y procesadas, y la otra mitad cortadas en trocitos. Verter la preparación sobre el molde acaramelado, y hornear a temperatura entre media y baja, a baño María, durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente. Si al introducir un cuchillo, éste sale limpio, el flan estará listo. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

177.- Flan de Yogurt

4 PORCIONES
1 taza de yogur
1 taza de azúcar (la que desee usar)
3 cucharadas de fécula de maíz
3 huevos enteros

Se bate todo bien hasta unirlo, se echa en un molde preparado con caramelo y se pone en Baño de María, aproximadamente 40 minutos o hasta que se le introduzca un palito y salga seco.

http://www.celico.com.ar/notas/receta_17.html

178.- Flan en Microondas

Se hace el caramelo en el microondas, con azúcar y un pelín de agua. Se echa un poquito de caramelo en cada molde.

Aparte, se ponen en un bol 2 huevos y 2 yemas con 125 gr. de azúcar. Se bate y se le añaden 250 ml. de leche. Se bate otro poco, se llenan los moldes y al micro. Primero 2 minutos y medio a toda potencia, y después 3 minutos a media potencia, hasta que borboteen. Se sacan, se dejan enfriar un poco, y en la heladera con ellos. Al cabo de una media hora se desmoldan perfectamente, con su caramelito por encima

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4346570>

179.- Fondue de Chocolate

Pusimos media tableta de chocolate, media tarrina pequeña de nata para montar (crema de leche) y una pizca de mantequilla, en la fondue. Luego troceamos un plátano, una pera, una manzana y un kiwi (previamente pelados), trocitos de pan sin y magdalenas sin...

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4813798>

180.- Frutas Gratinadas.

1 taza de duraznos picados, (Esp.: Melocotones)
1 taza de frutillas picadas, (Esp.: Fresas)
1 taza de kiwis picados,
2 manzanas picadas,
3 plátanos picados,
1/2 lata de leche condensada,
1/2 taza de ron o el licor de su preferencia,
6 yemas de huevo.

En un recipiente mezcle los duraznos, las frutillas, los kiwis, las manzanas, los plátanos y el licor. Deje reposar durante 15 minutos. A continuación cuele la fruta y reserve el jarabe mientras, encienda horno para gratinar la salsa. Aparte a baño maría, bata rápidamente las yemas de huevo con la leche condensada, hasta conseguir una salsa espesa y cremosa. Termine la salsa incorporando gradualmente el jarabe. Cubra las frutas con esta salsa y gratine al horno. Para saborear este dulce en su esplendor sírvalo caliente.

181.- Frutas Rociadas con Sambayon de Licor

Frutas tropicales de estación
2 yemas de huevo
2 cdas azúcar
2 cdas licor de cacao

Cortar las frutas en cubos.
Espolvorear con un poco de azúcar y reservar.

Para el sabayon:
Espumar las yemas con el azúcar y el licor.
Llevarlos a un baño maría y batir constantemente hasta que la crema quede espesa.
Rociar las frutas con el sabayon y luego gratinarlos para darles buen color.

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

182.- Góndolas de Banana

Ingredientes: (para 8 personas)
8 bananas;
4 barras de chocolate;
10 cdas. de dulce de leche;
8 palillos.

Cortar las barras de chocolate en bastones. Hacer dos incisiones longitudinales en la parte cóncava de las bananas. Enrollar la piel y sujetarlas con un palillo. Clavar el chocolate con un palillo en el interior de las bananas y acomodarlas sobre la parrilla. Mientras, colocas el dulce de leche en una cacerolita, al rescoldo. Cocinar las bananas de 5 a 10 minutos. Retirarlas, ponerlas en una fuente y rociarlas con el dulce de leche tibio.

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689>



183.- Gozua

100 g. nata líquida (Arg.: Crema de Leche)
15 gr. Azúcar
Crema pastelera

Mezclar la nata líquida, muy fría, con el azúcar y batir, despacio y suavemente. Cuanto más despacio batamos, obtendremos una nata más hueca.

A continuación, rellenar la base de una cazuela de barro, con la nata montada. Desmigajar encima bizcocho o galletas sin gluten. Añadir una capa de crema pastelera. Espolvorear con azúcar. Quemar con un hierro al rojo. Adornar por encima con frutas.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/gozua/>

184.- Gugelhupf

100g margarina,
9 cdas. azúcar,
3 yemas,
12 cdas. PREMEZCLA TANTE GRETTEY,
50cc aprox. leche,
4 cditas. polvo leudante,
3 claras batidas a nieve,
Esencia de vainilla.

Alternativas: ralladura de limón, pasas de uva, 3 barras de chocolate. Se bate el azúcar con la margarina, se agregan de a una las yemas, y luego en forma alternada, la PREMEZCLA TANTE GRETTEY con el leudante y la leche. Por último, suavemente, las claras batidas. Si desea hacerlo marmolado, coloque la mitad de la masa en un molde sabarín enmantecado y enfeculado y a la otra mitad agréguele el chocolate diluido o rallado. Vuelque en el molde, mezcle un poco y cocine en horno moderado de 30 a 45 minutos. Una vez frío, desmolde y espolvoree con azúcar impalpable. (Esp.: Azúcar glass)

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

185.- Helado

3 cucharadas de maicena (Fécula de Maíz)
1 litro de leche
1 rama de vainilla
3 yemas
250 g de azúcar molida
3 claras batidas en punto de nieve

Disolver la maicena en un poco de leche. Hervir en una cacerola la leche restante junto con la vainilla, agregar la fécula disuelta, dejar hervir y espesar la crema removiendo en forma continua con cuchara de madera. Batir en un bol las yemas con 200 g de azúcar hasta obtener una preparación espumosa. Incorporar a las claras batidas los 50 g de azúcar restante. Incorporar la leche a las yemas y, por último, las claras. Distribuir en moldes y llevar al freezer

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/helado/>

186.- Helado a Las Especies

1 litro de leche
350 gr. de azúcar
6 yemas de huevo
1 clara de huevo
Canela
Macis
Clavo de especia
Nuez moscada

Introducir un pellizco de cada especia en una bolsita de tela fina y cerrarla herméticamente para evitar que se escapen. Batir las yemas en un recipiente con la ayuda de unas varillas. Cuando se encuentren esponjosas, añadir el azúcar sin dejar de batir. Luego la leche y la bolsita de especias.

Colocar el recipiente al baño María, removiendo constantemente con una espátula de madera y teniendo cuidado de que no hierva. Cuando esté suficientemente espesa (la crema se quedará pegada a la espátula), sacar del baño María e introducir el recipiente en otro de mayor tamaño con agua y hielos. Remover hasta que se enfríe, para evitar que se formen natas. Pasar la crema por un colador o chino, apretando la bolsita de especias para que deje toda la sustancia de ellas.

Introducir la crema en la sorbetera. Si no se dispone de sorbetera, se puede congelar en el congelador, sacando de vez en cuando el recipiente, donde se está congelando la mezcla, y batiéndolo para evitar la formación de cristales de hielo. Cuando la mezcla esté casi convertida en helado se le incorpora la clara batida a punto de nieve y se mezcla.

Nota: las especias podrán variar según gustos. Se puede hacer con una sola si se desea, por lo que será necesario aumentar la cantidad de la misma.

187.- Helado Blanco

60cl. de nata (Arg.: Crema de Leche)
100gr de azúcar
1 copa de brandy
4 claras de huevo
Mantequilla

Con una varilla, montar la nata. Añadir la mitad del azúcar y el brandy. Batir las claras con el resto del azúcar hasta que estén a punto de nieve. Juntarlas con la crema anterior y mezclarlas bien.

Introducir la mezcla en un molde untado con mantequilla y meterlo en el congelador unas 2 horas aprox. Retirar el molde cuando se vaya a servir y acompañar, si se desea, con frutas del bosque.

188.- Helado de Arroz con Leche

Arroz con leche de 1 l. de leche
500cl. de nata (Arg.: crema de leche)
8 huevos
100gr. de azúcar

Preparar un arroz con leche, se tritura y se pasa por un chino (colador). Dejar enfriar y añadirle la nata casi montada y los huevos batidos con el azúcar a punto de nieve.

Una vez hecha la mezcla meter en la heladora o congelador y proceder como en recetas anteriores.

189.- Helado de Banana.

4 claras.
300gr de azúcar común.
300cc de crema.
4 bananas.
50cc de jugo de limón.
50gr nueces picadas.
50gr chocolate picado.
100gr dulce de leche.

1. En un bol colocamos las claras con toda el azúcar y la llevamos a la cacerola para cocinarlas a baño maría, las batimos con batidor de mano hasta que se disuelva el azúcar.
2. Solo metemos el dedo y verificamos que no haya quedado ningún grano de azúcar. Lo retiramos del fuego y ahora lo empezamos a batir con el batidor eléctrico hasta que se enfríe completamente. Te va a quedar un merengue súper consistente. Lo dejamos en un costado.
3. Ahora le incorporamos los plátanos, las nueces y el chocolate picado.
4. Antes de agregar la crema, incorporamos el dulce de leche, le agregamos la crema y lo dejamos en el freezer 4 horas, luego lo servimos en copas para helados



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

190.- Helado Capuchino

300 ml. de crema de leche (Esp.: nata líquida),
3 yemas de huevo,
175 g. de azúcar,
2 cucharadas de café soluble,
1 cucharada de cacao amargo,
1 cucharadita de canela molida,
300 ml. de crema de leche batida (crema Chantilly). (Esp.: Nata Montada)

Calentar la crema de leche hasta su ebullición. Batir las yemas con el azúcar hasta que espesen, añadir el café, el cacao y la canela y mezclar. Verter un poquito de la nata caliente, removiendo enérgicamente. Volcar después la mezcla sobre la nata y dejar al fuego, sin que llegue a hervir, hasta que espese y forma natillas. Dejar enfriar y añadir la crema chantilly. Poner en una heladera durante 20-25 minutos.

191.- Helado Crema Básica con Fécula de Maíz

3 cucharadas de fécula de maíz
1 litro de leche
1 rama de vainilla
3 yemas
250 gr. de azúcar
3 claras batidas en punto de nieve

Disuelva la fécula de maíz en un poco de leche. Hierva en una cacerola la leche restante junto con la vainilla, agregue la fécula disuelta, deje hervir y espesar la crema removiendo en forma continua con cuchara de madera. Bata en un bol las yemas con 200 g de azúcar hasta obtener una preparación espumosa. Incorpore a las claras batidas los 50 g de azúcar restante. Agregue la leche a las yemas y, por último, las claras. Distribuya en moldes y lleve al freezer.

DIFERENTES SABORES

· De Chocolate
Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 4 barritas de chocolate dulce o amargo, rallado.

· De café o moka

Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 2 cucharaditas de café soluble.

· De crema rusa

Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 1/2 taza de nueces picadas no muy finas.

· De quinotos al coñac

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar la crema al freezer, 1 copita de coñac y 12 quinotos en almíbar escurridos, picados y sin semillas.

· De crema portuguesa

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 1/2 vaso de vino de Oporto o jerez dulce y 100 g de frutas confitadas picadas.

· Granizado de chocolate

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 4 o 5 barritas de chocolate en escamas o rallado grueso.

· De dulce de leche

Agregue a las recetas básicas reemplazando 100 g de azúcar por la misma cantidad de dulce de leche espeso. Incorporarlo cuando la crema esté fría.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

192.- Helado Crema Básica con Gelatina

4 yemas
250 g de azúcar
1/2 l de leche
1 cucharadita de gelatina en polvo sin sabor
400 g de crema de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 claras batidas a punto de nieve

Bata en un bol las yemas con el azúcar hasta lograr una preparación espumosa y reservar.
Disuelva la gelatina en la leche, coloque en un recipiente, agregue las yemas reservadas, mezcle, coloque en una cacerola y cocine a fuego lento removiendo en forma continua con cuchara de madera. Cuando la crema cubre la superficie de la cuchara, retire, cuele, perfume con la vainilla y deje entibiar. Bata la crema de leche hasta espesar. Incorpore a la crema de vainilla y agregue las claras. Distribuya en un molde, lleve al freezer, a la 1/2 hora bata un poco y vuelva a la heladera.

DIFERENTES SABORES

· De Chocolate

Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 4 barritas de chocolate dulce o amargo, rallado.

· De café o moka

Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 2 cucharaditas de café soluble.

· De crema rusa

Agregue a las recetas básicas en el momento de calentar la leche 1/2 taza de nueces picadas no muy finas.

· De quinotos al coñac

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar la crema al freezer, 1 copita de coñac y 12 quinotos en almíbar escurridos, picados y sin semillas.

· De crema portuguesa

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 1/2 vaso de vino de Oporto o jerez dulce y 100 g de frutas confitadas picadas.

· Granizado de chocolate

Agregue a las recetas básicas, antes de llevar al freezer, 4 o 5 barritas de chocolate en escamas o rallado grueso.

· De dulce de leche

Agregue a las recetas básicas reemplazando 100 g de azúcar por la misma cantidad de dulce de leche espeso. Incorporarlo cuando la crema esté fría.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

193.- Helado de Champagne

2 claras de huevo
250 ml de leche
40gr de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
la cáscara de medio limón
1 vaso de champagne
100 ml de crema batida

Poner en una cacerola las claras con la leche, el azúcar y la cáscara del limón. Mezclar muy bien y calentar la crema obtenida a fuego suave, revolviendo continuamente, hasta que comience a hervir. Retirarla ahora del fuego, retirar la cáscara de limón y dejarla enfriar. Una vez fría agregarle la crema batida y el champagne, mezclar bien y volcar esto en un contenedor de metal bien helado. 3)-Colocarlo entonces en el freezer. Durante 1 hora, mezclando cada 20 minutos con una espátula metálica o con un batidor eléctrico. Servir en copas de champagne tipo cáliz y agregarle un poco de champagne bien helado.

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=382&so rtstring=

194.- Helado de Chocolate

500cl. de leche
100gr. de chocolate
3 yemas de huevo
2 claras
150gr. de azúcar
300gr. de nata (Arg.: Crema de leche)
2 cucharadas de maicena

Mezcla en un recipiente el azúcar, las yemas y el chocolate rallado. Añadir la leche hervida. Poner a fuego suave sin parar de revolver y dejar que vaya espesando.

Retirar y dejar enfriar.

Cuando esté frío poner en la heladora y cuando coja cuerpo, añadir dos claras a punto de nieve con una cucharada de azúcar glas (impalpable), mezclar bien y volver a meter en la heladora.

195.- Helado de Chocolate Blanco

Chocolate blanco cobertura: 150 gr.
Crema de leche: 300 gr.
Yogurt sabor a vainilla o natural: 50 gr.
Azúcar impalpable: 50 gr. (Esp.: Azúcar glass)

Colocar el chocolate con 100 gr. de crema de leche en una ollita, llevar a fuego lento y mezclando con cuchara de madera hasta que el chocolate se haya derretido. Entonces, retirar y batir ligeramente la preparación.

Enseguida añadir el yogurt en la mezcla con chocolate aún caliente, mezclando bien hasta tener una preparación homogénea. Luego, verter la mezcla en el bol enfriado y dejar a temperatura ambiente.

Mientras tanto, en otro bol batir la crema de leche restante con el azúcar impalpable hasta que esté firme y añadir paulatinamente, mezclando bien, a la preparación de chocolate aún tibia.

Llevar a congelar por 2 hs., retirar, batir para romper los cristales de hielo, para que quede cremoso, y congelar nuevamente por 3 hs.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

196.- Helado de Crema Americana (sin Yemas)

1/ 2 taza de leche fría
1 cucharada de fécula de maíz
1 1/2 taza de leche caliente
8 cucharadas de azúcar molida
25 g de manteca (Esp.: mantequilla)
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 claras batidas en punto de nieve

Disuelva en una cacerola la fécula de maíz en la leche fría y agregue, de a poco la leche caliente. Añada el azúcar, la manteca y lleve al fuego hasta que hierva removiendo en forma continua con cuchara de madera. Perfume con la vainilla, deje enfriar, distribuya en un molde y lleve al freezer. Cuando esté frío retire, pise con un tenedor, agregue las claras a nieve y vuelva a la heladera.

· De cereza

Agregue a la receta de helado de crema americana una vez fría, antes de llevar al freezer, 200 g de crema de leche batida y 100 g de cerezas al marrasquino o confitadas cortadas en trozos.

· A la menta

Agregue a la receta de helado de crema americana una vez fría, antes de llevar al freezer, 1 vasito de licor de menta verde o unas gotas de esencia de menta y otras de colorante vegetal verde.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

197.- Helado de Dulce de Leche

100 gr. de azúcar
Gotas de jugo de limón
250 gr. de crema de leche líquida (Esp.: Nata)
400 cc de leche entera
1/2 Kg. de dulce de leche

Hacemos un caramelo dorado, con el azúcar, apenas de limón (como para que no correr el riesgo de azucararse) cubierto con agua. Allí, sin retirar del fuego, le echamos la crema previamente calentada en el microondas junto con la leche.

Revolver bien, integrando todo. Retirar y agregar esencia de vainilla y el dulce de leche.

Colocar en una máquina para helados, y sino, en un bol, en el freezer, batiendo un par de veces hasta el total punto del helado.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

198.- Helado de Durazno

Ingredientes para 1,300grs
Duraznos en almíbar 1 lata (Esp.: Melocotones en almíbar)
Agua 1/2 litro
Azúcar, 3 cdas.
Leche en polvo 3 cdas.
Gelatina en polvo sin sabor, 1 cda.
Esencia de vainilla 1 cda.
Claras 2
Nueces para decorar

Licuar los duraznos junto con su almíbar, incorporar el agua, el azúcar, la leche en polvo, la gelatina diluida y la esencia de vainilla. Verter en cubeteras y llevar al congelador hasta que esté consistente. Retirar, batir, agregar las claras batidas a nieve bien firme y mezclar bien. Llevar nuevamente al congelador hasta que esté a punto. Servir en copas colocando una porción de helado, luego unos gajitos de duraznos en almíbar y encima otra porción de helado. Decorar cada copa con una nuez y 2 gajitos de durazno apoyados en el borde de la copa.

nota: Para que el helado quede firme no olvidar enfriar las copas en el congelador

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=385&sostring=

199.- Helado de Limón

-Zumo de 6 limones.
-1 bote mediano de leche condensada.
-400 ml. nata. (Arg.: Crema de Leche)
-Ralladura de un limón.

-Exprimir los limones.
-Poner en un bol el zumo, la ralladura, la leche condensada y la nata, batir todo.
-Meter en la heladera o en el congelador.

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=39

200.- Helado de Limón con Agua

100 gr. de azúcar
¾ litros de agua
1 clara de huevo
El jugo de 3 limones
2 cucharadas de fécula de maíz

Ponga el azúcar en una cacerola junto con la fécula de maíz y el agua. Hierva durante 5 minutos. Retire del fuego y deje enfriar. Bata la clara a punto nieve. Incorpore a la primera preparación, el jugo de los limones y la clara. Mezcle todo y tibio, vierta en un recipiente y coloque en el congelador. De ésta manera pueden prepararse toda clase de helados de jugos de frutas.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

201.- Helado de Mantecado

1 litro de leche
Canela en rama
Ralladura de limón
300 gramos de azúcar
12 yemas de huevo

Colocar 1/2 litro de leche en una cacerola con la canela (una ramita) y la ralladura. Colocar en el fuego. Cuando la leche hierva, quitar del fuego, colar y dejar enfriar. Aparte, colocar las yemas y el azúcar en un recipiente. Batir hasta obtener una crema. Agregarle el otro medio litro de leche (antes no utilizado) y seguir batiendo. Adicionar luego la primera preparación. Colocar todo en una cacerola y poner en el fuego, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla espese y al levantar la cuchara, ésta salga cubierta con una película formada por la mezcla. Esta última preparación no debe hervir, porque si esto pasa, se corta. Retirar del fuego y cambiarla de recipiente. Dejar enfriar, revolviendo de vez en cuando, para que no se forme nata en la superficie. Llevar al freezer, y dejarla ahí 2 horas. Retirar del freezer y batir la preparación; luego volver a ponerlo en el freezer durante 1 hora.

202.- Helado de Miel

4 yemas
200 gr. de miel
1 cucharada de maizena
1/2 litro de leche
1 taza de crema de leche (Esp.: Nata)
3 clara de huevo

Mezcle las yemas, con la miel, la maizena y la leche.
Poner sobre el fuego y hervir durante 5 minutos. Retirar y dejar enfriar. Agregar una taza con crema de leche batida y 3 claras batidas a nieve.
Preparación:
Mezclar suavemente.
Colocar en las cubetas, cuando empieza a congelar batir rápidamente un poquito y dejar enfriar hasta que tome la consistencia deseada

203.- Helado de Miel

100cl. de nata (Arg.: crema de leche)
100cl. de leche
50gr de miel
2 yemas de huevo

Poner a hervir la leche con la nata y verter en ella los huevos batidos con la miel. Remover bien para evitar que se pegue.
Dar un hervor y cuando tenga la consistencia de las natillas, retirar del fuego y dejar enfriar.
Meter en la heladora o en el congelador.

204.- Helado de Natilla

3 huevos
12 cucharadas soperas de azúcar
1 l. de leche
Aroma
1 cucharada de café o postre de Maizena

Ponemos a calentar la leche con el aroma. Después mezclamos el azúcar y la Maizena con el huevo batido y lo pasamos todo por un chino, para quitar los grumos que queden. Añadimos esta mezcla a la leche después de que dé un ligero hervor y mezclamos con la ayuda de una varilla hasta que tome el espesor ideal. Ponemos esta crema en un molde previamente congelado (que haya estado en el congelador un par de horas) y cuando la crema de natilla esté fría, la metemos en el molde congelado y lo introducimos en el congelador. Este helado no se podrá consumir hasta que no esté totalmente estable.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/helado-de-natilla/>

205.- Helado de Nesquik

- 130 grs de azúcar
-130 grs de nesquik
-500ml de nata para montar

Pulverizas el azúcar y el nesquik durante 1 minuto a velocidad 5-7-9.

A continuación pones la mariposa, echas la nata y lo montas a velocidad 3 o 3,5 y lo montas vigilándolo porque es muy rápido.

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

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

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postit77325.html>

206.- Helado de Queso Fresco

250gr. de queso fresco
200gr. de azúcar
250 cl. de leche
250 cl. de nata líquida. (Arg.: Crema de leche)

Triturar el queso con el azúcar. Añadir la leche y la nata. Mezclar bien e introducir en la heladora.

Si no se dispone de ella, meter en el congelador y batir cada dos horas, hasta que coja cuerpo.

Servir, si se desea, acompañado de salsa de fresas o frambuesas.

207.- Helado de Sidra

750 gramos de manzanas peladas
150 gramos de azúcar
2 vasos de sidra

Poner al fuego en un cazo un vaso de sidra y el azúcar. Calentar hasta obtener un almíbar suave., cortar a trozos las manzanas y triturar con la batidora. En un recipiente apto para el congelador, poner la manzana triturada y añadir el almíbar y el otro vaso de sidra. Revolver bien y poner en el congelador. Cuando esté casi congelado triturar la pasta y volver a ponerlo en el congelador, batiendo cada 20 minutos para que no cristalice si se desea hacer helado.. Sacar del congelador un rato antes de consumirlo y disponer en 4 copas de postre

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasymsrecetas.msnw?action=view_list&viewtype=2&row=386&sortstring=

208.- Helado de Turrón

500cl de leche
1 tableta de turrón de Jijona de 300gr.
5 huevos
50gr.de azúcar

Moler el turrón y juntar con las yemas y el azúcar. Incorporar la leche hirviendo, poco a poco, sin dejar de batir.

Arrimar al fuego y retirar antes de que hierva. Dejar enfriar.

Una vez frío, introducir en la heladora o el congelador y cuando empiece a endurecerse, añadir dos claras a punto de nieve, introducir de nuevo en la heladora.

209.- Helado de Vainilla

750 ml. leche
250 ml. nata líquida (Arg.: crema de leche)
12 yemas
200 gr. azúcar
2 vainas de vainilla

Hervir la leche y la nata con las vainas abiertas

Blanquear las yemas con el azúcar

Verter la leche sobre los huevos

Cocer como una crema inglesa

Colar y enfriar rápidamente

Congelar en la sorbetera o mantecadora

Conservar a -10 °C máximo una semana



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

210.- Helado de Yogur

3 huevos
2 limones
150gr. de azúcar
300gr. de yogur natural
Sal

Separar las claras de las yemas. Mezclar las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté blanquecina. Exprimir los limones y mezclar el zumo obtenido con el yogur y las yemas. Introducir la mezcla en la heladera o en el congelador hasta que la preparación espese y empiece a cuajar.

Remover entonces para deshacer los cristales de hielo e incorporar las claras montadas, con una pizca de sal, a punto de nieve firme. Meter en el congelador de nuevo.

211.- Helado de Yogurc Frambuesas

250gr. de frambuesas
5cl. de agua
50gr. de azúcar
Zumo (jugo) de ½ limón
100gr de chocolate blanco
300gr de yogur
200gr. de nata (Arg.: crema de leche)
1 cucharada de azúcar glas (Arg.: Azúcar impalpable)

Lavar y secar las frambuesas. Cortarlas grandes. Hervir 200gr de frambuesas con el azúcar y una cucharada de zumo de limón. Montar la nata con el azúcar glas y mezclarla despacio con la masa de chocolate y yogur.

212.- Isla Flotante

8 claras
16 cucharadas azúcar
1 cucharadita crémor tártaro
2 cucharadas azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
100 gr pasas de uva y/o nueces y/o ciruelas pasas

Sabayón:

8 yemas
8 cucharadas azúcar
8 cucharadas vino garnacha o jerez

Caramelo líquido:

$\frac{3}{4}$ taza azúcar
1 taza agua

Batir las claras con el crémor tártaro y 1 cucharada de azúcar a nieve, agregar en forma de lluvia el resto de azúcar y batir hasta tener merengue firme y blanco

Retirar de la batidora e incorporar el azúcar impalpable y poner en budinera apenas enmantecada alternando con la fruta elegida, colocar a baño de maría (con el agua hirviendo) en horno de 180° a 190° unos 15 minutos, apagar el horno y dejar reposar dentro 10 minutos.

Retirar dejar enfriar, desmoldar calentando apenas el molde, bañar con el caramelo líquido y al servir salsear con el sabayón.

Sabayón:

Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear agregar el vino y cocinar a baño de maría batiendo con batidor manual hasta que esté espeso y cocido.

Caramelo líquido:

Poner a fuego fuerte el azúcar y la mitad del agua hasta que esté color miel, agregar el resto de agua para disolverlo y que esté a punto jarabe.

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



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

213.- Isla Flotante en Microondas

1 taza de claras
11 cucharadas azúcar común
2 cucharadas azúcar impalpable (Esp.: Azúcar gras)
50g nueces, pasas de uva o ciruelas
½ taza azúcar para caramelo

Salsa de frutas:

1/4kg pulpa de frutas frescas a elección
1/3 taza azúcar
½ taza agua
1 cucharada fécula
1 cucharada licor

Sabayón:

3 yemas
5 cucharadas azúcar
½ taza vino garnacha o jerez
½ taza agua
½ taza leche
1 cucharada fécula

Batir las claras a nieve con 1 cucharada azúcar agregar en forma de lluvia el resto de azúcar, batir hasta que esté bien firme, retirar e incorporar el azúcar impalpable en forma envolvente por medio del cernidor colocar en el molde de tubo con spray y en capas alternando con la fruta elegida cocinar al 80% de la potencia por 3'30" a 4, retirar desmoldar y dejar enfriar, bañar con caramelo líquido y servir con salsa a gusto.

Salsa:

Licuar todo junto menos el vino, llevar al máximo de la potencia 5 o 6´ revolviendo 2 o 3 veces; retirar poner el vino.

Sabayón:

Batir apenas las yemas con el azúcar agregar fécula, los líquidos y cocinar 5 o 6´ revolviendo 2 o 3 veces



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

214.- Isla Flotante con Crema Pastelera

5 claras
½ cucharada de cremor tártaro
½ cucharadita de sal
1 ½ taza de azúcar
5 yemas
¾ taza de azúcar
2 cucharaditas de maicena
3 tazas de leche
Vainilla

Para la crema pastelera
1 litro de crema de leche (Esp.: Nata)
200gr de azúcar
20gr de Gelatina sin sabor

Calentar el horno. Batir las claras junto con la sal y el cremor a nieve e ir agregando el azúcar progresivamente. Poner la mezcla en una budinera enmantecada y meter al horno. Cocinar por 5 minutos a fuego bien fuerte y luego apagar el fuego. Dejarla ahí hasta que se enfríe.

Para la crema poner en una cacerolita las yemas, el azúcar, la maicena y la leche. Mezclar bien. Revolver constantemente con cuchara de madera sobre el fuego hasta que la preparación hierva y espese. Pasar por un colador y perfumar con la vainilla.

Desmoldar y servir junto con la crema.

Procedimiento para la crema

Hervir la crema con el azúcar y agregar la gelatina anteriormente disuelta en agua fría. Colocar en un molde y enfriar en la heladera por 3 horas

215.- Kartoffel - Schokoladetorte (Torta de Papas con Chocolate)

Chef: Hna. Bernarda

Ingredientes

Azúcar 2 cdas.

Azúcar negra 175 g

Chocolate 150 g

Claros 4 Unidades

Esencia de vainilla 1 cda.

Harina 2 cdas. (Sin TACC9)

Licor 3 cdas.

Naranja 1

Nueces o almendras 200 g

Papas 300 g

Polvo de hornear 1 cdita.

Sal Una pizca

Yemas 4 Unidades



Glasé

Azúcar impalpable 7 cdas. (Esp.: Azúcar glass)

Jugo de naranja Cantidad necesaria

Varios

Harina Cantidad necesaria (Sin TACC)

Manteca Cantidad necesaria

Nueces y almendras -

- Pele las papas y cocine en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, deje enfriar y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Ralle la cáscara de la naranja.
- Pique finamente las almendras o nueces.
- Sumerja el chocolate en agua hirviendo durante unos minutos o hasta que ablanden y luego escurra bien.
- En un bowl bata las claras con una pizca de sal hasta que espumen.
- Añada el azúcar y continúe batiendo hasta alcanzar el punto nieve.
- En un bowl aparte mezcle las papas ralladas, el azúcar negro, la ralladura de naranja y las yemas.
- Agregue el chocolate blando, el licor, la esencia de vainilla y mezcle.
- Incorpore las almendras o nueces, la harina y el polvo de hornear.
- Integre las claras batidas y mezcle todo con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde para torta de 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en el horno moderado durante 45 a 50 minutos aproximadamente.

Glasé

- En un bowl mezcle el azúcar impalpable con jugo de naranja hasta obtener una pasta chirle.
- Desmolde la torta y, aún caliente, cubra con el glasé.
- Decore con almendras y nueces peladas.

Presentación

- Sirva en una fuente.

216.- Kugelhopf (Sin Gluten) de Chocolate y Avellana

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



1. Precalentar el horno a 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 notéis esponjoso al presionarlo ligeramente. Una vez desmoldado y para presentarlo, espolvorear con azúcar glass.

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96185-.html>

217.- Leche con Plátano

4 tazas Leche de Soya
6 plátanos
1 cda. sopera de miel
1 cda. de jugo de limón
1 cda. de azúcar rubia
½ cda. de esencia de vainilla

Licuar todos los ingredientes en la juguera.
Servir en vasos con pedacitos de hielo

http://www.sin gluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=405&busqueda=30/08/2006%20:14:19&tip=Leche%20de%20Soya&tip2=LECHE%20CON%20PLÁTANO



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

218.- Leche Frita

- 60 gr. de maizena.
- 3/4 de leche.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 1 rama de canela.
- La corteza de un limón.

Se calienta la leche con todos los ingredientes hasta que espese, se va removiendo constantemente para que no se hagan grumos. Una vez espesado se retira la rama de canela y la corteza de limón.

Se pone en un plato grande hondo. Cuando este frío cortáis en cuadraditos.

Los cuadraditos fríos los rebozáis en maizena y huevo y los vais friendo (yo utilizo aceite de girasol).

Finalmente añadís azúcar y canela molida por encima.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4756073>

219.- Leche Merengada

- 1/2 bote de leche condensada.
- 2 claras de huevo.
- Zumo de 1 limón.
- Ralladura de limón.
- Canela en polvo.
- 1/4 litro de agua.
- 2 vainas de vainilla.

-Poner en un cazo la leche condensada, el agua, la corteza y el zumo de limón y la canela en polvo. Dejar que la mezcla cueza 5 minutos. .

-Una vez transcurrido este tiempo, dejarla enfriar y, posteriormente, verter la preparación en un bol.

Introducir inmediatamente en el congelador. .

-Cuando empiece a helarse, batir enérgicamente de abajo a arriba, mezclándolo con las claras a punto de nieve. .

-Reparte en copas y déjalas de nuevo en el congelador. .

-Servir decorado con la vainilla. .

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=40



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

220.- Lemon Pie

Masa de pasta frola. (VER RECETA)

Relleno:

300 cc. de agua,
Jugo de 2 limones,
200 grs. de azúcar,
3 yemas,
6 cdas. de Maizena.

Merengue:

3 claras,
9 cdas. de azúcar,
1 cda. de Maizena.

Preparar la masa frola con sabor a limón. Estirlarla con los dedos sobre un molde de tarta y llevarla a horno, para precocerla. Para el relleno, colocar en una cacerola el agua, el jugo de limón y el azúcar hasta que rompa el hervor. Aparte, diluir en $\frac{1}{4}$ de taza de agua la Maizena y batir las yemas. Agregar todo a la cacerola y revolver hasta obtener una pasta espesa. Colocar sobre la masa cocida. Batir las claras a punto nieve con el azúcar, colocar en manga y decorar sobre la preparación en el molde. Llevar a horno moderado, hasta que dore el merengue. Servir frío.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/lemon-pie/>

221.- Lemon Pie en Horno

Masa:

125 g premezcla
100g margarina
Pizca sal

Relleno:

2 yemas
100 g azúcar
50 g margarina
Jugo y ralladura de 1 limón
200cc agua
2 Cdas. Fécula de maíz, disueltas en parte del agua fría.

Cubierta:

3 claras batidas con 4 Cdas. de azúcar

Masa:

Amasar los ingredientes y hornear unos minutos.

Relleno: Llevar al fuego batiendo hasta que espese. Volcar sobre la masa.

Cubierta: Una vez frío el relleno, cubrir con el merengue y llevar a horno fuerte para dorar. Estas proporciones alcanzan para una tarta chica, si desea hacer una más grande, duplique las cantidades.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=0>

222.- Manjar Blanco

1 litro de leche
1 botellita de leche de coco de 200 ml
5 cucharadas de sopa de maicena
5 cucharadas de sopa de azúcar

Se mezclan todos los ingredientes en un cazo y después de mezclarlos, se pone al fuego y se remueve hasta que espese.

Se prepara un molde mojándolo con agua fría. Una vez que se ha enfriado se pone en la nevera tres horas como mínimo.

Desmóldese sobre un plato y cúbrase con mermelada de frutas o salsa de ciruelas negras

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/manjar-blanco/>

223.- Manjar Blanco

Para 6 porciones
500 cc de leche,
150 g de azúcar,
1 rama de canela,
Piel de 1 naranja,
2 cucharadas de fécula de maíz.

Frutas:

2 peras,
200 g de frutillas, (Esp.: Fresas)
2 naranjas,
Jugo de 2 pomelos,
100 g de azúcar

Mezclar en un bol la leche junto con el azúcar, la canela y la piel de naranja. Cocinar a fuego bajo hasta disolver el azúcar (1 minuto). Apagar el fuego, tapar y dejar enfriar para infundir los sabores. Retirar la piel de naranja y la canela. Volver a calentar la leche y, cuando rompa el hervor, incorporar, poco a poco, la fécula previamente disuelta en 1/2 taza de leche. Revolver con una cuchara de madera. Retirar y dejar enfriar.

Frutas: cortar gajos de las naranjas sin piel (peladas a vivo) y las peras, sin cáscara, cortadas en tiras finas. Macerar en la heladera junto con las frutillas, el azúcar y el jugo de pomelo.

Presentar el manjar blanco tibio o frío en vasitos. Acompañar con las frutas y una reducción de jugo de pomelo.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

224.- Manzanas a La Crema.

6 manzanas,
30 gr. azúcar,
Jugo de 1 limón,
15 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)

Crema de limón:

2 limones,
4 cucharadas de jugo de limón,
120 gr. azúcar,
2 huevos,
150 gr. manteca. (Esp.: Mantequilla)

Lavar y secar las manzanas. Vaciarlas de sus pepitas, sacarles un extremo y ahuecarlas, regarlas con jugo de limón y machacar la pulpa retirada. Dorarla ligeramente en la sartén con un poco de mantequilla. Tapar las manzanas con el extremo que les habíamos quitado y ponerlas en una fuente de horno con un vaso de agua en el fondo. Espolvorearlas con azúcar y cocerlas 20' a 210° °C. Pelar los limones y meter la piel en un bol junto con los huevos, el azúcar y las cucharadas de jugo. Cocerlo a baño maría 4'. Poner la crema a enfriar en un recipiente con agua helada; cuando esté tibia, añadirle la mantequilla a trozos, batiendo enérgicamente. Cuando las manzanas estén cocidas, volverlas para que suelten el jugo, mezclar la crema de limón con la pulpa que hemos frito y rellenarlas. Taparlas de nuevo con la tapa extraída primeramente y servir las con la crema de limón restante.

225.- Manzanas Asadas en Papillote

Ingredientes (para 8 personas):

8 manzanas verdes;
1 copa de vino blanco
Y el jugo de 1 limón;
1 rama de canela u 8 cditas. de canela en polvo;
8 cdas. de azúcar;
1 rollo de papel de aluminio.

Ahuecar las manzanas con un descaroador y envolverlas en el aluminio. Echar el vino y el jugo en el centro y agregar las ramitas de canela con el azúcar. Cerrar los paquetitos de aluminio (papillotes) y hornea 40

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2689>





RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

226.- Masa Comodín

300 g premezcla,
200 g margarina,
100 g azúcar,
1 pizca de sal,
1 huevo,
½ cdita. polvo leudante

Ponga la PREMEZCLA, el azúcar, la sal y el polvo leudante en forma de corona sobre la mesada. Agregue la margarina y el huevo y una la masa. Preferentemente deje reposar la masa al menos 30 minutos. Esta masa se puede conservar en el freezer. Sugerencia 1: Forre con la masa un molde de tarta enmantecado y enfeculado, pinché bien y cocine en horno moderado hasta que se vea dorado. Deje enfriar. Aparte bata 250 cc de crema de leche con 3 cdas. azúcar; desparrame sobre la tarta. Corte tajadas de duraznos en almíbar y distribuya sobre la crema. Por último, prepare 1/4 de paquete de gelatina de durazno, vuelque sobre la preparación y deje enfriar en la heladera. (Adaptable a cualquier otra fruta, kiwi, frutilla, ananá, etc.)

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

227.- Masa Frola

2 tazas de Maizena,
1 taza de mandioca,
1 cucharadita de leudante,
3 cucharadas de leche en polvo,
200 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
3 huevos,
1 taza de azúcar.

Mezclar la maizena, la mandioca, el leudante, la leche en polvo y la manteca, uniéndolo con las manos. Batir aparte los huevos con el azúcar, y mezclarlo con los ingredientes secos. Amasar mucho y, si es necesario, agregar más Maizena. Utilizarla para distintas preparaciones dulces.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/masa-frola/>

228.- Masa Frola

100 gr. de manteca blanda (Esp.: mantequilla)
100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
1 pizca de sal
1 huevo
1 yema
150 gr. de almidón de maíz
100 gr. de fécula de mandioca
3 cucharadas de polvo de hornear
Esencia de vainilla
Ralladura de limón
Membrillo o batata o dulce o frutas

Blanquee la manteca con el azúcar y la sal, agregue el huevo, la yema, la esencia y la ralladura. Tamice el resto de los ingredientes y forme una masa suave que no se pegue en las manos llevar a heladera 30 minutos. Estire en placa limpia y rellene a gusto, membrillo, batata, dulces o fruta. Cocine en horno a temperatura media unos 30 minutos.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

229.- Masa Souffle

- 120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 175 grs. de azúcar,
- 3 huevos,
- 1 cucharadita de esencia de vainilla,
- 175 grs. de Maizena.

Batir la manteca con el azúcar, agregar las yemas y seguir batiendo. Incorporar la esencia y la Maizena cernida, y por último, las claras batidas a nieve, mezclando suave. Colocar en molde enmantecado y enmaizenado. Cocinar en horno moderado.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/20/>

230.- Mazamorra con Leche

- 2 litros de leche
- 500 gr. de maíz blanco
- 4 cucharadas de miel o 6 cucharadas de azúcar

Remoje el maíz en agua la noche anterior. Al día siguiente, hierva en la misma agua. Coloque el maíz y cocínelo en la leche. Cuando comience a tiernizarse agregue la miel o el azúcar. Revuelva cada tanto a lo largo de toda la cocción.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

231.- Melón al Ron.

- 1 melón,
- 1 vasito de ron añejo,
- El jugo de un limón,
- 3 cucharadas de azúcar.

Se corta el melón en dos, y si tiene puntas se cortan para que se sostengan las dos mitades. Se quitan las semillas y se vacía la pulpa sin romper la corteza. Se corta la pulpa a pedacitos y se mezcla con el ron el azúcar y el jugo de limón. Se pone dentro de las dos cortezas y se deja enfriar.

232.- Mini Sacher a Mi Manera

Para el bizcocho

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



Para la salsa de albaricoques

3 cucharadas soperas de mermelada o confitura de albaricoque (en este caso la Vieja Fábrica, que no lleva gluten) (Arg.: Damascos)
El zumo de un limón
6 o 7 orejones cortados en daditos
Para el glaseado
100 grs de chocolate (el mismo de antes)
50 grs de mantequilla (Arg.: Manteca)
2 cucharadas soperas de agua

Calentar el horno a 180°

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

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

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

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

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

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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5219630>

233.- Mousse de Café

6 porciones

- 1/2 taza de azúcar molida
- 1 cucharada de café instantáneo
- 1 cucharada de cacao azucarado
- 1/2 cucharadita de sal fina
- 1 cucharada soperas de gelatina en polvo sin sabor
- 1 1/2 taza de leche caliente
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 vasito de ron
- 150 g de crema de leche batida (Esp.: Nata Montada)

Mezclar en un bol el azúcar, el café, el cacao y la sal. Disolver la gelatina con la leche caliente, perfumar con la esencia de vainilla, el ron y agregar al café. Incorporar la crema batida y distribuir en vasos altos. Llevar a la heladera hasta solidificar y presentar con obleas

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

234.- Mousse de Caqui

- 4 caquis maduros
- 100 gramos chocolate
- 6 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de gelatina en polvo

Batir tres yemas de huevo con el azúcar y a continuación poner en un cazo al baño maría. Añadir la pulpa de los caquis y 2 vasos de agua. Remover el contenido hasta que comience a espesar. Agregar el chocolate a trocitos y remover hasta que se disuelva. Hacer la gelatina según las instrucciones del envase. A continuación añadir la gelatina al cazo y apartar del fuego. Cuando se enfríe un poco, añadir las claras batidas a punto de nieve. Remover enérgicamente para conseguir una mezcla homogénea. Colocar la mezcla en 4 copas de postre y refrigerar hasta que se cuaje la mousse. Decorar con una hojita de menta y unas grosellas.

<http://frutas.consumer.es/documentos/tropicales/caqui/imprimir.php>

235.- Mousse de Caramelo y Café

De Martiniano Molina

Mousse

- 4 huevos
- 10 cucharadas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 250 cc de crema de leche (Esp.: Mantequilla)

Caramelo

- 150 g de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de café instantáneo o granulado

1. Caramelo: cocinar azúcar en una cacerola hasta lograr un caramelo rubio. Agregar el agua, bajar el fuego y dejar disolver. Incorporar el café y cocinar hasta que la salsa tome cuerpo. Retirar, dejar entibiar y reservar en la heladera.
2. Mousse: separar las yemas y batirlas en un bol junto con 4 cucharadas de azúcar impalpable hasta que la preparación quede homogénea (punto letra).
3. En otro bol colocar las claras con el azúcar restante y montar hasta lograr un merengue firme.
4. Batir la crema junto con la esencia hasta que esté casi a punto chantilly. Unir con las yemas. Agregar el merengue integrándolo con movimientos envolventes. Enfriar en la heladera.
5. Servir la mousse en copas de boca ancha mezclándola con la salsa de caramelo y café.

http://www.lanacion.com.ar/edicionimpresa/suplementos/cocina/nota.asp?nota_id=808678

236.- Mousse de Champagne

- 1/4 botella de champagne
- Jugo de 1/2 limón
- 4 yemas de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 300 cc. de crema de leche (Esp.: Nata)

Otros ingredientes:

- kiwis
 - frutillas (Esp.: Fresas)
 - cerezas
 - 1 pionono (Sin TACC)
- Batir a Baño María las yemas, el champagne, el azúcar y el jugo de limón hasta que resulte espumoso y se note tibio.
- Enfriar.
- Hidratar la gelatina con unas cucharadas de agua fría. Calentar a Baño María o microondas (unos 10 segundos) hasta disolver completa.
- Batir la crema de leche a 1/2 punto.
- Una vez frío el batido de champagne, incorporar la gelatina y la crema batida.

Armado y presentación:

- Forrar un molde tipo budín (o cualquier otro que prefieras) con film gastronómico.
- Colocar rodajas de kiwi y frutillas en el fondo del molde.
- Cubrir con una tira de pionono.
- Rellenar con la mitad del mousse y esparcir por encima unas cerezas descarazadas.
- Terminar de rellenar con el resto del mousse y cubrir con otra tira de pionono.
- Enfriar en la heladera por lo menos durante 3 horas.
- Desmoldar y servir.

<http://www.eileen.com.ar/Recetas/MousseChampagne.php>

237.- Mousse de Chocolate

- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 5 barritas de chocolate,
- 3 huevos,
- 5 cucharadas de azúcar,
- 200 grs. de crema de leche. (Esp.: Nata)

Calentar a baño maría, el chocolate y la manteca. Separar las yemas de las claras, y batir bien las yemas con el azúcar. A esto, agregarle la crema, el chocolate y, por último, las claras batidas a nieve, revolviendo en forma envolvente. Llevar el preparado a la heladera durante 5 horas, aproximadamente.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-chocolate/>

238.- Mousse de Chocolate

Esta mousse se utiliza también como relleno de tortas

Porciones 10

4 yemas

1/2 taza de azúcar total 100 gramos

2 tazas de crema doble total 500cc. (Esp.: Nata)

2 cucharadas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)

2 cucharadas de gelatina sin sabor

150 gramos de chocolate cobertura

3 claras

3 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de vainilla



Batir las yemas junto con el azúcar hasta punto cinta o hasta que la preparación esté espesa y más clara. Aparte poner a hidratar la gelatina con 1/2 taza de agua natural.

Una vez hidratada agregarle un poco más de agua caliente, mezclar bien y llevar a disolver al fuego hasta que llegue a punto de hervor.

Retirar y dejar enfriar bien. Cortar el chocolate en trozos no demasiados pequeños y ponerlos en un recipiente de loza, acero o plástico.

Calentar agua y antes de que llegue a hervir, retirar y poner a baño María el chocolate hasta disolver.

Batir la crema con el azúcar impalpable hasta que esté punto chantilly.

Aparte, agregar a las yemas batidas la gelatina disuelta y fría, el chocolate derretido y la crema batida.

Mezclar todo suavemente hasta integrar.

Por último, batir las claras a nieve bien firme con tres cucharadas de azúcar.

Agregar la crema a las claras batidas en forma lenta y envolvente.

Distribuir en copas y llevar a la heladera hasta que esté bien firme y luego servir la Mousse.

Si la utilizamos como relleno de torta, dejar enfriar hasta que la gelatina comience a coagularse y la crema esté algo espesa pero no demasiada como para poder rellenar las distintas capas.

Esta mousse queda muy sabrosa.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=271>

239.- Mousse de Chocolate

- 1/2 taza de jerez
- 2 Cdas. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 4 yemas de huevo
- 8 claras de huevo
- 4 Cdas. de almendras, cortadas
- 1/2 vaso de leche

Se derrite el chocolate en 1/2 vaso de leche, cuando ya esté disuelto, se incorpora la mantequilla (fuera del fuego). Se lo deja enfriar. Se mezclan las claras a punto de nieve. Al chocolate se le añaden las yemas una a una mezclando muy bien, se incorpora el jerez o cognac y las almendras. En un recipiente, en el que están las claras a punto de nieve, se agrega la mezcla del chocolate con los demás ingredientes, en forma envolvente. Se pone a refrigerar en copas individuales por más o menos 4 horas y se decora con una cereza y almendras.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

240.- Mousse de Chocolate

6 porciones

- 120 g de manteca (Esp.: Mantequilla)
- 4 barras de chocolate rallado
- 4 yemas
- 3/4 de tazas de azúcar molida
- 4 claras batidas en punto de nieve con una pizca de sal
- 200 g de crema de leche (Esp.: Nata)
- Nueces picadas para decorar



Colocar en una cacerola la manteca, el chocolate y llevar al fuego hasta derretir. Retirar. Batir durante 15 minutos las yemas con la mitad del azúcar. Agregar, poco a poco, sin dejar de batir la manteca derretida y seguir batiendo hasta que la crema esté fría. Mezclarle suavemente la crema de leche y, por último, las claras a las que se les agrega el azúcar restante. Distribuir en copas, llevar a la heladera hasta helar y espolvorear con las nueces. Acompañar con lenguas de gato

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

241.- Mousse de Chocolate

- 1/2 barra de chocolate (por persona).
- 1 cucharada de azúcar (por persona).
- 1 huevo por persona.

Batir las yemas con el azúcar hasta que quede bien blanco, batir las claras a punto nieve; derretir el chocolate al baño María con un poco de leche. Luego mezclar las yemas con el chocolate derretido y agregarle las claras batidas a punto de nieve. Batir todo hasta que quede bien mezclado. Enfriar 2 horas en el frigorífico. Servir en copas de postre. Se puede decorar con nueces o chocolate rallado.

http://www.celicosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=29

242.- Mousse de Chocolate Blanco y Café

- 8 porciones
- 200grs de chocolate blanco cobertura
- 3 yemas
- 1/4 taza de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar glass)
- 1/4 taza de café muy fuerte
- 1 taza de crema de leche, nata
- 3 claras
- 1/4 taza de azúcar



Picar el chocolate blanco bien chiquito.

Aparte poner la crema de leche o nata a calentar, una vez caliente retirar del fuego e incorporarla al chocolate blanco, mezclando hasta disolver.

Batir las yemas junto con el azúcar hasta que estén espesas y de color claro. Agregar el café y la crema con el chocolate disuelto.

Aparte batir las claras con la cuarta taza de azúcar hasta que estén bien firmes y agregarlas de a poco y en forma envolvente a la preparación anterior.

Poner la mousse en copas y enfriarlas durante 3 o 4 horas por lo menos o dejarlas durante toda la noche en el refrigerador. Al servirle espolvorearle un poco de canela por encima.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=355>

243.- Mousse de Cítricos y Queso

3 huevos
1 taza azúcar
200g queso crema
2 cucharadas al ras fécula
1 cucharada gelatina s/s
3 tazas jugo de naranjas o 1 y ½ de jugo de limón y 1 y ½ de agua o 1 taza jugo de limón, ½ taza jugo de pomelo y 1 y ½ taza jugo de naranja

Batir las yemas con ¼ t azúcar hasta que espumen agregar la fécula, la gelatina y de a poco el jugo elegido, llevar sobre fuego revolviendo hasta que espese, retirar dejar enfriar. Aparte batir el queso crema e ir agregando la crema, por otro lado calentar las claras y el resto del azúcar (¾ taza) a fuego directo o en el micro 1'30" revolviendo cada 30", poner a batir hasta que esté frío e incorporar la prep. Anterior poner en copas sola o con merengues secos, dejar en heladera 1 hora

244.- Mousse de Dátiles o Ciruelas Pasas

6 porciones
• 1 taza de dátiles o ciruelas pasas descarozadas
• 1 taza de jugo de naranja
• Ralladura de la cáscara de 1/2 naranja
• 4 yemas
• 250 g de crema de leche batida (Esp.: Nata Montada)
• Merenguitos para acompañar

Picar los dátiles o ciruelas y hervirlos con muy poco agua hasta tiernizar. Pasar por un tamiz o licuar escurriéndolos previamente. Agregar el jugo de naranja, la ralladura de la cáscara de naranja, las yemas y cocinar a fuego lento removiendo con cuchara de madera hasta espesar, pero sin que hierva. Retirar, dejar enfriar y mezclar con la crema batida. Servir en compoteras y acompañar con los merenguitos
http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

245.- Mousse de Dulce de Leche

200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
200 grs. de dulce de leche,
100 grs. de azúcar,
6 claras.

Batir la crema hasta que espese, y agregar el dulce de leche. Por otro lado, batir las claras a punto nieve junto con el azúcar, para formar un merengue; mezclarlo suavemente con la preparación anterior. Colocar en copas o compoteras, y dejar enfriar

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-dulce-de-leche/>

246.- Mousse De Dulce De Leche

Hacer el merengue italiano y mezclarlo con un poco de dulce de leche de repostería. Se utiliza para la decoración de tortas (internamente o externamente). También para la decoración se puede mezclar merengue italiano con cacao.

www.mailxmail.com



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

247.- Mousse de Dulce De Leche.

4 huevos
3 cucharadas de azúcar
10 cucharadas de dulce de leche
1/2 vaso de Oporto
Almendras picadas (a elección)

Batir las 4 yemas de huevo hasta que estén espesas y claritas. Agregarles el dulce de leche y seguir batiendo hasta obtener una mezcla esponjosa. Sin dejar de batir, añadirles el Oporto. Batir aparte 4 claras de huevo a punto de nieve y, sin dejar de batir, añadir el azúcar, incorporándola de a poco. Seguir batiendo hasta lograr un merengue firme. Agregar la segunda mezcla a la primera y unir bien. Se puede servir en copas espolvoreando con las almendras

248.- Mousse de Duraznos (Bajas Calorías)

Lata de duraznos bajas calorías (Esp.: Melocotones)
250 gr. de queso blanco descremado 0% grasa a temperatura ambiente (sacarlo ½ hora antes de la heladera)
2 claras de huevo
1 cucharadita de gelatina sin sabor
Edulcorante a gusto
Esencia de vainilla

Ecurrir y picar los duraznos a cuchillo. (Reservar una mitad de durazno para la decoración)
Hidratar la gelatina sin sabor en 1 cucharada de agua, colocarla a baño maría hasta que se disuelva y cuando esté tibia agregársela al queso blanco descremado junto con el edulcorante, la esencia de vainilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
Agregar a la preparación la pulpa de durazno.
Batir las claras a nieve e incorporarla con movimientos envolventes y llevar a la heladera por 4 horas.
Servir bien frío en copas con un gajito de durazno y espolvoreado con cacao amargo.

www.mailxmail.com

249.- Mousse de Fresas (Frutilla) (Light)

Para 4 personas
300g de fresas (Arg.: Frutillas)
50 gr. de queso de untar light (usé mozzarella fresca)
50 gr. de azúcar, (yo usé 2 y 1/2 cucharadas soperas colmadas de edulcorante en polvo)
2 claras de huevo a punto de nieve.

Batimos muy bien todo menos las claras. Cuando ya está líquido, lo añadimos a las claras a punto de nieve con movimientos envolventes, con cuidado para que no bajen las claras. Lo repartimos en cuatro copas de boca ancha (tipo champán) y por lo menos dos horas deben estar en la nevera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5064720>

250.- Mousse de Frutas

6 porciones

- 1 1/2 taza de puré de frutas frescas
- 1/2 taza de azúcar molida
- Jugo colado de 1/2 limón
- 200 g de crema de leche (Esp.: Nata)
- 2 claras batidas en punto de nieve con una pizca de sal

Desmenuzar frutas frescas (damascos, duraznos, frutillas, bananas, ciruelas o combinar varias) con un tenedor o pasar por prensapuré. Agregar el azúcar, el limón y mantener al frío. Batir la crema hasta espesarla, agregar las claras y el puré de fruta helado. Llevar a la heladera hasta que esté bien fría. Servir en quimberas

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmousse.html

251.- Mousse de Frutilla

- 400 grs. de frutillas, (Esp.: Fresas)
- 1 paquete gde. de gelatina de frutilla permitido,
- 3 claras batidas a punto nieve,
- 200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
- Azúcar a gusto.

Preparar la gelatina con la mitad de agua que indica el envase; dejar enfriar hasta que coagule. Agregar a esto las frutillas licuadas y la crema batida y endulzada. Mezclar todo bien y, por último, incorporar en forma envolvente, las claras batidas y endulzadas. Llevar a la heladera.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-frutilla/>

252.- Mousse de Frutillas.

- 250 grs. de frutillas procesadas, (Esp.: Fresas)
- 1 clara batida a punto merengue,
- 200 cm3 de crema batida chantilly. (Esp.: Nata Montada)

Procesar las frutillas. Agregarles la crema batida chantilly y luego la clara batida a punto merengue en forma envolvente. Colocar en la heladera 3 horas antes de consumir.

253.- Mousse de Frutillas

- 6 porciones
- 250 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 300 g de crema de leche (Esp.: Nata)
- 1/2 Kg. de frutillas maduras y cantidad adicional (Esp.: Fresas)
- 3 claras batidas en punto de nieve



Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar al fuego. Hacer hervir hasta que tome punto de bolita dura. Agregar el almíbar hirviendo, poco a poco, a las claras mezclando con batidor en forma suave. Continuar con el batido hasta que el merengue esté frío. Agregar las frutillas previamente lavadas, quitados los cabitos y hechas puré. Por último, incorporar la crema de leche batida hasta espesarla. Distribuir en copas o compoteras y llevar a la heladera hasta helar. Decorar con las frutillas restantes

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmousse.html

254.- Mousse de Limón

(Para 4 personas)

Zumo de 1 limón

150 grs. de azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)

4 yemas

4 claras

2'5 dl de nata líquida (Arg.: crema de leche)

- Separamos las claras de las yemas y reservamos en recipientes diferentes.
- Mezclamos las yemas con el azúcar glass, el zumo de limón y batimos hasta que quede esponjoso.
- Batimos la nata y la semimontamos.
- Batimos las claras a punto de nieve.
- Mezclamos las yemas con las claras en movimientos suaves con una espátula de madera para que no se baje la esponjosidad.
- Por último mezclamos con la nata.
- Metemos en recipientes individuales y dejamos enfriar 2 horas en el frigorífico.

http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/recetas/2002/04/15/41396.php?print=true

255.- Mousse de Limón

Zumo de 8 limones.

Ralladura de 3 limones.

1 bote de leche condensada.

1 / 2 lata de crema de leche batida. (Esp.: Nata Montada)

Mezclar los tres primeros ingredientes a mano y añadir la crema de leche batida removiéndolo con mucho cuidado y verterlo en una fuente. Enfriar en el frigorífico durante 2 ó 3 horas. Si se quiere para decorar añadir mermeladas

256.- Mousse de Limón (Bajas Calorías)

200 gramos de queso blanco descremado

4 claras de huevo

1 chorrito de jugo de limón

2 cucharaditas de gelatina diet de limón

Edulcorante en polvo

Esencia de vainilla

Mezclar el queso blanco descremado junto con la gelatina, el jugo de limón, un poco de edulcorante y la esencia de vainilla.

Batir hasta conseguir una crema espesa y homogénea.

Batir las claras a nieve junto con edulcorante a gusto hasta lograr un merengue firme.

Incorporar el merengue a la preparación anterior en forma envolvente. Enfriar no menos de 3 horas.

www.mailxmail.com

257.- Mousse de Limón

Porciones 8

4 huevos

1/2 taza de jugo de limón, total 125cc.

1/2 taza de agua, total 250cc.

1 taza de azúcar, total 200 gramos

2 cucharadas de almidón de maíz (fécula, chuño)

2 tazas de crema doble, nata, total 500cc.

1 cucharada de ralladura de limón

Batir con batidora las yemas con el azúcar hasta que la preparación tome color pálido y se torne algo espesa. Aproximadamente 10 minutos.

Retirar de la batidora e incorporar el almidón de maíz, mezclar bien y agregar el agua, el jugo y la cáscara de los limones.

Llevar a fuego suave revolviendo siempre hasta que espese formando una crema, dejarla enfriar.

Batir la crema hasta que esté bien espesa y agregársela a la crema de limón fría.

Batir las claras con una cucharada de azúcar a punto nieve bien firmes y añadirlas con movimientos lento y en forma envolvente a la crema.

Verter la mousse en copas y ponerlas a enfriar en heladera durante tres horas antes de servirla

258.- Mousse de Limón

6 porciones

- 5 yemas
- 1 lata de leche condensada
- Cáscara rallada de 1 limón
- Jugo colado de 3 limones
- 14 g de gelatina en polvo sin sabor
- 5 claras batidas en punto de nieve
- 150 g de crema de leche (Esp.: Nata)



Batir en un bol las yemas junto con la leche condensada hasta que la preparación esté espumosa.

Disolver en un recipiente la gelatina con agua caliente y agregar el jugo de limón. Incorporar a las yemas junto con la ralladura de limón. Agregar suavemente a la preparación de limón las claras batidas en punto de nieve y, por último, la crema de leche previamente batida. Llevar a la heladera hasta el momento de servir. Presentar en una compotera o en copas individuales bien heladas. Acompañar con galletitas dulces secas

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmousse.html

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

259.- Mousse de Mango

- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos, separados
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 vasos de pulpa de mango
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua



Vierta la leche condensada en el vaso de la licuadora. Una a una añada las yemas y licue bien después de cada adición. Agregue primero el jugo de limón y luego la pulpa de mango. Licue nuevamente la preparación hasta que esté bien integrada.

Vierta la gelatina en un recipiente pequeño que pueda ir al fuego. Humedézcala con el agua y deje reposar 5 minutos. Lleve a fuego lento y cocine revolviendo hasta que se haya derretido. Agréguela a la preparación anterior y revuelva bien.

Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación con movimientos envolventes. Vierta en un molde ligeramente engrasado y refrigere mínimo 3 horas antes de servir. Desmolde para servir

<http://www.infoaqui.com/recetario/recetario.asp?id=6&city=9>

260.- Mousse de Mango con Yogur

- 1 naranja,
- 2 mangos grandes y maduros,
- 1 cucharada de gelatina en polvo,
- 3 cucharadas de agua bien fría,
- 30 gramos de yogur natural,
- 3 cucharadas de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)
- Una clara de huevo.



Elabora una fina juliana de la piel de la naranja y dispón un cazo con un poco de agua para llevarla a ebullición. Cuando el agua entre en hervor, añade la juliana de naranja y escalda durante 3 minutos.

Escurre y refresca con agua fría la juliana de naranja, vuelve a escurrirla y deposítala sobre papel absorbente de cocina para que termine de secarse bien. Exprime el zumo de la naranja y resérvalo. Pela los mangos sobre un plato para poder aprovechar el jugo y córtalo a trozos retirando el hueso. Machaca la fruta hasta conseguir un puré y riega con el zumo de naranja.

En un caso con agua, introduce la gelatina y déjala unos cinco minutos, tras este tiempo, pon el cazo a fuego lento durante un par de minutos removiendo para que se disuelva. A continuación vierte, sin dejar de remover, la gelatina sobre el puré de mango e incorpora también poco a poco el yogur y azúcar al gusto.

Bate la clara a punto de nieve y endúlzala también al gusto. A continuación, viértela con cuidado al preparado anterior. Ya sólo queda servir la Mousse en las copas de servicio y decorar con la juliana de naranja que preparaste. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir.

<http://www.directoalpaladar.com/2006/07/17-mousse-de-mango-con-yogur>

261.- Mousse de Manzanas

1kg de manzanas
1/2 taza de azúcar
1 taza de crema doble (Esp.: Nata)
1cda de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
1cda de canela en polvo
1/3 taza de vino blanco
Granas de chocolate

Pelar las manzanas y cortarlas en trozos chicos. Ponerlas en una cacerola junto con el azúcar y el vino blanco. Llevarlas al fuego y dejar cocinar hasta que estén bien tiernas. Luego retirarlas del fuego y pisarlas bien con un tenedor. Dejarlas enfriar. Aparte batir la crema con el azúcar impalpable hasta que esté bien espesa e incorporarla al puré de manzanas. Poner la mousse en copas, espolvorear con canela y decorar con granas de chocolate. Llevar a la heladera para que se enfríe bien, antes de servir.

262.- Mousse de Marrón Glacé

6 porciones

- 200 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 3/4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
- 7 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 150 g de marrón glacé

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo suave. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, la esencia, los marrón glacé y batir hasta enfriar la preparación. Mezclare, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas de champagne

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

263.- Mousse de Moka con Salsa de Chocolate

250grs de crema de leche o nata
2cdas de azúcar impalpable o glass o pulverizada
1cda de café en polvo soluble
2 claras
2cdas de azúcar
½ copita de cognac

SALSA DE CHOCOLATE

150grs de chocolate para taza, rallado
½ taza de agua
25grs de manteca (Esp.: Mantequilla)
1cda de azúcar
1cda de esencia de vainilla

Batir la crema de leche o nata junto con el azúcar hasta espesar bien. Incorporar muy lentamente el café soluble junto con el cognac. Batir las claras junto con el azúcar a punto de merengue firme, agregar la crema al batido en forma envolvente. Verter la mousse en un bol y mantener en la heladera hasta que enfríe bien.

Salsa de chocolate

Poner en una cacerola chica el chocolate rallado y el agua.
Revolver sobre fuego suave hasta derretir el chocolate, retirar del fuego y agregar el azúcar, la esencia de vainilla y la manteca.
Mezclar hasta que la manteca se integre completamente.
Dejar enfriar.

En el momento de servir la mousse poner en cada copa tres cucharadas de la misma y por encima salsa de chocolate fría.

264.- Mousse de Moras

(Para 4 personas)
400 gramos de moras (o mermelada de moras).
1 manzana.
150 gramos de azúcar.
Un cuarto de litro de nata montada.(Arg.: Crema de leche batida)
4 claras de huevo.



Lavamos las moras y les quitamos el tallo verde (o escogemos mermelada de moras).
Limpiamos la manzana, la pelamos, le quitamos las pepitas y la mezclamos con las moras.
Vertemos la mezcla en un vaso de batidora y lo batimos.
Batimos las claras batidas a punto de nieve.
Juntamos la crema de las moras y manzana con las claras a punto de nieve poco a poco, y removemos con un cucharón de madera, no con las varillas o la batidora, porque si no se nos bajará la esponjosidad de las claras.
Posteriormente añadimos la nata montada (mezclada con el azúcar al montarla).
Mezclamos de forma homogénea y repartimos en copas.
Adornamos con moritas y trocitos de manzana y alguna hoja de menta.

http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/recetas/2005/06/30/143381.php?print=true

265.- Mousse de Moras u otro Fruto del Bosque

500 gramos de moras
250 gramos de manzanas ácidas cortadas en tiras
Ralladura de un limón
1/2 vaso de zumo de naranja
3 cucharadas de azúcar moreno
15 gramos de gelatina en polvo
2 cucharadas de agua
15 cl de yogur
2 claras de huevo

Pon las moras en una cazuela, reservando las más bonitas para adornar. Añade las manzanas, la ralladura, el zumo y el azúcar. Tápalo y déjalo cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que las frutas estén tiernas. Tamízalo en un cuenco. Disuelve la gelatina en el agua fría y después calienta al baño maría el cuenco. Incorpora la gelatina y el yogur al puré de fruta. Mézclalo bien y déjalo reposar en un lugar fresco. Cuando la crema esté empezando a endurecer y espesar, bate las claras de huevo a punto de nieve y anadéelas a la crema. Viértelo en una ensaladera o en tacitas. Déjalo enfriar en la nevera hasta que se endurezca y adorna con las moras guardadas. Sirvelo helado

266.- Mousse de Naranja

Jugo y ralladura de dos naranjas
200 g de azúcar
1 sobre de gelatina en polvo sin sabor
½ litro de crema de leche (Esp.: Nata)
4 claras batidas a nieve
Rodajas de naranjas, para decorar
Nueces e higo confitado

Batir las yemas junto con el azúcar, hasta que la preparación esté esponjosa como un sambayón. Disolver la gelatina en polvo con el jugo de las naranjas, poniendo sobre fuego suave y revolviendo. Incorporar a las yemas, junto con la ralladura y la crema previamente batida, hasta espesarla. Mezclarle a ello las claras batidas, sin revolver, sólo envolviendo el batido. Repartir la mousse en copas y dejar en la heladera por 4 horas. Al servir, decorar cada copa con una rodaja de naranja, media nuez, y trocitos de higo confitado

267.- Mousse de Nueces

6 porciones

- 200 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 7 yemas
- 3/4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
- 250 g de nueces ralladas
- 1/2 vasito de cognac
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y llevar al fuego hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo pálido. Agregar, poco a poco, el almibar hirviendo, las nueces, el cognac, y la esencia. Batir hasta enfriar. Mezclarle, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas para champagne

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

268.- Mousse de Pera

1 pera grande
1 vaso de leche
2 cucharadas de harina de arroz
Ralladura de 1/2 limón
1 cucharada de café de azúcar
1 clara de huevo

Se deshace la harina de arroz en la leche y se pone en un cazo al fuego, añadiendo el azúcar; cuando hierva se aparta y se añade la pera rallada o triturada, la raspadura de limón y la clara batida previamente a punto de nieve dura, incorporándola poco a poco y removiendo con suavidad con una espátula de madera.

Se come templada o fría

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/mousse-de-pera/>

269.- Mousse de Sandía

Sandía: 1 (pequeña)
Leche condensada: 4 cucharadas
Crema de leche: 250 gr. (Esp.: Nata)
Naranja: 1 (el jugo)

Cortar la sandía en trozos y retirar las semillas. Pasar la pulpa por la batidora con la leche condensada y jugo de naranja, hasta obtener un puré fino. Mezclar con la crema y repartir en copas. Dejar en el heladera 2 horas antes de servir

270.- Mousse de Vainilla

4 yemas
¾ tazas de azúcar
4 claras
1 ¾ taza de crema de leche o nata
6cdas de azúcar impalpable, glass, pulverizada
2 sobres de gelatina sin sabor
½ taza de agua
1cdta de esencia de vainilla

Poner en una cacerola media taza de agua y espolvorear la gelatina sin sabor, y dejar diez minutos que se hidrate si es necesario se puede agregar un poco mas de agua. Luego llevar a baño María y dejar calentar hasta que esté bien disuelta.

Retirar y dejar enfriar.

Batir con batidora eléctrica las yemas junto con el azúcar hasta que las yemas estén espesas y de color claro e incorporar la gelatina disuelta.

Aparte batir la crema de leche o nata con cuatro cucharadas de azúcar impalpable o glass o pulverizada, hasta lograr el punto chantillí. Incorporar la crema a la preparación anterior y agregar la esencia de vainilla. Por último batir las claras a nieve con dos cucharadas de azúcar impalpable hasta punto de merengue firme. Incorporarla a la crema con movimientos suaves y envolventes.

Poner en un molde de budín acanalado y previamente mojado y llevar a la heladera durante tres horas.

Para desmoldar pasar el molde por vapor de agua en forma rápida.

Este postre se sirve bien frío y se puede acompañar con galletitas y decorar con crema chantillí

271.- Mousse de Vainilla

- 6 porciones
- 200 g de azúcar de refinera o en pancitos
- 7 yemas
- 3/4 de l de crema de leche (Esp.: Nata)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua fría y cocinar hasta que tome punto hilo. Batir las yemas hasta que estén espumosas y de color amarillo pálido. Agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo, la esencia y batir hasta enfriar. Mezclarle, poco a poco, la crema batida y llevar a la heladera hasta espesar. Servir en copas para champagne

http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/01_cocina/011101_postresmouse.html

272.- Natillas.

- 6 yemas de huevo.
- 6 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
- Un litro de leche caliente.
- Canela en rama y en polvo (ó extracto de vainilla, ó ralladura de limón ó de naranja).

Se baten las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.

Se pone a calentar la leche con la canela en rama y se va incorporando, poco a poco, la mezcla de las yemas con el azúcar, sin parar de mover con una cuchara de madera. Todo este proceso se hace en el fuego medio.

Una vez que rompe a hervir, se retira del fuego y se coloca en una fuente honda o en recipientes individuales.

Se espolvorea con canela en polvo.

En el caso de que se corten, licuar toda la preparación inmediatamente hasta que resulte todo ligado

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

273.- Natillas (Microondas)

- 1/2 litro de leche
- 2 yemas de huevo
- 1 corteza de limón
- canela en rama
- 100 g. de azúcar (ó 5 cucharadas soperas)
- 2 cucharadas soperas rasas de maizena

Se mezcla el azúcar, la leche, las yemas y la maizena, con la batidora, se agrega la corteza del limón y la canela en rama.

Se introduce en el microondas 3 minutos (potencia 100%), pasado ese tiempo se saca, se remueve con una cuchara y se introduce 2 minutos más.

Se retira la corteza de limón y la canela en rama y se pasa por la batidora para que quede perfectamente homogénea.

Se sirve.

Sugerencias de decoración: espolvoreada con canela en polvo o con azúcar y quemada, con nata y guindas...

También puede servir como crema pastelera para rellenar tartas y pasteles. Yo me salto algo a la torera el tema de las cantidades, según la quiera más ligera o espesa, así como echar los huevos enteros

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4069362>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

274.- Osito De Plátano, Nueces y Orejones

125 grs. de nueces picadas
3 plátanos maduros
125 grs. de manteca derretida (Arg.: Manteca)
125 grs. de azúcar moreno
3 huevos
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
75 grs. de orejones picaditos

Poner todos los ingredientes en un robot de cocina y mezclar. Hornear de 30 a 40 minutos en el horno a 170° con calor abajo. Dejar enfriar en el molde
<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5167978>



275.- Pan de Arroz

(8 porciones)
Media taza de manteca (110g). (Esp.: Mantequilla)
Una lata de leche condensada (397g).
3 huevos.
Una taza de puré de manzana.
2 tazas de harina de arroz. (300g).
2 cucharaditas de polvo para hornear.
2 manzanas peladas y picadas.
Media taza de pasas de uva sin semillas (u otra fruta desecada)

HORNO PRECALENTADO A 180 grados C. Batir la manteca con la leche condensada hasta cremoso, agregar los huevos, el puré y la harina cernida previamente con el polvo para hornear. Mezclar las manzanas y las pasas hasta que quede todo integrado. Vaciar a un molde enmantecado y enharinado (harinas permitidas), hornear 40 minutos. Retirlo y dejarlo enfriar. Se puede, si usted quiere, sustituir las manzanas por peras.
<http://www.juntossintacc.8k.com/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

276.- Pan de Arroz

2 tazas de azúcar
½ taza de agua
1 paquete de levadura seca activa
1 ¾ taza de agua
¼ taza de manteca (grasa semi-sólida) (Esp.: Mantequilla)
1 taza de harina de arroz marrón
2 tazas de harina de arroz blanco
¼ taza de azúcar
3 ½ cucharitas de goma de xanthan
2/3 taza de leche en polvo descremada
1 ½ cucharita de sal

Disolver el azúcar y la levadura en ½ taza de agua tibia. Dejarla descansar por 10 minutos. Combinar 1 ¼ tazas de agua y manteca en una sartén hasta que se derrita. En un tazón de mezclar, combinar harina, azúcar, goma de xanthan, sal y leche en polvo descremada y mezclar bien. Agregar la mezcla de manteca/agua. Agregar 3 huevos grandes y mezclar en la velocidad máxima de la batidora por 2 minutos. Verter la masa en un tazón engrasado. Dejar leudar en un lugar tibio hasta que se duplique su tamaño (alrededor de 1 ½ hora). Regresar al tazón de mezclar. Bata tres minutos. Verter en 2 moldes pequeños para pan. Dejar leudar hasta que la masa sobrepase los moldes. Hornear a 425 grados por 10 minutos. Coloque aluminio sobre el pan y hornee por 45 minutos o más.

<http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874>

277.- Pan de Banana

1 taza de harina de arroz
½ cucharita de sal
3 cucharitas de polvo leudante
¼ taza de azúcar
¼ taza de mantequilla, margarina manteca
3 yemas de huevos (guarde las claras para luego)
½ taza de leche, suero o yogur
2 bananas maduras
3 claras de huevos, batidas a punto de nieve (solidificada)

Mezcle harina, sal, y polvo leudante. Crema de azúcar y mantequilla. Agregar las yemas de huevos. Agregar la harina de arroz alternando con la leche, batiendo después de cada adición. Revolver con el puré de bananas. Envuelva en la masa las claras de huevo batidas a punto de nieve. Verter uniformemente en una fuente de pan de carne engrasada. Hornee a 350 grados por 40-45 minutos. Déjelos en la fuente por cinco minutos.

<http://uuhsc.utah.edu/pated/handouts/handoutspanbackup.cfm?id=S874>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

278.- Pan de Nuez

- 200 gramos de azúcar
- 30 nueces
- 200 gramos de uvas pasas
- 2 cucharaditas de levadura
- un pellizco de sal
- un huevo grande
- 4 cucharadas de leche
- Harina la que admita

-En un bol se mezcla el azúcar, el huevo, la leche y la sal hasta que el azúcar se disuelva.
-Se va añadiendo la harina con la levadura, mezclando bien hasta conseguir una masa como la del pan para poder trabajarla con las manos.
-Cuando esté bien mezclado se agregan las nueces y las pasas y se sigue amasando.
-Poner la masa en papel de horno y se le dá forma de barra de pan.
-precalentar el horno a 180º y hornear durante 25 ó 30 minutos.
http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=51

279.- Pararajotes

Postre típico de Murcia.

- 150 ml de leche.
- 1 huevo.
- Raspadura de un limón.
- Una cucharadita de canela en polvo.
- Maizena.

En una fuente batís el huevo, añadís la leche (sin calentar), la raspadura de limón y la canela en polvo. Añadís la maizena y vais removiendo hasta que quede una consistencia no muy líquida (pero tampoco muy espesa).

Se van friendo en aceite (yo utilizo la medida aproximadamente de una cucharada de las de cocina para servir) por ambas caras (son como tortitas, a mi me gustan un poquito mas gruesas que los crepes).

Se sirven con azúcar y canela espolvoreada por encima. Yo pongo también un plato con azúcar para quien las quiera mas dulces (nosotros las rebozamos literalmente en el plato con azúcar).

Llevan hojas de limón entre medias pero yo no se las pongo
<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4756089>

280.- Parfait de Vainillas

Chef: Hna. Bernarda

Agua caliente 1/4 Taza
Azúcar 5 cdas.
Canela 1 cdita.
Claras 2 Unidades
Crema chantilly 250 g (Esp.: Nata Montada)
Gelatina sin sabor 1 cda.
Licor de naranjas 3 cdas.
Yemas 2 Unidades

Praliné

Almendras picadas 75 g
Azúcar 4 cdas.
Manteca 1 cda. (Esp: Mantequilla)



Varios

Aceite 1 cdita.
Almendras Cantidad necesaria

- En una cacerola caliente el agua.
- Cuando esta esté tibia vierta la gelatina hasta que se disuelva.
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl bata las yemas junto con el azúcar hasta espumar.
- Coloque en un bowl las claras y bata a punto nieve.
- Añada la gelatina a las yemas con azúcar. Mezcle.
- Luego incorpore la crema chatilly y las claras.
- Mezcle con movimientos envolventes.
- Por último coloque dentro de la preparación anterior el praliné en una parte del bowl, la canela en otra y el licor en otra.
- Integre cada una suavemente para que no se mezclen entre ellas.

Praliné

- Unte la mesada con una cucharada de manteca.
- Coloque en una cacerola el azúcar y las almendras.
- Cocine hasta que tome punto caramelo.
- Retire y vierta el praliné sobre la mesada untada.
- Deje enfriar y muele las almendras.

Armado

- En un molde previamente aceitado, coloque una parte de praliné, otra de licor y otra de canela.
- Mezcle el resto de la preparación uniendo los tres sabores e intégrelo en la parte superior del molde.
- Lleve a refrigerar durante 2 horas.

Presentación

- Desmolde en una fuente.
- Decore con almendras y flores naturales.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

281.- Pasta Frola

100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
150 grs. de azúcar,
3 huevos,
300 grs. de harina Sin T.A.C.C.,
1 cucharadita de leudante,
½ cda. de ralladura de limón o esencia de vainilla,
250 grs. de dulce de membrillo,
6 cucharadas de agua.

Batir la manteca con el azúcar, los huevos y la ralladura de limón hasta obtener una especie de crema cortada. Dejar de batir y agregar, de a poco, la harina hasta obtener una masa que no se pegue en las manos. Estirar con los dedos sobre placa limpia y hacer un pequeño borde. Reservar un bollo para decorar. Para el relleno, derretir en una sartén sobre el fuego, el dulce con el agua hasta obtener una jalea espesa. Volcar el relleno sobre la masa. Estirar el bollo reservado, con palo de amasar (si es necesario, agregar harina), hasta un espesor de 1cm. Cortar con un cuchillo tiras y colocarlas sobre el dulce formando un enrejado. Cocinar en horno moderado hasta dorar. Si se desea, se puede pintar con mermelada diluida o espolvorear con coco rallado.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/pasta-frola/>

282.- Pasta Frola

Cernir y encoronar 200 grs. de harina de arroz y 50 grs. de fécula de maíz. Se coloca en el centro 125 grs. de mantequilla (Arg.: Mantequilla) desmenuzándola con un tenedor, se agrega un huevo, esencia de vainilla, 100 grs. de azúcar y un poco de leche para formar una masa no muy blanda. Se estira y se coloca en molde limpio (no enmantecado). Se rellena con dulce. Se colocan tiritas cruzadas y se pintan con huevo. Va a horno moderado durante 25 minutos.

Importante: Junto con las harinas mezclar 1 cucharadita de leudante

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

283.- Pasta Frola

- 2 tazas de Maizena,
- 1 taza de mandioca,
- 1 cucharadita de leudante,
- 3 cucharadas de leche en polvo,
- 200 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 3 huevos,
- 1 taza de azúcar.

Mezclar la maizena, la mandioca, el leudante, la leche en polvo y la manteca, uniéndolo con las manos. Batir aparte los huevos con el azúcar, y mezclarlo con los ingredientes secos. Amasar mucho y, si es necesario, agregar más Maizena. Utilizarla para distintas preparaciones dulces.

<http://www.webconferencia.net/foros/gastronomia/recetas-para-celiacos-130091.html>

284.- Pasta Frola Dietética

200 gr. de harina de arroz integral
80 gr. de azúcar negra o edulcorante a gusto
2 huevos
1 cdita. de bicarbonato de sodio
Ralladura de un limón
2 cdas. de aceite
Dulce dietético a elección

Unir todos los ingredientes y dejar descansar la preparación durante 1 hora. Aceitar un molde y forrarlo con $\frac{3}{4}$ partes de la masa, dejando el resto para hacer las tiritas. Rellenar con el dulce elegido, hacer el enrejado y cocinar en horno moderado hasta que la masa esté dorada.

http://www.eumar.com.ar/hogar/opcion/t_diet07.htm

285.- Pastel de Arroz

100 gr. Azúcar
100 gr. Maizena
4 huevos
1/4 l leche
100 gr. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1/2 l. leche entera

Se mezcla el azúcar y la Maizena, se añaden los huevos.

A continuación, añadir la margarina en pomada y la leche tibia (no calentarla, sólo quitarle el frío del frigorífico). Al molde se le pone como base una lámina de pasta para galleta (se pincha para que no suba). Se rellena con la masa. Se calienta el horno, previamente, a 250° C y una vez introducido el molde se baja a 220°C. Se hornea algo más de media hora, en bandeja baja.

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

286.- Pastel de Cerezas

250 gr. de cerezas en conserva deshuesadas (descarozadas)
150 gr. de mantequilla (manteca para Argentina)
20 gr. de avellanas molidas
150 gr. de azúcar
1 pizca de sal
2 huevos
1 vasito de zumo (jugo) de cereza
2 cucharadas de cacao

Funda la mantequilla y mézclela con todos los ingredientes, menos las cerezas y su zumo (que habrá separado y reservado). Untar un molde de mantequilla, coloque en él la masa resultante de la mezcla, distribuya las cerezas en su superficie, y ponga a cocer a horno medio 7 minutos y otros 7 a horno fuerte. Deje enfriar un poco; pinché el pastel en varios sitios y vierta el zumo reservado



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

287.- Pastel de Chocolate

Mantequilla 125 Gramos (Arg.: Manteca)
Azúcar 125 Gramos
Chocolate negro, tableta 250 Gramos
Almendras molidas 150 Gramos
Huevo 4 Piezas
Nata líquida 1 Botellín (Arg.: Crema de leche)

Poner en el microondas 125 gramos de chocolate 2 minutos
Ablandar la mantequilla e ir añadiendo cuchara a cuchara el chocolate deshecho
A esta mezcla añadir las yemas una a una y el azúcar. Añadir las claras batidas a punto de nieve y las almendras
Enmoldarlo y ponerlo 5 min. en el micro u 20 min. en el horno previamente calentado.
Para la cobertura calentar la nata líquida 2 min. en el micro. Ir tirando el chocolate restante...y remover hasta que quede totalmente deshecho.
Cubrir el pastel y dejarlo enfriar.
http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

288.- Pastel de Limón

3 huevos (a temperatura ambiente)
1 vaso de yogurt de limón
2 vasos de azúcar (la que desee usar)
3 vasos de maicena
1 vaso de aceite
1 sobre de levadura Royal

Batir los huevos, el yogurt y el azúcar.
Cuando esté todo bien batido, agregar el aceite y batir de nuevo. En otro recipiente tamizar, pasando por un colador la levadura y la maicena y añadirlas muy despacio moviéndolas hasta que quede muy espeso, (es posible que sobre algo de maicena).
Echar en un molde previamente engrasado y poner en mitad del horno caliente a 180 grados de 25 a 30 minutos. Cuando esté hecho, dejar reposar cinco minutos más dentro del horno apagado
<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiarquia/message/3959>

289.- Pastel de Moka

3 huevos, separadas las claras de las yemas.
1/2 taza de azúcar glass (Arg.: Azúcar impalpable)
110 gramos de chocolate semi dulce
1 cucharada de café preparado fuerte.
2 cucharadas de harina Sin Gluten
3 cucharadas de almendras molidas.
75 gramos de mantequilla derretida. (Arg.: Manteca)

Precaliente el horno a 400°.F ó (200° C).
Engrase un molde redondo.
En un tazón, mezcle las yemas de huevo con el azúcar glass (impalpable), batiendo hasta que esté brillante y lisa.
Deje aparte.
Derrita el chocolate al baño María y luego agregue el café.
Vierta la mezcla de chocolate sobre la mezcla de yemas de huevo.
Agregue la harina, las almendras y la mantequilla.
Mezcle bien.
Bata las claras de huevo hasta que formen picos firmes e incorpórelas suavemente en la mezcla de chocolate con movimientos envolventes.
Vierta en el molde engrasado.
Hornee por 20 minutos aproximadamente o hasta que esté cocida. Retirar, enfriar un poco antes de desmoldar.
Espolvorear con azúcar glass.

290.- Pastel de Manzana en Microondas

3 huevos.
3 manzanas grandes.
250ml de leche.
50 gramos de manteca. (Esp.: Mantequilla)
50 gramos de fécula de maíz.
150 gramos de azúcar.
1 cda. de polvo de hornear.

Para el caramelo:
4 cucharadas soperas de azúcar.
2 cucharadas soperas de agua.

Se ponen los 150g de azúcar y el agua en un molde de cristal y se introduce en el microondas, hasta que se haga caramelo, de 6 a 8 minutos.
Se deja enfriar.
Se cortan las manzanas en láminas y se ponen encima del caramelo.
Seguidamente, se bate bien el resto de los ingredientes y se vierte la mezcla sobre las manzanas.
Se introduce el molde en el microondas, durante 5 minutos.
Se deja reposar 5 minutos.
Se pone otra vez a cocer durante 3 minutos más.
Se deja reposar durante media hora y se desmolda.
<http://www.juntossintacc.8k.com/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

291.- Pastel de Nueces

300g de nueces picadas
2 huevos
1 vaso de leche
200g de azúcar
Unas nueces para decorar

Engrasa un papel de hornear del tamaño del molde. Bate los huevos hasta que monten con la batidora añade las nueces, 2 cucharadas de azúcar y moja con la leche, remueve para repartir bien y vierte en el molde encima del papel. Hornea a 170° (horno precalentado). Cuando ya esté hecho prepara un caramelo con el resto del azúcar y vierte por encima del pastel. Adorna con las nueces partidas por la mitad.

292.- Pastel de Queso con Kiwi

1/2 k de requesón
1 vaso de leche
1/4 k de azúcar
1 cucharada de harina fina de maíz
3 huevos
Unas pasas de corinto en licor (sin alcohol si es para niños)
3 kiwis

Bate todos los ingredientes con la batidora, añade las pasas con el licor y vierte en un molde engrasado. Hornea a 170°. Una vez frío decora con el kiwi en rodajas

293.- Pastel de Trigo Sarraceno

Ingredientes para 8 personas
250 gr. de harina de trigo sarraceno
250 gr. de azúcar
250 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
250 gr. de almendras picadas
6 huevos
1 sobrecito de azúcar vainillada
500 gr. de mermelada de arándanos
Azúcar para decorar

Se trabaja la mantequilla con la mitad del azúcar hasta reducirla a una crema.

Se agregan las yemas de una en una; luego, se incorporan la harina, el azúcar vainillado y las almendras picadas.

A continuación, se montan las claras a punto de nieve, se añade el resto del azúcar poco a poco y se mezclan las claras con la crema anterior.

Se vierte la masa resultante en una tartera cubierta con papel para horno y se hornea a 180° C durante 45 minutos.

Debe dejarse enfriar y rellenarse con mermelada.

Para decorarlo, moler el azúcar para convertirlo en azúcar glass y espolvorearlo por encima del pastel.

Para acompañar este pastel, resulta adecuada una macedonia con fresas y menta, condimentada con abundante zumo de limón y azúcar.

“Sacado del libro “La buena cocina sin gluten” de Patricia Cuvello y Daniela Guaiti.”

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4823240>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

294.- Pastel de Yogur con Mermelada

6 yogures naturales
250 g de leche evaporada
50 g de edulcorante artificial líquido
3 hojas de gelatina
1 limón
150 g de galletas (Sin Tacc y trituras., ideal utilizar las que siempre quedan en el paquete rotas)
50 g de mermelada

Se exprime el limón y se ralla la corteza, se mezclan los yogures con el edulcorante, la ralladura y la mitad del zumo y se revuelve bien, se incorpora la leche suavemente.
Se mojan las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden, se escurren y se disuelven en agua caliente, se pasan por un colador fino, se añaden a la crema de yogur y se mezclan bien.
Se trituran las galletas y se disponen en un molde desmontable, como base, se vierte sobre ésta la crema de yogur y se deja en la nevera hasta que cuaje, 6 horas como mínimo.
Se funde la mermelada a fuego suave con la mitad restante del zumo de limón, se cubre la superficie del pastel y se deja de nuevo en el refrigerador unas horas antes de desmoldarlo.

295.- Pastel de Yogurt y Queso

Un puñado de mozzarella
1 yogur (yo lo use de macedonia)
1 medida de harina de arroz
Media de harina procerli
2 medidas de leche
1 medida de azúcar
1 huevo
1 chorrito de aceite de girasol
1 + 1 gasificante para repostería de la marca hacendado (uno lila y otro blanco) (Arg.: Ver receta en Tips)
Canela molida



Batir todos los ingredientes y poner en un molde con manteca, enharinado, 45 min. a 180 grados.
Espolvorear de canela

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5668826>

296.- Pie de Limón con 3 Harinas

200 grs. 3 Harinas
100 grs. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
1 taza de crema pastelera
1 tarro de leche condensada
¾ taza de jugo de limón
2 claras
6 cdas. de azúcar

Poner en un bol la mezcla de tres harinas con la mantequilla blanda y el huevo.
Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa que no se pegue en los dedos y dejar en el refrigerador ½ hora.
Enmantecillar un molde de pie y forrar con la masa. Poner en un horno precalentado durante 20 minutos.
Aparte, juntar la leche con el jugo de limón y la tasa de crema pastelera.
Rellenar el pie con esta crema y cubrir con un merengue hecho con las claras y el azúcar.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=173&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=PIE%20DE%20LIMÓN%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

297.- Piña con Naranjas y Ciruelas

(Para 6 personas)

- ½ Kg. De ciruelas pasas.
- 6 rodajas de piña en almíbar.
- 3 naranjas grandes.
- 4 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharadas de mermelada de naranja.
- 1 copa de ron.

En un cazo poner el zumo de una naranja, el almíbar de la piña el azúcar y la copa de ron. Colocar encima del fuego y añadir las ciruelas, dejando cocer todo a fuego suave durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Transcurrido ese tiempo retirar las ciruelas y dejar enfriar.

Volver a poner el cazo en el fuego con el jugo y dejar cocer durante 5 minutos y a continuación añadir las otras dos naranjas cortadas previamente en rodajas y dejar hervir 5 minutos más a fuego suave.

Notas:

Colocar en una fuente alargada las rodajas de piña y encima de estas colocar las rodajas de naranja, terminando de decorar con la mermelada de naranja y una ciruela. Rodear con las ciruelas sobrantes .Procurar no quemar el azúcar. Se puede servir frío.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=20



298.- Piña Montada.

- 1 Piña.
- 3 a 4 bananas.
- 3 Huevos.
- 4 Cucharadas de azúcar.
- 1 Cucharadita de Maizena.

Partimos la piña en dos mitades a lo largo, la vaciamos con ayuda de un cuchillo y una cuchara, reservando el jugo. Pelamos las bananas y los cortamos en dados al igual que la carne de la piña. En un bowl batimos las yemas con una cucharada de azúcar. Añadimos el jugo de la piña y cocemos durante dos minutos sin dejar de remover. Añadimos la piña y la banana y damos un pequeño hervor. Llenamos con esta mezcla las dos mitades de la piña. Batimos las claras a punto de nieve y añadimos las 3 cucharadas colmadas de azúcar. Distribuimos sobre las mitades y gratinamos en el horno.

299.- Pirámides de Chocolate

- 150 grs. de chocolate negro
- 150 grs. de chocolate blanco (Torrás no tiene gluten)
- 1 paquete de galletas cookies (con pepitas de chocolate) (yo utilicé Mercadona sin gluten)
- 70 grs. de mantequilla salada (Arg.: Manteca)
- 200 grs. de nata de repostería (35% materia grasa) (Arg.: Crema de Leche)

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

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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5110315>



300.- Polenta Dulce (Mbaipy He`Ê)

(Para 4 personas):

- ½ kilo de harina de maíz.
- ¾ taza de azúcar.
- 2 tazas de leche.
- Canela, cantidad necesaria.

1. Mezclar en una cacerola pequeña la harina de maíz, la leche y el azúcar. Llevar a fuego revolviendo continuamente hasta que suelte el hervor.
2. Bajar la llama dejando hervir por lo menos 5 minutos. Inmediatamente después de retirar del fuego poner en una fuente y dejar enfriar un poco.
3. Espolvorear con canela o servir con trozos de durazno o ciruela si se desea.

301.- Postrecito de Leche

- 1 taza de leche,
- 2 cdas. de azúcar,
- 2 cdas. de maicena,
- C/n de esencia de vainilla,
- C/n de cáscara de limón.

Hervir la leche con el azúcar, la cáscara de limón y la esencia. Aparte, disolver la maicena en un poco de leche fría y agregarla a la preparación anterior, revolviendo rápidamente con cuchara de madera para que no se formen grumos. Dejar hervir 5 minutos, revolviendo continuamente; cuando adquiere consistencia cremosa está listo.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postrecito-de-leche/>

302.- Postre Charito

- 1 lata de crema de leche (Esp.: Nata)
- 1 vasito de dulce de leche
- 4 claras de huevo
- Nueces molidas

Batir las claras a punto de nieve. Aparte batir la crema hasta que haga picos. Mezclar las dos preparaciones con mucho cuidado. Añadir el dulce de leche con movimientos envolventes para que no se baje. Colocar en copas altas y espolvorear con nueces molidas.

303.- Postre Danés de Manzanas

Base:

500g manzanas,
50cc agua,
1cda. Azúcar;

Cobertura:

100 g manteca, (Esp.: Mantequilla)
60 g azúcar,
200 g pan rallado TANTE GRETTEY.

Con las manzanas, el agua y el azúcar realice una compota (si le gusta, para mejorar su sabor agregue un trocito de cáscara de limón y unos clavos de olor). Cuando esté lista, colóquela en una fuente y espolvoréela con abundante canela en polvo. Aparte diluya la manteca en una sartén, agregue el pan rallado (no debe ser rebozador, ya que no debe contener condimentos) y el azúcar y revuelva sobre el fuego hasta que la mezcla se dore suavemente. Distribuya sobre la compota y acompañelo -tibio o frío- con abundante crema líquida.

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

304.- Postre de Durazno.

1 Lata de duraznos grande. (Esp.: Melocotones)
1 Queso grande philadelphia.
1 Gelatina grande de sabor durazno. (Esp.: Melocotones)
1 Lata de crema de leche chica. (Esp.: Nata)
1 Lata de leche condensada.
2 Tazas de agua.
Azúcar u utilizar el almíbar del durazno en ves del agua.

La gelatina se disuelve en el agua hirviendo y se deja enfriar ligeramente; se licua el queso con la leche y la crema y luego se mezcla con la gelatina; se vacía en un molde y se adorna con el durazno y se sirve bien frío.

305.- Postre de Frutilla Primavera

3/4 Kg. de frutillas, (Esp.: Fresas)
150 grs. de azúcar,
1/2 taza de agua,
7 cdas. al ras de Maizena,
1/2 cdita. de jugo de limón,
Crema chantilly, c/n. (Esp.: Nata Montada)

Poner en una cacerola las frutillas limpias (reservar algunas para decorar) con el azúcar y el agua. Dejar hervir 3 minutos. Retirar y licuar de manera que queden algunos trocitos; o bien, aplastarlas con un tenedor. Colocar nuevamente en la cacerola, llevar al fuego y, cuando rompa el hervor, agregar la Maizena disuelta en 1/2 taza de agua. Revolver bien y hervir 1 minuto. Retirar, agregar el limón y enfriar. Colocar en copas, decorar con crema y frutillas. Servir bien frío.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postre-de-frutilla-primavera/>

306.- Postred Mango

10 Mangos maduros.
7 Huevos.
1 Tarro leche condensada.
Ralladura cáscara de limón.

Cortar el mango sin cáscara, en rodajas, colocar en una asadera encima unos de otros. Mezclar los demás ingredientes y echarlos encima de los mangos, rociar la cáscara del limón. Asar por 20 minutos en horno a 250 grados. Después de asado batir claras con azúcar a la nieve y rociar por encima y asar de nuevo.

307.- Postre de Piña

Para 4 personas
1 lata de piña (565gr.)
200 gr. De galletas sin gluten
2 huevos
60 gr. De azúcar
250 gr. De requesón o similar (ricota)

Escorra las rodajas de piña y aparte el líquido.
Empape las galletas en el jugo de la piña y colóquelas en su molde.
Separe las yemas de los huevos
Bátalas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añada el requesón.
Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas cuidadosamente.
Ponga la crema sobre las galletas
Y decore con las rodajas de piña.

Sugerencias:

Su postre de piña resultará aún más delicioso si se deja aproximadamente 3 horas en la nevera.
http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=2001

308.- Postre Helado para una ocasión especial (con Resto de Torta Apta)

Porciones: 30

Helado básico

4 huevos

4 yemas

1 taza de azúcar (200 gramos)

2 cucharadas de leche en polvo entera (disuelta en un poco de leche fría)

1 cucharada de gelatina sin sabor

1 litro de leche

4 claras

1 taza de azúcar (200 gramos)

1 y 2/3 de tazas de crema de leche o nata (420cc.)

2 cucharadas de azúcar impalpable (glass, pulverizada)

1 lata de duraznos en almíbar (Esp.: Melocotones)

Restos de miga de torta (Apta)

100 gramos de chocolate semiamargo picado



Baño de chocolate

200 gramos de chocolate cobertura

1 cucharadita de gelatina sin sabor

300 gramos de dulce de leche

1/3 de taza de crema de leche o nata

Salsa de caramelo

1 taza de azúcar (200 gramos)

1 taza de agua (250cc.)

Se necesita un molde de media caña de 40cm. de largo, 9 de ancho y 10 de alto forrado con papel film o papel aluminio para facilitar el desmolde. En caso de no contar con él se puede sustituir por un molde común.

Ecurrir los duraznos. Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua fría. rema básica del helado. Batir con batidora y durante 10 minutos los huevos junto con el azúcar (o hasta que la preparación esté espesa y el color más pálido. Retirar y ponerlo en una cacerola junto con la leche en polvo disuelta, la gelatina hidratada y la leche. Mezclar bien después de cada elemento que se incorpora. Llevar a baño María a un fuego suave e ir mezclando continuamente en forma de ocho, hasta que espese ligeramente y la cuchara quede empañada.

La preparación no debe llegar a hervir porque se cortaría.

Retirar y poner a enfriar en un baño María invertido. Una vez fría la crema dividirla en dos partes iguales y reservarla.

Merengue. Poner en una cacerola el azúcar y las claras. Mezclar bien y llevar a fuego directo siempre revolviendo hasta que al tocar con los dedos se note que la preparación está caliente.

Retirar y poner en el bol de la batidora y dejar batiendo hasta que esté espeso el merengue y la preparación fría. Reservar.

Crema de leche o nata Batir la crema junto con las dos cucharadas de azúcar impalpable a medio punto. Reservar en la heladera.

Helado de crema. Agregar a la mitad de la crema un tercio del merengue y un tercio de la crema batida, siempre de a poco y en forma envolvente.

Volcar en el molde y llevar al congelador hasta que esté bastante firme.

Relleno. Poner en un bol las migas de la torta y mezclarla con el chocolate picado, la mitad de los duraznos picados, un tercio de la crema y un tercio del merengue.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

Cubrir el helado de crema con esto. Poner en el congelador nuevamente.

Helado de duraznos. Licuar el resto de los duraznos y agregarlos a la otra mitad de la crema junto con los tercios restantes de merengue y crema batida. Terminar de cubrir el molde y dejar en el congelador hasta que esté bien firme.

Baño de chocolate. Hidratar la gelatina en 7 cucharaditas de agua fría. Poner el dulce de leche en una cacerola chica, agregar el chocolate picado, la crema de leche y la gelatina hidratada.

Llevar a fuego suave e ir revolviendo continuamente hasta que esté todo integrado.

Decoración. Desmoldar el helado y bañar rápidamente de a trozos haciéndole dibujos con un tenedor.

Esta operación se debe hacer lo más rápido posible ya que al estar el helado frío junto con el chocolate tiende a endurecerse rápidamente.

En este caso se terminó de decorar con unas piezas de chocolate con forma de conejitos pero se puede decorar a gusto.

Se sirve con salsa de caramelo.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=470>

309.- Postre súper rápido, Bananas al Chocolate

4 bananas medianas

1 cda de jugo de limón

1/2 taza de azúcar

1 copita de coñac

200g de crema de leche (Esp.: Nata)

100g de chocolate cobertura

Pelar las bananas, cortarlas en rodajas y colocarlas en una fuente. Rociarlas con el jugo de limón. Aparte poner en una cacerolita el azúcar con 4cdas de agua. Llevar al fuego y dejar hasta que el almíbar esté espeso. Retirar y verterlo sobre las bananas, rociarlas con un poco de coñac. Dejar enfriar. Batir un poco la crema, hasta que comience a espesar y cubrir las bananas. Por último volcar el chocolate cobertura previamente disuelto. Mantener en la heladera hasta el momento de servir.

<http://www.solopostres.com/imprimir-receta.asp?id=260>

310.- Postre Tarantella

Bizcochuelo de vainilla Sin T.A.C.C.,

1 paq. Chico de flan de vainilla permitido,

Caramelo o salsa de chocolate, c/n.

Para esta preparación, es necesario combinar los tiempos de cocción de ambos ingredientes. Terminar de hervir el flan en el momento en que se saca el bizcochuelo del horno. Inmediatamente, sin desmoldar, se lo llena de perforaciones con un tenedor. Incorporar con un cucharón, el flan caliente. Enfriar en heladera y desmoldar. Bañarlo con caramelo o salsa de chocolate.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/postre-tarantella/>

311.- Postre tipo Tiramisú

Batir 100 gramos de manteca (Esp.: Mantequilla) con 100 gramos de azúcar y unas gotas de vainilla

Agregar 2 huevos, de a uno por vez, y luego 225 gramos de fécula de mandioca y 2 cucharaditas de polvo para hornear (que diga en la etiqueta: sin T.A.C.C.). Verter la mezcla en una asadera de 24 por 32 centímetros y hornear hasta que los bordes estén dorados. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y cortar en tres capas

Para el relleno, batir un litro de crema de leche (Esp.: Nata) con 3 cucharadas de azúcar y unas gotas de esencia de vainilla

Cubrir cada capa de torta con crema y volver a encimarlas. Espolvorear la última capa con cacao de Nora Skill (apto para celíacos)

Llevar a la heladera hasta el momento de servir.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/214>

312.- Plum-Cake de Manzanas, Pasas y Nueces

110 grs. de harina de arroz

70 grs. de maizena

La mitad del conjunto de los dos sobres de gasificante de mercadota (Arg.:

Ver receta en Tips)

3 huevos

170 grs. de azúcar

150 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)

Una pizca de bicarbonato sódico

200 grs. de manzana reineta pelada y rallada (viene a ser una manzana)

1 cucharada sopera de pasas

60 grs. de nueces peladas

1/2 cucharadita de canela



Ponemos en remojo las pasas en agua para hidratarlas una media hora antes de empezar a preparar nuestro cake. Pre calentamos el horno con calor solo abajo, a 180°

En un cuenco batimos a mano los huevos y el azúcar. Yo como tengo thermomix los he tenido como 4 minutos en velocidad 3. Cuando la mezcla dobla el volumen y está espumosa, añadimos las harinas (mezcladas con el gasificante y el bicarbonato y si es posible tamizándola) poco a poco, y de la misma manera añadimos la mantequilla fundida. Una vez mezclado incorporamos las manzanas ralladas con la canela, las pasas enharinadas (con harina de arroz) y las nueces trituradas. En este paso mezclamos cuidadosamente.

Untamos con mantequilla y enharinamos un molde de plum-cake y vertemos la preparación. Al horno con ello durante 45 minutos o hasta que pinchando con una aguja de punto en el centro del pastel, esta salga limpia. Lo dejamos enfriar antes de desmoldarlo.

<http://celiacos.bitacorras.com/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

313.- Pudding de La Abuela

100 gr. de pan duro (Sin Gluten)
100 ml leche
1 cucharadita de mantequilla (Arg.: Manteca)
Ralladura de medio limón
1 cucharadita de coñac
Pasas o fruta escarchada (Arg.: Fruta abrigantada)
1 cucharada sopera de azúcar (podes ponerle más o menos al gusto)
(Para las cucharadas de mantequilla y coñac hay que utilizar las pequeñas de café, equivale más o menos a 5ml)



Hay que utilizar un molde de aluminio, tiene que ser uno que se pueda cerrar con tapa, son moldes tipo fiambarrera con dos pestañitas por los lados para dejarlo bien cerrado.

En el molde se quema un poco de azúcar en el fuego para caramelizarla y se mueve el molde para extender el caramelo por las paredes del molde.

Se mezcla bien el pan, leche, azúcar, mantequilla, ralladura de limón y coñac, hasta que el pan quede bien empapado y deshecho, si no queréis mancharos las manos podéis utilizar un tenedor, pero no lo batís que quedaría demasiado disuelto.

Se echan las pasas o fruta y se remueve con un tenedor.

Se vuelca todo esto en el molde (que ya tiene el azúcar caramelizada).

Se pone en la olla express y se cubre hasta la mitad del molde con agua. Se cierra bien la olla, cuando empiece a hervir se deja media hora al mínimo.

Bueno, cuando lo saquéis y se enfríe solo queda volcarlo sobre un plato para que quede del aspecto de el de la foto, bueno, el de la foto no lleva pasas porque a mi hija no le gustan....

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3183214>

314.- Pudín Inglés

180 grs. de la mezcla de las tres harinas
2 cucharaditas colmadas de levadura
4 yemas
4 claras
100 grs. de mantequilla o margarina (Arg.: Manteca o margarina)
1 yogur de vainilla
200 grs. de azúcar
200 grs. de frutas secas abrigantadas o pasas de uvas (optativo).

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. Se agregan de a una por vez las cuatro yemas batiendo bien después de cada adición, luego el yogur y las harinas cernidas previamente con la levadura. En este momento si se desea, se agregan las frutas secas o abrigantadas espolvoreadas con fécula de maíz (para que no se vayan al fondo de la preparación). Por último se agregan las 4 claras batidas a nieve con tres cucharas de azúcar. Mezclar suavemente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado 40 a 50 minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

315.- Pudín de Mijo

300 grs. de mijo
3/4 de leche
200 grs. de azúcar
4 huevos
Ralladura de limón
Pasas de uva a gusto
Sal.

Cocinar el mijo con la leche y el azúcar, a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se reduzca la leche y el mijo esté cocido, cuidando que no se pegue la preparación. Retirar del fuego, añadir la ralladura y la sal, las yemas; mezclar.

Batir las claras a nieve, mezclarlas a la preparación anterior muy suavemente. Por último agregar las pasas. Verter la preparación en una budinera enmantecada y cocinar el pudín en horno, a baño de María, moderado, durante 20 minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

316.- Queque Almidón Mandioca y Mandarina

360 grs. Almidón de Mandioca
160 grs. Harina de Arroz
240 grs. azúcar
2 mandarinas cortadas en 4
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. polvo de hornear
1 cda. canela
1 cdita. nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar. Cernir harina de arroz y almidón de mandioca, junto con los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada. Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde, llenar ¾ partes del molde y poner a horno suave durante 40 minutos. Hacer un almíbar con ½ taza de azúcar y ½ taza de jugo de mandarina. Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=223&busqueda=29/08/2006%2023:49:02&tip=Almidón%20de%20Mandioca&tip2=QUEQUE%20ALMIDÓN%20MANDIOCA%20y%20MANDARINA%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

317.- Queque de Almidón de Papa

100 grs. Almidón de Papa
100 grs. maicena
200 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
250 grs. azúcar flor
4 huevos
1 cdita. polvos de hornear
Ralladura de 1 limón
2 cdas. ron (optativo)

Batir la mantequilla. Agregar por cucharadas el almidón de papa, maicena y azúcar flor. Agregar los huevos de a uno y batir hasta que quede una crema lisa. Luego echar la ralladura de limón, los polvos de hornear y el ron.

Se vacía a un molde enmantecado y se pone al horno aprox. por 45 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=95&busqueda=30/08/2006%202:54:01&tip=Almidón%20de%20Papa&tip2=QUEQUE%20DE%20ALMIDON%20DE%20PAPA%20-%20SIN%20GLUTEN

318.- Queque de Frutas

150 grs. Harina de Arroz
100 grs. Harina de Maíz
1 plátano molido
2 manzanas ralladas
2 peras ralladas
100 grs. queso crema
50 grs. almendras molidas
2 huevos
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
100 grs. azúcar integral o común
½ taza de agua caliente
½ cdita. Bicarbonato
1 cdita. Canela

Derretir la mantequilla y saltear las frutas durante 3 minutos.

Añadir el agua caliente, azúcar y dejar hervir 2 minutos.

Dejar entibiar, añadir las almendras y los huevos batidos incorporando todo muy bien.

Aparte, mezclar las harinas, bicarbonato y la canela. Verter la mezcla anterior y batir un poco para que se integre todo.

Enmantecar un molde, verter la mezcla y hornear durante 1 hora.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=372&busqueda=29/08/2006%2023:41:17&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20DE%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

319.- Queque de Frutos Frescos

200 grs. Harina de Maíz
200 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
200 grs. azúcar
4 huevos
50 gramos de pasas corinto
50 gramos de frutos secos
1 cdita. polvos de hornear
1 cdita. Canela

Batir la mantequilla con la azúcar hasta que tenga la consistencia de una crema. Agregar los huevos de a uno, luego agregar la harina de maíz con los polvos de hornear, pasas y frutos secos. Mezclar muy bien. Enmantequillar un molde, verter la mezcla y hornear durante una hora a fuego suave.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=266&busqueda=30/08/2006%2001:20&tip=Harina%20de%20Maiz&tip2=QUEQUE%20DE%20FRUTOS%20FRESCOS%20-%20SIN%20GLUTEN

320.- Queque con Harina de Quinoa,

½ taza Harina de Quinoa
1 ½ taza de 3 harinas
125 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 taza de azúcar
1 cdita. de polvos de hornear
1 taza de leche
½ taza de pasas
Ralladura de limón

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Agregar los huevos de a uno y mezclar bien. Luego, incorporar la ralladura de limón y las harinas alternadas con la leche. Espolvorear las pasas con 3 harinas y agregar a las mezclas. Emantequillar un molde, verter la mezcla y poner al horno durante 30 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=450&busqueda=30/08/2006%201:39:29&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20CON%20HARINA%20DE%20QUINOA,%20SIN%20GLUTEN

321.- Queque con Mandarinas

180 grs. Harina de Arroz
180 grs. almidón de maíz
2 mandarinas cortadas en 4
240 grs. de azúcar
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. de polvo de hornear
1 cda. de canela,
1 cdita. de nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar. Cernir harina de arroz, almidón, polvos de hornear, canela y nuez moscada. Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde y vaciar la mezcla. Poner en horno precalentado, Tª suave, durante 40 minutos. Hacer un almíbar con ½ taza de azúcar y ½ taza de jugo de mandarina.

Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=185&busqueda=29/08/2006%2023:47:15&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20CON%20MANDARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

322.- Queque de Mandarina con 3 Harinas

360 grs. 3 Harinas
240 grs. de azúcar
2 mandarinas cortadas en 4
120 cc. de aceite
2 huevos
1 cda. de polvo de hornear
1 cda. de canela,
1 cdita. de nuez moscada

Meter en la juguera las mandarinas, el azúcar, aceite y huevos y licuar. Cernir la mezcla de 3 harinas junto con los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada. Agregar todo esto a la mezcla anterior y mezclar bien. Enmantequillar un molde, llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde y poner a horno suave durante 40 minutos. Hacer un almíbar con $\frac{1}{2}$ taza de azúcar y $\frac{1}{2}$ taza de jugo de mandarina. Bañar con almíbar el queque cuando salga del horno.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=184&busqueda=30/08/2006%203:34:20&tip=Mezcla%203%20Harinas&tip2=QUEQUE%20DE%20MANDARINA%20CON%203%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

323.- Queque Con Polenta Y Nueces

1 $\frac{1}{2}$ taza Polenta
100 grs. mantequilla fundida (Manteca)
1 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
2 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza de nueces molidas
1 cdita. levadura o polvo de hornear
2 cdas. ralladura de limón o de naranja
1 taza yogurt
 $\frac{1}{2}$ taza jugo de naranja
Azúcar flor para espolvorear

En un bol mezclar polenta, nueces, levadura y las ralladuras. Añadir el yogurt, jugo y mantequilla fundida. Batir bien hasta que la mezcla sea homogénea. Verter la mezcla en un molde enmantequillado y poner en un horno precalentado durante 50 minutos. Espolvorear con azúcar flor.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=334&busqueda=30/08/2006%202:22:40&tip=Polenta&tip2=QUEQUE%20CON%20POLENTA%20Y%20NUECES

324.- Queque de Quinoa y Nueces

70 grs. Harina de Quinoa
100 grs. de 3 harinas
80 grs. nueces molidas
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
150 grs. azúcar
1 cda. polvos de hornear
3 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos de a uno y mezclar bien. Luego, agregar la harina de quinoa y las 3 harinas tamizadas junto con los polvos de hornear. Agregar el jugo de naranja y las nueces molidas. Enmantequillar un molde y poner al horno precalentado durante 40 minutos.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=453&busqueda=30/08/2006%201:40:25&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20DE%20QUINOA%20Y%20NUECES%20-%20SIN%20GLUTEN



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

325.- Queque de Quinoa y Tres Harinas

½ taza Harina Quinoa
1 ½ taza 3 Harinas
1 cdita. polvos de hornear
125 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de leche
Ralladura de naranja

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema.

Agregar los huevos de a uno y mezclar bien.

Luego, incluir la ralladura de naranja, las 3 harinas y la harina de quinoa, alternadas con la leche.

Enmantequillar un molde y hornear durante 40 minutos

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=330&busqueda=30/08/2006%202:08:44&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=QUEQUE%20DE%20QUINOA%20Y%20TRES%20HARINAS%20-%20SIN%20GLUTEN

326.- Queque Ingles con Frutas

200 grs. Harina de Arroz
100 grs. maicena
150 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
150 grs. azúcar
100 grs. pasas
100 grs. nueces
100 grs. frutas confitadas
3 yemas de huevo
3 claras de huevo
1 cdita. polvos de hornear
1 copita de Oporto

Macerar las pasas en el Oporto, escurrirlas y reservar lo que queda de licor.

Batir la mantequilla con el azúcar, unir con las yemas de huevo, agregar la maicena, la harina de arroz y el polvo de hornear, alternando con el Oporto.

Luego agregar las nueces, las frutas confitadas, las pasas y las claras de huevo batidas a nieve bien firmes.

Verter en un molde enmantequillado y espolvorear con maicena.

Hornear a temperatura media durante 1 hora.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=249&busqueda=29/08/2006%2023:47:54&tip=Harina%20de%20Arroz&tip2=QUEQUE%20INGLES%20CON%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

327.- Quesada Pasiega "Ligth"

La Quesada Pasiega es un dulce cántabro. Es típica de la Vega del Pas

1 Taza de maizena
1 taza de azúcar
1 taza de leche desnatada
3 quesitos en porciones lighth
2 yogures desnatados, naturales o de limón
1/2 sobre de levadura o 1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
2 huevos



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

Precalentamos el horno a 180°

Se bate bien todo junto menos los huevos.

A parte se batan los huevos en un plato y se mezcla con lo anterior.

Se mete en un recipiente poco profundo y al horno 1 hora y cuarto 180° (Yo como lo hice junto con el bizcocho de nesquik y éste a los 20 minutos tenía que estar a 160°, pues la quesada la hice los primeros 20 min. a 180° y después a 160°).

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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5034430>

328.- Rellenos para Tortas (Tartas)

DE RICOTA (requesón)

Mezclar 400g de ricota con 1 huevo, 2 cucharadas de miel, esencia natural de vainilla, 1 cucharada colmada de fécula de maíz, ralladura de ½ limón, 3 cucharadas de nueces picadas, 50 g de pasas de uva sin semilla.

DE MANZANA

Pelar y rallar (con rallador de verdura) 4 manzanas. Colocar en un recipiente con 3 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de ralladura de limón, cocinar a fuego lento hasta que comienzan a ablandarse.

Retirar del fuego, agregar una cucharada de miel, 1 cucharadita de canela 1 cucharada de fécula de maíz. Colocar sobre la masa de tarta y cubrir con rodajitas de manzana, rociadas con jugo de limón. Cocinar en horno moderado 45 minutos, retirar, dejar enfriar y pincelar con gelatina a la miel.

DE FRUTILLAS (fresas)

Preparar una crema con 200g de frutillas licuadas, 1 cucharada de miel, 1 huevo, 200cc de leche de soja, 2 cucharaditas de fécula de maíz. Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia cremosa. Rellenar la tarta con esta crema y cocinar en horno moderado. Dejar enfriar y decorar con frutillas enteras.

329.- Rollo Dulce de Arroz

300 gr. de arroz integral,
1 cucharadita de maizena,
1 pizca de sal,
25 gr. de nueces,
150 gr. de orejones,
150 gr. de azúcar molido,
Azúcar impalpable o glass,
2 huevos,
1 vaso de leche descremada o desnatada,
25 gr. de pasas de Corinto,
150 gr. de cerezas al marraschino o en almíbar,
40 gr. de edulcorante en polvo,
2 cucharadas de coñac.

Cocinar el arroz en agua ligeramente salada hasta que quede "al dente". Escurrir y reservar. Batir los huevos con la leche, la maizena y la pizca de sal, y elaborar un pionono o una "TORTILLA" ancha y muy delgada. En un bol mezclar el arroz con las pasas de uvas (previamente puestas en remojo con agua), las nueces, los orejones y las cerezas (cortados en trocitos), el azúcar o edulcorante y una copita de coñac. Extender EL PIONONO Ó LA TORTILLA sobre una tabla de cocina, colocar encima la mezcla preparada y enrollar CON CUIDADO.

Espolvorear por encima el azúcar impalpable o glass e introducir en el horno, precalentado a 150°C, durante varios minutos. En el momento de servir el rollo dulce de arroz, mojarlo con la otra copita de coñac, flambear y cortar en rodajas.-

330.- Rosco Bicolor

1 yogur de limón
1 medida de yogur de aceite de oliva
3 medidas de yogur de azúcar
2 medidas de yogur de harina de maíz precocida P.A.N
1 medida de yogur de maizena
4 huevos
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
125 grs. de chocolate Nestlé postres



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

Opcionalmente al estar frío se le puede dar un poco de brillo

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5046628>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

331.- Rosco-Cake de Plátano y Chocolate

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



1. Precaliente el horno a 180°. Pele los plátanos y chafelos (pisele) con un tenedor en un cuenco grande
 2. Añada la mantequilla, el azúcar y los huevos. Después tamice la harina, el cacao y el gasificante por encima. Bata con energía hasta que la pasta esté suave, y añada leche hasta obtener una consistencia fluida pero bien espesa. Incorpore las gotas de chocolate.
 3. Pase la pasta al molde y horneare unos 40 minutos o hasta que haya subido y un pincho de cocina salga limpio al insertarlo en el centro.
- Déjelo 5 minutos en el molde y después saquelo y pongalo sobre una rejilla para que termine de enfriarse.
<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5263146>

332.- Sambayón

5 yemas
7 cucharas soperas de azúcar
3/4 tazas de vino marsala (garnacha, oporto blanco u oporto común)
1/4 taza de agua
1 cuchara de jugo de limón

Batir las yemas con 3 cucharas de azúcar hasta que queden casi blancas en un recipiente adecuado para llevar a baño maría. Agregar el vino y mezclar bien.

En una olla aparte disolver el azúcar en el agua y dejar hervir hasta comenzar a tomar color. Agregar a este almíbar el jugo de limón y apagar el fuego. Ahora viene la parte difícil: Llevar la mezcla de las yemas a baño maría siempre revolviendo con una cuchara de madera. Cuando la mezcla comienza a quedar tibia verter el almíbar (también tibio, no hirviendo) y continuar revolviendo en forma lenta pero continua. El sambayón está pronto cuando toma consistencia como para cubrir la cuchara de madera. Bajo ningún concepto deje el sambayón hervir. Retirar el recipiente del baño maría y continuar revolviendo por 2 o 3 minutos.

Servir, todavía tibio, en una copa de postre con pedacitos de nueces por arriba (o una cereza al marraschino) o sobre un brownie, pero también se puede comer frío. Si se lo mezcla después de frío con una o dos tazas de crema chantilly queda espectacular para servir con una torta de chocolate
<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/3274>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

333.- Savarín de Castañas

Ingredientes para 6 personas:

- 3 huevos,
- 150 grs. chocolate fondant,
- 100 grs. Mantequilla, (Arg.: Manteca)
- 150 grs. azúcar glass, (Arg.: Azúcar Impalpable)
- 1 bote puré de castañas dulce,
- 1/4 Kg. nata montada, (Arg.: Crema Chantilly)
- 1/2 d. (1/2 tacita de café) de ron.

1.- Bate las yemas con la mantequilla hasta obtener una crema espumosa; aparte, fundir el chocolate en el microondas, añadir el dulce de castaña y el ron. Mezclar ambos preparados.

2.- Mezcla la mitad de la nata con el puré de castañas y chocolate. Monta las claras a punto de nieve con el azúcar, y añade la mezcla anterior. Con cuidado que no se baje.

3.- Engrasa un molde y vierte la mezcla (utiliza un molde de corona). Introduce en la nevera y deja enfriar por 6 horas. Para desmoldarlo pasa un cuchillo alrededor y sumérgelo por un momento en agua caliente. Decora con marrón glasé y nata en el centro de la corona. También puedes poner en el molde una capa de bizcochos de soletilla, emborrachados con ron, y verter encima la mezcla.

334.- Selva Negra

Preparar el bizcochuelo, luego cortarlo en tres capas, en una poner mermelada de frambuesa, cerezas y mousse de dulce de leche y en la otra capa poner solo mousse de dulce de leche, cubrir con la última capa y sobre esta poner merengue, en los costados también, luego alrededor de la torta poner chocolate picado también en el centro de su superficie en los laterales colocar cerezas enteras igual que adentro de la torta (enteras)

www.mailxmail.com

335.- Sopa de Chocolate con Frutas

300 g. de chocolate para postres
Vaso y medio de agua
Medio vaso de vino tostado(o otro licor dulce)
Media vaina de vainilla
Medio limón
Trozos de frutas (las que prefiramos)

Ponemos el azúcar, medio vaso de agua y el zumo del limón a cocer en un cazo para hacer un caramelo, se cuece hasta que el caramelo esta denso pero justo antes de que empieza a tomar color. Rascamos con la punta de un cuchillo el interior de la vaina de vainilla, se incorpora al cazo junto con el chocolate troceado y se remueve hasta que se deshace totalmente. Entonces añadimos el agua que queda y el vino tostado, lo mezclamos hasta obtener una textura ni muy liquida ni muy espesa. Cuando enfríe lo repartimos en platos hondos y le ponemos los trozos de frutas.

En mi caso, las frutas que elegí fueron:

- mango (dos trozos, rajas grandes, por plato),
- carambola (ya que como era navidad, y esta fruta tiene forma de estrella quedaba bonita),
- nueces caramelizadas (son muy sencillas de hacer solo hay que hacer un caramelo fuerte y echarlas para que se empapen de el, luego se sacan con la ayuda de dos tenedores a un papel de horno engrasado con aceite, para que no se peguen) y
- marrón glasé, que es un dulce muy tradicional orensano, son castañas cocidas en almíbar. es muy rico, y bastante sencillo solo hay que cocer las castañas en almíbar cinco minutos durante cuatro días.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3252481>

336.- Sopa de Tapioca Frutillada con Crema de Queso

Tapioca en perlas
Azúcar
Frutillas (Esp.: Fresas)
Remolacha
Agua

Crema de queso
Crema de leche (Esp.: Nata)
Queso blanco neutro
Azúcar rubio de caña

Para preparar la sopa, corto las frutillas en rodajas, un poco de remolacha (más que nada para el color) y las pongo a hervir con agua y azúcar.

Una vez que las frutillas estén tiernas y la remolacha haya soltado su tinta, agrego las perlititas de tapioca y revuelvo hasta que estén bien traslucidas, si es necesario agrego más agua para que no se empaste demasiado.

Retiro la remolacha y dejo reposar unos minutos.

Por otra parte bato queso blanco con mitad en peso de crema de leche y un poco de azúcar y dejo enfriar. Dispongo la sopa de tapioca y acomodo un buen copo de crema de queso en el centro espolvoreada con rubio de caña.

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



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

337.- Sorbete de Limón

- 500 ml de zumo de limón. .
- 300 g de azúcar. .
- 1/2 litro de agua. .
- 3 claras de huevo. .
- Cáscara de un limón rallada. .
- Una pizca de sal. .
- Hojas de salvia (para decorar). .

- Raspar la cáscara del limón y preparar un zumo con los limones. .
- Poner a cocer el agua con el azúcar y, al hervir, dejarlo cocer durante 10 minutos. .
- Esperar a que enfríe y cuando, esté casi frío, agregarle el zumo y la ralladura. .
- Meter la mezcla en el congelador. .
- Cuando empiece a congelarse, batir las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y mezclarlo todo. .
- Volver a meterlo en el congelador hasta que esté congelado y ya está listo para servir, decorado con las hojas de salvia. .

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=44

338.- Soufflé de Chocolate

- 35 g mantequilla. (Arg.: Manteca)
- 75 g chocolate.
- 3 yemas.
- 22 g cacao.
- 3 claras.
- 35 g azúcar.

- Derretir el chocolate y la mantequilla.
- Cuando esté bien derretido y templado, incorporar las yemas.
- Por otro lado, montar las claras con el azúcar a punto de nieve y mezclar todo, poco a poco, de arriba abajo.
- Verter esta masa en los moldes previamente untados con mantequilla y espolvoreados con azúcar.
- Hornear a 200 °C unos 15 minutos

http://www.celiacosgalicia.org/ControlPublicaRecetas.php?id_receta=45

339.- Tapitas de Alfajor

200g de mandioca,
50 g de fécula de maíz,
100 g de azúcar,
1 yema,
1 huevo,
75 g manteca, (Esp.: Mantequilla)
½ cdita. polvo de hornear,
1 cdita. de esencia de vainilla,
1 pizca de sal.

Ideales para cumpleaños! Amasar todos los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea, estirar y cortar pequeños círculos. Cocinar en horno moderado hasta que se vean apenas dorados, retirar del horno y despegarlos en caliente. Una vez fríos rellenar con dulce de leche (si es repostero, mejor) y cubrir los bordes con coco.

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

340.- Tarta Crocante de Manzana (o Banana, Naranja, Etc.)

Mezclar 15 cucharadas de las tres harinas, 15 cucharadas de azúcar y ralladura de 1 limón, agregarles 100 grs. de manteca (Esp.: Mantequilla) y con un tenedor y los dedos ir desmenuzando estos ingredientes (sin ningún líquido) hasta que quede como un granulado.

En una pizzera bien grande, enmantecada y enharinada, ir espolvoreando con la mitad de la mezcla hasta cubrir el fondo con una capa fina (93 mm). Colocar sobre esto manzanas verdes cortadas en rodajas finitas y sobre ellas espolvorear la otra mitad del granulado. Batir 3 huevos con una taza grande de leche y esencia de vainilla. Echar el batido sobre la tarta y espolvorear con azúcar. Llevar a horno medio hasta que esté bien dorada. (Pueden ser también bananas, naranjas, etcétera).

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sostring=

341.- Tarta 2 Chocolates

Para el bizcocho:

100 g de azúcar.
4 huevos.
2 cucharadas de cacao.
1 cucharada de café.

Para la parte blanca:

100 gr. de chocolate blanco normal.
90 gr. de azúcar.
1 sobre de cuajada.
500 gr. de líquidos.

Para el mousse:

200 ml. de nata. (Arg.: Crema de leche)
150 g (6 barritas) de chocolate para fundir (Nestlé postres, papel marrón).
75 g de azúcar.
4 huevos.

Bizcocho.

Montar las claras a punto de nieve fuerte con el azúcar; por otra parte batir las yemas hasta que queden esponjosas, añadir el cacao y el café soluble tamizados y mezclarlo con las claras muy suavemente para evitar que las claras bajen.

Verterlo en un molde enharinado, y cocerlo a 180°, previamente calentado, durante 30 minutos. Si os ha quedado muy gordito partirlo por la mitad (más o menos tiene que tener un centímetro y medio de espesor). Yo os aconsejo que cada cual haga su receta de bizcocho, esa que sabes que te sale bien, o en su defecto la base de galletas y margarina. La base de bizcocho es para sustentar la tarta.

Luego para que quede jugosito cogemos un poco de mermelada de albaricoque diluida en un poco de agua (una o dos cucharadas) y con la ayuda de un pincel empapamos el bizcocho un poco. (si lo hacéis con galletas, saltaos este paso).

Bueno después hacemos lo de la famosa tarta de mariajosé, con el chocolate blanco que todos sabéis. Y luego hacemos esta especie de mousse:

Mousse.

Poner el azúcar en un cazo al fuego y, cuando empiece a caramelizarse, verter la mitad de la nata y cocerlo, a fuego suave, hasta que el caramelo se funda.

Añadir las yemas poco a poco; cocerlo durante 2 ó 3 minutos removiendo continuamente y agregar el chocolate en trocitos, apartarlo del fuego y removerlo hasta que el chocolate esté fundido y quede una pasta fina.

Añadir el resto de la nata y mezclar bien.

Dejar que se enfríe un poco y montar 2 claras a punto de nieve.

Mezclarlo de forma envolvente, con cuidado que no se bajen mucho. Verter sobre la mezcla del chocolate blanco. Cuando haya enfriado un tiempo en la nevera ya podéis decorar.

Notas:

Usad las pepitas de cobertura del chocolate blanco y los típicos fideos de chocolate para decorar.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=13



342.- Tarta 3 Chocolates

Galletas María sin gluten
Mantequilla
100 g de chocolate negro valor
100 g de chocolate con leche valor
100 g de chocolate blanco (gotas de cobertura blanca valor)
230 g de azúcar
2/3 l de nata (Arg.: Crema de Leche)
1/3 litro de leche
12 hojas de cola de pescado

Mezclé la nata con la leche y lo repartí en tres porciones iguales de líquido.

Cubrí el fondo de un molde desmontable con una mezcla de galletas María pulverizadas y mantequilla fundida bien mezclada. Se va extendiendo con los nudillos hasta que cubra todo el fondo.

Se remojan las hojas de cola de pescado en agua fría

Se pone 1/3 de litro de líquido con el chocolate negro (100gr), 100 g de azúcar en el vaso de la Thermomix, 7 minutos, a 90°, velocidad 5. Se vuelca en un bol y se le añaden 4 hojas de cola de pescado disolviéndolas. Se vierte sobre la masa de galletas. Se deja enfriar y cuajar.

Hacemos lo mismo con otro 1/3 de litro, 100 g de azúcar, el chocolate con leche. Se vuelca en un bol y se le añaden 4 hojas de cola de pescado hasta disolverlas. Volvamos con cuidado sobre la capa de chocolate negro ya cuajada. Dejamos cuajar.

Lo mismo con el resto de nata, 50 gr de azúcar, y el chocolate blanco. Se le añaden las 4 hojas de cola de pescado y lo vertemos sobre la capa de chocolate con leche.

A la nevera con ella y para desmoldar se puede hacer cuando esté ya cuajada, dejando la base del molde desmontable o, como hago yo, congelando la tarta y desmoldándola completamente, la adorno y dejo descongelar en el frigo.

Es muy vistosa y muy rica.

<http://trucocina.lastinfoo.es/20060927-tarta-tres-chocolates---celiacos.html>

343.- Tarta de Almendras

7 Huevos
375 grs. de almendras en harina.
300 grs. de azúcar.
Ralladura de un limón.
Una pizca de canela en polvo.
Azúcar glass y canela para cubrir. (Arg.: Azúcar impalpable)



Batimos la mitad de los huevos (mejor cuatro que tres), le añadimos las almendras, el azúcar, la ralladura de limón y la canela, hasta que estén bien mezclados. Quien tenga la thermomix, esta lo hará de maravilla. Una vez está todo bien ligado, se le añaden los huevos restantes uno a uno, mientras seguimos batiendo.

Luego se pone en un molde untado con mantequilla y harina (en mi caso utilizo la de arroz) y lo metemos al horno a 170° con calor solo abajo, unos 45 minutos.

Cuando se haya enfriado, se desmolda, se cubre con azúcar glass y se decora con canela al gusto.

<http://celiacos.bitacorras.com/>

344.- Tarta de Ángel

8 claras
1 cucharadita de cremor tártaro
275 grs. de azúcar
100 grs. de harina sin TACC
3 cucharaditas de polvo de levadura
2 cucharaditas de esencia de vainilla.

Batir las claras con el cremor tártaro a punto nieve. Agregar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta obtener un merengue. Añadir la harina mezclada con la levadura y una pizca de sal. Mezclar suavemente y perfumar con la esencia. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 26 cm. de diámetro.

Cocinar en horno de temperatura suave durante 45 minutos.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

345.- Tarta de Arroz Con Leche.

Una tacita de las de café de arroz,
Un pellizco de sal,
6 cucharadas de azúcar,
Una cucharada de mantequilla, (Arg.: Manteca)
Una peladura de limón,
Canela en rama,
Leche (casi un litro),
3 huevos,
150 grs. de pasas tipo Corinto.

Para preparar el arroz, primero le añado agua fría hasta cubrirlo a fuego moderado y lo dejo que se seque. Luego lo paso a un colador y lo refresco con agua fría. Esto lo hago porque así suelta la harina y los granos quedan más sueltos y mas blancos. Luego ya le pongo la peladura del limón, la sal, y la rama de canela. Le voy añadiendo leche (si está caliente mejor) a pocos, hasta que vaya cogiendo cremosidad. Hay que dejarlo a fuego muy suave, y revolverlo para que no se pegue. Cuando ya está bien cremoso, le añado el azúcar y una cucharada de mantequilla, le doy unas vueltas y lo retiro.

Se deja enfriar, y una vez frío se le añade las 3 yemas de los huevos y las pasas, mezclándolo todo. Las claras las batimos a punto de nieve y se añaden con movimientos envolventes a la mezcla anterior. Vertemos en un molde previamente engrasado y enharinado y dejamos cocer unos 45 m a 170°, hasta que veamos que haya cuajado. Una vez frío lo cubrimos con una glasa de mermelada de albaricoque y al frigo. Tiene que estar fría para comer, y es deliciosa.

346.- Tarta de Avellanas y Frambuesa sin Gluten

250 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
440 grs. de azúcar
6 huevos
150 grs. de harina de arroz
75 grs. de maizena
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
110 grs. de avellanas molidas
160 grs. de creme fraiche
300 grs. de frambuesas (yo puse la mitad porque no tenía más)



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

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.

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite98368-.html>

347.- Tarta de Calabaza

Una calabaza de 500 grs. (Arg.: Zapallo)
Azúcar moreno 125 grs.
400 ml. de nata. (Arg.: Crema de leche)
2 huevos.
1 cucharada de canela en polvo.
Un poco de jengibre en polvo.

Para la base:

Galletas (Ej.: Gullón sin gluten).
60 grs. de mantequilla. (Arg.: Manteca)



Partimos la calabaza y sacamos las pepitas. No hay que desaprovecharlas, pues tostaditas están riquísimas, además de tener muchas propiedades beneficiosas para la salud, y algunas se convertirán en las tartas del próximo año. Después tenemos que asar la calabaza en el horno(unas 2 horas). Ahora hacemos la base de la tarta con las galletas trituradas y la mantequilla fundida, procurando que quede finita.

A continuación, en un recipiente ponemos la calabaza pelada, el azúcar moreno, la nata, los huevos la canela y el jengibre, y con la batidora lo trituramos todo hasta obtener una pasta homogénea (procurad que le entre aire, eso de las burbujitas, ya sabéis, cuando se mueve la batidora arriba y abajo). Luego verter dicha mezcla sobre la base de las galletas y la metemos al horno, 200° unos 35 minutos, hasta que se cuaje. Ya sabéis que cada horno es un mundo y cada molde también.

Pasado este tiempo ya está; la sacamos del horno y adornamos la tarta con lo que queramos: almendras fileteadas o piñones tostaditos en una sartén con una gotita de aceite; bien tostaditos pero sin llegar a quemarse, el contraste es fabuloso.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=12

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

348.- Tarta de Chocolate

1 tableta de chocolate sin leche
200 g mantequilla (Arg.: Manteca)
200 g azúcar
3 huevos
Galletas sin
Leche



Deshacer el chocolate con medio vaso de leche.

La mantequilla debe estar blandita.

Mezclar las yemas con el azúcar (que quede como una crema, bien mezclado)

Las claras se baten a punto de nieve.

Cuando el chocolate esté frío se mezclan todos los ingredientes, esto se irá poniendo sobre la capa de galletas. Así:

Mojar las galletas en leche (sin que se deshagan ni queden muy duras) y se va poniendo una capa de galletas y otra de chocolate, así sucesivamente (más o menos 3 o 4 capas de galletas) siendo la última de chocolate.

VARIANTE 1 DE LA TARTA:

La misma tarta la hacía yo hace tiempo pero en lugar de poner chocolate entre las capas de galletas ponía crema pastelera.

Recubría con chocolate por fuera.

VARIANTE 2 DE LA TARTA:

Esta se la vi hacer el otro día a Eva Arguiñano en la tele. Entre las capas de galletas ponía alternando una capa de dulce de leche y otra de puré de manzana (dijo que también valía de plátano).

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4577473>

349.- Tarta de Chocolate

125 grs. de chocolate Nettle postres
125 grs. de azúcar
125 grs. de almendras crudas molidas
60 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
4 huevos
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)



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

Yo le he puesto una cobertura de chocolate

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4921600>

350.- Tarta de Chocolate sin Gluten Tipo Brownie

Os dejo esta receta de tarta de chocolate que en casa nos encanta. Es una tarta baja (como de dos dedos de alta) y densa. No tiene bizcocho, es del tipo de los brownies americanos.

Se puede tomar fría, o caliente con una bola de helado de vainilla por encima (para chuparse los dedos). Se hace muy rápidamente y se conserva muy bien.

1 Tableta de chocolate negro para Fundir de 250 gramos
225 gramos de mantequilla (Arg.: Manteca)
5 huevos
50 gramos de azúcar glase
2 cucharadas de cacao puro en polvo
La ralladura de una naranja (opcional pero creo que con ella está mucho mejor)

La tarta la haremos en un molde desmontable que tendrá que ir al baño María dentro de otro recipiente mayor con agua (unos 2 ó 3 centímetros de agua). Por tanto pondremos primero el agua a hervir en una cacerola.

Ponemos el horno a que se caliente a 170 grados

Untamos el molde desmontable con mantequilla. Después forramos el molde por dentro con papel vegetal (venden papel especial para tartas). Forramos el molde por fuera con papel albal teniendo cuidado de hacerlo muy bien ya que es para que no entre agua cuando lo pongamos al baño María.

Derretimos a fuego lento la tableta de chocolate con la mantequilla sin parar de remover hasta que quede cremoso, después apagamos el fuego y echamos las dos cucharadas de cacao puro en polvo.

En un recipiente aparte batimos los huevos con el azúcar glase y una vez bien batido añadimos lo que acabamos de quitar del fuego (el chocolate con la mantequilla) y la ralladura de la naranja.

Removemos todo bien y lo ponemos en el molde.

En un recipiente donde quepa el molde ponemos el agua hirviendo y lo metemos en el horno. Metemos el molde en el recipiente con agua (al baño María).

Lo tenemos en el horno 45 minutos.

Cuando haya terminado lo sacamos y desmoldamos inmediatamente para que no entre el agua

La dejamos enfriar y si queremos le podemos poner un poco de azúcar glase espolvoreado por encima.

Si queréis, incluso, la podéis congelar, entera o en porciones, y así tenerla para cuando la necesitéis.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2996389>

351.- Tarta de Chocolate

Fundir 200 grs. de margarina con 150 gr. de chocolate. Cuando esté tibio agregarle el batido de 5 yemas con 150 grs de azúcar. Luego agregarle 180 grs. de las tres harinas y 5 claras a nieve mezclando muy suavemente y en forma envolvente. Cocinar en molde enmantecado y enharinado en horno suave por espacio de media hora aproximadamente. Se puede rellenar con mousse de chocolate, dulce de leche, crema de leche batida, etcétera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

352.- Tarta de Coco

200 grs. de manteca, (Arg.: Manteca)
200 grs. de azúcar,
5 huevos,
1 taza de leche,
150 grs. de coco rallado,
250 grs. de mezcla de harinas (6 cdas. de Maizena, 3 cdas. de semita de maíz y 2 cdas. colmadas de harina de mandioca),
2 cditas. de polvo de hornear.

Batir la manteca con el azúcar, y agregar las yemas y el coco rallado. Tamizar la harina y el polvo de hornear, y agregar al batido, alternando con la leche. Por último, añadir las claras batidas a nieve y echar la preparación en una budinera enmantecada y enharinada. Hornear a fuego moderado.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-coco/>

353.- Tarta de Coco

Para la masa:

1 taza de harina de arroz (120g)
1 taza de harina de mandioca (120g)
3 cucharadas al ras de azúcar (45g)
Esencia de vainilla
2 yemas
4 cucharadas de manteca (60g) (Esp.: Mantequilla)

Para el relleno:

8 cucharadas llenas de coco rallado
4 huevos
8 cucharadas al ras de azúcar (120g)
Esencia de vainilla
+ Mermelada de duraznos, c.s. para abrillantar (Esp.: Mermelada de Melocotón)

MASA: Mezclar las harinas con el azúcar y agregar los demás ingredientes. Amasar y dejar descansar. Estirar con palote y forrar un molde de tarta de 26 cm. untado con manteca y enharinado. Reservar en el freezer mientras prepara el relleno.

RELLENO: Unir todo bien y rellenar la tarta. Cocinar en horno moderado. Una vez cocido, pintar con mermelada previamente diluida en un poco de agua y calentada a fuego suave o en el microondas.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

354.- Tarta de Crema de Queso

150 g de harina de maíz
50 g de maizena
1 cucharadita de anís
6 cucharaditas de aceite
1 cucharada rasa de azúcar
1/2 cucharadita de sal
400 g de requesón (ricota)
3 huevos
100g. de azúcar
Ralladura de 1/2 limón

Amasar la harina de maíz, la maizena, el aceite, el anís, la cucharada de azúcar y la sal con un poco de agua hasta obtener una masa homogénea.

Tapar y dejar reposar una hora a temperatura ambiente.

Mientras, se baten los huevos y el azúcar hasta que estén espumosos.

Añadir el requesón y la ralladura de limón sin dejar de batir.

Extender la masa y forrar con ella un molde untado de aceite.

Pinchar la base con un tenedor.

Verter la crema de queso y meter en el horno precalentado a 180° C.

Hornear unos 50 minutos.

Desmoldar, dejar enfriar y adornar con azúcar glass

http://www.celiacosmadrid.org/dieta_sin_gluten_recetas_22.html

355.- Tarta de Dorita

1 litro de nata de montar. (Arg.: Crema de leche)
1 paquete de flan Royal (8 raciones).
1 tableta de 250 grs. de chocolate con leche con almendras.
Caramelo líquido.

Se vierte en un recipiente a fuego lento el litro de nata y el sobre de flan.

Remover y cuando esté caliente se añade la tableta de chocolate troceada y se sigue removiendo para que se deshaga.

Se continúa removiendo hasta que hierva.

Untamos el molde con el caramelo líquido y vertemos la mezcla.

Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que cuaje y esté fresquito

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=11

356.- Tarta de Dulce de Leche y Coco

Masa de Pasta Frola.

Relleno:

200 grs. de dulce de leche repostero,

100 grs. de coco rallado,

1 huevo.

Sobre una masa frola cruda, colocar el relleno previamente mezclado y llevar a horno moderado hasta su cocción.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-dulce-de-leche-y-coco/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

357.- Tarta de Durazno

Base:

600 grs. de ricota descremada, (Esp.: Requesón)
2 claras,
2 cucharadas de edulcorante,
Ralladura de ½ limón,
½ cdita. de esencia de vainilla.

Relleno:

500 grs. de duraznos, (Esp.: Melocotón)
200 grs. de yogur descremado de vainilla,
1 caja chica de gelatina de durazno diet. (Esp.: Gelatina de melocotón)

Base:

Batir la ricota, las claras, el edulcorante, la esencia y la ralladura de limón hasta formar una crema. Volcar la mezcla en un molde para tarta, y llevarlo al horno hasta que solidifique.

Relleno:

Preparar la gelatina con 400 cc. de agua (200 cc. de agua caliente y 200 cc. de agua fría). Colocar el recipiente con la mitad de la gelatina, en un bol más grande con hielo y batirla hasta formar un jarabe; rellenar con esto la tarta y refrigerar hasta que gelifique.
Luego, cubrir la tarta con el yogur por encima de la gelatina, acomodar los duraznos y cubrir con el resto de la gelatina. Refrigerar 3 horas y servir.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-durazno/>

358.- Torta de Fécula de Maíz

200 gr. de fécula de maíz
200 gr. de leche en polvo
2 huevos
150 gr. de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato
Agua un poco
1 pocillo de aceite
Dulce de leche para decorar

Mezcle los ingredientes secos, la fécula de maíz, la leche, el azúcar y el bicarbonato. Agregue los huevos y el aceite mezclando bien con la batidora y agregando agua cantidad necesaria para que quede una pasta chirle. Coloque en un molde de dulces de batata previamente enharinado y enmantecado, y se lleva al horno a fuego moderado durante aproximadamente 30 a 40 minutos.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

359.- Tarta de Fresa

½ Kg. de fresas. (Arg.: Frutillas)
125 grs. de azúcar.
1 bote de leche ideal de 410 grs. (Leche evaporada)
200 ml. de nata (yo uso la nata vegetal).
3 cucharadas de agar-agar en polvo (ó 1 sobre de gelatina neutra).
1 sobre de gelatina de fresa.



Para la base:
Unas galletas (de las buenas).
2 cucharadas de mantequilla o margarina.

Se hace la base de la tarta mezclando las galletas trituradas (insisto, de las buenas, porque las “marías” normales tienen demasiado sabor y enmascaran demasiado el sabor del resto de los ingredientes, en este caso las fresas) con la margarina de girasol fundida.

Forramos la base del molde y, a continuación, en un cazo ponemos la leche; cuando esté caliente disolvemos el agar-agar (o la otra opción, que es la gelatina neutra). Mientras tanto, trituramos las fresas junto con el azúcar y la nata. Una vez templada la leche y el agar-agar, se lo añadimos a la mezcla de fresas.

Lo vertemos sobre la base de las galletas y, cuando esté a temperatura ambiente, lo metemos en el frigorífico hasta que cuaje un poco. Preparamos la capa de arriba diluyendo la gelatina de fresa (según indique el sobre); yo os aconsejo poner menos agua que la que indica, así la capa de arriba no queda tan gruesa.

Verter la gelatina sobre la mezcla que ya teníamos en el frigo, cuajada, y esperar a que solidifique, entonces decorar con alguna fresa que hemos reservado cortadita en lonchas y con unas tiras de piel de naranja y unas hojas de menta.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=15

360.- Tarta de Frutas

Masa frola,
Fruta a elección,
Crema chantilly c/n, (Nata montada)
Gelatina a gusto.

Realizada la base en masa frola, humedecerla levemente con el jugo de fruta a utilizar. Extender una capa de crema, disponer arriba la fruta y cubrir con gelatina a gusto (previamente preparada, a punto de endurecer).

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-frutas/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

361.- Tarta de Frutos Rojos

4 a 6 tarteras de 10 cm. de diámetro;
350 g de masa; (Sin TACC)
400 g de crema batida en chantilly; (Esp.: Nata montada)
1 taza de blueberries;
2 tazas de cerezas descarozadas;
4 cdas. de azúcar impalpable; (Esp.: Azúcar Glass)
1 clara de huevo para pincelar la masa.



Agrega 3 cdas. de azúcar a la masa básica, disponerla en los moldes, pincelarla con la clara y cocínala cubierta con film de aluminio y porotos en horno fuerte (220°C), durante 12 a 15'. Deja descansar y rellena con la crema batida y las frutas. Espolvorea con el azúcar impalpable y serví.

Nota: la función de la clara consiste en impermeabilizar la masa para que no se humedezca en contacto con la crema.

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2587>

362.- Tarta de Garbanzos de Valderas

400 gr. Garbanzos
20 Huevos
450 gr. Azúcar
225 gr. Almendra
225 gr. Harina

Se cuecen 400 gramos de garbanzos, se dejan enfriar y se pelan. Una vez secos se muelen en la minipimer y se hacen harina de garbanzos. Se batan muy bien 20 yemas de huevo, se añade 450 gramos de azúcar y se vuelve a batir bien, se incorpora 4 huevos completos, 225 gramos de almendra molida y 225 gramos de la harina de garbanzos. En un molde untado de mantequilla se pone la masa y se mete al horno a 120°C hasta que la aguja sale limpia.

http://www.patrimonio-gastronomico.com/recetas_c.shtml?idboletin=148&idseccion=2123&idarticulo=5890

363.- Tarta de Jengibre

300 grs. de azúcar moreno
500 grs. de harina (mix C de Schär)
1 sobre doble de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 cucharada de jengibre molido
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de nuez moscada molida
250 grs. de mantequilla en punto pomada (Arg.: Manteca)
2 huevos
250 ml de suero de leche
175 grs. de miel



Precalentar el horno a 160°. Engrasar un molde cuadrado y profundo de 23 cm.; forrarlo con papel de horno. 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. Hornear el bizcocho alrededor de 1 hora y media. Dejar que repose y desmoldar. Cuando esté frío, bañarlo con un glaseado de limón. Yo lo he hecho con azúcar glass, agua y unas gotitas de limón.

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite96852-.html>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

364.- Tarta Delfina

Rendimiento: 15 porciones
Tiempo de preparación: 50 minutos
No requiere cocción.
Tiempo adicional: 6 horas (de enfriamiento)

Copos de arroz chocolateados 250 g
Manteca 170 g
Huevos 6
Azúcar 18 cdas. de postre
Queso crema 350 g (Esp.: Queso tipo Burgos)
Crema de leche 150 g (Esp.: Nata)
Gelatina 14 g
Arándano (opcional) 200 g
Chocolate para taza 150 g

Coloque, en un bol pequeño, 100 grs. de manteca y lleve al microondas, a potencia media unos 2 min. para que se derrita. Mientras tanto, con la procesadora triture los copos de arroz sin que lleguen a convertirse en polvo.

Vierta la manteca en los copos triturados, mezclando bien para que se unten parejo. Luego, vierta la mezcla en el molde de tortas, distribuya parejo, formando un piso y, con el revés de la cuchara, apriete para que quede compacto. Lleve a enfriar al freezer.

Casque, uno a uno, 3 huevos, colocando las yemas y las claras separadas en dos boles medianos. Luego, añada a las yemas 7 cucharadas de azúcar y bata hasta que estén bien cremosas, casi blancas, a punto cinta.

Entonces, siempre batiendo añada el queso crema y continúe batiendo unos 3 min. más, hasta que se haya incorporado completamente a la mezcla de yemas.

Vierta la crema de leche en un bol pequeño, bata unos 2 min. y, sin dejar de batir, añada una cucharada de azúcar. Continúe batiendo hasta que la crema esté punto chantilly.

Entonces, añádala a la preparación anterior, mezclando bien para que se incorpore totalmente. Luego, en un bol pequeño vierta 4 cucharadas de agua hirviendo, espolvoree 7 grs. de gelatina y mezcle con la cuchara hasta que se haya disuelto perfectamente.

Inmediatamente, con la espátula, incorpore, mezclando bien, la gelatina en la preparación. Luego, incorpore, siempre mezclando la fruta. Después, eche una cucharada de azúcar en las claras y bátalas unos 5 min. o hasta que estén a punto nieve firme. Entonces, con movimientos envolventes, de arriba hacia abajo incorpórelas a la preparación, mezclando suavemente hasta que esté homogénea.

Retire el molde del freezer, vierta la preparación, sacudiéndolo suavemente para que se esparza parejo. Lleve nuevamente el molde al freezer.

Sobre la tabla pique gruesamente el chocolate y póngalo en un bol pequeño con los 70 grs. de manteca restante. Lleve a derretir, a potencia baja al microondas.

Casque los 3 huevos y coloque las yemas separadas de las claras, en dos boles medianos. Sobre agua caliente, sin que el bol la toque, bata las yemas con 8 cucharadas de azúcar, hasta que estén punto cinta, es decir cremosas de color casi blanco.

Entonces, siempre sobre el agua caliente, incorpore la mezcla de chocolate y manteca derretidos, sin dejar de batir hasta que se hagan globitos. Retire del baño maría y, en un bol pequeño, disuelva 7 grs. de gelatina, mezclando bien. Luego, añádala a la preparación con chocolate, mezclando bien con la espátula, hasta que esté incorporada completamente.

Después, con la cucharada de azúcar restante, bata a punto nieve firme las claras e incorpórelas, con movimientos envolventes de arriba hacia abajo, a la crema de chocolate, hasta que la preparación sea homogénea.

Luego, retire el molde y esparza la mousse sobre la superficie, cubriendo parejamente la crema de queso. Lleve a refrigerar, por lo menos 3 hs., antes de servir.

Puede adornar la superficie con hojas de chocolate o formas de chocolate.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

365.- Tarta de Higos En Almíbar

350 g de masa;
8 tarteras individuales (6 a 7 cm. de diámetro);
6 higos grandes, maduros;
1 taza de té especiado (o té común mezclado con granos de cardamomo y anís estrellado);
3/4 de taza de azúcar.



Cocina la masa, tapada, de 10 a 15' a 220° C. Hace un almíbar con el té especiado y el azúcar. Cuando empiece a espesar, agrega los higos en rodajas y retira del fuego. Deja entibiar y en el momento de servir, añadid el almíbar de higos a la masa ya cocida, Podes acompañar estas tartaletas con una bocha de helado o una cucharada de queso crema.

Nota: para esta receta no hará falta añadir azúcar a la masa ya que el relleno es muy dulce

<http://www.parati.com.ar/nota.php?ID=2587>

366.- Tarta de Limón

1 lata de leche evaporada (410 g.).
500 grs. de queso Quark o queso de Burgos. (Arg.: Queso crema)
170 grs. de azúcar.
Zumo de 1 limón.
2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra o un sobre de cuajada)



Para decorar:

1 sobre de gelatina de limón.

Para la base:

Bizcochos desmenuzados (la Filo), pero podéis hacerlo como queráis: con galletas, con plancha de bizcocho, etc.
Un poco de margarina.

Hacemos la tarta de la base triturando los bizcochos y mezclando con la margarina derretida. Forramos el molde.

En un poco de leche, que pondremos al fuego, deshacer el agar-agar removiendo hasta que se disuelva (o la gelatina neutra o cuajada si no tenéis agar-agar); dejar que enfríe un poco y después en la batidora mezclar todo: el queso, la leche evaporada, el azúcar y el zumo de limón (esto es muy personal, la cantidad que le guste a cada cual).

Batir enérgicamente para que coja aire (ya sabéis las burbujitas que salen) y verter la mezcla sobre la base, lo metemos al frigo para que vaya cuajando. Cuando pase un tiempo preparamos la gelatina de limón en menos cantidad de agua que la que indica el sobre.

Cuando esté casi fría, la volcamos sobre la tarta con mucho cuidado (podéis ayudaros con una cuchara). La otra opción (la forma individual) es cuajar la gelatina en un recipiente aparte que quede de un centímetro de espesor más o menos y, después de cuajada, deshacer con un tenedor la gelatina y espolvorear encima; en este caso, si queréis decorar la tarta grande así; tendréis que hacer más de un sobre.

El resto de decoración, un poco lo que tengáis por casa... rodajitas de limón, trocitos de piel de limón y de naranja, unas hojas de limonero o alguna flor, menta etc.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=14

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

367.- Tarta de Mandarinas

2 vasos y medio de zumo de mandarina.
200 grs. de azúcar.
8 huevos.
El jugo de medio limón.
Piel de limón.
Piel de 2 mandarinas.

Para el caramelo:

Azúcar.
Zumo de mandarina.

Para la decoración:

Gelatina de cava.
Hojas de chocolate.
Unos gajos de mandarina.



Pelar las mandarinas y quitarle las pepitas (si tienen). Es importante que al pelarlas les quitemos el máximo posible de la "pielecita" esa blanca que tienen, pues eso amarga y es bastante desagradable. Trituramos los gajos en la batidora le añadimos el jugo de medio limón y las pieles de medio limón y de dos mandarinas previamente lavadas y sin lo blanco (recordad que amarga). A parte mezclamos los huevos con el azúcar hasta que éste se disuelva y después le añadimos la mezcla de las mandarinas. Hacemos el caramelo, poniendo un poco de zumo de mandarina y el azúcar en un cazo al fuego y moviendo hasta que tome la consistencia de caramelo. Forramos el molde y cuando haya enfriado un poco verteremos la mezcla; lo ponemos al baño María como cualquier flan, y a esperar que cuaje (ya sabéis lo del palillo: pinchar y sí sale limpio ya está).

Después, para la decoración, yo lo que he hecho es una gelatina de cava, que es eso que veis alrededor. Después de hecha, lo que se hace es romperla con un tenedor; la podéis hacer de lo que queráis por ejemplo de Grand Marnier, de Cointreau, etc.

Lo de arriba son unas hojitas de chocolate, unas hojitas de mandarina y unos gajos haciendo una flor.

Notas:

Haced vuestra receta de flan como acostumbréis a hacerlo añadiendo el jugo de mandarina o naranja (el de naranja es más fácil, no tiene pepitas y son más fáciles de pelar y tienen más sabor. En la siguiente receta os pongo otro flan que me parece interesante.

http://www.celiosferrolterra.com/celiosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=9

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

368.- Tarta de Mango

3 mangos.
2 cucharadas de azúcar morena (esto es al gusto de cada cual).
200 grs. de nata (yo puse nata vegetal). (Arg.: Crema de leche)
El zumo de 2 naranjas.
2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra).
1 cucharada de canela en polvo.
Una pizca de jengibre.
Bizcochos (la filo de Mercadona) desmenuzados, u otra base, a vuestro gusto.



Pelamos y trituramos los mangos (guardar un poco para la decoración) en la batidora junto al azúcar, la canela y el jengibre; lo batimos hasta obtener un puré. Por otro lado, disolvemos el agar-agar o la gelatina en el zumo de naranja caliente. Tras esto, lo agregamos al puré de mango removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata líquida y mezclamos de nuevo. Verter sobre la base hecha con los bizcochos desmenuzados y aplastados sobre el fondo (yo no le he puesto mantequilla y recomendaría que no le pongáis ninguna base, pues el mango es muy suave y las galletas le taparían el sabor). Se queda perfectamente cuajado, no tengáis miedo. Decoramos la tarta y, ya está...

Notas:

Para adornar le va bien el kiwi, la piña, la naranja, gelatina de mistela (es un vino dulce tipo moscatel) que después se tritura con un tenedor, y unas estrellitas de mango, de un trozo que reservé, cortadas con un cortapastas, y una rodaja de naranja..., bueno, a vuestro gusto.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=17

369.- Tarta de Manzana

6 manzanas.
6 cucharas soperas de leche.
4 cucharas soperas de maizena.
5 cucharas soperas de azúcar.
2 huevos.
1 cucharadita de bicarbonato sódico.
50 g. de mantequilla. (Arg.: Manteca)

Se pelan tres manzanas y se parten en pedazos, se mezclan con todos los ingredientes y se pasa por la batidora. Se unta el molde con mantequilla y se vierte la pasta y adornamos con el resto de las manzanas, que previamente hemos cortado en filetes. Se cuece en horno medio durante 25 ó 30 minutos, cuando está hecha se unta con mermelada de melocotón o ciruela.

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1963

370.- Tarta de Manzana

Para 4 personas
3 huevos
3 yogures naturales
Azúcar: 2 medidas del vaso de yogurt
4 cucharadas de harina Maizena
3 manzanas en trocitos.



Se baten todos los ingredientes incluidas las manzanas y después de untar un molde con mantequilla se añade la mezcla, adornando por encima con rodajas de manzana, Meter al horno durante 3/4 horas a 180°. Después de sacar del horno se puede cubrir la superficie de la tarta con mermelada de albaricoque.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4235349>

371.- Tarta de Manzana

400 gr. harina sin gluten
400 gr. de manzana reineta
100 gr. de azúcar
1 poco de esencia de limón
3 huevos
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
100 gr. de leche
1 bolsita de levadura permitida
Mantequilla y azúcar (Arg. Manteca)

Colocar la mariposa y colocar en el vaso el azúcar, la esencia de limón y los huevos 4 min. vel 2. Sin parar la máquina añadir a vel 1 el aceite, la leche, harina y levadura. Ponerlo a vel 2 durante 8 min. Limpiar las manzanas y cortarlas a trozos. Untar de mantequilla un molde de 20-22 cm de diámetro, verter la mezcla y colocar las rodajas de manzana. Espolvorear de azúcar y trocitos de mantequilla. Hornear a 180° 40 min. dejar reposar en el horno apagado 5 min. antes de sacarla

372.- Tarta de Manzana

- 400 grs. de harina para tartas Kapac,
- 100 cc. de leche,
- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 2 huevos,
- 1 cucharadita de leudante,
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla,
- 8 cucharadas de azúcar,
- 2 o 3 manzanas verdes.

Mezclar la harina, el leudante y el azúcar, con la manteca y los huevos. Agregar la leche. Unir, amasar, estirar, cortar, armar la tarta y colocarle las manzanas fileteadas. Espolvorear con azúcar y llevar a horno moderado durante 20 o 30 minutos.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/24/>

373.- Tarta de Manzana

- 2 huevos,
- 150 grs. de azúcar,
- Kero c/n,
- 300 grs. de harina de arroz,
- 2 cditas. de polvo de hornear,
- 100 grs. de harina de mandioca,
- 120 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- unas gotas de esencia de vainilla,
- 2 o 3 manzanas.

Poner los huevos, el azúcar y la margarina en un bol, y mezclar bien. Añadir la harina, previamente tamizada con el polvo de hornear; amasar bien y forrar un molde. Rellenar con las manzanas, previamente cortadas en rebanadas gruesas, y rociarlas con abundante Kero. Hornear a fuego moderado 30 minutos.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/>

374.- Tarta de Manzanas

Masa:

300 g de Premezcla,
200 g de margarina,
100 g de azúcar,
3 yemas,
Ralladura de limón,
Pizca de sal,

Relleno:

1 a 1 ½ kg de manzanas verdes,
Canela,
Azúcar.

Esta es una deliciosa tarta que mi mami vienesa nos hacía los fines de semana. Forme sobre la mesada una corona con los ingredientes secos, ponga en el centro las yemas y la margarina cortada en trocitos y la ralladura de limón. Forme la masa y deje reposar por lo menos 1/2 hora, si es en frío mejor. Estire la mitad de la masa sobre la mesada enfeculada y forre con ella una tartera. Cubra con las manzanas peladas y cortadas en finas rebanadas, espolvoreelas con azúcar y canela. Estire el resto de la masa, cubra y cocine en horno moderado entre 30 a 45 minutos

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

375.- Tarta de Manzana

15 cucharadas de azúcar
15 cucharadas de harina permitida Sin Gluten
100 gramos de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
1 cucharadita de polvo de hornear
150 cm. de leche
3 huevos
1 chorrito de esencia de vainilla o ralladura de limón
2 o 3 manzanas o peras

Colocar en un bols el harina tamizada, el polvo de hornear, el azúcar y la manteca. Mezclar con los dedos hasta lograr una masa desmenuzada. A parte batir los huevos con la leche y la vainilla /ralladura de limón. Colocar en un tartera mediana sin enmantecar la mitad de la masa, colocar las rodajas de fruta elegida y luego el resto de masa. Por último colocar la segunda preparación líquida sobre la tarta y cocinar a horno moderado hasta que esté cocida, (pinchar con un cuchillo en el centro y comprobar que este salga limpio) Retirar del horno espolvorear con azúcar común o impalpable para decorar.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/4075>

376.- Tarta de Manzana Crocante

Mezclar 15 cucharadas de las tres harinas, 15 cucharadas de azúcar y ralladura de 1 limón, agregarles 100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) y con un tenedor y los dedos ir desmenuzando estos ingredientes (sin ningún líquido) hasta que quede como un granulado. En una pizzera bien grande, enmantecada y enharinada, ir espolvoreando con la mitad de la mezcla hasta cubrir el fondo con una capa finita (93 mm). Colocar sobre esto manzanas verdes cortadas en rodajas finitas y sobre ellas espolvorear la otra mitad del granulado. Batir 3 huevos con una taza grande de leche y esencia de vainilla. Echar el batido sobre la tarta y espolvorear con azúcar. Llevar a horno medio hasta que esté bien dorada. (Pueden ser también bananas, naranjas. etcétera).

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

377.- Tarta de Manzana "Sor Bernarda"

160 grs. de harina de arroz
120 grs. de maizena
1 sobre doble de gasificante de Mercadona (Arg.: Ver receta en Tips)
200 grs. de azúcar
100 gr. de mantequilla fría (Arg.: Manteca)
3 manzanas golden en finas rodajas
300 cc de leche
2 huevos
Esencia de vainilla,
Canela
Raspadura de limón
50 grs. de azúcar para cubrir.

Mezclar en un bowl harina, gasificante, canela, raspadura de limón y azúcar, incorporar mantequilla cortada y unir la preparación formando una mezcla arenosa. Enmantecar y enharinar una fuente de vidrio para horno y colocar la mitad de la mezcla arenosa.

Ubicar las rodajas de manzana y cubrir con la mitad restante de la mezcla.

Batir aparte los huevos, la leche y la esencia.

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

Una vez que se absorbió el 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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4998204>



378.- Tarta de Manzana sin Harina

- 5 manzanas,
- 1 cdita. de canela,
- 700 grs. de ricota diet, (Esp.: Requesón)
- 3 claras,
- ralladura de limón c/n,
- edulcorante p/ horno c/n,
- esencia de vainilla c/n.

Relleno: Pelar las manzanas, filetearlas, cocinarlas en cacerola con un poquito de agua (que no se desarmen), escurrir, dejar enfriar, colocar el edulcorante y la canela, y mezclar bien.

Para la masa, colocar en un bol la ricota con la esencia, la ralladura, el edulcorante y las claras; mezclar.

Armado: Colocar la mezcla de ricota en una tartera, cubrir la base y las paredes del molde (reservar un poco para cubrir), y luego colocar el relleno de manzanas en el centro, aplastando con una cuchara; finalmente cubrir con el resto de la ricota. Cocinar en horno a 180° durante 40 minutos.

Comentario: Esta receta también puede ser consumida por personas diabéticas o que estén realizando una dieta para bajar de peso. Tener en cuenta que es para consumir esporádicamente y no más de una porción. Aporta por porción: 180 calorías, 8 grs. de hidratos de carbono y 7 grs. de grasas.

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/>

379.- Tarta de Manzana, Sirope de Arce y Limón

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



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

Ahora se ponen la mantequilla restante, el azúcar moreno, los huevos y la harina mezclada con el bicarbonato y tamizada, en la thermomix, batidor o robot de cocina y mezcle bien. Esta mezcla se vierte sobre la manzana y se alisa la superficie con una espátula. Ahora nos vamos con ella al horno precalentado a 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.

<http://celiacos.bitacorras.com/>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

380.- Tarta de Manzana y Crema

2 ó 3 manzanas reinetas (depende del tamaño).

Para la crema:

1 litro de batido de vainilla (Choleck).
200 ml. de nata. (Arg.: Crema de Leche)
50 grs. de harina.
50 grs. de maicena.
100 grs. de azúcar.
La corteza de 1 limón.
2 tronquitos de canela en rama.



Para la base:

Galletas Digestive o Marías normales.
50 grs. de mantequilla. (Arg.: Manteca)

Para dar brillo:

2 cucharadas de mermelada de melocotón ó albaricoque.
2 cucharadas de agua.

Comenzamos triturando las galletas y mezclándolas con la mantequilla, previamente derretida, y forramos la base del molde con esta masa. Ahora, para la crema, ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos) y la nata al fuego junto con la canela y la piel del limón (que retorceremos un poco, esto es muy importante porque así el aroma es mucho más intenso); lo mantendremos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.

Aparte mezclamos bien la harina, la maicena y el azúcar, y le añadimos el vaso de batido frío que habíamos reservado; mezclamos todo bien para que no queden grumos. Colamos la mezcla de leche y nata para sacar la piel del limón y las canelas (o lo sacáis con una espumadera), que ya habrán dejado su sabor. Volvemos a colocar sobre el fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar y batido (lo frío) y, sin dejar de remover despacio, esperamos que vaya espesando hasta que tenga aspecto de crema espesita.

Retirar del fuego y seguir removiendo un poco. La ponemos sobre la base de galletas, la extendemos con unos movimientos y dejamos que se vaya enfriando un poco (no tarda mucho). Calentamos el horno a 200ª, (fuego sólo en la parte de abajo) Calentamos la mermelada y las dos cucharadas de agua hasta que quede una especie de almíbar espeso, esto es para darle brillo a la tarta, con la ayuda de una brocha, y evitar que se oxide la manzana, pues esta clase de manzana (reineta) oscurece con rapidez.

Descorazonamos y pelamos una manzana y la vamos cortando en lonchitas finas, que vamos poniendo sobre la crema y que vamos pintando con la mermelada para que no se oxide; luego repetimos lo mismo con la siguiente manzana, hasta completar la superficie de la tarta; nos aseguramos que esté pintada toda la superficie con la mermelada y la metemos al horno, una media hora, y luego unos 2 ó 3 minutos de grill, hasta que veamos que la manzana le salen unos puntitos tostaditos ¡cuidado de no descuidarse o se os quemará!

Notas:

Sacarla del horno y dejar que enfríe; cuando este fría la podéis poner en el frigorífico.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=18

381.- Tarta de Mousse de Chocolate

400 g de chocolate puro
1 l nata (crema de leche) líquida
5 yemas
100 g de azúcar
1 vaso (de vino) de agua
6 hojas de gelatina
Base de bizcocho o galletas (utilizar un molde desmontable)

- Se monta bien la nata.
- Se mezclan las yemas con el azúcar
- Se deshace la gelatina en el agua caliente
- Se deshace el chocolate al baño María o con un poquito de agua (reservando antes un poco para rallarlo y decorar luego la tarta). Cuando está deshecho se añaden las yemas (no dejar que se enfríe el chocolate porque solidifica), la nata poco a poco para que no se baje y al final la gelatina disuelta (no muy caliente, a temperatura ambiente).
- Se vierte sobre la base de bizcocho o galletas y se deja enfriar en la nevera

- Se decora, un vez fría, con virutas de chocolate y se desmolda

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=2873455>

382.- Tarta de Mousse de Chocolate

12 galletas cookies de chocolate sin gluten
50gr. de mantequilla derretida (Arg.: Manteca)
2 terrinas de 300 gr. de queso Philadelphia
1 bote pequeño de leche condensada
1/2 tableta de chocolate puro
1 taza de nata montada (Arg.: Crema Chantilly)

Poner las galletas dentro de una bolsita y con la ayuda de un rodillo aplastarlas hasta que queden reducidas a migas. Colocarlas en un bol y amasarlas junto con la mantequilla derretida. Forrar con esta pasta la base de un molde para tartas rectangular.

En otro bol batir con la ayuda de una batidora las tarrinas de queso con la leche condensada. Añadir el chocolate derretido al baño maría y a continuación la nata montada. Mezclar todo con la mano realizando movimientos envolventes hasta que la mezcla sea homogénea.

Verter la mousse sobre la base de galletas. Cubrir con papel de aluminio y meterlo en el congelador unas 6-8 horas.

20 minutos antes de servir, sacarlo del congelador para que se ablande un poco. Cortar la tarta en porciones individuales, decoradas al gusto (tiras de chocolate, fideos de chocolate,...)

Conservar el resto de la tarta que sobre de nuevo en el congelador

383.- Tarta de Nueces y Cacao (Sin Harina)

- * 300 gr. de nueces
- * 300 gr. de azúcar
- * 3 cucharadas soperas de cacao en polvo
- * 5 huevos.

1. Muele las nueces con el azúcar en la batidora.
2. Agrega los huevos y vuelve a batir hasta conseguir una mezcla fina.
3. Incorpora luego el cacao, mezclándolo pero sin batir fuerte.
4. Engrasa con mantequilla una fuente amplia, vierte la mezcla y métela en el horno, a temperatura moderada, durante media hora. Pincha el pastel con una aguja y, si sale limpia, estará listo.
5. Desmolda y cúbrelo con azúcar glass.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3568367>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

384.- Tarta de Orujo

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

Se monta la nata con la mitad del azúcar, a continuación se pone en remojo la gelatina en un poco de leche.

Ponemos al fuego la leche, las yemas y el azúcar restante, cuando vemos que empieza a calentar, le añadimos el orujo y la gelatina, removemos bien y lo dejamos enfriar un poco, antes de que enfríe del todo se lo añadimos a la nata, lo echamos en el molde que tenemos forrado con la base que hemos elegido y lo metemos en la nevera unas horas hasta que cuaje.

Se puede decorar con almíbar hecho con azúcar moreno y unas gotas de orujo, chocolate molido y nata montada alrededor o trufa (nata montada con chocolate)



Como no teníamos orujo, la hicimos con un licor de hierbas casero.

El almíbar lo hicimos con 8 cucharadas soperas colmadas de azúcar moreno y un vasito o chupito de licor de hierbas, más un poquitín de agua para licuar el caramelo, sino no se podía extender bien sobre la tarta, y se lo echamos una vez cuajada.

La recomiendo, está buenísima

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4976233>

385.- Tarta de Piña

- 1 kilo de piña de lata en su jugo o al natural, no en almíbar.
- 200 grs. de azúcar.
- 200 grs. de nata (yo puse nata vegetal). (Arg.: Crema de Leche)
- 1 limón grande.
- 2 cucharadas de agar-agar (o un sobre de gelatina neutra).
- Galletas trituradas, plancha de bizcocho o bizcochos ("La Filo" de Mercadona) desmenuzados (bueno, una base a vuestro gusto).



Lo primero que debemos hacer es poner en la batidora las rodajas de piña escurridas y troceadas, el azúcar y el zumo de limón, y lo batimos hasta obtener un puré.

Por otro lado, disolvemos el agar-agar o la gelatina en el jugo de piña caliente (el líquido que quedó en la lata).

Tras esto, lo agregamos al puré de piña removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata. Lo vertemos en un molde (en el que habremos puesto las galletas trituradas con la mantequilla o la plancha de bizcocho o los bizcochos desmenuzados) y lo dejamos en la nevera.

No lo sacaremos de la nevera hasta que esté cuajado. Adornamos la tarta como se nos ocurra y, ya está. Para servirlo, lo desmoldamos.

Notas:

Es recomendable elaborar la tarta un día antes.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=16

386.- Tarta de Plátanos y Chocolate

Ingredientes para la base:

150grs. de harina de repostería ESPILON.
75 grs. de mantequilla. (Arg.: Mantequilla)
1 huevo.

Ingredientes para el relleno:

200grs. de chocolate postre Valor.
4 plátanos.
4 yemas de huevo.
2 cucharadas de ron.
1 limón.



Poner la harina en un bol, hacer un volcán y añadir la mantequilla en trocitos y el huevo. Amasarlo ligeramente hasta obtener una masa ligada, dejarla reposar durante 30 minutos. Untar el molde de la tarta con mantequilla y harina y calentar el horno a 200°. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo y forrar el molde, a continuación introducir en el horno durante 15 minutos hasta que este dorada, sacar y reservar.

Preparación del contenido:

Pasar por la batidora dos plátanos con el azúcar, el ron y las yemas y añadir el chocolate fundido previamente al baño maría o en el microondas. Mezclarlo todo bien, verterlo en el molde de la tarta y dejarlo enfriar

Decoración:

Decorar la superficie con los plátanos cortados en rodajas y rociados con el zumo de limón.

Notas:

Pueden presentarse también en tartaletas individuales. Abrillantar la tarta cubriendo la superficie con una fina capa de mermelada de frutas

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=25

387.- Tarta de Queso al Microondas

3 quesitos.
3 huevos.
1 yogur natural.
2 medidas de azúcar.
1 crema de leche, 125 g. (Arg.: Nata)
1/2 medida de maizena.
1/2 medida de harina sin gluten.
Medidas de yogur.

Batirlo todo y añadirlo al molde preparado con azúcar quemado o bien agua y azúcar durante 5 minutos en el microondas.

Cocción:

17 minutos en microondas, al máximo.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-queso/>

388.- Tarta de Queso en el Microondas

60 gr de mantequilla blanda (Arg.: Manteca)
3 huevos (o 2 grandes)
1 tarrina de queso de Burgos (Arg.: Queso Crema)
1 Yogures naturales
2 Cucharadas de maicena
Kiwis, frutas variadas... o mermelada (fresa o melocotón)

Se tritura bien todos los ingredientes hasta formar una pasta.
Se vierten en un molde apto para micro (yo usé uno redondo de pyrex de paredes altas).
Se pone el microondas a toda potencia durante 13 minutos.
Una vez hecha se le añade la mermelada y/o la fruta.
Enfriar.

389.- Tarta de Queso en el Microondas

200 g Queso Philadelphia
3 yogures naturales
3 cucharadas rasas de Maizena
3 huevos
7 (ó 10) cucharadas de azúcar

Batir todo y meter en el microondas unos 13 - 15 minutos (potencia aprox. 700 W), para saber si está cuando haya acabado, le claváis un palillo y si sale limpio ya está hecha.

Luego la desmoldáis y le ponéis una capa de mermelada de arandanos por encima, está buenísima. Meter en la nevera.

A veces le hago una base de galletas (trituro galletas, las mezclo con mantequilla derretida y un minuto al microondas). Esto se hace primero y luego encima se hecha la mezcla anterior.



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3589851>

390.- Tarta de Queso.

300g de queso fresco (sin sal)
1bote pequeño de leche condensada
3 huevos
100g de galletas sin gluten
1 melocotón en almíbar (Arg.: Durazno)
Un trocito de mantequilla (Arg.: Manteca)

Pica las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Forra la base un molde con ellas. Mezcla con la batidora todos los ingredientes y vierte encima de las galletas. Hornea a 180°.

Deja enfriar y desmolda. Cubre con rodajas de melocotón.

También se puede poner mermelada por encima en vez de la fruta.

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

391.- Tarta de Queso

- 250g de queso de fundir tipo philadelphia
- 250ml de crema de leche (Esp.: Nata)
- 250g de mermelada (sabor a gusto del consumidor)
- 200g de galleta rallada (María Ligera Sin Gluten de GullónTM)
- 100g de mantequilla (Arg.: Manteca)

Se bate la crema de leche con la varilla, sin dejar que llegue a montar, se mezcla con el queso previamente fundido, se añaden la mermelada y se trabaja de nuevo con la batidora.

Se hace una crema con mantequilla fundida y se añade harina de galleta, extendiéndola por el fondo y paredes del molde que vamos a utilizar para hacer la tarta. Se introduce en el mismo la crema que se ha obtenido anteriormente y se deposita en una cámara fría que esté a 2 ó 3°C de temperatura.

Resulta mejor preparado de un día para otro

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4167124>



392.- Tarta de Queso

- 400 gr. de queso fresco (uso el queso fresco de Burgos)
- 100 gr. de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 80 gr. de azúcar
- 100 ml de leche
- 50 gr. de harina Adpan para repostería.
- 1 huevo.

Aunque en el libro de Face te va poniendo un orden de ingredientes, la verdad es que los coloco todos de golpe y los bato con la Minipimer.

Se forra un molde con papel de aluminio y se unta con mantequilla. Esto es importante para desmoldar.

Se vierte la masa y se pone al horno a 180° durante 30 minutos. Posición NO turbo.

Se desmolda y, si se desea puede recubrirse de mermelada. Yo prefiero dejar la mermelada a gusto del consumidor.

Dejar un día en la nevera.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3589851>

393.- Tarta de Queso

- 500g de queso fresco
- 3 huevos
- 100g de azúcar
- 1 cucharada de maizena

Se bate toda la mezcla y se introduce en el horno precalentado a 175°C, durante 30 minutos.

Opcionalmente se pueden introducir pasas de Corinto (incluso tras 2 horas de reposo en ron).



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4249375>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

394.- Tarta de Queso

- 200g de queso de fundir tipo philadelphia
- 200ml de leche condensada
- 3 huevos
- 200g de galleta rallada (María Ligera Sin Gluten de GullónTM)
- 100g de mantequilla (Arg.: Manteca)
- 3 cucharadas de postre de mermelada (sabor a gusto del consumidor)
- 3 cucharadas de postre de azúcar
- 3 cucharadas de postre de agua

Se baten los huevos con la leche condensada y el queso. Se hace una crema con mantequilla fundida y se añade harina de galleta, extendiéndola por el fondo y paredes del molde que vamos a utilizar para hacer la tarta. Se introduce en el mismo la crema que se ha obtenido anteriormente y se introduce al microondas a potencia 100% durante 5 minutos inicialmente e ir comprobando que esté completamente cuajada la crema.



Una vez fría se le decora con el abrillantador: la mermelada, el azúcar y el agua se introducen por 3 minutos en el microondas a temperatura 100%, se remueve y cubre con ello la tarta. Alternativamente se pueden utilizar frutas como kiwi, fresas, melocotón en almíbar, frutas del bosque, etc.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4689155>

395.- Tarta De Queso (Sin Horno, Con Gelatina)

- 1 gelatina marca permitida sabor naranja, hecha con la mitad de agua de lo que indica el envase.
- 1 tarrina de queso filadelfia o similar
- 1 bric pequeño de nata (Arg.: Crema de leche)
- 2 o 3 cucharadas de azúcar
- 1 vaso mediano de zumo de naranja

Disolver la gelatina en el agua caliente y mezclar con todos los demás ingredientes, dejar enfriar y listo. Yo siempre tengo que hacer el doble porque tiene mucho éxito en todas partes. Cuando ya está cuajada, suelo hacer otra gelatina de naranja, se la pongo por encima con gajos de naranjas al natural o clementinas y la cubro de la gelatina la dejo cuajar de nuevo y luego desmoldo. Queda una presentación increíble, pues se ve una capa transparente con las naranjas dentro, es muy sencilla y muy rica, probarla y ya me contareis

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

396.- Tarta de Queso al Limón sin Horno

1/2 l. de nata (Arg.: Crema de leche)
1 tarrina de queso de untar (Dia, Philadelphia,...)
2 yogures naturales
4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar
El zumo de un limón
Un paquete de láminas de gelatina (Vahiné, Gelita...)
Azúcar para el caramelo

Preparar caramelo con el azúcar y un poco de agua y caramelizar el molde (también se puede hacer en moldes individuales tipo flan).
Poner la gelatina en remojo en agua fría según las instrucciones del paquete (normalmente 5 minutos).

Poner una olla al fuego y añadir la nata, el queso, los yogures, el azúcar y el zumo de limón y mezclar con la batidora. Cuando la mezcla esté caliente añadir la gelatina escurrida.

Ojo!!! No hace falta que hierva ni que esté demasiado caliente. En cuanto se diluya la gelatina lo apartamos del fuego.

Echar la mezcla en el molde y meter en la nevera (una vez que enfríe un poco, claro).

Lo mejor es hacerla la tarde/noche anterior.



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660>

397.- Tarta de Queso a La Vainilla sin Horno

1/2 l. de nata (Arg.: Crema de Leche)
1 tarrina de queso de untar (Dia, Philadelphia,...)
2 yogures de vainilla (yo uso Larsa)
4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar
Una cucharada de azúcar avainillado (el de Vahiné es apto)
Un paquete de láminas de gelatina (Vahiné, Gelita...)
Azúcar para el caramelo

Preparar caramelo con el azúcar y un poco de agua y caramelizar el molde (también se puede hacer en moldes individuales tipo flan).

Poner la gelatina en remojo en agua fría según las instrucciones del paquete (normalmente 5 minutos).

Poner una olla al fuego y añadir la nata, el queso, los yogures de vainilla, el azúcar y azúcar avainillado y mezclar con la batidora. Cuando la mezcla esté caliente añadir la gelatina escurrida.

Ojo!!! No hace falta que hierva ni que esté demasiado caliente. En cuanto se diluya la gelatina lo apartamos del fuego.

Echar la mezcla en el molde y meter en la nevera (una vez que enfríe un poco, claro).

Lo mejor es hacerla la tarde/noche anterior.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4059660>

398.- Tarta de Ricota

Masa de pasta frola sabor limón.

Relleno:

200 grs. de ricota, (Esp.: Requesón)

100 grs. de azúcar,

Ralladura de 1 limón.

Estirar la masa sobre el molde de tarta, hacer un borde y reservar un bollo. En un bol, mezclar la ricota con el azúcar y la ralladura de limón. Colocar este relleno sobre la masa. Con el bollo de masa restante, estirarlo sobre nylon hasta obtener un diámetro igual o mayor al del molde. Colocarlo sobre la ricota, ayudándose con el nylon; retirar el plástico y cerrar bien el borde. Llevar a horno moderado 30 minutos, hasta que dore la masa sin dejarla secar. Estando tibia, espolvorear con azúcar impalpable.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/tarta-de-ricota/>

399.- Tarta de Ricotta

1 Kg. de ricotta (requesón)

5 huevos

1 1/2 taza de azúcar

1 cucharada de Maizena

Esencia de vainilla

Una budinera acaramelada.

Mezclar la ricota con las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la fécula de maíz, batir las claras a nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, precalentado, a baño de María, hasta que se dore, aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con crema batida.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

400.- Tarta de Santiago Facilísima

- Trituro un paquetillo de almendras crudas de 200gr
- Bato 4 huevos y luego les echo 170gr de azúcar y sigo batiendo
- Lo mezclo con las almendras
- Raspadura de limón
- Unto un molde con margarina y echo la mezcla
- Poner en horno medio (170° una media hora (o un poquito menos)

- Lo sacas y lo espolvoreas con azúcar



<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3054355>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

401.- Tarta de Santiago

4 huevos.
200Grs. de azúcar.
Ralladura de limón.
250Grs. de almendra molida.
Azúcar molida (para decorar).
Una cruz de Santiago de cartulina o madera (para decorar)



Se baten los huevos y se añade el azúcar y la ralladura de limón.
Una vez bien mezclados, añadir la almendra molida y mezclar.
Verter todo en un molde bajo previamente untado con mantequilla.
Calentar el horno a 170° (solo la parte de abajo) y una vez que haya alcanzado la temperatura adecuada, introducir el molde durante 30 minutos aproximadamente
Una vez fuera del horno colocar la cruz de Santiago y espolvorear con el azúcar molida (Glacé).

Notas:

Para espolvorear el azúcar mejor hacerlo a través de un colador. A la cruz es aconsejable pegarle algo encima para poder retirarla una vez espolvoreado el azúcar.

http://www.celiacosferrolterra.com/celiacosferrolterra/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=29&func=detail&id=4

402.- Tarta de Soya con Yogurt y Frutas

100 grs. Harina de Soya
100 grs. maicena
100 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo
2 yogurt natural
1 tarro de leche condensada
Fruta a elección

Mezclar harina y maicena, agregar la mantequilla fría y formar un arenado con las manos.
Agregar el huevo y amasar hasta formar una masa lisa.
Dejar descansar 30 minutos en el refrigerador.
Aparte, juntar el yogurt con la leche condensada y mezclar bien.
Enmantequille un molde de tarta, forre con la masa y ponga al horno precalentado durante 5 minutos.
Luego saque la tarta y rellene con la mezcla de yogurt y leche condensada.
Ponga 20 minutos al horno, deje enfriar y decore con la fruta que desee.
Esta masa sirve también para tartas saladas.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=162&busqueda=30/08/2006%203:16:12&tip=Harina%20de%20Soya&tip2=TARTA%20DE%20SOYA%20CON%20YOGURT%20Y%20FRUTAS%20-%20SIN%20GLUTEN

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

403.- Tarta de Yogur

200 gr. galletas María
250 ml. Nata líquida (Arg.: Crema de leche)
500 gr yogur natural azuc. (4 yogures)
80 gr. mantequilla (Arg.: Nata)
4 hojas de gelatina
4 cucharadas de azúcar
Molde 26 cm. de diámetro



Poner a remojo las hojas de gelatina.
Trituráis las galletas hasta formar polvo.
Derretís la mantequilla y le unís las galletas.
Volcáis este preparado en el molde apretándolo contra el fondo con una cuchara y lo metéis en el frigorífico para que vaya endureciendo.
En un cazo calentáis los yogures y la nata, cuando esté calentito disolvéis el azúcar y luego vais echando las hojas de gelatina muy bien escurridas.
Volcáis esto en el molde y al frigorífico 1 o 2 horas.
Cuando estuvo echa le puse mermelada de cerezas La Vieja Fabrica, pero también le podéis poner fruta.
Esta buenísima

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5354832>

404.- Tarta Distinta

Se baten 100 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca) con 1 1/2 taza de azúcar, cuando esté cremosa se le agregan 2 huevos, uno por vez. Se incorpora el contenido de 1 lata de cóctel de frutas escurrido (macedonia) y 1 taza de harina de arroz más 1 taza de Maizena. Se pasa a un molde previamente enmantecado y enharinado. Se cubre la superficie con una mezcla de 1/2 taza de azúcar negra, 1/2 taza de coco rallado y 1/2 taza de nueces picadas.

Se cocina en horno moderado hasta que esté firme pero húmeda.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

405.- Tarta Haragana de Manzana

- 100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 150 grs. de azúcar,
- 1/2 cucharada de ralladura de limón,
- 200 grs. de harina Sin T.A.C.C,
- 2 huevos,
- 100 grs. de azúcar
- 3 manzanas verdes medianas,
- azúcar para espolvorear, c/n.

Mezclar en un bol la manteca, los 150 grs. de azúcar, la ralladura de limón y la harina, hasta obtener una preparación arenosa. Colocar sobre el fondo de un molde la mitad de la preparación. Aparte, batir los huevos con la leche y los 100 grs. de azúcar. Rociar con la mitad del batido la primer preparación y dejar que absorba. Pelar las manzanas y filetearlas. Colocarlas sobre la preparación ya humedecida, y luego volver a colocar la preparación seca restante. Rociar nuevamente con el líquido y dejar absorber. Colocar otra capa de manzanas fileteadas y espolvorear con azúcar. Cocinar en horno moderado aproximadamente 30 minutos. Dejar enfriar y servir con un copete de crema chantilly y canela

<http://www.erecetas.com.ar/categoria/recetas/sin-tacc-aptas-para-celiacos/page/25/>

406.- Tarta sin Gluten

- 250gr. de mermelada
- ½ litro de nata (CREMA DE LECHE) líquida
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 kiwi
- Un bizcocho base

Cortar el bizcocho en tres discos de igual dimensión y, aparte, montar la nata.

Poner un disco del bizcocho en una bandeja y, con una cuchara, irlo mojando con la leche. Extender primero la mitad de la mermelada por encima y, luego, un poco de nata.

Poner otro disco por encima, repetir los pasos anteriores y, por último, colocar el tercer disco. Adornar la tarta por encima con la nata restante y el kiwi cortado en láminas.

Antes de servirla a la mesa, dejarla que enfríe en la nevera un mínimo de 2 horas.

Para variar, la mermelada puede sustituirse por natillas o por una crema.

<http://www.biomanantial.com/recetas-sin-gluten-a-139.html>

407.- Tarta Tipo Cheese Cake

100g de galletitas de vainilla o chocolate (Sin Gluten),

100g de manteca, (Esp.: Mantequilla)

200cc de crema de leche, (Esp.: Nata)

150g de fruta a elección.

Moler en una procesadora las galletitas y agregarle la manteca disuelta a Baño de María. Desparramar la mezcla en una tartera enmantecada, aplastándola con una cuchara hasta formar una base pareja en toda su superficie. Hornear hasta que se dore en horno moderado. Batir la crema con azúcar a gusto hasta llegar a punto Chantilly. Una vez fría la masa, agregarle la crema y la fruta, decorar a gusto, enfriar bien en la heladera y servir.

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

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

408.- Tartaleta de Chocolate

Para la base:

150 grs. de harina de arroz
100 grs. de maizena
70 grs. de azúcar
1 huevo
una pizca de sal
1 cucharadita de nata (Arg.: Crema de Leche)

Para el relleno:

3 huevos y 3 claras
1 vaso y 1/2 de nata ligera (Arg.: Crema de leche)
80 grs. de mantequilla (Arg.: Manteca)
40 grs. de azúcar
300 grs. de chocolate (utilicé Nettlé postres)



Preparación de la base:

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

Cocción en blanco

Preparamos el horno a 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 azúcar. Cuando la preparación a base de chocolate esté bien fría, incorporaremos la mezcla de huevos y azúcar. Lo vertemos sobre la base de la tarta precocida, y lo cocemos unos 20 minutos a baja temperatura, unos 140-150°(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

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5075772>

409.- Tartaleta de Yogur y Frutas

150 grs. mezcla de tres harinas
50 grs. harina de soya
100 grs. mantequilla (Arg.: Manteca)
1 huevo

Para el relleno:

2 yogur naturales
1 tarro de leche condensada
3 tazas de fruta a elección

Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
Cernir las harinas y agregar la mantequilla fría en trozos y formar un arenado con las manos. Incorporar el huevo y amasar hasta formar una masa lisa.
Dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador.
Aparte, juntar el yogurt con la leche condensada y mezclar bien. Enmantequillar un molde de tarta o varios moldes individuales, forrar con la masa y hornear por 5 minutos.
Sacar la tarta del horno y rellenar con la mezcla de yogurt y leche condensada. Hornear nuevamente por 20 minutos y dejar enfriar.
Decorar con la fruta que desee.

* Nota: Esta tartaleta queda muy rica con frambuesas, pero sin agregarle azúcar a la fruta.
Si usted tiene procesadora de alimentos puede hacer la masa en ésta.
La masa puede ser reemplazada por una mezcla de galletas molidas aptas para celíacos agregando mantequilla o margarina.

<http://www.terra.com.pe/mujer/dietas/37/37537.html>

410.- Tarteletas Frutales

1 ½ taza de Copos de arroz triturados
Azúcar o edulcorante
70 gr. de Margarina
Mermelada de membrillo u otra fruta

Una con las manos los copos, la margarina bien blanda y edulcorante. Forre una tartera previamente lubricada y de un golpe de horno para que quede bien compacta. Rellene con la mermelada elegida.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

411.- Tocinito

250g azúcar
1/2 litro agua
12 yemas

Poner el azúcar en una cacerola, mojar con el agua hasta hacer un almíbar espeso.
Untar con la tercera parte del almíbar 8 flaneritas.
Mezclar el resto del almíbar a las yemas, sin dejar de revolver. Verter en las flaneras y cocinar a Baño de María 20'. Dejar enfriar y desmoldar

412.- Torrijas

Para 4 personas
Pan de molde sin gluten
Aceite de girasol
Leche
Azúcar y canela, mezcladas
Huevo

Se moja el pan en la leche, hasta que esté blandito. Se pasa por el huevo y se pone en la sartén, con el aceite previamente caliente. Cuando se ha dorado, se saca, se dejan escurrir y se pasan por el azúcar y la canela. Tiene que haber bastante aceite para que floten y se hagan bien

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celiacos/receta_celiacos.php?c=1986

413.- Torrijas

300 g de pan de molde sin gluten.
1 1/2 litro de leche.
50 g de azúcar
Canela en rama y en polvo
Un trozo de Cáscara de naranja.
Limón
Huevo
Aceite para freír

Se pone a hervir la leche, con el azúcar, la cáscara de naranja y limón y la canela en rama. Una vez hervida, se empapan bien cada loncha de pan, se dejan que escurran un poco la leche y se bañan en huevo batido. Se pone en una sartén aceite con otro trocito de cáscara de naranja y se calienta. Una vez caliente se quita la cáscara de naranja, y se fríen las rebanadas de pan. Una vez doradas se escurren bien y se les espolvorea azúcar y canela en polvo. Se colocan en una fuente un poco profunda. Leche que nos ha sobrado, se les echa encima para que estén un poco más jugosas. También, se les puede añadir un caramelo ligero, o vino, o miel.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torrijas/>

414.- Torrijas a La Crema

- 8 rebanadas de pan de molde sin gluten,
- ½ bote de leche condensada,
- una cucharada de harina de maíz,
- un huevo,
- 3 yemas de huevo,
- Aceite,
- Azúcar,
- Canela en polvo.



Se disuelve la leche condensada en cuarto litro de agua. Después separamos la corteza de las rebanadas de pan, las cortamos en cuatro trozos y las Remojamos en la mitad de la leche. A continuación, se mezclan las yemas con la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría y el resto de la leche.

Se cuece al baño maría removiendo continuamente hasta que la crema espese. Se deja enfriar y se reparte sobre la mitad de las rebanadas de pan. Se Cubren con el resto de las rebanadas mojadas en huevo batido y se fríen en abundante aceite caliente. Para evitar que nos queden aceitosas, las Pondremos a escurrir sobre un papel absorbente. Finalmente se espolvorean con azúcar y canela.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4723492>

415.- Torrijas de Vainilla

4 Rebanadas de pan de molde sin gluten
300 g de Cerezas
150 ml de leche
8 Cucharadas de azúcar
1 Huevo
1 Yema de huevo
1 Rama de vainilla
1 Naranja
1 Cucharada de mantequilla (Arg.: Manteca)
Nata (crema de leche) para montar

Calentar la leche en un cazo, añadir la vainilla cuando retiremos la cazuela del fuego.
Dejar reposar durante 15 minutos.
Quitar la vainilla, añadir el huevo, la yema y las dos cucharadas de azúcar y batirlo todo.
Mojar los trozos de pan en el preparado y escurrirlas. En una sartén poner dos cucharadas de azúcar y poner a calentar a fuego lento para que caramelicé, una vez que ha caramelizado, se añade la mantequilla.
Añadimos el pan y lo doramos por ambos lados.
Sacar las torrijas de la sartén y las reservamos para más tarde.
Poner en la misma sartén las cerezas con el azúcar restante, la piel de naranja, y una taza de agua.
Mezclar y cocer a fuego suave durante 5 minutos.
Repartir las torrijas en platos con las cerezas y rociamos con el jugo de la cocción.
Servir con nata montada

http://www.karlosnet.com/Especiales/Celios/receta_celios.php?c=1999

416.- Torta Americana de Zanahorias

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



Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno, engrasar y enharinar
Mezclar en un bol la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y la vainilla. Mezclar aparte el aceite, la zanahoria rallada, las nueces y las almendras picadas (o pasas), separar las yemas de las claras y batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen, montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar
Mezclar todos los ingredientes y añadirle las yemas, con una espátula de goma sin batir. Agregarle, poco a poco las claras montadas moviendo de abajo arriba, para que la masa coja aire, cuando este todo bien mezclado, colocar en el molde preparado y llevar a horno moderado (175-180) durante 50-60 minutos aproximadamente.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4961740>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

417.- Torta Apta para todo público

- 5 yemas
- 5 claras batidas a punto de nieve (se le agrega una pizca de sal para mantener la consistencia)
- 1 taza de azúcar
- 5 cucharadas de aceite
- Ralladura de limón o esencia de vainilla
- Jugo de limón (si le agrega ralladura) o un chorrito de leche
- ½ cucharadita Polvo de hornear apto para celíaco
- ½ cucharadita de cremor tártaro (en el caso de no tener reemplazar por el polvo de hornear)
- 1 ½ taza Maicena o premezcla
- Manteca para el molde (Esp.: Mantequilla)

Bata las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas (yo que Uds. uso batidora eléctrica o pido al musculoso de la familia que bata, jajaja)
Incorpórole mientras sigue batiendo, la ralladura de limón, el jugo o esencia de vainilla y el aceite, siempre de a poquito. Siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
Encender el horno....

Deje de batir! Llegó el tiempo de mezclarle al batido el harina permitido previamente con el polvo de hornear y el cremor tártaro tamizados. Mezclar suavemente en forma envolvente.
Ahora, volcar las claras batidas y seguir incorporando todo sin que la masa pierda cuerpo....

Volcar esta preparación en un molde de 22 centímetro enmantecado y espolvoreado. Cocine en horno moderado por 30 minutos aproximadamente, medio lento hasta que introduce el cuchillo y sale limpio.

418.- Torta Bizcochuelo

- 5 huevos,
- 3/4 taza de azúcar,
- 1/2 taza de harina de arroz,
- 1 cda. colmada de Maizena,
- Unas gotas de esencia de vainilla.

Separar las yemas de las claras; y batir las yemas hasta que estén espesas. Agregar el azúcar y continuar batiendo. Batir las claras a nieve y agregar, mezclando suavemente, a la preparación anterior. Añadir la harina de arroz, tamizada con la Maizena, y la esencia de vainilla a gusto. Colocar en molde untado con margarina y enharinado, y hornear aproximadamente 30 minutos a fuego moderado
<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-bizcochuelo/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

419.- Torta Borracha

1 pionono.

Relleno:

1 caja chica de flan de vainilla o chocolate,
100 grs. de crema chantilly, (Esp.: Nata Montada)
100 grs. de dulce de leche.

Almíbar:

300 cc. de agua,
100 grs. de azúcar,
½ taza de vino moscato o café.

Preparar el flan como indica la caja y dejar que espese. Colocar sobre un molde ½ pionono, humedecerlo con el almíbar y cubrir con dulce de leche. Verter el flan semiduro y llevar a la heladera hasta que esté firme. Sobre este, volcar la crema chantilly y cubrir con la otra mitad de pionono. Rociar con el almíbar. Servir bien frío.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-borracha/>

420.- Torta Brownie

200 gr. Manteca (Esp.: Mantequilla)
1 ½ taza azúcar
3 Huevos
1 Barra Chocolate Aguila
¾ taza premezcla o Harina de Maíz (maizena) o Harina común (para no celíacos)
2 Cucharaditas de Polvo Royal
1 Dulce de leche de 500 gr.
1 Crema de leche 250 gr. (Esp.: Nata)

Derretir la manteca en el microondas y agregarle el azúcar.

Por otro lado, cortar la barra de chocolate en un bowl con un chorrito de leche y derretirlo en el microondas, dejando media barrita sin derretir.

Agregar el chocolate al azúcar y la manteca, agregar los 3 huevos y los ¾ de premezcla.

Unir todo bien, que quede el chocolate bien mezclado.

Enmantecar un molde y enharinar (c/ maicena o premezcla) y poner toda la mezcla.

Lleva 20 minutos de horno. Debe quedar media cruda como el Brownie.

Dejar enfriar la mezcla, agregarle el dulce de leche, que se enfríe y quede duro, y después agregarle arriba la crema batida y rallarle la barrita de chocolate que dejamos apartada.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/139>

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

421.- Torta Comodín

4 huevos,
250 gr. azúcar,
250 gr. fécula de maíz,
250 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
1 cdita. polvo leudante.

Esta preparación se puede completar de diversas formas: 1-Colocar en una placa enmantecada y enharinada y colocar cuartos de ciruelas o damascos, apenas sumergidos en la masa hasta cubrir toda su superficie. Cocinar en horno moderado aprox. 25 min. 2-Tomar la mitad de la masa e incorporarle 3 cdas. de cacao en polvo y 2 cdas. de leche. Colocar la masa en un molde de torta enmantecado y enharinado y ponerle en el centro la otra parte de la preparación. Cocinar en horno moderado por aprox. 35 min.

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

422.- Torta de Aceite Sin Gluten

1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de leche
1 vaso de azúcar
1 sobre de gasificante (Arg.: Ver receta en Tips)
1 huevo
2 vasos de harina (utilicé Mix C de Schar)
Ajonjolí
Anís (matalahuva)



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

<http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/postlite95423-.html>

423.- Torta de Arena

100 gr. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de azúcar impalpable (Esp.: azúcar glass)
2 huevos
100 gr. de fécula de maíz
1 cucharada sopera de polvo de hornear
Esencia o ralladura a gusto

Bata las claras a punto nieve y reservar. Blanquee la manteca con el azúcar y la esencia, agregue de a uno los huevos y por último el almidón con el leudante, bata bien para unir todo. Incorpore con espátula y movimientos suaves las claras y lleve a molde tipo budín inglés forrado en la base con papel manteca. Hornee a temperatura media unos 40 minutos.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

424.- Torta de Arroz con Piña

125 grs. de arroz entero.
1/4 azúcar.
200 grs. de coco rallado.
2 hojas de higuera.
5 huevos.
1 lata de leche condensada.
4 rebanas de piña en lata.
Refractario rectangular mediano.

Lavar el arroz y cocer con las hojas de higuera a fuego suave.
Agregar la leche condensada y el coco.
Dejar a fuego suave para poner las yemas batidas y la mitad de piña picada, sólo que se cosa unos minutos y apagar el fuego para dejar enfriar.
Aparte hacer el merengue, batir las claras a punto de turrón, agregar el almíbar de piña y poner el azúcar poco a poco, para incorporar la otra parte de piña picada.
Vaciar el arroz a un refractario y cubrirlo con el merengue.
Hornear durante 30 minutos a que dore de encima.

425.- Torta de Casabe

3 tortas pequeñas de casabe
½ Lt de leche
¼ Kg. de queso blanco rallado
½ taza de papelón rallado (Producto directo de la melaza de la caña de azúcar hervida y cuajada en forma de cono)
4 huevos
3 cucharadas de Maizena

Remoje el casabe en la leche y únalo bien
Agréguele el queso, el papelón, la maizena y los huevos, que deberás unir previamente
Vierta la mezcla e un molde bien enmantecado, y hornee a 350° F por 45 minutos más o menos.
Se sirve con melado de papelón por encima

Nota: El casabe es como un pan de yuca o harina de tapioca que se hace sobre una plancha como una tortilla mejicana. Cuando a 2 de estas tortas se las une con melado de papelón se le llama "Naiboa" en el oriente venezolano

- CASABE

yuca.

Pelar y lavar la yuca. Rallarla y dejar escurrir en un colador.
Prensar muy fuerte para sacarle todo el jugo, con prensa o con un lienzo con la yuca rallada adentro, se retuerce bien hasta sacarle todo el jugo. (El jugo, llamado "yare" es tóxico y de él se extrae el almidón).
(Los indígenas usaban un sebucán hecho de fibras de caña, para prensar la yuca)
Sobre una sartén o un burdaré, se vierte la cantidad de yuca necesaria para cubrir una capa de dos o tres centímetros de espesor, extendiendo con una espátula.
Cocinar hasta que endurezca y comience a dorarse. Dar vuelta.
Luego de realizadas, poner cerca del fuego o al sol, para que logren secarse bien.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-casabe/>

426.- Torta de Chocolate

100 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
175 grs. de azúcar,
2 huevos,
2 barras de chocolate,
Vino dulce c/n,
200 grs. de harina Sin T.A.C.C.,
2 cditas. de leudante.

Batir la manteca con el azúcar con batidora, hasta obtener una crema. Agregar de a uno los huevos, mientras se continúa batiendo; añadir el chocolate derretido y, por último, la harina Sin T.A.C.C., tamizada junto al polvo leudante. Intercalar con chorritos de vino dulce, hasta obtener una pasta con consistencia de budín. Volcar en molde savarín enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado aproximadamente 25 minutos.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-chocolate/>

427.- Torta de Chocolate

225g de manteca (T° ambiente). (Esp.: Mantequilla)
150g de azúcar moreno o rubia.
4 huevos.
200g de chocolate semiamargo.
230g de almendras molidas.
2 y media cucharadas soperas de azúcar molido.
2 cucharadas soperas de almendras peladas.

Se bate la manteca blanda con el azúcar morena en un tazón grande hasta obtener una mezcla ligera y blanquecina.

Se separan las claras de las yemas y se añaden las yemas, una a una, a la mezcla anterior.

Se ralla el chocolate y se incorpora junto con las almendras molidas y se remueve hasta obtener una mezcla homogénea.

En otro recipiente se baten las claras a punto de nieve, junto con el azúcar molido, y se añade todo el batido con chocolate en cuatro fases, con cuidado para que no pierda volumen.

Cuando no se vean líneas blancas en el chocolate, se vierte en un molde redondo de unos 23cm de diámetro que antes hemos forrado con papel encerado.

Se introduce al horno previamente calentado a 150 grados durante 50 minutos.

Antes de desmoldar hay que esperar a que se enfríe totalmente.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

428.- Torta de Chocolate

Fundir 200 grs. de margarina con 150 gr. de chocolate. Cuando esté tibio agregarle el batido de 5 yemas con 150 grs de azúcar. Luego agregarle 180 grs. de las tres harinas y 5 claras a nieve mezclando muy suavemente y en forma envolvente. Cocinar en molde enmantecado y enharinado en horno suave por espacio de media hora aproximadamente. Se puede rellenar con mousse de chocolate, dulce de leche, crema de leche batida, etcétera.

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&string=

429.- Torta de Chocolate y Avellanas con Helado de Naranja

Torta

Avellanas peladas y tostadas 200 g
Azúcar 300 g
Chocolate semi amargo 225 g
Claras 8 Unidades
Esencia de vainilla 1 cdita.
Naranja 1
Yemas 8 Unidades

Helado de naranja

Azúcar ½ Taza
Crema de leche 1½ Taza (Esp.: Nata)
Leche 1 Taza
Mermelada de naranjas 2 cdas.
Yemas 6 Unidades

Varios

Azúcar Impalpable A gusto (Esp.: Azúcar Glass)
Manteca Cantidad necesaria (Esp.: Mantequilla)

Opcional

Almíbar de chocolate -
Menta fresca -

Torta

- Bata las claras con 100 gramos de azúcar hasta alcanzar el punto nieve.
- Procese las avellanas hasta reducirlas a polvo.
- Ralle la cáscara de la naranja.
- Pique finamente el chocolate.
- Bata las yemas con 200 gramos de azúcar hasta que dupliquen su volumen.
- Agregue la ralladura de naranja, la esencia de vainilla y mezcle.
- Incorpore el polvo de avellanas, el chocolate y las claras batidas alternadamente mezclando suavemente.
- Vierta dentro de un molde previamente enmantecado y con un papel manteca en la base.
- Cocine en el horno precalentado a 170° durante 20 minutos.
- Cubra con un disco de papel manteca y prolongue la cocción durante 25 minutos más aproximadamente.
- Deje enfriar antes de servir y espolvoree con abundante azúcar impalpable.

Helado de naranja

- Lleve la crema de leche con la leche a hervor.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la crema con la leche y la mermelada sin dejar de revolver.
- Vuelva al fuego bajo y continúe mezclando con cuchara de madera hasta que espese nape la cuchara.
- Enfríe sobre baño María invertido sin dejar de revolver.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer revolviendo de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de torta, rocíe los bordes con almíbar de chocolate y de lado acomode una porción de helado de naranjas.
- Decore con menta fresca.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6187>

430.- Torta de Chocolitas

2 paq. de chocolitas, (Galletitas de chocolate sin gluten C/ paq. 135 grs.)

½ taza de dulce de leche,

½ taza de queso crema, (Esp.: Queso tipo Burgos)

Una taza de café fuerte.

Una tableta de chocolate de taza

Tres cucharadas de dulce de leche repostero.

Humedecer las galletitas con el café. Elegir una fuente plana y colocar una capa de galletitas. Aparte mezclar el dulce con el queso crema. Untar las galletitas con esta preparación y colocar encima otra capa de galletitas húmedas. Repetir la operación hasta terminar las galletitas. Dejar enfriar dos horas en la heladera. Disolver el chocolate a Baño de María y unir con el dulce de leche repostero. Bañar la torta y servir.

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

431.- Torta de Crema

1 pote de crema de 200 grs., (Esp.: Nata)

1 pote de azúcar,

1 pote de Maizena,

1 y ½ pote de harina de mandioca,

2 cditas. de leudante ,

2 huevos,

2 cdas. de cacao ,

Unas gotas de esencia de vainilla.

Batir ligeramente la crema con el azúcar y los huevos; agregar la esencia de vainilla, las harinas, el cacao y el leudante, previamente tamizados. Colocar en un molde savarín y cocinar a horno mediano hasta que la mezcla esté cocida. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-crema/>

432.- Torta de Cumpleaños

6 huevos
180 gr. de azúcar
250 gr. de almidón de maíz
1 cucharada sopera de polvo de hornear
1 cucharada sopera de miel
Esencia o ralladura a gusto
Chocolate
Guíndelas
Merengue
Dulce de leche repostero
Almíbar

Bata a punto letra los huevos con azúcar, la miel y la esencia (por unos 10 minutos). Agregue de a poco con batidor de mano el almidón con el leudantes tamizados. Lleve al molde forrado en la base con papel manteca. Cocine en horno a temperatura media unos 30 a 35 minutos (crece bastante) deje dentro del horno apagado unos minutos antes de retirarlo. Para utilizarlo deje reposar 24 horas. Para opción de chocolate reemplace 3 cucharadas de almidón por cacao. Para la crema bata las yemas con el azúcar y el almidón, agregue la leche fría con la esencia y lleve a fuego suave hasta espesar. Cuando este frío el bizcochuelo córtelo al medio y agregue almíbar, dulce de leche repostero y merengue. Ponga la otra tapa. Cubra con dulce de leche el bizcochuelo, decore con la crema, hilos de chocolate y guíndelas.

http://www.emagister.com/uploads_courses/Comunidad_Emagister_20921_20921.pdf

433.- Torta de Dulce de Leche

200 grs. de crema de leche, (Esp.: Nata)
250 grs. de dulce de leche,
3 huevos,
3 cucharadas de azúcar,
300 grs. de harina Sin T.A.C.C.,
2 cucharaditas de leudante,
Unas gotas de esencia de vainilla.



Batir la crema con el azúcar, el dulce y la esencia. Incorporar los huevos, batiendo bien. Agregar la harina con el leudante, mezclando suavemente. Verter en molde savarín y cocinar en horno suave de 40 a 50 minutos.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-dulce-de-leche/>

434.- Torta de Frutas

Prepare la misma masa del Gugelhupf

Prepare la misma masa del Gugelhupf, usando este caso sólo esencia de vainilla para saborizar, extienda la masa sobre una asadera enmantecada y enfeculada y cubra con mitades de ciruelas o de damascos (Esp.: Albaricoques). Las dos variantes quedan muy ricas. Hornee a temperatura moderada durante aprox. 30 minutos. Deje enfriar, espolvoree con azúcar impalpable, corte en cuadrados y disfrute.

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

435.- Torta de Frutillas y Pastelera sin Azúcar

Masa

300 g de Premezcla,
200 g de margarina,
100 g de azúcar,
3 yemas,
Ralladura de limón,
Pizca de sal,

Crema Pastelera

500cc leche,
2 huevos,
1 cda. colmada de PREMEZCLA TANTE GRETTEY,
Edulcorante,
Esencia de vainilla,

Cubierta

250g frutillas, (Esp.: Fresas)
1 ó 2 naranjas,
1 sobre de gelatina sin sabor.

Si hace una torta mediana, con la mitad de la receta es suficiente. (si desea la otra mitad se puede conservar perfectamente en el freezer). Forre una tartera enmantecada y enfeculada y pinche toda la superficie con un tenedor para que no se infle. Hornee aprox. 15' (hasta que esté sequita). Mientras tanto, mezcle la leche con los huevos y la PREMEZCLA TANTE GRETTEY, lleve al fuego revolviendo constantemente hasta que espese. Retire del fuego y coloque el edulcorante y la esencia de vainilla. Deje entibiar. Ponga a macerar las frutillas enteras o cortadas en láminas con jugo de naranjas y edulcorante. Una vez que todo esté frío, acomode la crema pastelera sobre la tarta, encima acomode las frutillas. Agregue gelatina sin sabor al jugo de las frutillas, cuando empiece a espesar, terminar la tarta y enfriar todo en la heladera.

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

436.- Torta de La Abuela

100 gr. manteca, (Esp.: Mantequilla)
100 gr. de azúcar,
5 huevos,
80 gr. de chocolate de taza,
100 gr. pan rallado TANTE GRETTEY,
2 cditas. Cognac,
1 cedita. Ralladura de limón,
80 gr. nueces.

Batir el azúcar con la manteca, agregar de a una las yemas, luego mezclarle el chocolate rallado, el pan rallado TANTE GRETTEY, el cognac y la ralladura de limón. Finalmente añadir las nueces peladas y las claras batidas a nieve. Hornear aprox. 35 min. en horno moderado, en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado. Una vez frío, rellenar con dulce de frutas y espolvorear con azúcar impalpable.

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

437.- Torta de Manzana

(Para cortar en cuadraditos)

Masa:

100 gr. de manteca. (Esp.: Mantequilla)

1 Taza de azúcar (250 gr.)

2 Huevos.

Ralladura de 1 limón.

2 Tazas de Premezcla (500 gr.)

2 cucharadas de Polvo leudante.

1/2 taza de leche (120 cc aproximadamente)

SE mezcla en este orden y se bate con batidora, queda como si fuera para bizcochuelo pero mas espeso.

Pero antes de empezar poner en azúcar las manzanas por lo menos de 1/2 hora a 1 hora antes para que larguen juguito.

Relleno:

1 Kg. de Manzanas verdes.

4 a 6 cucharadas de azúcar.

1 cucharada de canela (optativo)

Crocante:

120 A 150 gr. de manteca.(Esp.: Mantequilla)

1 Taza de Premezcla (250gr)

1/2 Taza de azúcar (150 gr.)

1 cucharada de canela.

Agregar a al azúcar la manteca blanda una vez disuelta con la mano ponerle la premezcla todo los dedos hasta que quede bien repartido.

Una vez puesta la masa en una placa enmantecada poner papel manteca o aluminio (favorece desmoldar y cortar los cuadraditos) poner la masa, arriba los pedacitos de manzanas con su jugo y arriba de todo el crocante

Espolvorear por sobre las mazanas hasta que quede todo cubierto sin apretar con la mano. Y la canela se puede mezclar a esta preparación antes o esparcirlo al final por encima.

Cocción 25 minutos en horno moderado precalentado y en la parte más alta del horno.

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/161>

438.- Torta de Manzanas sin Azúcar

300g de PREMEZCLA TANTE GRETTY,

12 sobrecitos de edulcorante apto cocción,

150g margarina,

3 huevos,

1 yema.

1 kg manzanas verdes,

1 limón.

Forme la masa y deje reposar en la heladera. Mientras la masa reposa, corte las manzanas en trozos y hiérvalas con el jugo de 1 limón. Una vez blandas, agregue una cucharada de fécula de maíz y espese sobre el fuego. Cuando se entibie la preparación endulce con edulcorante a gusto. (yo lo preparo con la manzana sin pelar y luego lo proceso para que contenga más fibra) Una vez que la masa se enfría, use algo más de la mitad para forrar el fondo y los bordes de una tartera mediana (estire la masa entre dos trozos de nylon). Espolvorear la masa con canela permitida, distribuya la preparación de manzana y cubra con la masa restante. Cocine en horno moderado hasta que vea la cubierta sequita y dorada, aprox. 35 minutos.

<http://www.tantegretty.com.ar/ideas.asp?Tipo=dulce&offset=20>

439.- Torta de Manzanas y Ricota

Jugo de limón 0,5 ud.
Clara de huevo 3 uds.
Ralladura de limón a gusto
Esencia de vainilla 1 cdita.
Manzana verde 2 uds.
Miel de abeja 2 cdas.
Ricota 500 grs. (Esp.: Requesón)

Batir las claras a punto de merengue y reservar. Mezclar bien los demás ingredientes y agregar las claras con movimientos envolventes para evitar que se aplaste el batido. Reservar.
Cortar las manzanas en gajitos y rociar con el jugo de limón. Colocarlas en el fondo de un molde savarín de 22 cm., apenas enmantecado. Volcar encima la preparación anterior. Cubrir el molde con papel manteca mojado en agua. Hornear 10 minutos a fuego fuerte y 10 minutos a temperatura moderada.
Dejar en el molde hasta que entibie.

<http://www.pugliacocina.com/asp/Receta.asp?idreceta=814>

440.- Torta de Naranja Tante Gretty

80 g. de manteca blanda (Esp.: Mantequilla)
100 g. de azúcar
200 g. de PREMEZCLA TANTE GRETTY
2 cditas. colmadas de polvo leudante
80 cc de jugo de naranja
2 huevos
1/2 cdita. Esencia de vainilla;
Ralladura de naranja



Crema de naranjas:

Jugo de 4 a 6 naranjas (aprox. 350 cc),
2 huevos,
2 cdas.
Fécula de maíz, 1/2 cdita.
Esencia de vainilla,
120 g. azúcar.

Mezclar todo en una cacerolita y cocinar a fuego suave revolviendo hasta que espese.

Preparación En Microondas

Batir la manteca con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la ralladura de naranja y la esencia y seguir batiendo.

Incorporar la Premezcla junto con el polvo leudante, alternando con el jugo de naranja (entibiado).

Enmantecar y espolvorear con galletita molida un molde para microondas, volcar la preparación y hornear 8 minutos al 50% y 3 minutos al 100 %. Tapar con un repasador y dejar enfriar.

Partir al medio y rellenar con la mitad de la crema, tapar y cubrir con el resto de la misma. Decorar con gajitos de naranja cortados a vivo.

Preparación En Horno

Los mismos ingredientes descritos más arriba; la única diferencia radica en aumentar la cantidad de jugo de naranja a 100 CC y usar los huevos separando las claras, o sea, batir el huevo con las yemas y luego incorporar en forma alternada a los ingredientes secos, el jugo y las claras batidas a nieve.

Hornear aprox. 35 y 40 minutos en horno moderado (170°) en molde enmantecado y enfeculado.

http://www.celico.com.ar/notas/receta_20.html

RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

441.- Torta de Nueces

1 kilo de nueces molidas
2 tazas de azúcar impalpable (Esp.: Azúcar Glass)
12 huevos
6 cucharadas de harina de maíz o de soya
Manjar para rellenar (dulce de leche)



Estos ingredientes se dividen en tres partes iguales, creo que es mas fácil hornear las capas de bizcocho por separado (así evitamos que se desmiguen si los tuviéramos que partir).....reservando unas 3/4 taza de nueces molidas para cubrir la torta al final.

Se baten las yemas con el azúcar, luego se agrega las claras batidas a punto de nieve, luego las nueces y la harina...esto va a horno por aprox. 20 a 30 min., comprobar con un palito que este bien cocido.

Al sacar el primer bizcocho se pone en un plato y se le pone una capa de manjar, es importante que se rellene caliente....cuando se terminan de hornear los tres bizcochos y ya están unidos con manjar, se cubre completo con una delgada capa de manjar y se tapiza con la nuez que reservamos

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4603069>

442.- Torta de Nueces

5 huevos
1 taza de azúcar (200g)
1/3 taza de harina permitida (40g)
2 cucharadas al ras de fécula de maíz
1 taza de nueces picada (100 g)
Ralladura de piel de una naranja y su jugo

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la ralladura y el jugo de la naranja, batir bien. Agregar los ingredientes secos y luego las nueces. Batir a punto de nieve las claras y agregarlas a la preparación anterior mezclando suavemente. Colocar en molde de budín inglés untado con manteca y enharinando (harina permitida); cocinar 30 minutos en horno mediano.

<http://www.juntossintacc.8k.com/>

443.- Torta de Quinoa y Almendras

150 grs. Harina Quinoa
110 grs. almendras picadas chicas
150 grs. azúcar
200 grs. chocolate semi amargo
3 huevos
150 grs. Mantequilla (Arg.: Manteca)
2 peras
1 cda. Mantequilla (Arg.: Manteca)
1 cda. polvos de hornear
Cobertura de chocolate semi amargo
Ralladura de una naranja

En un bol mezclar la harina de quinoa, polvos de hornear, azúcar, almendras picadas, ralladura de naranja y los 150 grs. de mantequilla.

Batir hasta formar una masa arenosa.

Añadir los huevos uno a uno y mezclar bien.

Agregar el chocolate picado y mezclar con una espátula.

Saltear las peras en la cucharada de mantequilla.

Agregar las peras salteadas a la mezcla anterior.

Vierta la mezcla anterior en un molde enmantequillado y enharinado.

Cocine en un horno precalentado durante ½ hora.

Desmolde y deje enfriar. Luego bañe con la cobertura de chocolate.

http://www.singluten.cl/recetas_view.asp?rc_id=326&busqueda=30/08/2006%20:10:37&tip=Harina%20de%20Quinoa&tip2=TORTA%20DE%20QUINOA%20Y%20ALMENDRAS%20-%20SIN%20GLUTEN

444.- Torta de Ricotta

400 g de ricotta de leche entera (Esp.: Requesón)

5 cucharadas de almidón de maíz (maizena)

1 lata de Leche Condensada ralladura de 1 limón

Salsa de frutillas (Fresas) (puede ser hecha en casa, poniendo en una cacerola, frutillas, azúcar, y dejar que se cocine para hacer una salsa ligera)

Azúcar impalpable (Azúcar glass)

3 yemas

3 claras batidas a nieve

Crema chantillí (nata montada)

Colocar 500 g de ricota de leche entera en un bol y batir con batidora mientras se incorporan 3 yemas de a una a la vez, 5 cucharadas soperas al ras de fécula de maíz, 1 lata de Leche Condensada y cáscara rallada de un limón. Agregar 3 claras batidas a nieve y unir con espátula de goma y movimiento envolvente

Verter preparación en un molde de 24 cm. de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno, a temperatura moderada, de 50 minutos. Cuando esté a punto apagar el horno y dejar reposar dentro del horno 3 minutos. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar impalpable y servir cada porción, si lo desea, con crema chantilly o salsa de frutillas.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

445.- Torta de Ricota

1 Kg. de ricota, (Esp.: Requesón)
5 huevos,
1 1/2 taza de azúcar,
1 cucharada de fécula de maíz,
Esencia de vainilla,
Una budinera acaramelada.

Mezclar la ricota con las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la fécula de maíz, batir las claras a nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, precalentado, a baño de María, hasta que se dore, aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar.
Cubrir con crema batida.

http://groups.msn.com/RecetasSecretosySabores/recetasparaceliacos.msnw?action=view_list&viewtype=0&row=70&sortstring=

446.- Torta de Ricota y Frutilla

½ kilo de ricota, (Esp.: Requesón)
3 yemas,
5 cdas. al ras de Maizena,
Ralladura de limón,
1 lata de leche condensada,
3 claras a punto nieve.

Se baten las yemas con la ricota, la leche condensada y la ralladura del limón; por último agregamos alternando y batiendo en sentido envolvente, la Maizena y las claras batidas a nieve. Colocar en un molde desarmable (N° 26 o N° 24) enmantecado y enmaizenado, y cocinar 45 minutos en horno moderado. Retirar y dejar enfriar. Decorar con crema chantilly, cubrirla con frutillas y pintarla con gelatina.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-de-ricota-y-frutilla/>

447.- Torta de Ricotta y Manzana Light

½ Kg. de ricotta o queso blanco (descremado). (Esp.: Requesón)
3 manzanas verdes.
1 huevo.
2 claras.
1 cda. soper de edulcorante
Ralladura de limón.
Canela

Cortar las manzanas en rodajas finas y rociarlas con rocío vegetal, colocarlas en una sartén tapada a fuego mínimo para que se ablanden. Forrar con las manzanas el fondo de una budinera previamente rociada con rocío vegetal y espolvorearlas con la canela. Unir la ricota con los huevos y el edulcorante. Agregarle la ralladura de limón, mezclar muy bien y volcarlos sobre la preparación anterior. Llevar a horno moderado hasta que comienza a dorarse en los bordes, aproximadamente 30'.

448.- Torta en Maquina

Preparas una budinera de teflón solo enmantecada

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de Harina (podes usar maicena mezclada con harina de Arroz)
- Colada o Tamizada 3 veces
- 4 huevos
- 1 cucharada de cáscara de limón rallada
- 1 1/2 cucharada de agua
- 1 cucharada de jugo de limón

Separar las yemas de la clara

Batir las yemas con el azúcar agregar la cáscara de limón y las cucharadas de jugo y agua

Agregar la harina (de arroz y maíz, nunca mandioca) en forma de lluvia tamizada mínimo 3 veces batir las clara a punto nieve y mezclar suavemente con la masa anterior volcar en el molde y cocinar a fuego moderado 35 minutos

Dar vuelta para desmoldar y dejarla caer sola...en unos 15 min. cae

Pueden usar cáscara de naranja y jugo de naranja en lugar de limón

Pero no pueden usar harina de mandioca!!! Porque queda gomosa

<http://ar.groups.yahoo.com/group/celiaquia/message/6859>

449.- Torta Esponjosa de Chocolate

- 125 grs. de Maizena,
- 125 grs. de azúcar,
- 1 cucharadita de leudante,
- 150 grs. de chocolate para taza,
- 125 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
- 4 huevos,
- 3 cucharadas de leche.

Batir la manteca con el azúcar; agregar un huevo entero y la yema de otro. Derretir el chocolate con la leche sobre fuego suave, e incorporar a la primera preparación. Agregar la Maizena con el leudante tamizados y, por último, las 3 claras batidas a nieve. Colocar en molde savarin o budinera, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno mínimo entre 45 y 60 minutos.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-esponjosa-de-chocolate/>

450.- Torta Húmeda de Manzana

- 200 grs. de azúcar,
- 3 huevos,
- 2 cucharadas de aceite,
- 2 cucharaditas de leudante,
- Leche c/n,
- 2 manzanas verdes peladas y cortadas en trocitos.

Batir los huevos, el aceite y el azúcar. Incorporar los ingredientes secos; agregar la leche (que no quede muy líquida) y, por último, las manzanas. Volcar en una fuente enmantecada y enharinada. Cocinar en horno moderado aproximadamente 20 minutos.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-humeda-de-manzana/>



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

451.- Torta Invertida de Chocolate

30 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)
½ taza de azúcar,
2 huevos,
3 cucharadas de leche,
Unas gotas de esencia de vainilla,
1 taza de harina Sin T.A.C.C,
1 cucharada de leche en polvo,
2 cucharaditas de leudante Sin T.A.C.C,
5 manzanas medianas,
Manteca y azúcar, c/n. (Esp.: Mantequilla)

En una pizzera de 30 cm. de diámetro, colocar trocitos de manteca y sobre ésta espolvorear bastante azúcar común. Pelar, cortar y acomodar las manzanas sobre el azúcar y la manteca, cubriendo el molde. Llevar al horno mientras se prepara la masa. Para ello se mezclan los ingredientes en el orden enumerado, dejando para el final la harina Sin T.A.C.C. Se obtiene una preparación semilíquida, que debe volcarse sobre las manzanas una vez retiradas del horno. Volver todo al horno hasta que la masa haya doblado su volumen y dorado. Desmoldar en caliente y humedecer a gusto con almíbar o moscato.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/torta-invertida-de-chocolate/>

452.- Torta Fría de Chocolate y Frutas Secas

60 gr. de cacao amargo (chocolate negro en polvo),
100 gr. de azúcar molido o edulcorante en polvo,
80 gr. de manteca a tempera ambiente o aceite de oliva virgen,
100 gr. de avellanas picadas,
60 gr. de piñones, (PUEDEN REEMPLAZAR POR OTROS FRUTOS, como ser NUECES, ALMENDRAS, etc.),
1 huevo,
2 cucharadas de coñac,
100 gr. de virutas de chocolate negro,
Manteca.- (Esp.: Mantequilla)

En un recipiente, mezclar el cacao amargo o chocolate en polvo, con el azúcar o edulcorante, la manteca o aceite de oliva, las frutas secas (avellanas, nueces, etc.), el huevo y el coñac. Tapar con papel transparente y colocar en la heladera durante 2 horas. Sacar de la heladera, volcar en un molde para budín, enmantecar con poca manteca y poner nuevamente en la heladera 2 horas más. Sacar el la TORTA de la heladera, dejar que se temple durante 15 minutos y desmoldar sobre una fuente. Por último, espolvorear por encima las virutas de chocolate.

453.- Torta Mantecada

125 grs. de mantequilla (manteca)
9 cucharadas de azúcar
3 huevos
6 cucharadas de harina de arroz colmadas
3 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)
2 cucharaditas de levadura
Esencia de vainilla o ralladura de limón.

Batir la mantequilla blanda con el azúcar a punto crema, agregar los huevos de a uno por vez, batiendo bien luego de cada adición. Cernir las harinas con la levadura y agregarlas a la preparación anterior, por último la esencia de vainilla o ralladura de limón. Cocinar a horno moderado durante 25 minutos. Utilizar molde Savarin.

Variantes: Agregar 2 cucharadas de coco rallado para obtener este gusto.

En lugar de las 9 cucharadas de azúcar, colocar 2 cucharadas de azúcar común y 6 de azúcar negra y 1 copa de vino Marsala. Agregar dos cucharadas de cacao permitido.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=876582&temaid=4515789>

454.- Torta Marmolada para Celíacos

Prof. Beatriz Marino
150g manteca, (mantequilla)
1 y ½ taza azúcar,
4 huevos,
2 cucharadas leche en polvo,
3 tazas harina sin TACC,
1 taza yogurt,
3 cucharaditas polvo de hornear sin TACC,
1 cucharadita vainilla,
Pizca de sal,
1/3 taza leche,
1/3 taza cacao.

Batir la manteca hasta que esté blanca, agregar de a poco la mitad del azúcar, las yemas y vainilla; aparte batir las claras a nieve, agregar el resto de azúcar y batir hasta que esté firme. Incorporar parte del merengue al batido de manteca y previamente cernido 2 veces harina, polvo de hornear, sal y leche en polvo alternando con el yogurt; terminar con merengue, volcar en moldecitos alargados reservando un poco del batido para agregar un poco más de leche y el cacao, marmolar en los moldes y llevar a horno de 170° unos 25m.

Variación: Proceder igual pero haciendo el batido con los huevos enteros y sin poner el yogurt, formar masa como para estirar sin que se pegue de las manos. Unir, dejar descansar en heladera 15m, estirar y cortar galletitas, horno de 170° unos 7m.

Harina sin TACC: Cernir 2 veces ½ Kg. harina de arroz, 300g fécula de maíz.

Polvo de hornear sin TACC: Cernir 50g crémor tártaro, 50g bicarbonato de sodio, 25g fécula de maíz.

http://www.zanetti.com.uy/recetas/bd0505/frdesc.php?pagina=050504_torta_marmolada.htm

455.- Torta Príncipe Eugenio (Prinz-Eugen-Torte)

Para 6 personas
100g manteca, (Esp.: Mantequilla)
150g azúcar,
6 huevos,
150g chocolate amargo para taza,
150g almendras molidas,
1 cda ron,
1 cda aguardiente o cognac,
Manteca, (Esp.: Mantequilla)
250g cassis (o frutos del bosque),
50g azúcar,
1/4 lt crema doble, (Esp.: Nata)
Esencia vainilla,
50g virutas chocolate.-

Precalentar horno a 175°C. Batir manteca, azúcar y yemas a punto pomada. Trozar chocolate y derretirlo a baño maría. Incorporar almendras, ron y aguardiente a las yemas. Batir claras a nieve y añadirlas a la preparación anterior. Verter masa a tartera desarmable, previamente enmantecada y horneara 35 minutos. Recortar disco (1cm profundidad) del bizcochuelo con la ayuda de una cuchara, dejando un borde de 3cm de ancho. Cortar bizcochuelo extraído en trozos pequeños, secarlos en el horno a poca temperatura y desmenuzarlos. Hervir frutos con azúcar muy brevemente (no debe quedar muy blandos). Dejarlos enfriar y distribuirlos en la parte recortada. Batir crema doble a punto chantilly con un poco de vainilla, incorporar virutas chocolate y cubrir los frutos. Espolvorear con las migas tostadas.

456.- Tortillas de Carnaval

6 huevos
3 vasos de leche
3 cucharadas de ralladura de limón
1 pedazo de calabaza (al gusto)
2 cucharadas de anís (en grano)
Una pizca de sal
Azúcar al gusto
Harina (preparado panificable de Sanavi)

Se guisa la calabaza, y se aplasta con un tenedor hasta hacer casi un puré. Se baten los huevos en un bol, se le añaden todos los ingredientes, por último se añade la harina hasta que quede una mezcla espesa pero que se deslice al caer. Y freír, más o menos un cucharón pequeño, para cada tortilla en aceite bien caliente, el aceite preferiblemente de girasol, la de oliva no le da la misma textura.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=3261627>

457.- Tortilla de Manzanas

5 Manzanas verdes grandes.
7 Cucharadas azúcar.
6 Huevos.
Canela a gusto.
Aceite.

Se pelan las manzanas y se cortan en rodajas y se mezclan con el azúcar y con la canela. La cantidad de azúcar puede variar si las manzanas son muy dulces o muy ácidas, y también de lo dulce que nos guste este postre. En otro recipiente batir muy bien los huevos e incorporar a las manzanas. Poner el aceite en una sartén y dejar a fuego muy fuerte. Una vez caliente verter la preparación de las manzanas. Dejar dorar por un momento y bajar el fuego y terminar de cocer tapando la sartén. Hay que tener cuidado ya que se nos puede quemar el azúcar. Una vez cuajado el huevo dar vueltas la tortilla y terminar de dorar por el otro lado. Se puede comer tanto caliente como fría.

458.- Tortitas con Nata

1 huevo
1 taza de harina Adpán (yo puse 125gr, quizás le falte un poquillo más de harina, quizás hasta 150gr)
3/4 de taza de leche (le puse 150 cc)
2 cucharadas soperas colmadas
3 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada colmada de levadura (le puse un sobre doble de gasificante hacendado)
1 pizca de sal

Bates primero el huevo y luego echas lo demás y lo bates bien. Lo dejas reposar un ratito y... En una sartén antiadherente o si no tenemos pues con una sartén normal con unas gotitas de aceite se echa un poco de la masa, lo justo para que cubra el fondo, se espera un minutito o hasta que se vea que está hecha por ese lado y se dá la vuelta. Las ponemos en un plato con azúcar y las tapamos... así hasta que se hagan todas.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=4885242>

459.- Triángulos de Mantequilla con Trocitos de Chocolate

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

115 grs. de mantequilla en dados y un poco más para engrasar. (Arg.: Manteca)

80 grs. de harina de arroz

35 grs. de maizena

55 grs. de harina de maíz precocida P.A.N.

55 grs. de azúcar glass (Arg.: Azúcar Impalpable)

40 grs. de trocitos de chocolate negro



Precalente 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 azúcar y después la mantequilla y trabaje hasta que la pasta empiece a estar ligada. Deposítela sobre el molde preparado y, presionando, extiéndala uniformemente por la base. Pinche la pasta varias veces con un tenedor. Esparza por encima los trocitos de chocolate y presione ligeramente para que se hundan un poco en la pasta. Cueza la torta unos 30 min. o hasta que esté hecha, pero no dorada. Señale las 8 porciones triangulares con un cuchillo afilado. Deje que se entibie en el molde unos 10 min. antes de desmoldar.

<http://miarroba.com/foros/ver.php?foroid=69520&temaid=5126892>

460.- Turrón Helado

1 lata de leche condensada,

25 grs. de manteca, (Esp.: Mantequilla)

4 barritas de chocolate,

200 grs. de copos de arroz.

En una pequeña cacerola, poner la lata de leche condensada junto con la manteca y las barritas de chocolate sobre fuego moderado, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que el chocolate esté derretido. Agregarle los copos de arroz. Forrar un molde tipo budín inglés con papel de aluminio y colocar la mezcla, presionando bien. Llevar al freezer por unas horas, hasta que esté bien duro.

<http://www.solodietas.com.ar/dietas-para-celiacos/recetas-para-celiacos/turron-helado/>

461.- Volcán de Chocolate

250 g chocolate amargo

¼ taza de manteca sin sal (Esp.: Mantequilla)

4 yemas de huevo

75 g de azúcar

2 cucharadas de cacao en polvo

1 cucharada de ralladura de naranja

3 claras de huevo

Derretir a baño María el chocolate y la manteca. Aparte, batir bien las yemas con el azúcar hasta que la preparación esté blanca. Incorporar el chocolate caliente y seguir batiendo hasta que la mezcla enfríe. Agregar la ralladura de naranja. Aparte, batir las claras a punto de nieve. Añadir a la mezcla suavemente, con movimientos envolventes. Distribuir la preparación en moldes individuales y llevar a horno a 200 °C durante 13 minutos.

NOTA: Este postre se cocina sólo unos momentos antes de servir.



RECETARIO CELIAQUIA

RECETAS DE TORTAS Y POSTRES

462.- Volcán de Chocolate con Salas de Naranja

Para el Volcán:

Chocolate amargo Kg. 0.200

Manteca Kg. 0.040 (Esp.: Mantequilla)

Yemas u 4

Claras u 2

Azúcar Kg. 0.050

Para la salsa:

Leche l 0.500

Azúcar Kg. 0.125

Yemas u 6

Cáscaras de naranja c/n

Cointreau o Grand Marnier c/n

Derretir a baño de María el chocolate junto con la manteca.

Batir a blanco las yemas junto con el azúcar. Desligar dos claras con una pizca de sal.

Incorporar el chocolate con movimiento envolvente, las yemas blanqueadas y por último las claras .

Colocar la preparación en moldes enmantecados y congelar. Llevar a horno 180°C durante 12 minutos.

Desmoldar con sumo cuidado y emplatar rápidamente.

Para la salsa hacer una infusión con la leche, las cáscaras de naranjas y la mitad del azúcar. Colar.

Mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar, incorporar la leche y cocinar hasta punto espátula (85°C).

Passar por un chino o colador y perfumar con el licor.