

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)



“RECETARIO DULCE”

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MELILLA



Haciendo **CLICK AQUÍ** puedes acceder a la colección completa de más de 3.500 libros gratis en infolibros.org

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

❖	<i>Arroz con leche</i>	4
❖	<i>Base de bizcocho</i>	4
❖	<i>Bizcocho</i>	5
❖	<i>Bizcocho de chocolate</i>	6
❖	<i>Bizcocho de claras</i>	7
❖	<i>Bombones de licor</i>	8
❖	<i>Brownies</i>	10
❖	<i>Brownies de chocolate</i>	11
❖	<i>Canutillos de crema</i>	12
❖	<i>Caprichos de chocolate y nata</i>	14
❖	<i>Cestitas de chocolate y helado</i>	15
❖	<i>Cobertura de yema tostada</i>	17
❖	<i>Collettes</i>	18
❖	<i>Crema catalana</i>	19
❖	<i>Crema Chantilly</i>	20
❖	<i>Crema de repostería</i>	20
❖	<i>Crema inglesa</i>	21
❖	<i>Creps de chocolate</i>	21
❖	<i>Cuadrículas de chocolate</i>	22
❖	<i>Cuernos de gacela</i>	23
❖	<i>Diamantes</i>	25
❖	<i>Dulces de sésamo y miel (pestiños)</i>	26
❖	<i>Galletas de chocolate y naranja</i>	27
❖	<i>Helado de vainilla</i>	29
❖	<i>Hojaldre invertido</i>	30
❖	<i>Masa de pizza</i>	32
❖	<i>Merengue italiano</i>	33

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

❖	<i>Mini Florentines</i>	34
❖	<i>Mousse de chocolate</i>	35
❖	<i>Natillas caseras</i>	36
❖	<i>Palmeritas de hojaldre</i>	36
❖	<i>Pan de calatrava 1</i>	37
❖	<i>Pan de calatrava 2</i>	38
❖	<i>Pan de leche</i>	39
❖	<i>Panagettes</i>	40
❖	<i>Pastas de almendras 1</i>	41
❖	<i>Pastas de almendras 2</i>	42
❖	<i>Pastas de dátiles</i>	43
❖	<i>Pastas de mantequilla</i>	45
❖	<i>Pastas de nueces de macadamia</i>	46
❖	<i>Pastelitos de hojaldre con avellanas</i>	46
❖	<i>Pastelitos de coco</i>	47
❖	<i>Pirámides de coco</i>	47
❖	<i>Piñonadas</i>	48
❖	<i>Piruletas de queso</i>	49
❖	<i>Plancha de brazo gitano</i>	50
❖	<i>Plancha de bizcocho</i>	51
❖	<i>Plum Cake</i>	51
❖	<i>Pretzels de chocolate</i>	53
❖	<i>Profiteroles 1</i>	54
❖	<i>Profiteroles 2</i>	55
❖	<i>Profiteroles 3</i>	55
❖	<i>Profiteroles: Relleno</i>	56
❖	<i>Pudin de mousse de chocolate</i>	57
❖	<i>Rosco de huevo</i>	58

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

❖	<i>Sushi: Maki sushi</i>	59
❖	<i>Tarta de manzana</i>	61
❖	<i>Tarta de San Marco</i>	62
❖	<i>Tartaletas</i>	64
❖	<i>Tartaletas 2</i>	65
❖	<i>Tartaletas de chocolate</i>	66
❖	<i>Tejas aromatizadas (tulipas)</i>	68
❖	<i>Tejas cítricas</i>	69
❖	<i>Tejas de almendras</i>	70
❖	<i>Tocino de cielo 1</i>	70
❖	<i>Tocino de cielo 2</i>	71
❖	<i>Trufas de chocolate</i>	72
❖	<i>Trufas de chocolate italianas</i>	72

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- ARROZ CON LECHE

- 1 litro de leche
- 250 gr. de arroz
- 100 gr. de azúcar
- 1 limón
- 1 canela en rama
- 2 cucharadas de canela en polvo

Poner el arroz en un cazo al fuego con abundante agua. Cuando comience a hervir el arroz, dejar 10 minutos y apagar el fuego.

En otro cazo, poner a fuego lento, la leche dándole vueltas, cuando comience a hervir, añadir el arroz escurrido, el azúcar, la canela en rama y la piel del limón cortada finamente.

Dejar hervir suavemente unos 15 minutos, después echar el arroz en una fuente plana y espolvorear con la canela molida.

- BASE DE BIZCOCHO

- 6-8 huevos
- 200 gr. de harina fina
- 200 gr. de azúcar
- Mantequilla para el molde

Precalentar el horno a 180°

Batir los huevos y el azúcar con varillas, hasta que triplique su volumen, al menos 15 minutos.

Ir echando la harina tamizada poco a poco con movimientos envolventes.

Echar en el molde y hornear durante 30 minutos aproximadamente.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BIZCOCHO

(Para 6 comensales)

*** Medida de 1 yogurt: 1 de aceite, 2 de azúcar, 3 de harina ***

- $\frac{1}{4}$ de litro de aceite
- $\frac{1}{4}$ de litro de leche
- 3 huevos
- $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar
- 20 gr. de azúcar glasé
- 50 gr. de mantequilla
- 750 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- Ralladura de un limón

Precalentar el horno a 220°

Poner en un bol los huevos “muy bien batidos para que el bizcocho coja aire”, la leche, el azúcar, el aceite, y la ralladura de limón, batir todo bien sin dejar grumos.

Juntar la harina con la levadura, tamizar y añadir a la mezcla anterior. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Untar el molde con mantequilla, volcar toda la masa con ayuda de la espátula y poner en el horno a temperatura media alta 180° durante unos 40 minutos.

- Si el horno no tiene ventilador, se enciende sólo la parte de debajo de calor durante 30 minutos, y se enciende sólo la parte de arriba los últimos 10 minutos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- 7 Huevos
- $\frac{1}{4}$ de harina
- 1 vaso de aceite (250 gr.)
- 1 vaso de cacao en polvo (250 gr.)
- 1 sobre de levadura

Montar las claras a punto de nieve, agregar el azúcar y seguir montando. Agregar el aceite, haciendo movimientos envolventes y echar las yemas 1 a 1.

Tamizar la harina con la levadura y el chocolate. Verter poco a poco hasta conseguir una masa homogénea. Untar el molde con mantequilla, echar la mezcla y meter al horno a 180°, 45 minutos aproximadamente.

Desmoldar templado. Cortar por la mitad, y emborrachar con un almíbar de leche con cacao.

- RELLENO:

- Tableta de chocolate negro 250 gr.
- Nata 250 gr.
- 2 cucharas de leche

Poner un poco de nata y la leche en un cazo y cuando esté caliente retirar del fuego y añadir el chocolate en trocitos. Si espesa mucho, añadir más nata.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BIZCOCHO DE CLARAS

- 9 claras de huevo
- 200 gr. de azúcar
- 120 ml. de aceite girasol
- 250 gr. de harina
- Un sobre de levadura
- Una pizca de sal
- 4 gotas de vinagre
- Esencia de vainilla

Montar las claras a punto de nieve con 4 gotitas de vinagre y guardar en la nevera.

En un bol mezclar la harina, el azúcar y una pizca de sal; añadir el aceite e integrar todos los ingredientes hasta formar una pasta cremosa y empezar a añadir las claras con movimientos envolventes de abajo a arriba. Cuando hayamos incorporado la mitad de las claras, añadir una cucharadita de esencia de vainilla, mezclar y acabar de incorporar el resto de las claras.

Volcar la masa en un molde engrasado y hornear a 180° unos 40 minutos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BOMBONES DE LICOR



- 100 gr. chocolate negro
- 5 guindas confitadas partida en 2
- 10 avellanas o nueces
- 50 ml. de nata espesa
- 2 cucharadas de azúcar glasé
- 4 cucharadas de licor o zumo de naranja
- 50 gr. de chocolate negro fundido
- Un poco de chocolate blanco

Preparar bandeja para horno.

Derretir el chocolate directamente en el cazo y repartir entre los capacillos, untando también los lados con un pincel de repostería o cucharilla.

Poner los capacillos boca debajo de la bandeja, y dejar que el chocolate cuaje.
Con cuidado, retirar los capacillos de papel.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Colocar la guinda o fruto seco, sobre la base de cada uno.

Para preparar el relleno, montar la nata no muy espesa con el azúcar, añadiéndole el licor o zumo. Introducir la nata en la manga pastelera y depositar un poco en cada capacillo, dejar enfriar en la nevera 20 minutos.

Para terminar, disponer varias cucharadas de chocolate negro sobre la nata, hasta cubrirla. Con el chocolate blanco, terminar de decorar a base de dibujos, ayudándonos de la manga o un pincho de cocina.

Dejar cuajar los bombones en la nevera.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BROWNIES

- 150 gr. de mantequilla
- 90 gr. de chocolate negro
- 300 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- Cuchara y media de extracto de vainilla (si es de sobre, si es líquida, sólo unas gotitas)
- Cuchara y media de levadura de polvo
- 150 gr. de nueces picadas
- 3 huevos

Poner el chocolate y la mantequilla a fuego lento. Una vez derretidos, apartar del fuego y añadir la harina y la levadura previamente tamizada, el azúcar, la vainilla y las nueces.

Se remueve todo y se le añaden los huevos. Mezclar bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Verter en un molde previamente untado con mantequilla. Es preferible usar un molde rectangular y estrecho.

Meter al horno precalentado a 180° aproximadamente unos 30 minutos. Que quede crujiente por fuera y tierno por dentro. No cocer del todo por dentro, que al meterle la aguja, quede un poco manchada.

Cuando la masa ya esté cocida, se deja enfriar, se desmolda y se corta en cuadrados no muy grandes.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- BROWNIES DE CHOCOLATE

- 100 gr. de chocolate amargo en trozos
- 175 gr. de mantequilla
- 4 huevos
- Ralladura de una naranja
- 150 gr. de azúcar moreno
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de almendra molida
- 50 gr. de trocitos de chocolate amargo
- 50 gr. de trocitos de chocolate blanco

Calentar el horno a 180°.

Engrasar un molde cuadrado de 20 cm. y forrar con papel vegetal.

Derretir el chocolate en trozos y echar la mantequilla sin dejar de remover, y dejar enfriar. Batir los huevos, la ralladura de naranja, y el azúcar hasta hacer espuma, unos 3 minutos; y añadir a la mezcla de chocolate y mantequilla.

Remover todo bien y agregar la harina y las almendras molidas. Añadir por último los trocitos de chocolate.

Pasar al molde y hornear unos 30 minutos hasta que se hinche y quede firme al tacto. Dejar enfriar los brownies en el molde.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CANUTILLOS DE CREMA

- 400 Gr. de harina
- ½ de leche
- 1 rama de vainilla o en polvo
- 200 gr. de mantequilla
- 1 limón
- 50 gr. azúcar glasé
- 1 litro de aceite de oliva o `4 °
- “ Molde para hacer canutillos”



❖ CREMA PASTELERA:

- 1 Litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 3 cucharadas de maizena
- 200 gr. de azúcar
- 1 canela en rama
- La corteza de un limón

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Para preparar la crema pastelera, poner la leche al fuego en un cazo con la corteza de limón y la canela en rama, cuando hierva se saca del fuego y dejar enfriar un poco.

En un bol, batir las yemas de huevo con el azúcar y la maizena.

Después se añade lentamente la leche, sin parar de remover lentamente, y en el fuego a mínima potencia, para que espese.

Una vez espesa, retirar del fuego y dejar enfriar en la nevera.

❖ MASA DE CANUTILLOS

Poner a hervir la leche con la piel de limón y la vainilla.

Cuando arranque a hervir, echar la mantequilla, retirar del fuego y dejar enfriar completamente.

Pasar la leche a un gran recipiente e ir echando la harina hasta conseguir que la masa espese y se pueda trabajar. Una vez trabajada, meter en la nevera tapada con paño de cocina o papel film, dejar reposar 2 horas.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa con ayuda de un rodillo, cortar la masa en tiras y envolver con ella los moldes de los canutillos.

En una sartén con aceite, freír los canutillos.

Una vez fríos, se rellenan con la ayuda de una manga y se espolvorean con azúcar glasé.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CAPRICHOS DE CHOCOLATE Y NATA

- 2 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de cacao en polvo
- 4 cucharadas de mermelada
- 150 ml. de nata espesa
- Azúcar glasé para decorar

Preparar una bandeja de horno.

Batir los huevos con el azúcar durante 10 minutos, hasta obtener una crema esponjosa y ligera. Tamizar la harina con el cacao e incorporar poco a poco a la crema, trazando un movimiento en forma de 8.

Esparcir varias cucharadas de la mezcla sobre la bandeja. Extender y darles forma ovalada. Asegurarse de dejar espacio suficiente entre ellas.

Poner al horno, durante 6-8 minutos, a 200° hasta que queden esponjosas. Dejar enfriar un poco en la bandeja. Al entibiar colocar sobre un paño de cocina húmedo para que no se seque la base y dejar reposar hasta que se enfrien.

Untar el lado plano de los bizcochos con mermelada y con una manga cubrir con un poco de nata montada el centro, doblar por la mitad y al emplatar decorar con azúcar glasé.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CESTITAS DE CHOCOLATE Y HELADO

- 100 gr. de chocolate negro

Helado de chocolate cremoso

- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 85 gr. de azúcar
- 300 ml. de leche
- 250 gr. de chocolate negro
- 700 ml. de nata espesa

En un bol, batir el huevo con las yemas y el azúcar, hasta que esté bien mezclado. Calentar la leche sin dejar de llegar a hervir. Verter la leche poco a poco sobre el huevo, batiendo bien.

Encajar el cuenco en un cazo al baño maría y calentar la crema, remover hasta que espese lo suficiente como para cubrir el dorso de una cuchara de madera.

Trocear el chocolate y añadir a la crema, remover hasta que se haya fundido, cubrir la crema con papel vegetal humedecido y dejar enfriar.

Batir la nata hasta que quede cremosa. Incorporar a la crema. Verter en un recipiente adecuado y congelar una o dos horas, hasta que se haya helado 2 cm. Los bordes.

Pasar el helado a un cuenco enfriado en la nevera y batir de nuevo hasta que la crema quede suave. Introducir de nuevo al congelador y dejar hasta que adquiera una consistencia firme.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

CESTITAS:

Disponer un molde de flanera por ejemplo, y cubrir los moldes con plástico de cocina (envolver el molde). Verter el chocolate fundido en un cucurucho de papel y cortar la punta. Dibuje un círculo de chocolate alrededor de la base de cada molde y después hacer una rejilla. Aplicar con cuidado y dejar cuajar en la nevera.

Levantar y retirar del plástico.

Servir el helado dentro de las cestitas.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- COBERTURA DE YEMA TOSTADA

- ½ vasito de agua
- 200 gr. de azúcar
- 1 cucharada de maizena
- 2 cucharadas de leche
- 5 yemas de huevo
- Zumo de ½ limón
- 30 gr. de mantequilla
- 1 tira de la piel de un limón
- Canela en rama
- Azúcar moreno (para quemar la yema tostada)

Hacer un almíbar con el azúcar, el agua, la canela y la tira del limón; y cuando este medio hecho añadir el zumo de medio limón. Dejar que repose el almíbar con la tira del limón y la rama de canela.

Mientras, mezclar las yemas con la maicena, diluida antes en dos cucharadas de leche. Añadir el almíbar limpio y poner a calentar sin dejar de mover hasta que espese. Una vez retirada del fuego le diluimos la mantequilla.

Poner el cazo en agua fría para que se enfríe rápidamente, sin dejar de remover.

Cubrir el bizcocho con la crema de yema, rociar con azúcar moreno y meter al grill el horno o microondas un momento.



17

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- COLLETTES

- 100 gr. de chocolate blanco
- 150 gr. de chocolate negro
- 150 ml. de nata espesa
- 2 cucharadas de azúcar glasé

Forrar bandeja con papel vegetal.

Derretir el chocolate blanco y verter en los capacillos. Untar los lados con la cuchara o un pincel de repostería, poner boca abajo en la bandeja y dejar cuajar el chocolate.

Cuando cuaje, retirar el papel. Para preparar el relleno, derretir el chocolate negro y mezclar en un cuenco grande con la nata y el azúcar. Batir hasta obtener una crema lisa. Dejar en la nevera, removiendo de vez en cuando, hasta que tenga la consistencia para ponerla en una manga pastelera.

Poner la crema en la manga con una boquilla de estrella y depositar una roseta en cada capacillo, y guardar en la nevera.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CREMA CATALANA

- 8 huevos
- 200 gr. de azúcar glasé
- 40 gr. de maicena
- 1 l. de leche
- La piel de un limón
- Rama de canela

Verter la leche en un cazo, le añadimos la piel de limón y la canela, calentar a fuego medio hasta que hierva.

Mientras tanto, cogemos los huevos y separamos las yemas en un bol, dejando las claras aparte, ya que no las necesitaremos.

Echar en las yemas el azúcar y la maicena, mezclar bien hasta que quede homogéneo. Después echar toda la mezcla en el cazo de leche, sin dejar de remover hasta que quede espeso, poner a fuego lento (cuidado que se puede pegar). Retirar del cazo, repartir en porciones y dejar enfriar.

Al servir, podemos echar un poco de azúcar y quemar con el quemador.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CREMA CHANTILLY

- 1 l. de crema de leche
- 150 gr. de azúcar
- 1 clara de huevo

Poner todos los ingredientes en una batidora, batir a alta velocidad hasta que la crema empiece a tomar cuerpo, bajar la velocidad y seguir batiendo, hasta obtener una crema firme (50 cl. de agua fría cumplen la misma función que la clara).

- CREMA DE REPOSTERÍA

- $\frac{1}{4}$ de litro de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- 1 yema más 1 huevo entero
- 30 gr. de harina
- 40 gr. de azúcar

Hervir la leche con la vainilla.

En una olla o bol, poner la yema y el huevo, el azúcar y la harina.

Batir enérgicamente hasta obtener una pasta fina, incorporar lentamente la leche.

Poner la olla a fuego lento, batiendo con varilla enérgicamente, hasta obtener una crema lisa y sin grumos.

Cocinar unos minutos a fuego lento.



20

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CREMA INGLESA

- ½ litro de leche
- 3 yemas de huevo
- 75 gr. De azúcar
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Hervir la leche con la vainilla aparte.

En una olla, batir las yemas con el azúcar hasta obtener una crema o pasta.

Añadir poco a poco la leche hirviendo, mezclando continuamente.

Poner la olla a fuego lento y remover hasta que espese, pero sin que llegue a hervir.

Bajar el fuego y batir rápidamente hasta hacerla muy cremosa.

- CREPS DE CHOCOLATE

- 100 gr. de harina
- 1 cuchara de cacao en polvo
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 300 ml. de leche

Tamizar la harina y el cacao en un cuenco, haciendo un hueco en el centro. Añadir el huevo y el aceite. Incorporar la leche poco a poco, hasta formar una pasta suave (con batidora).

Calentar un poco de aceite en una sartén. Verter un poco de pasta e inclinar la sartén para cubrir toda la base.

Cocer el crep a fuego medio hasta que la parte inferior esté dorada. Dar la vuelta y freír por el otro lado.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- CUADRÍCULAS DE CHOCOLATE

- 175 gr. de mantequilla
- 6 cucharadas de azúcar glasé
- 1 cucharita de esencia de vainilla o ralladura de media naranja
- 25 gr. de chocolate negro fundido
- 250 gr. de harina

Preparar una bandeja de horno.

En un bol, batir la mantequilla con el azúcar tamizado, hasta obtener una crema ligera y esponjosa.

Añadir la esencia de vainilla o la ralladura de la naranja. Incorporar la harina poco a poco hasta formar una pasta suave. Cuando añadamos la última parte de la harina amasamos con las manos un poco.

Dividir la masa en dos partes iguales. Incorporar el chocolate fundido a una de las partes.

Dejar enfriar en la nevera cubiertas de papel film unos 30 minutos.

Extender cada parte con el rodillo, 7,5 cm. de ancho por 20 cm. de largo con unos 3 cm. de grosor. Pintar uno de los lados con clara y poner la otra masa encima. Cortar el bloque a lo largo, darle la vuelta a una mitad y pintar el lado de una de las tiras y juntar con la otra para formar el dibujo de la cuadrícula.

Cortar el bloque en láminas finas y colocar en la bandeja de horno, dejando espacios entre ellas.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Cocer a 180° uno 10 minutos hasta que estén firmes. Dejar entibiar en la bandeja antes de pasar a una rejilla metálica donde se terminarán de enfriar.



- CUERNOS DE GACELA

RELLENO:

- 1 k. de almendras molidas
- 500 gr. de azúcar
- Ralladura de un limón
- 100 cc. de agua de azahar
- 2 yemas de huevo

PASTA:

- 250 gr. de harina
- 1 clara de huevo
- 20 gr. de mantequilla
- 100 cc. de agua de azahar

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

**** Elaboración pasta:***

Mezclar en un bol grande la harina, haciendo un volcán, con la mantequilla derretida, la clara de huevo y el agua de azahar. Amasar con las manos y dejar reposar unos 15 minutos.

**** Elaboración relleno:***

Mezclar las almendras molidas con el azúcar, la ralladura de limón, el agua de azahar y las yemas de huevo.

Amasar todo bien con las manos manchadas de aceite, y formar croquetas alargadas. Dejar reposar sobre una bandeja untada de aceite.

**** Masa:***

Extender con un rodillo, pequeñas porciones de pasta poniendo en el centro una croqueta de almendra. Doblar la masa sobre el relleno como una empanadilla, dando forma de cuerno o media luna, cortando la pasta sobrante.

Hornear la pasta a 170° unos 20 minutos y dejar enfriar.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- DIAMANTES

- 750 gr. de mantequilla
- 400 gr. de azúcar glasé
- 1 k. de harina de repostería
- Azúcar lustre

Acremar la mantequilla con el azúcar. Agregamos la harina tamizada y mezclar bien. Colocar la masa en el papel film y meter en la nevera unos 30 minutos. (en forma de salchicha).

Cortar en círculos iguales y rebozar los cantos con azúcar, poner en una bandeja de horno preparada y hornear a 180° durante 15 minutos aproximadamente.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- DULCE DE SÉSAMO Y MIEL (pestiños)

- 400 gr. de sésamo
- 400 gr. de harina
- Una pizca de sal
- 1 huevo
- 70 gr. de mantequilla derretida
- 3 cucharadas soperas de agua de azahar
- 1 cuchara pequeña de levadura
- 1 cuchara de canela en polvo
- 180 ml. de agua
- Miel

Mezclar los ingredientes secos y añadir la mantequilla, el agua de azahar y el huevo. Añadir el agua poco a poco hasta obtener una masa.

Dividir la masa en cuatro y taparlas con una bolsa de plástico para que no se sequen.

Estirar la primera bola con el rodillo y cortar cuadrado de 3 cm. Pegar las 2 extremidades y disponer en una bandeja.

Calentar la miel y añadir una cuchara de agua de azahar. Llegar a poner sólo tibia y no muy líquida. Calentar aceite y freír a fuego medio hasta que se doren. Retírarlos y pasarlos por miel. Dejar que chupe la miel hasta que se frían los siguientes



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- GALLETAS DE CHOCOLATE Y NARANJA

- 85 gr. de mantequilla ablandada
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 225 gr. de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo

COBERTURA:

- 175 gr. de azúcar glasé tamizado
- 3 cucharadas de zumo de naranja
- Un poco de chocolate negro fundido

Preparar una bandeja de horno.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa.

Añadir el huevo y la leche y seguir batiendo.

Tamizar la harina con el cacao, dejando aparte un poco de harina, e incorporar poco a poco a la mezcla para formar una pasta suave.

Incorporar la última parte de la harina con las manos. Sobre una superficie enharinada, extender la pasta en una lámina de unos 6 mm. de grosor.

Con un cortapastas dar forma a las galletas. Amasar los restos de pasta, para aprovechar la masa.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Cocer en el horno precalentado, a 180° durante 10 o 12 minutos. Qué estén doradas. Dejar entibiar y pasar a una rejilla para que se enfríen del todo.

Para la cobertura, poner el azúcar glasé en un cuenco y añadir el zumo para formar una pasta. Poner un poco sobre la superficie de cada galleta. Dejar cuajar y adornar con hilos de chocolate fundido. Enfríar en nevera.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- HELADO DE VAINILLA

- 300 ml. de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 125 gr. de azúcar fina
- 300 ml. de nata

Verter la leche en un cazo pequeño. Con un cuchillo abrir la vaina de la vainilla a lo largo, raspar las pepitas y ponerlas en la leche. Cortar la vaina en trozos y también añadir en la olla. Dejar que casi llegue a hervir, retirar del fuego, tapar y dejar 15 minutos como mínimo en la nevera.

En un bol, con una batidora batir las yemas con el azúcar (1 minuto hasta que ligue y este cremosa). Hacer que la mezcla de leche rompa otra vez el hervor, y verter lentamente en la mezcla de huevo sin dejar de moverla.

Poner la natilla en un bol y cocinar a fuego muy lento removiendo continuamente con una cuchara de madera.

Poner un bol sobre otro con hielo o agua fría, colocar la natilla y pasar al bol de hielo, presionando los trozos de vainilla para que suelten sabor. Dejar que la natilla se enfríe unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se forme nata.

Cuando esté totalmente fría, añadir la nata y mezclar. Si hay tiempo llevar a la nevera mínimo 3 horas. Después remover hasta que ligue y tenga la consistencia de la nata batida (remover con las varillas).

Congelar el bol con la mezcla del helado unas 2 horas, cuando la mezcla este firme unos dos cm. del recipiente, sacar del congelador y remover con una varilla de alambre para romper los cristales de hielo, volver a batir una segunda vez después de 2 horas cuando esté semicongelado.

Llevar al congelador hasta que esté firme. Pasar a la nevera 30 minutos antes de servir.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- HOJALDRE INVERTIDO

MASA A

- 600 gr. de mantequilla
- 200 gr. de harina

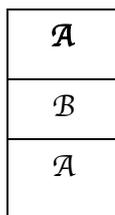
MASA B

- 200 cl. de leche
- 400 gr. de harina
- 50 gr. de yemas
- 10 r. de sal
- 15 gr. de azúcar

Amasar la mantequilla y la harina de la *masa A*, hasta que no quede ningún gramo de mantequilla.

Amasar los ingredientes de la *masa B* hasta que quede una masa que no se resquebraje y sea gustosa de amasar.

Estírar la *masa A* en forma de rectángulo y la *masa B* dentro de ella, sin que sobresalga, doblamos la masa A sobre la B, damos medio giro, y volvemos a doblar hasta 5 veces.



* En la base A, poca harina, la menos posible.

* Horno a 180°/200°

* Hojaldre congelado mejor, cuanto más contraste de temperatura, más subirá el hojaldre.

* Levadura royal, no es seca, es un impulsor.

* La primera vuelta se hace el mismo día para que no se resquebraje al doblar la capa.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- * Dejar “reposar” entre vuelta y vuelta, es decir, meter en la nevera. Al sacarla de la nevera, dejar fuera unos 15 minutos.
- * Estirar la masa y después de la segunda dobléz, la mantequilla se va derritiendo y hay que enfriarla un poco en la nevera, con papel film encima.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- MASA DE PIZZA

- 200 gr. de agua
- 300 gr. de harina de fuerza
- Media cucharadita de sal
- Levadura fresca de panadero (1 sobre o 20 gr.)
- 15 gr. de aceite de oliva virgen
- Semolina (opcional)

Primero mezclar la harina con la sal y la levadura en un recipiente amplio.

Hacer un volcán en el centro y añadir agua templada y aceite.

Remover bien con la mano hasta que quede una masa lisa, que se desprenda de las paredes del recipiente.

Pasar la masa a una superficie ligeramente enharinada.

*Si se quiere, usar semolina en la superficie en vez de la harina.

Amasar para que la masa quede elástica y suba bien. Para ello aplastar y estirar la masa con la base de la mano derecha, doblar la masa por la mitad y presionar de nuevo con la base de las dos manos. Repetir proceso de forma continuada durante 5 minutos.

Para que quede muy elástica, hay que proceder al refinado de la masa, para ello, aplastar y retorcer la masa, girándola y dándole forma alargada sobre la mesa, uniéndolo los extremos y trabajando con los puños hasta fusionar el conjunto. Repetir proceso durante 5/10 minutos.

Llevar a un cuenco amplio, ligeramente aceitado, cubrir con un paño o papel film y dejar fermentar en un sitio cálido sobre 30/40 minutos. (Hasta que doble su volumen)

*Se sabe que está fermentada, cuando al hundir el dedo en la masa, se queda la forma.

Una vez fermentada aplastar la masa con los puños sobre la mesa enharinada, así se elimina el exceso de gas formado en el interior.

Cortar en 2 o 3 montones y estirar la masa con un rodillo, hasta que quede fina.

Si después de amasar, se quiere la masa más gordita, la dejamos reposar 30 minutos más antes de llevarla al horno, a 220° unos 10 minutos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- MERENGUE ITALIANO

- 4 claras
- 75 gr. de azúcar glasé
- 200 gr. de azúcar
- ½ vaso de agua

Colocar el azúcar en un cazo, agregar el agua, que cubra el azúcar, poner al fuego y dejar hervir hasta conseguir un almíbar fuerte, es cuando al coger con una cuchara un poco del almíbar, la hebra no se rompe.

Mientras se hace el almíbar, montar las claras a punto de nieve con los 75 gr. de azúcar glasé.

Cuando esté el almíbar en su punto, agregarlo con mucho cuidado en forma de hilo al merengue, sin dejar de batir hasta que el merengue se enfríe y quede brillante.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- *MINI FLORENTINES*

- 85 Gr. de mantequilla
- 75 gr. de azúcar lustre (no glasé)
- 2 cucharadas de pasas sultanas
- 2 guindas confitadas
- 100 gr. de almendras fileteadas
- 2 cucharadas de nata espesa
- 175 gr. de chocolate

Engrasar y enharinar la bandeja para el horno, forrado de papel vegetal.

Poner la mantequilla en un cazo y calentar a fuego lento hasta fundir.

Añadir el azúcar y remover hasta disolver, y llevar a ebullición.

Retirar del fuego e incorporar las pasas, las guindas cortadas y las almendras. Mezclar bien y agregar la nata líquida.

Colocar cucharaditas de la mezcla sobre la bandeja preparada, dejar espacio entre ellas ya que aumentarían de tamaño.

Cocer a 180° durante 10/12 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

Retirar del horno y mientras estén calientes darles forma a las galletas con la ayuda de un cortapastas.

Dejar enfriar para que se endurezcan antes de quitarlas de la bandeja y el papel.

Fundir directamente en un cazo casi todo el chocolate, y extender una capa sobre una hoja de papel vegetal. Antes de que esté a punto de cuajar, ponemos la base de las galletas sobre el chocolate y dejarlas enfriar en el congelador.

Una vez que el chocolate esté completamente cuajado, recortar las galletas para sacarlas del

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

chocolate, y colocar boca abajo en un plato para que no se derritan.

Fundir el chocolate que previamente no hemos utilizado y lo usamos para pintar ondas sobre la cara de la galleta que tiene el chocolate, creando el dibujo deseado.

Volver a meter en el congelador hasta que vuelvan a cuajar.



- MOUSE DE CHOCOLATE

- 175 gr. de chocolate
- 30 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 80 gr. de azúcar glasé

Montar las claras con el azúcar.

Fundir el chocolate al baño maría.

Se trabaja la mantequilla un poco con las varillas y se le echa un poco de chocolate, las yemas y después se echa el resto de chocolate.

Se va añadiendo poco a poco las claras montadas al chocolate, hasta que esté todo bien mezclado y se lleva a la nevera. (Mover envolventemente para que no se bajen las claras).

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- NATILLAS CASERAS

- 4 cucharadas de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de maizena
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 trozo de piel de limón
- ½ de litro de leche
- Galletas

En un bol grande, mezclar con la batidora el azúcar, las yemas, la leche y la maicena. Verter la preparación en un cazo y añadir la piel de limón. Cocer unos minutos a fuego fuerte.

Removiéndolo de vez en cuando con una cuchara de madera. Retirar la piel de limón y repartir el preparado en recipientes con galletas.

Dejar enfriar y espolvorear la natilla con la canela.

- PALMERITAS DE HOJALDRE

Se reboza el hojaldre en azúcar hasta que estire, después se va enrollando por los dos lados. Poner al horno a 200°



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PAN DE CALATRAVA

- ½ l. de leche
- ½ barra de pan duro o magdalenas
- 4 huevos
- 3 manzanas
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de miel
- Ralladura de naranja o limón
- 100 gr. de almendras molidas

Hervir la leche, añadiendo el azúcar, la miel y la ralladura de naranja. Cuando esté templado se mojan las rodajas de pan.

Batir los huevos y añadir la almendra molida.

En un molde impregnado con mantequilla, colocar alternativamente capas de pan y manzana en trozos. Verter el huevo batido y hornear al baño maría a temperatura media hasta que cuaje.

Cuando enfríe, desmoldar y meter en la nevera varias horas.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PAN DE CALATRAVA 2

- 5 Magdalenas
- 6 huevos
- 1 l. de leche
- La corteza de un limón
- Canela en rama
- $\frac{3}{4}$ de un vaso de azúcar
- Caramelo líquido

Calentar en un cazo la leche con la corteza de limón y la canela partida en trozos.

Precalentar el horno a 180°.

Mientras la leche se calienta poner el caramelo líquido en un molde, que quede el fondo cubierto.

Desmigalar las magdalenas sobre el caramelo. Batir los huevos con el azúcar. Cuando hierva la leche, retirar del fuego y quitar la corteza y la canela, después verter la leche en los huevos y mezclar todo suavemente.

Verter toda la mezcla en el molde y poner en el horno al baño maría durante 40 minutos a 180° hasta que cuaje.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PAN DE LECHE

- 250 gr. de leche
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- 30 gr. de levadura de panadero
- 400 o 500 gr. de harina “Santa Rita” gran fuerza
- Pizca de sal
- Semillas de amapola o sésamo
- 1 huevo para pintarlos

Hacemos una montañita con la harina dejando un hueco en el centro, donde verteremos la leche a temperatura templada, la mantequilla, el azúcar y la levadura.

Vamos trabajando la masa de forma que se mezcle la harina hacia el hueco. Cuando los ingredientes estén mezclados, vamos amasando hasta conseguir una masa lisa, que no quede pegajosa.

Dejamos reposar la masa 30 minutos. La dividimos en piezas de unos 50 gr. dándole forma redondeada, pintamos la superficie con una mezcla de agua y huevo y dejamos en un lugar templado a unos 50° durante 60 minutos para que el tamaño se doble.

Introducimos en el horno a 140° durante 10 minutos. Cuando lo vayamos a sacar del horno lo pintamos con leche y le echamos las semillas.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PANAGETTES

- 500 gr. de almendra molida cruda
- 400 gr. de azúcar
- 3 huevos
- La piel de un limón rallado
- Membrillo
- Almendras crudas enteras
- Piñones
- Almendras crudas troceadas
- Guindas

Mezclar la almendra molida con el azúcar y la piel del limón rallado.

Aparte, montar las 3 claras a punto de nieve y mezclar con las almendras, mezclar todo hasta que quede bien unido. Con esta masa realizar bolitas del diámetro de una moneda de un euro. Y reservamos una parte de la masa para hacer de membrillo.

De Membrillo: Hacer una base rectangular de 6 cm. de ancho sobre papel film, rellenar de membrillo y enrollar.

De piñones: Untar las manos con yema de huevo y cubrimos las bolitas con piñones, presionando un poco hasta que se peguen.

De almendra entera: Poner una almendra en medio.

De almendra troceada: Dar forma de croqueta a la masa y con las manos de yema rebozar en la almendra picada.

De guinda: Presionamos la bolita con el dedo para meter la guinda.

Todo al horno y pintar con yema de huevo, a 180° hasta que se doren, unos 5 o 10 minutos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTAS DE ALMENDRAS

- 115 gr. de harina
- 75 gr. de almendras molidas
- 75 gr. de azúcar glasé
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- La punta de una cucharadita de canela
- Unas gotas de extracto de vainilla
- 75 ml. de aceite de girasol

En un bol, mezclar todos los ingredientes, salvo el aceite.

Añadir el aceite y amasar, si la masa no se una bien, añadir un poco más de aceite, hasta que toda la masa amalgame y darle forma a las pastas.

Hornear a 180° unos 8 minutos.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTAS DE ALMENDRAS 2

- 70 gr. de harina
- 300 gr. de almendras molidas
- 180 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharada de azúcar avainillado
- 1 cuchara sopera de agua de azahar
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Azúcar glasé para decorar

Precalentar el horno a 180°

Mezclar el azúcar, la levadura, las almendras y la harina todo junto.

Añadir los 2 huevos batidos, mezclados con el agua de azahar. Mezclar todo y formar pequeñas bolitas que rebozaremos en azúcar glasé.

Preparar la bandeja del horno, colocar las bolitas bastante separadas. Hornear 15 minutos y sacar cuando estén doradas.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTAS DE DÁTILES

- 250 gr de mantequilla
- 300 gr. de harina
- 50 ml. de agua de azahar

* RELLENO:

- 250 gr. de dátiles sin hueso.
- 100 gr. de almendras
- 50 gr. de nueces
- Media cucharadita de canela
- 50 ml. de agua de azahar
- Azúcar glasé para decorar

* Elaboración relleno:

Tostar las almendras a fuego lento con un poquito de aceite. Escurrirlas y triturarlas con batidora.

Triturar dátiles y nueces, agregar las almendras, la canela y el agua de azahar. Mezclar todo bien.

Reservar mientras preparamos la pasta.

* Elaboración pasta:

Colocar la harina en un bol, agregar la mantequilla y mezclar hasta que quede homogénea.

Agregar el agua de azahar y seguir mezclando.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Precalentar el horno a 170°.

Coger pequeñas porciones de pasta y estirarla. Colocar una cucharadita del relleno en el centro y cerrar dándole la forma deseada.

Colocarlas en una bandeja de horno y cocer unos 15 minutos. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glasé.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTAS DE MANTEQUILLA

- 200 gr de mantequilla
- 250 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar glasé
- 2 yemas de huevo
- 1 pizca de sal
- Esencia de vainilla o ralladura de limón
- Chocolate para fundir, azúcar glasé y frutos secos para la decoración

Poner la harina, la sal y el azúcar, tamizados formando un volcán. En el centro poner las yemas, la ralladura y la mantequilla ablandada en cubitos. Trabajar con las manos hasta formar una masa homogénea, si es necesario añadimos más harina.

Envolver la masa en papel film y dejar reposar 30 minutos en la nevera. Si la estiramos con el rodillo 1 cm. y la colocamos en dos papeles será más fácil trabajar la masa después.

Con el cortapastas ir cortando las galletitas y colocarlas sobre un papel de horno.

Le ponemos los frutos secos antes de meter al horno, a 180° durante 10 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez frías, decorar algunas con chocolate y otras con azúcar glasé.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTAS DE NUECES DE MACADAMIA

- 125 gr. de mantequilla
- 40 gr. de azúcar
- 165 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 150 gr. de nueces de macadamia molidas
- Azúcar glasé para decorar

En un bol, batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté pálida y esponjosa.

Añadir la harina, la sal y las nueces molidas hasta formar una masa blanda. Formar pastas y colocar en una bandeja de horno preparada. Hornear a 170°, unos 10 minutos.

Enfriar sobre una rejilla y espolvorear con el azúcar glasé.

- PASTELITOS DE HOJALDRE CON AVELLANAS Y CREMA PASTELERA

Cortar dos piezas de hojaldre por ración, una más grande que otra, ayudándonos del cortapastas. Cocer a 220°.

Hacer una crema pastelera y rellenar una manga con ella, usando una boca rizada.

Pintar la parte superior con mermelada de albaricoque sobre la que pondremos avellana picada y azúcar glasé.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PASTELITOS DE COCO

- 250 gr. de coco rallado
- 300 gr. de leche condensada
- 2 huevos

En un bol, montar las claras a punto de nieve y reservar.

En otro bol, batimos las yemas con la leche y el coco. Una vez mezclado todo, añadirle poco a poco las claras montadas, con cuidado para no bajarlas.

Poner pequeños montoncitos de la mezcla sobre una bandeja de horno preparada. Cocer a 150° hasta que se doren.

- PIRÁMIDES DE COCO

- 150 ml. de agua
- 450 gr. de azúcar
- 115 gr. de coco rallado
- 1 cucharada de nata espesa
- Unas gotas de colorante amarillo
- 85 gr. de chocolate negro

Verter el agua en un cazo, añadir el azúcar y calentar a fuego lento removiendo, hasta que el azúcar se disuelva y llevar a emulsión.

Dejar hervir sin remover hasta que el almíbar espese (si ponemos unas gotas en agua fría y cuajan, está listo).

Retirar del fuego y añadir el coco y la nata. Batir de 5 a 10 minutos, hasta que la mezcla esté turbia.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Añadir unas gotas de colorante y dejar enfriar.

Cuando esté lo bastante fría cómo para manipularla, preparar varias pirámides, con pequeñas cantidades de la mezcla.

Disponer sobre papel vegetal y dejar que cuajen.

Colocar chocolate en un cazo y hervir al baño maría a fuego lento.

Cuando esté fundido, retirar del fuego y bañar la base de las pirámides con el chocolate y dejar enfriar en la nevera.

- PIÑONADAS

- 250 gr. de zanahoria cocida
- 200 gr. de almendras crudas en polvo
- 200 gr. de azúcar
- 50 gr. de coco rayado
- La ralladura de un limón
- 2 huevos
- 150 gr. de piñones



Cocer las zanahorias peladas, después escurrir y dejar enfriar.

Pasar las zanahorias por el pasapurés y mezclar con el azúcar. Agregar las almendras molidas, la ralladura del limón y remover hasta conseguir una masa con textura uniforme y consistente.

Agregar a la mezcla el coco rallado y 1 yema de huevo y removemos. Una vez conseguida la pasta, hacer bolitas, pasarlas por la clara de un huevo batida y la rebozamos con los piñones.

Pintar con 1 yema, y meter al horno a 180° durante 10 minutos.

**Dejar enfriar antes de comer.*

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PIRULETAS DE QUESO

- 1 cucharada de queso parmesano (por porción)
- Palillos

Colocar papel de horno en una bandeja.

Ir haciendo círculos con el parmesano, dejando distancia entre ellos.

Poner el palillo y con una cucharita pulimos la forma que queramos.

Hornear poco minutos en el horno a 170°

Sacar la bandeja del horno y esperar a que enfrién, retirar con una espumadera.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PLANCHA DE BRAZO GITANO

- 6 Huevos
- 100 gr. azúcar
- 100 gr. de harina de bizcocho
(Harina más medio sobre de levadura)
- Una pizca de sal

Con la ayuda de la batidora, mezclar los huevos con el azúcar y la pizca de sal durante 10 minutos.

Añadir la harina y la levadura tamizada y mezclar suavemente hasta que se integren los ingredientes.

Preparar la bandeja de horno con el papel vegetal, verter la masa bien extendida y hornear 10 minutos a 180°

Sacar del horno y volcar sobre un paño de tela u otro papel vegetal, con el que nos ayudamos para enrollarlo, después dejar enfriar.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PLANCHÁ DE BIZCOCHO

- 4 huevos
- 130 gr. de azúcar
- 170 gr. de harina
- 2 cucharaditas de levadura

Lo primero, precalentar el horno a 200 °

Echar en un bol el azúcar y los huevos, empezamos a mezclar hasta que coja la esponjosidad necesaria. A continuación, echar la harina y la levadura, seguir batiendo hasta que salga una masa muy suelta y muy ligera y sin grumos.

Preparar una bandeja con papel vegetal y extender con una espátula por toda la bandeja hasta tener un grosor de medio centímetro.

Bajar la temperatura del horno a 170° y hornear de 15 a 20 minutos.

- PLUM CAKE

- 180 gr. de harina
- 180 gr. de mantequilla
- 180 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 9 gr. de levadura
- Una pizca de sal
- **PARA LA BASE:**
 - 75 gr. de mantequilla
 - Un puñado de quindas y nueces

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- 125 gr. de azúcar moreno
- 2 cucharadas de café

En un bol, montar muy bien las yemas con el azúcar, intentar que coja todo el aire posible.

Echamos la mantequilla y seguimos montando la mezcla.

A parte, montamos las claras con una pizca de sal y las mezclamos suavemente con la masa de las yemas.

Le añadimos la harina tamizada con la levadura poco a poco.

Para la base, calentar en un cazo la mantequilla con el café, y seguidamente poner el azúcar moreno, las guindas y las nueces, remover un poco hasta que espese un poco y retirar del fuego y ponerla cómo base en un molde rectangular.

Después terminaremos de cubrir el molde con la mezcla de las yemas.

Poner al horno precalentado a 180° durante 40 minutos aproximadamente.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PRETZELS DE CHOCOLATE

- 100 gr. de mantequilla sin sal
- 100 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 225 gr. de harina
- 2 cucharas de cacao en polvo

Preparar una bandeja de horno.

En un bol, batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añadir el huevo. Tamizar la harina con el cacao en polvo y añadir a la mezcla. Cuando añada la última parte de la harina, amasar con las manos. Dejar reposar en la nevera unos 15 minutos.

Formar con la pasta cilindros finos de unos 10 cm. de largo y 6 mm. de grosor.

Darle forma como se especifica en la imagen y colocar en la bandeja dejando entre ellas un poco de separación.

Cocer a 190° durante unos 10 minutos. Dejar entibiar y pasar a una rejilla para que terminen de enfriarse.

Para decorarlos, derretir la mantequilla con el chocolate al baño maría, a fuego lento.

Bañar la mitad de los pretzels con el chocolate.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PROFITEROLES

- 125 ml. de leche
- 125 ml. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina
- 5 huevos
- 1 pizca de sal y azúcar

Poner en un cazo todos los ingredientes menos los huevos y la harina.

Calentar a fuego medio, cuando empiece a hervir retirar del fuego, incorporar la harina, batir con una cuchara de madera o espátula, hasta obtener una masa uniforme.

Volver a poner el cazo en el fuego durante un minuto y sin dejar de remover, para secar la masa.

Después verter la masa a un cuenco y empezar a añadir los huevos 1 a 1.

Incorporar 4 huevos, el 5º es para pintar antes de hornear. Introducir la masa en una manga pastelera, con la punta lisa de 1 cm.

Preparar la bandeja del horno con un sílpat o papel vegetal, hacer montoncitos de la pasta en la bandeja, con una separación de 3 cm. entre ellos.

Precalentar el horno y hornear a 180º



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PROFITEROLES 2

- ¼ litro de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 4 huevos

Hervir el agua y la mantequilla con la sal.

Mezclar con la harina con una espátula de madera, agregar los huevos y ligar uno a uno.

La manera de comprobar que la masa está en su punto, es si al sacar la espátula se desprende la masa lentamente. Si queda muy espesa se añade una clara de huevo.

- PROFITEROLES 3

- 150 ml. de agua
- 60 gr. de mantequilla
- 85 gr. de harina tamizada
- 2 huevos

Poner el agua en el cazo junto con la mantequilla troceada.

Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita.

Cuando hierva, retirar el cazo del fuego y añadir toda la harina de golpe y batir bien hasta que la masa se desprenda de los bordes del cazo y forme una bola.

Dejar entibiar y añadir los huevos de 1 en 1, hasta que la pasta esté suave.

Introducir la masa en la manga pastelera y montar los profiteroles en la bandeja de horno, previamente preparada.

Hornear a 220° durante 30 minutos.

55

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PROFITEROLES: RELLENO

* SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE:

- 200 gr. de chocolate
- 50 gr. de azúcar
- 20 cl. de agua

Cocemos el agua con el azúcar y añadimos el chocolate a trocitos, fundiéndolo al baño maría.

Sí vemos que queda muy espeso, añadir un poco más de agua.

* CREMA DE PLÁTANO:

- 300 ml. de nata espesa
- 1 plátano
- 2 cucharadas de azúcar glasé
- 2 cucharadas de leche o licor de plátano

Montar la nata. Hacer un puré con la leche, el plátano y el azúcar y poner al baño maría, no dejar de mover hasta que la masa esté suave.

Mezclar con la nata montada e introducir en la manga pastelera.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- PUDÍN DE MOUSSE DE CHOCOLATE AL AMARETTO

- 125 gr. de chocolate negro
- 100 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de licor de amaretto
- 2 huevos y 1 yema
- 150 gr. de azúcar
- 25 gr. de harina
- 25 gr. de almendras molidas

Fundir el chocolate y la mantequilla, y añadir el licor.

En un bol, poner los huevos, la yema y el azúcar, y batir hasta hacer espuma. Añadir la mezcla del chocolate y remover bien. Tamizar la harina y añadirla al bol con las almendras molidas, mezclar todo bien.

Hornear a 180° durante unos 20 minutos.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- ROSCO DE HUEVO

- 1 huevo
- 4 cucharas de aceite
- 1 sobre de levadura
- 4 cucharas de azúcar
- El zumo de una naranja
- 100 gr. de harina, o añadir la que admita.

Poner la harina en un cuenco y formar un volcán, añadir el azúcar, el huevo, el aceite, la levadura y el zumo de naranja.

Mezclar todos los ingredientes con la mano hasta obtener una masa blanda.

Obtenida la masa, dar forma a los roscos y listos para freír, (Los roscos están hechos cuando dejan de pesar).



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- SUSHI: MAKI SUSHI

- 250 gr. de arroz (sumeshi) glutinoso
- 300 gr. de agua
- 4 hojas de algas noris
- 3 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- Gari (jengibre encurtido o gari)
- Wasabi
- Salsa de soja
- Salmón (o atún, gambas, langostinos, pepino...)
- Relleno (Bacalao, zanahoria, aguacate)

* Otros rellenos:

- Marisco: Calamar, sepia, pulpo, langostino o gamba, erizo de mar, varias clases de almejas...
- Vegetales: Rábano japonés, soja fermentada, aguacate, pepino, tofu, ciruelas encurtidas.
- Carne roja: Ocasionalmente, ternera o jamón de cerdo sin curar. La carne se macera casi siempre antes de utilizarla.
- Huevos: Se usa en el tamagoyaki, para envolver el fukusazushi, los huevos de codorniz se emplean casi siempre crudos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Lavar el arroz hasta 6 veces (para quitarle el almidón). Poner con el agua a cocer y cuando hierva, se tapa y reducir el fuego. Cocer 20 minutos. Sin destapar y después dejar reposar 5 minutos.

Pasar el arroz a un bol y rehogar con el vinagre caliente mezclado con el azúcar y la sal. Mezclar bien y dejar enfriar junto a la ventana o abanicar moviéndolo de vez en cuando.

Preparar el relleno cortándolo en bastones. Poner un recipiente con agua al fuego y cuando empiece a hervir introducir los bastones de zanahoria 2 minutos, enfriar enseguida con agua y hielo.

Colocar el alga sobre la esterilla, la parte más brillante hacia abajo, coger un puñado de arroz y repartir desde un lateral del alga hasta ocupar la mitad haciendo una fina capa de arroz.

Disponer el relleno y el wasabi si se desea. Enrollar el alga ayudada por la esterilla.

Repetir la operación con el resto de ingredientes y después cortarlo. Mojar el cuchillo antes de cada corte.

** Emplatado:*

Servir el maki sushi en los platos acompañado de un cuenco con salsa de soja, un poco de wasabi y jengibre encurtido que servirá para limpiar la boca cuando se vayan a cambiar los sabores.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TARTA DE MANZANA

(Para 4 comensales)

- 4 cucharas de aceite de oliva
- 2 cucharas de azúcar
- 1 huevo
- 100 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 8 gr. de impulsor o levadura
- 3 manzanas
- 1 kiwi
- 100 gr. de mermelada de albaricoque
- Sírope de caramelo
- 1 limón



Exprimir el zumo de limón en un bol, pelar y cortar las manzanas en cuartos y en rodajas, introducir las en un bol para que no se oxiden.

Poner en un recipiente el huevo y batir un par de minutos, añadir azúcar y seguir batiendo.

Añadir el aceite y seguir batiendo otro par de minutos, por último añadimos la harina poco a poco sin batir, sólo mezclar.

Pasar la mezcla a un molde y aplamar hasta que desaparezcan burbujas.

Encima de esta masa, colocamos en hélice las rodajas de manzana, e introducimos en el horno, anteriormente precalentado, a 160° durante 25 minutos.

Una vez horneado, pintar con la mermelada y adornar con kiwi y sírope.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TARTA DE SAN MARCO

* RELLEÑO DE CREMA DE TRUFA:

- 400 gr. de nata
- 100 gr. de azúcar
- 4 cucharas grandes de cacao en polvo
- Nueces troceadas

* COBERTURA DE YEMA:

- ½ vasito de agua
- 200 gr. de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharadas de leche
- 5 yemas de huevo
- Zumo de medio limón
- 30 gr. de mantequilla
- Una tira de la piel de un limón
- Canela en rama

* RELLEÑO DE NATA:

- 600 ml. de nata para montar
- 150 gr. de azúcar

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Montar la nata con el azúcar.

Después, para la trufa, montamos la nata con el azúcar, y con el cacao cuando este medio montada.

Hacer la base del bizcocho en forma de círculo y cortar en 3. Hacer un almíbar ligero para emborracharlo.

*Montar la crema de nata en una manga pastelera, y rellenar la base de abajo. Poner la crema de trufa en el segundo disco y espolvorear las nueces. Poner la cobertura de yema sobre el último disco.
(Hacer la yema tostada lo primero).*



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TARTALETAS

- 300 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 200 gr. de margarina
- 1 pizca de sal
- 1 huevo

Mezclar bien la harina con el azúcar, incorporar la margarina y la sal.

Amasar con los dedos, agregar el huevo y seguir amasando hasta que quede compacto.

Envolver la masa en papel de horno y guardar en la nevera 1 hora. Precalentar el horno a 180°

Estirar la masa y cortar en ruedas. Preparar los moldes, cubrir con margarina y espolvorear con un poco de harina.

Colocar la rueda de masa sobre el molde, levantando bien los bordes. Hay que cubrir con la masa todo el fondo y los bordes deben tener un mínimo de 2 cm. hacia arriba.

Hornear de 10 a 15 minutos hasta que doren a 180°/200°



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TARTALETAS 2

- 175 gr. de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 120 gr. de mantequilla
- 2 o 3 cucharaditas de agua

En un tazón mediano, con la ayuda de un tenedor, mezclar la harina, el azúcar y la sal.

Con la punta de los dedos mezclar la harina con la mantequilla hasta formar moronas o toscas.

Rociar el agua fría con una cuchara cada vez en la mezcla, removiendo ligeramente con el tenedor, hasta que la pasta se amalgame.

Con las manos hacer una bola, envolver y guardar en la nevera 1 hora

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TARTALETAS DE CHOCOLATE

- 250 gr. de harina
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 150 gr. de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 50 gr. de chocolate negro
- 50 gr. de frutos secos
- 3 cucharadas de mermelada o gelatina

Tamizar la harina con el cacao en un bol grande, trocear la mantequilla y con los dedos mezclar con la harina hasta obtener una consistencia de pan rallado.

Añadir el azúcar y el agua hasta formar una pasta suave.

Cubrir y guardar 15 minutos en la nevera.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa con el rodillo y formar los moldes de las tartaletas.

Pinchar la pasta y ponerle un tope a la base y a los laterales con papel de aluminio para que no suba.

Cocer a 190° durante 10 minutos. Retirar el papel de aluminio y hornear otros 5 o 10 minutos.

Colocar sobre una rejilla metálica hasta que se enfríen.

Derretir el chocolate, poner los frutos secos picados en un plato.

Desmoldar las tartaletas, untar los bordes con el chocolate fundido y rebozar el borde con los frutos secos.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

Rellenarlas con crema pastelera, fruta, etc.

Derretir la mermelada o la gelatina con una cucharada de agua y pintar la parte superior de la tartaleta.

Conservar en la nevera.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TEJAS AROMATIZADAS (TULIPAS)

- 25 gr. de mantequilla
- 25 gr. de azúcar glasé
- 1 clara de un huevo
- 25 gr. de harina
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de canela
- $\frac{1}{4}$ de clavo (opcional)
- $\frac{1}{4}$ de pimienta de Jamaica (opcional)

Calentar el horno a 140° y preparar bandeja de horno.

Batir la mantequilla con el azúcar. Añadir la clara y batir. Tamizar la harina y las especias y mezclar bien.

Sobre una placa, extender la mezcla en círculos de 10 cm., con el espesor de una moneda, bien separados. Cocinar durante 6-8 minutos hasta que se doren ligeramente. Dejar enfriar menos de 1 minuto. Con un cuchillo o espátula despegar con cuidado y darle forma sobre una taza puesta boca abajo.

Deben trabajarse rápidamente, mientras estén calientes.



68

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TEJAS CÍTRICAS

- 5 gr. de harina de almendra o granillo
- 500 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina
- 250 gr. de glucosa
- Ralladura de una naranja
- 70 cl. de zumo de naranja

Rallar las naranjas y exprimir el zumo, mezclar con el azúcar, la harina, la glucosa, y dejar enfriar un poco, añadir la harina de almendra, mezclar y dejar reposar al menos una hora.

Hacer bolitas, poner sobre una bandeja de horno preparada, aplastar dándoles una forma redondeada muy fina.

Introducir al horno a 180° con el horno caliente, durante 5 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas.

Sacar y colocar sobre un rodillo pequeño dándole la forma curva a la pasta y dejar enfriar.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TEJAS DE ALMENDRAS

- 4 claras
- 150 gr. de azúcar glasé
- Ralladura de un limón
- 150 gr. de almendras picadas crudas
- 200 gr. de maicena

Introducir en un recipiente las claras, el azúcar y la ralladura del limón; remover con varillas hasta que ligen bien todos los ingredientes. Mezclar las almendras con la maicena y añadir a la mezcla.

Remover bien y con una cuchara colocar pequeñas porciones de la masa sobre una placa de horno untada con mantequilla. Humedecer con agua las yemas de los dedos y aplastar cada porción. Hornear a 180° unos 5 minutos.

- TOCINO DE CIELO

- 10 yemas de huevo
- 250 gr. de azúcar
- 1 vaso de agua

Batir ligeramente las yemas, pero antes preparar el almíbar (20 minutos a fuego lento a punto de hilo).

Repartir parte del almíbar espeso para el fondo de los moldes, el resto se mezcla con la yema cuando esté tibio y echar en los moldes.

Poner al horno tapado con papel de aluminio durante 1 hora a fuego lento, al baño maría.

Se deja enfriar y se desmolda.

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TOCINO DE CIELO 2

- 8 huevos
- 300 gr. de azúcar (50 gr. para el caramelo)
- 1 limón (opcional)
- Agua

* PARA EL ALMÍBAR:

- 250 gr. de azúcar
 - 250 ml. de agua
 - Cáscara de limón (canela o vainilla)
- Poner a cocer el agua y el azúcar con limón.

* PARA EL CARAMELO:

- 50 gr. de azúcar
 - Agua hasta que empape el azúcar
- No dejar que se oscurezca del todo.

Preparar el caramelo con 50 gr. de azúcar, con el que se cubrirá un molde metálico.

Con el azúcar restante y la cáscara de limón, se hace un almíbar y se deja enfriar.

Mezclar con batidora, las yemas de 7 huevos, el huevo que falta entero, el almíbar y se vierte en el molde.

Se pone en el horno al baño maría durante 30 minutos a 170°, tapado con papel de aluminio.

El tocino de cielo está listo, cuando al introducirle una aguja, salga limpia.

Se sirve frío y acompañado.



Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través de la asignación específica para la Iniciativa de Empleo Juvenil (IEJ) y el Fondo Social Europeo (FSE), dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ)

- TRUFAS DE CHOCOLATE

- 250 gr. de chocolate negro
- 250 ml. de nata líquida

Poner a hervir la nata, en cuanto hierva, retirar del fuego y añadir los trocitos de chocolate, remover hasta que se disuelva todo.

Dejar reposar en la nevera hasta el día siguiente.

Formar bolitas y rebozarlas con virutas de chocolate, cacao en polvo, almendra picada, etc. Guardar en frío.

- TRUFAS DE CHOCOLATE ITALIANAS

- 175 gr. de chocolate negro
- 2 cucharadas de licor de almendras o zumo de naranja
- 40 gr. de mantequilla sin sal
- 4 cucharadas de azúcar glasé
- 50 gr. almendras molidas
- 50 gr. chocolate rallado para decorar

Derretir el chocolate con el licor al baño maría.

Añadir la mantequilla y remover hasta que funda.

Incorporar el azúcar glasé y las almendras.

Dejar la mezcla en un lugar fresco (no en la nevera) hasta que esté bastante firme para moldearla.

Rebozar las bolitas ya modeladas en el chocolate rallado, poner en capachillos y a la nevera.

