



Alma's Academy

*Reposteria
Americana*

A photograph of several cupcakes with white frosting and colorful sprinkles. In the foreground, a glass jar is tipped over, spilling a pile of colorful sprinkles. The background is a plain, light-colored surface.

Alma's Academy
Cupcakes

Cupcakes de Vanilla

Ingredientes:

- 100ml de aceite suave
- 100 g de azúcar moreno
- 100g de azúcar blanco
- 3 huevos M
- 200 g de harina
- 1 cucharadita y media de levadura Royal
- 120 ml de leche semidesnatada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



Precaentamos el horno a 180. Preparamos la bandeja para cupcakes con los papelitos. Tamizamos la harina con la levadura química en un bol y reservamos. Batimos el aceite con el azúcar hasta que se integren. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen. Agregamos la harina y batimos a velocidad baja hasta que se mezcle. Añadimos la leche y el extracto de vainilla, y volvemos a batir. Horneamos 20-22 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salgan unas poquitas migas (muy poquitas) pegadas. Dejamos templar en el molde y luego sobre una rejilla.

Cupcakes de Chocolate

Ingredientes:

- 100ml de aceite suave de oliva
- 2 huevos
- 120g de azúcar moreno
- 115ml de nata líquida (35% M.G.)
- 20ml de azúcar invertido
- 120g de harina
- 35g de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de levadura química tipo Royal (polvo de hornear)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 buenos puñados de chips de chocolate



Precalentamos el horno a 180° (calor arriba y abajo) o 160° (ventilador). Mezclamos bien los 5 primeros ingredientes de la receta. Reservamos. En un bol, tamizamos la harina con el cacao, la levadura y el bicarbonato. Incorporamos esta mezcla a la mezcla anterior. Añadimos los chips de chocolate. Echamos 1 cucharada de masa en cada cápsula (yo uso la cuchara de helado de 49mm de diámetro). Horneamos 20-22 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salgan unas poquitas migas (muy poquitas) pegadas. Dejamos templar en el molde y luego sobre una rejilla.

Cupcakes de Red Velvet

Ingredientes:

60 ml de aceite de oliva suave

160 g de azúcar

1 huevo

1 cucharada rasa de cacao sin azúcar

1/2 cucharadita de colorante en pasta rojo

(Sugarflair Extra Red)

1,5 cucharadita de extracto de vainilla

125 ml de leche

1 cucharadita de zumo de limón

150 g de harina

1/2 cucharadita de bicarbonato de soda

1 cucharadita de vinagre blanco

Precalentamos el horno a 170° y preparamos los papelitos para cupcakes en el molde. Ponemos la leche en un vaso y añadimos el zumo de limón. Dejamos reposar entre 5 y 10 minutos. En un bol, batimos el azúcar con el aceite hasta que estén integrados. Sin dejar de batir añadimos el huevo y el extracto de vainilla. En otro bol, tamizamos la harina con el cacao. Batiendo a velocidad baja, añadimos la harina con cacao a la mezcla anterior, alternándola con la leche. Finalmente, en un vasito, mezclamos el vinagre con el bicarbonato de soda y cuando burbujee lo añadimos a la mezcla anterior. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos el colorante rojo. Así, podemos ajustar la cantidad necesaria para lograr la intensidad deseada. Repartimos la mezcla en los papelitos de cupcakes, sin llenarlos más de 2/3 y horneamos durante 20 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Los sacamos del horno y los dejamos enfriar 5 minutos en el molde y luego por completo sobre una rejilla.

Cupcakes de Zanahoria



Ingredientes:

- 140 g de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharadita de canela
- 2 huevos
- 115 g de azúcar
- 120 ml de aceite de oliva suave (u otro aceite de sabor suave)
- 150 g de zanahorias
- 140 g de manzana
- 5 nueces (peladas y troceadas)
- 60 g de pasas sin hueso

Precalentamos el horno a 160°. Tamizamos la harina con la canela y el bicarbonato de soda y reservamos. Rallamos la zanahoria y la manzana en un bol. Reservamos. En otro bol, batimos los huevos con el azúcar y el aceite. Incorporamos la harina. Con ayuda de una espátula, incorporamos la manzana y la zanahoria rallada. Cuando esté bien mezclado, añadimos las pasas y las nueces. Rellenamos los papelitos para cupcakes hasta 3/4 de su capacidad. Horneamos 20-22 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Tras sacarlos, los dejamos 5 minutos en la bandeja de horno y después los traspasamos a una rejilla.

Cupcakes de Guinness con chocolate

Ingredientes:

125 ml de cerveza Guinness
125 g de mantequilla sin sal
40 g de cacao en polvo sin azúcar
200 g de azúcar moreno
1 huevo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
60 ml de leche
1 cucharadita de zumo de limón
140 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 de cucharadita de levadura

Precalentamos el horno a 180 °C (160 °C si tiene ventilador). Preparamos las cápsulas de cupcakes en la bandeja. Mezclamos la leche con el zumo de limón y dejamos reposar entre 5 y 10 minutos. Calentamos la mantequilla en un cazo junto con la cerveza. Cuando se funda la mantequilla, retiramos del fuego e incorporamos el azúcar. Batimos bien y añadimos los huevos y mezclamos de nuevo. Reservamos. Por otro lado tamizamos juntos la harina, la levadura, el cacao y el bicarbonato. Añadimos la mitad a la mezcla previa, batiendo hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Incorporamos la leche (que por efecto de limón tendrá como "grumos". Es normal). Batimos de nuevo. Finalmente añadimos el resto de la harina. Repartimos 1 cucharada de masa en cada cápsula (yo uso la cuchara de helado de 49 mm de diámetro). Nunca hemos de llenarlas más de 2/3. Horneamos 20-22 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salgan unas poquitas migas (muy poquitas) pegadas. Dejamos templar en el molde y luego sobre una rejilla.

Cupcakes de Manzana especiada



Ingredientes:

160g de harina
½ cucharadita de bicarbonato sódico
1 pizca de sal
1 cucharadita de canela
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de clavo molido
60ml de aceite
110g de azúcar blanco
40g de azúcar moreno
2 huevos
180ml de puré de manzana
un puñado de nueces pecanas

Calentamos el horno a 180°. Tamizamos juntos los 6 primeros ingredientes, reservamos. Batimos el aceite con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos y el puré y batimos hasta tener una mezcla homogénea. Añadimos la harina tamizada con las especias y batimos a la mínima velocidad hasta tener una masa bien homogénea. Incorporamos las nueces, picadas. Repartimos la masa entre las cápsulas. Horneamos unos 20 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

Cupcakes de Chocolate blanco

Ingredientes:

- 115 g de chocolate blanco troceado
- 115 ml de leche
- 135 g de mantequilla sin sal
- 110 g de azúcar moreno
- 3 cucharadas de miel
- 3 huevos
- 150 g de harina
- 1 cucharadita y media de levadura

Para preparar los cupcakes, calienta la leche a fuego medio con el chocolate blanco troceado, hasta que se derrita por completo. Retira del fuego y reserva. Precalienta el horno a 180 °C. Bate la mantequilla con el azúcar moreno hasta que estén bien integrados. Incorpora los huevos, uno a uno, y la miel hasta que la mezcla sea homogénea. Agrega la harina tamizada con la levadura y bate de nuevo. Finalmente, incorpora el chocolate blanco que habías derretido. Reparte la masa en las cápsulas, sin llenarlas más de dos tercios de su capacidad, y hornea tus cupcakes durante 20 minutos a 180 °C.



Alma's Academy
Cremas básicas
para cupcakes

Crema Básica

Ingredientes:

200 g de mantequilla a temperatura ambiente

200 g de azúcar superfino

Tamizamos el azúcar, lo colocamos en el bol de la batidora junto con la mantequilla troceada y batimos con una batidora de varillas durante, al menos, 5 minutos o hasta que la crema esté blanca y esponjosa.

Incorporar sabor adicional:

- Extracto de vainilla, pasta de vainilla
- Pasta de frutas, fruta troceada
- Chocolate fundido templado
- Canela
- Mermelada
- Etc.



Crema de queso

Ingredientes:

120 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

300 g de azúcar superfino

125 / 200 g de queso cremoso



Tamizamos el azúcar superfino. A continuación, lo batimos con la mantequilla a velocidad máxima hasta que se integre. Añadimos el queso, que ha de estar frío, y batimos, primero a velocidad baja y luego aumentando la velocidad hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa. Cuanto más batamos, mayor consistencia tendrá la crema. Debe conservarse en frío.

La más recomendada para Red Velvet, tarta de zanahoria, manzana especiada, guinness con chocolate.

Crema de Yemas

Ingredientes:

5 yemas de huevo

70 ml de agua

220 g de azúcar

350 g de mantequilla a temperatura ambiente

Incorporar sabor adicional:

Extracto de vainilla, pasta de vainilla

Pasta de avellana italiana,

pasta de pistacho

Chocolate fundido templado

Canela

Etc.

Colocamos las yemas en el bol de la batidora y comenzamos a batir a velocidad media-alta con las varillas. Mientras tanto, calentamos el azúcar con el agua en un cazo, hasta que alcance 118-120 °C. Una vez llega a esa temperatura, lo vertemos poco a poco, en un hilo (y sin que toque las varillas de la batidora), sobre las yemas (que llegado ese momento ya habrán montado bastante). Seguimos batiendo unos 10 minutos o hasta que la mezcla esté totalmente a temperatura ambiente. Entonces, añadimos poco a poco la mantequilla. Batimos unos 5 minutos hasta que la crema gane consistencia.

Crema de Harina

Ingredientes:

4 cucharadas rasas de harina
220 ml de leche
250 g de mantequilla a temperatura ambiente
150 g de azúcar glas

Incorporar sabor adicional:

Extracto de vainilla, pasta de vainilla
Pasta de avellana italiana, pasta de pistacho
Pasta de frutas, fruta troceada
Chocolate fundido templado
Canela
Mermelada
Etc



Mezclamos la harina con la leche tibia hasta que no haya ningún grumo. Calentamos sin dejar de remover hasta obtener una bechamel un poco gordita. Dejamos enfriar, cubierta con un film a piel (el plástico en contacto con la superficie) hasta que vuelva a temperatura ambiente. Mientras tanto, batimos la mantequilla y el azúcar superfino con las varillas hasta que se aclare y esté bien aireada. Bajamos la velocidad y vamos añadiendo la bechamel poco a poco hasta lograr una crema suave y sedosa.

Crema de Cacahuete

Ingredientes:

55g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

150g de azúcar glacé

130g de mantequilla de cacahuete

45ml de nata líquida

Batimos la mantequilla con el azúcar súperfino y la mantequilla de cacahuete. Cuando estén bien integrados añadimos la nata líquida.

Maravillosa combinación con los cupcakes de chocolate.



A close-up photograph of a red ceramic bowl filled with several muffins. The muffins are baked in brown paper liners and are studded with chocolate chips and banana slices. A small piece of red and white checkered fabric is tucked into the side of the bowl. The background is a light, neutral color.

Alma's Academy
Muffins

Muffins de manzana y canela

Ingredientes:

Para los muffins

215 g de harina

1,5 cucharaditas de levadura química

½ cucharadita de sal

2 cucharaditas de canela

150 g de mantequilla derretida

150 g de azúcar moreno

2 huevos M

1 manzana pelada y cortada en trocitos

180 ml de leche

Para el topping:

60 g de mantequilla fría cortada en cubitos

70 g de harina

2 cucharadas de azúcar moreno

½ cucharadita de canela

Precalentamos el horno a 180 °C (160 °C si tiene ventilador). Ponemos 12 cápsulas en nuestra bandeja para cupcakes. En un bol, tamizamos la harina con la levadura, la sal y la canela. En otro bol, mezclamos muy bien el resto de ingredientes, menos la manzana, con unas varillas. Añadimos poco a poco los ingredientes líquidos a los secos, sin dejar de remover, hasta que la masa sea homogénea. Incorporamos los trocitos de manzana. Repartimos la masa en las cápsulas (para lograr unos muffins hermosos hay que llenarlas hasta arriba).

Preparamos el topping: con un par de cuchillos o una rasqueta mezclamos la mantequilla con la harina y el azúcar hasta que la mezcla parezca unas migas. La espolvoreamos por encima de nuestra masa de muffins ya en las cápsulas.

Horneamos unos 20-25 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

Muffins de chocolate

Ingredientes:

115 g de mantequilla en trozos pequeños
150 g de chocolate negro en trozos pequeños
275 g de harina
50 g de almendras molidas
1 cucharadita de levadura química tipo Royal
1 cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharada de melaza
125 g de azúcar moreno
3 huevos M
180 ml de leche
Un puñado de chips de chocolate

Precaentamos el horno a 180 °C (160 °C si tiene ventilador). Preparamos los papeles para muffins o de cupcakes. En un cazo grande, derretimos el chocolate negro troceado junto con la mantequilla. Retiramos del fuego y dejamos templar. Añadimos el azúcar y removemos con unas varillas. Incorporamos los huevos y la melaza, y batimos de nuevo. Finalmente, encima del bol, tamizamos juntos todos los ingredientes secos: harina, almendras molidas, levadura y bicarbonato. Removemos bien y añadimos la leche. Removemos con una espátula hasta que todo esté muy bien mezclado. Repartimos la masa en las cápsulas, llenándolas hasta arriba. Horneamos unos 25 minutos. Mientras tanto preparamos el glaseado mezclando muy bien el azúcar glas con la nata hasta que no haya grumos. Si nos queda muy espeso, lo diluimos con un poco de agua. Dejamos templar los muffins en el molde y después los rociamos con el glaseado.

Muffins de plátano con swirl de nutella

Ingredientes:

150 g de harina
75 g de almendras molidas
1,5 cucharaditas de levadura química tipo Royal
½ cucharadita de sal
115 g de mantequilla derretida
150 g de azúcar moreno
1 cucharada de melaza
2 huevos M
2 plátanos maduros, triturados
180 ml leche

Para el swirl:
Nutella



Precalentamos el horno a 180 °C (160 °C si tiene ventilador). Ponemos 12 cápsulas en nuestra bandeja para cupcakes. En un bol, tamizamos la harina con las almendras molidas, la levadura y la sal. En otro bol, mezclamos muy bien el resto de ingredientes con unas varillas. Añadimos poco a poco los ingredientes líquidos a los secos, sin dejar de remover, hasta que la masa sea homogénea. Repartimos la masa en las cápsulas, llenándolas hasta arriba.

Preparamos el topping: con un par de cuchillos o una rasqueta mezclamos la mantequilla con la harina, la almendra molida y el azúcar hasta que la mezcla parezca unas migas. La espolvoreamos por encima de nuestra masa de muffins ya en las cápsulas. Añadimos también unos chips de chocolate. Horneamos unos 20-25 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.



Alma's Academy
Cookies

Receta base cookies vanilla

Ingredientes:

150g de mantequilla

100g de azúcar de caña integral

100g de azúcar blanco

1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla

½ cucharadita de bicarbonato sódico

250g de harina

Añadir:

chips de chocolate, nueces, m&m's, trozos de chocolate...

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo. Tamizamos harina y bicarbonato. Los añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima.

Cuando estén la masa sea homogénea, incorporamos los “añadidos”. Refrigeramos el bol durante 15-20 minutos. Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito con la palma de la mano. Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.



Receta base cookies chocolate

Ingredientes:

150g de mantequilla

115g de azúcar de caña integral

60g de azúcar blanco

1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharadita de levadura química

120g de harina

50g de cacao en polvo sin azúcar

Añadir:

chips de chocolate,

nueces, m&m's, frutos secos...



Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo. Tamizamos harina, cacao y levadura. Los añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima. Cuando estén la masa sea homogénea, incorporamos los “añadidos”. Refrigeramos el bol durante 15-20 minutos. Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito. Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Receta base cookies avena

Ingredientes:

150g de harina

½ cucharadita de bicarbonato sódico

170g de mantequilla a temperatura ambiente

90g de azúcar de caña

50g de azúcar blanco

1 huevo

160g de copos de avena

Añadidos: canela, arándanos rojos, chips de chocolate, manzana deshidratada...

Tamizamos la harina con la canela y el bicarbonato. Añadimos los copos de avena. Reservamos. Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Bajamos la velocidad de la batidora e incorporamos los ingredientes secos. Cuando la mezcla sea homogénea, incorporamos los “añadidos”. Refrigeramos la masa durante 20 minutos. Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito. Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren por los bordes. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Galletas de tarta de zanahoria

Ingredientes para 14 galletas:

115g mantequilla a temperatura ambiente
75g de azúcar de caña integral
115g de azúcar blanco
1 huevo
150g de zanahorias peladas y ralladas
40g de nueces peladas y picadas
50g de pasas
2 cucharadas de coco rallado (opcional)
50g de copos de avena
140g de harina
½ cucharadita de levadura química
½ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de canela en polvo



Relleno:

120g de mantequilla a temperatura ambiente
120g de queso crema frío
300g de icing sugar tamizado (o azúcar glacé en su defecto)

En un bol, mezclamos la zanahoria con las nueces, las pasas, la avena y el coco. Reservamos.

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo.

Tamizamos harina, levadura, bicarbonato y canela. Los añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima. Cuando estén la masa sea homogénea, incorporamos la mezcla de zanahoria.

Refrigeramos el bol durante 1 hora como mínimo.

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito.

Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Para preparar el relleno, batimos con mantequilla y icing sugar a velocidad máxima hasta que se integre. Una vez la mezcla es blanca y esponjosa, añadimos el queso, que ha de estar frío, y batimos, primero a velocidad baja y luego aumentando la velocidad hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa.

Usamos la manga para rellenar las galletas.

Galletas de canela (Snickerdoodles)

Ingredientes para 15 galletas:

115g de mantequilla a temperatura ambiente

120g de azúcar blanco + 2 cucharadas
40g de azúcar de caña integral

225g de harina

½ cucharadita de bicarbonato sódico

1 huevo

2 cucharadas de canela

Tamizamos la harina con una cucharada de canela y el bicarbonato sódico. Reservamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar de caña y los 120g de azúcar blanco hasta que estén bien integrados y la mantequilla se aclare. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo.

Añadimos poco a poco la harina, batiendo a velocidad mínima. Una vez la masa es homogénea y lisa, la pasamos a un bol y refrigeramos 15-20 minutos.

Pasado ese tiempo cogemos un bol y mezclamos la canela sobrante con el azúcar que habíamos reservado.

Preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las pasamos por el azúcar con canela. A continuación las colocamos espaciadas sobre la bandeja.

Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se agrieten por los laterales. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Galletas de canela (Snickerdoodles)

Ingredientes para 15 galletas:

115g de mantequilla a temperatura ambiente

120g de azúcar blanco + 2 cucharadas
40g de azúcar de caña integral

225g de harina

½ cucharadita de bicarbonato sódico

1 huevo

2 cucharadas de canela

Tamizamos la harina con una cucharada de canela y el bicarbonato sódico. Reservamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar de caña y los 120g de azúcar blanco hasta que estén bien integrados y la mantequilla se aclare. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo.

Añadimos poco a poco la harina, batiendo a velocidad mínima. Una vez la masa es homogénea y lisa, la pasamos a un bol y refrigeramos 15-20 minutos.

Pasado ese tiempo cogemos un bol y mezclamos la canela sobrante con el azúcar que habíamos reservado.

Preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las pasamos por el azúcar con canela. A continuación las colocamos espaciadas sobre la bandeja.

Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se agrieten por los laterales. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.



Alma's Academy
Brownies y
Blondies

Blondie de mantequilla de cacahuete

Ingredientes:

115g de mantequilla

1 huevo

160g de azúcar de caña integral

1 cucharadita de extracto de vainilla

180g de mantequilla de cacahuete

150g de harina

Hasta 300g de añadidos: frutos secos, lacasitos, chips de chocolate...

Preparamos un molde de 27 x 17,5 cms, forrándolo con papel de aluminio y después rociándolo con spray antiadherente. Pre calentamos el horno a 180°. Derretimos la mantequilla en un cazo. Retiramos del fuego y añadimos el azúcar.

Removemos bien. Incorporamos el huevo, la vainilla y la mantequilla de cacahuete, removiendo tras cada adición. Añadimos la harina, tamizada, y una vez tenemos una mezcla homogénea, incorporamos los “añadidos”. Repartimos la masa en el molde. Alisamos la superficie con una espátula y echamos unos cuantos lacasitos por la superficie. Horneamos unos 25 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio o con unas pocas migas. Dejamos enfriar por completo en el molde antes de desmoldar y cortar en cuadrados o rectángulos.

Brownie



Brownie

Ingredientes:

115 g de mantequilla
150 g de azúcar blanco
60 g de azúcar moreno
3 Huevos M
120 g de harina
140 g de chocolate negro troceado
2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
Hasta 150g de añadidos: frutos secos,
lacasitos, chips de chocolate...

Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C. En primer lugar, derretimos el chocolate troceado con la mantequilla en un cazo grande al fuego. Cuando estén disueltos, retiramos del fuego. Incorporamos a la mezcla los huevos y el azúcar moreno y blanco. Batimos muy bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Le añadimos el cacao en polvo y la harina tamizada y mezclamos bien. Incorporamos los “añadidos”. Vertemos la mezcla en un molde de 27 x 17,5 cms previamente engrasado o forrado con papel de hornear. Horneamos a 180°C durante 35 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.

Posibles sabores:

Añadir dulce de leche (4 – 6 cucharadas) en forma de swirl

Añadir pretzels picados + sal maldón

Añadir pistachos crudos y trocitos de rosa caramelizada

Añadir una capa de galletas digestive bajo la masa antes de hornear y otra de merengue italiano por encima una vez horneado para un brownie de S'mores.



Alma's Academy
Cheesecakes

NY Cheesecake

Ingredientes:

Para la base:

200g de galleta

95g de mantequilla

Para la base:

200g de galleta

95g de mant Para el relleno:

800 g de queso crema tipo Philadelphia

160 g de azúcar

2 cucharadas de harina

4 huevos M

65 ml de nata de montar

1 cucharadita de vainilla en pasta

1 cucharadita de ralladura de limón

1 cucharada de panela

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos nuestro molde desmontable de 18 o 20 cms de diámetro con spray desmoldante.

En primer lugar, trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida, y el azúcar y las usamos para cubrir la base y los laterales hasta, al menos, unos 2,5 cm de altura. Metemos en la nevera a que se endurezca.

Mientras se enfría, preparamos el relleno. Batimos el queso con el azúcar y la harina hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos, uno a uno. Finalmente, añadimos la nata, la ralladura de limón y la vainilla y mezclamos de nuevo para lograr homogeneidad. Sacamos la base de la nevera y la rellenamos con esta mezcla.

Horneamos durante 25 minutos a 165° y después bajamos la temperatura a 120° y seguimos horneando otros 60 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo. (También puedes usar la técnica de horneado al baño maría).

Una vez fuera del horno, espera a que regrese a temperatura ambiente y después mete la tarta en la nevera durante 4 – 6 horas (puedes prepararla de un día para otro). Sírvela acompañada por mermelada casera de frutos rojos, salsa caliente de frambuesas o incluso sirope de tu sabor favorito.

Cheesecake de chocolate

Ingredientes:

Para la base:

115g de oreo trituradas

60g de mantequilla

Para el relleno:

300g de chocolate negro, troceado

500g de queso fresco tipo Philadelphia
(no light) a temperatura ambiente

150g de azúcar blanco

2 huevos a temperatura ambiente

1 cucharadita y media de extracto de
vainilla

175ml de nata líquida de montar
(35% materia grasa)

Para decorar:

220g de chocolate

220ml de nata líquida de montar
(35% materia grasa)

1 cucharada y media de mantequilla



Precalentamos el horno a 180° grados. Engrasamos nuestro molde desmontable de 20cms. Derretimos la mantequilla y la mezclamos bien con las galletas oreo trituradas. Cubrimos la base del molde con esta mezcla. Refrigeramos.

Para preparar la masa: Colocamos el chocolate troceado en un bol resistente al calor. Calentamos la nata de montar y cuando empiece a hervir la echamos sobre el chocolate. Dejamos esperar 1 minuto y entonces removemos hasta lograr un ganaché brillante y homogéneo, sin restos de trocitos de chocolate. Reservamos.

En el bol de la batidora, batimos el queso con el azúcar, a velocidad baja siempre, para evitar la formación de burbujas de aire en nuestra masa. Añadimos los huevos, uno a uno y la vainilla.. Una vez la mezcla es homogénea, paramos la batidora, incorporamos el ganache todo junto, y mezclamos de nuevo a velocidad baja siempre. Vertemos la masa en el bol, alisamos la superficie con una lengua de silicona. Horneamos 25 minutos a 165° y luego bajamos la temperatura a 120° y continuamos horneando, al menos, 60 -70 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo.

Una vez fuera del horno, dejamos enfriar a temperatura ambiente (SIN DESMOLDAR) y después la metemos al frigorífico cuatro horas para que logre la consistencia adecuada.

Colocamos el chocolate troceado en un bol resistente al calor. Calentamos la nata de montar y cuando empiece a hervir la echamos sobre el chocolate. Dejamos esperar 1 minuto y entonces removemos hasta lograr un ganaché brillante y homogéneo, sin restos de trocitos de chocolate. Añadimos la mantequilla en trocitos y removemos hasta que se disuelva por completo.

Barritas de cheesecake de plátano con chips de chocolate

Ingredientes:

100g de digestive

40g de mantequilla

1 cucharada de azúcar

Para el relleno:

3 plátanos

3 huevos

600g de queso crema tipo Philadelphia

120g de azúcar

Dos puñados de chips de chocolate negro

Precalentamos el horno a 165° y engrasamos un molde rectangular o cuadrado. Colocamos un papel de horno en la base, para facilitar el desmoldado.

En primer lugar, trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida, y el azúcar y las usamos para cubrir la base. Refrigeramos.

Pelamos y machacamos los plátanos y los colocamos en el bol de la batidora junto con el queso y el azúcar. Batimos a velocidad baja hasta que se integren.

Añadimos los huevos, uno a uno, y mezclamos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los chips.

Extendemos la masa en el molde y horneamos 20 minutos a 165° y después 15 minutos a 120°

Barritas de cheesecake de oreo

Ingredientes:

Para la base:

330g de oreo

130g de mantequilla

Para el relleno:

90ml de nata de montar

3 huevos

350g de queso crema tipo Philadelphia

170g de azúcar

8 oreo

1 cucharadita de extracto de vainilla

Precalentamos el horno a 165° y engrasamos un molde rectangular o cuadrado. Colocamos un papel de horno en la base, para facilitar el desmoldado. Derretimos la mantequilla y la mezclamos bien con las galletas oreo trituradas. Cubrimos la base del molde con esta mezcla. Refrigeramos.

Colocamos en el bol de la batidora el queso y el azúcar. Batimos a velocidad baja hasta que se integren. Añadimos los huevos, uno a uno, y mezclamos a velocidad baja hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la nata y la vainilla y finalmente las oreo en trozos.

Extendemos la masa en el molde y horneamos 30 - 40 minutos a 165°.

Cheesecake de cookies

Ingredientes:

Para la base:

200g de cookies

100g de mantequilla

Para el relleno:

900 g de queso crema tipo Philadelphia

200 g de panela

2 cucharadas de harina

4 huevos M

1 cucharadita de vainilla en pasta

3 puñados de chips de chocolate

1 puñado de mini cookies

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos nuestro molde desmontable de 18 o 20 cms de diámetro con spray desmoldante.

En primer lugar, trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida y las usamos para cubrir la base y los laterales hasta, al menos, unos 2,5 cm de altura. Metemos en la nevera a que se endurezca.

Mientras se enfría, preparamos el relleno. Batimos el queso con el azúcar y la harina hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos, uno a uno. Finalmente, añadimos la vainilla, los chips y las mini cookies mezclamos de nuevo para lograr homogeneidad. Sacamos la base de la nevera y la rellenamos con esta mezcla.

Horneamos durante 25 minutos a 165° y después bajamos la temperatura a 120° y seguimos horneando otros 60 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo. (También puedes usar la técnica de horneado al baño maría).

Una vez fuera del horno, espera a que regrese a temperatura ambiente y después mete la tarta en la nevera durante 4 – 6 horas (puedes prepararla de un día para otro).

Barritas de red velvet y cheesecake

Ingredientes:

Para el cheesecake:

310g de queso crema

150g de azúcar blanco

2 huevos

Para el red velvet:

160ml de aceite

160g de azúcar

2 huevos

275g de harina

1 cucharadita de vinagre

½ de bicarbonato sódico

2 cucharadas de cacao

60mls de leche + 2 cucharadas extra

½ cucharadita de zumo de limón

Colorante Red Extra

Precalentamos el horno a 165° y engrasamos un molde rectangular o cuadrado. Colocamos un papel de horno en la base, para facilitar el desmoldado.

Preparamos el cheesecake:

Batimos el queso con el azúcar hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos. Reservamos.

Preparamos el red velvet:

Mezclamos la leche con el zumo de limón y reservamos. Tamizamos la harina con el cacao y reservamos. Mezclamos el aceite con el azúcar. Incorporamos los huevos. Añadimos la harina tamizada, en turnos con la leche. Teñimos la masa con el colorante rojo. Finalmente, mezclamos el bicarbonato con el vinagre y añadimos la mezcla a la masa.

Vertemos $\frac{3}{4}$ de la masa en el molde. Esparcimos por encima la mezcla de cheesecake. Al resto de la masa le añadimos las dos cucharadas extras de leche. Repartimos la masa por encima del queso.

Horneamos 35 minutos o hasta que un palillo salga limpio

Cheesecake de dulce de leche

Ingredientes:

Para la base:

225g de galletas María

120g de mantequilla

40g de azúcar

Para el relleno:

625g de queso crema

220g de azúcar

250ml de nata

Dulce de leche

Pre calentamos el horno a 180°C y engrasamos nuestro molde desmontable de 20 cms de diámetro con spray desmoldante.

En primer lugar, trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida y las usamos para cubrir la base y los laterales hasta, al menos, unos 2,5 cm de altura. Metemos en la nevera a que se endurezca.

En un bol, bate con unas varillas primero el queso con el azúcar y después incorpora la nata y bate hasta tener una textura muy esponjosa. Ten cuidado de no sobrebatir, o la nata se cortará y estropeará la mezcla. Mezcla el dulce de leche con ayuda de una lengua y sin que se incorpore por completo (queremos que quede “visible”). Vierte la mezcla en el molde y refrigera 8 horas. Antes de desmoldar te recomiendo que metas el molde 15 minutos al congelador para facilitar el desmoldado.

Vasitos de mantequilla de cacahuete sin horneado

Ingredientes:

300ml nata

250g de queso crema tipo Philadelphia

120g azúcar blanco

250g de mantequilla de cacahuete

Montamos la nata. Una vez haga picos suaves, la pasamos a otro bol y reservamos en la nevera. En el mismo bol que habíamos montado la nata (no hace falta limpiarlo), batimos el queso crema hasta que esté blandito. Añadimos el azúcar y batimos de nuevo. Incorporamos la mantequilla de cacahuete y batimos todo hasta que esté cremoso. Sacamos el bol de la batidora y con ayuda de una lengua, con cuidado, añadimos un tercio de la nata montada. Una vez esté incorporada seguimos añadiendo el resto hasta tener una mezcla súper cremosa.



Alma's Academy
Pies y
tartaletas

Base de chocolate para tartaletas

Ingredientes:

165g de harina

35g de cacao en polvo
sin azúcar

100g de mantequilla fría,
cortada en cubitos

35g de azúcar glacé

1 huevo M

una cucharada de agua
bien bien fría

Batimos el huevo con el agua y lo dejamos en la nevera.

En el bol de la KA mezclamos la harina, con el cacao, el azúcar y la mantequilla. Batimos a velocidad baja hasta que la mezcla parezca pan rallado. Incorporamos el huevo con el agua y batimos lo justo hasta que la masa se compacte. Hacemos una bola, la aplanamos un poco para darle forma de disco y cubrimos con papel film.

Refrigeramos unos 20 minutos.

Una vez pasado ese tiempo la estiramos sobre una superficie enharinada hasta que tenga unos 2 o 3 mm de grosor. Cortamos la masa en cuadrados y los usamos para forrar pequeños moldes de tartaleta desmoldable previamente engrasados. Recortamos el exceso con un cuchillo. Pinchamos la base con un tenedor y congelamos 15 minutos mientras precalentamos el horno a 180°. Para evitar que la masa suba durante el horneado, colocamos sobre nuestra masa un papel de aluminio y cubrimos con arroz o pesos de hornear. Horneamos durante 8 minutos o hasta que las bases estén doraditas. Retiramos el arroz y horneamos un ratito más, hasta que las bases estén totalmente horneada. Dejamos templar y desmoldamos

Base para tartaletas + Lemon Pie

Ingredientes:

Para el relleno:

3 limones

150 g. de azúcar

75 g. de mantequilla

3 huevos

125ml de agua

Para el merengue

3 claras

180g de azúcar

Para el relleno:

3 limones

150 g. de azúcar

75 g. de mantequilla

3 huevos

125ml de agua

Para el merengue

3 claras

180g de azúcar

Comenzamos preparando la base. Mezclamos harina y mantequilla con los dedos hasta tener una mezcla arenosa, que parezcan migas de pan. Incorporamos el azúcar glas y el huevo. Amasamos bien hasta tener una masa homogénea (una vez lograda, dejamos de amasar. ¡Es importante no pasarse para que la base quede deliciosa!). Hacemos una bola, la cubrimos con film y refrigeramos unos 15 minutos.

Pasado ese tiempo, extendemos la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga unos 4-5mm de grosor. La cortamos en seis y colocamos cada trocito sobre uno de nuestros moldes de tartaleta previamente engrasados (si estamos usando un solo molde no será necesario cortarla en seis). Ajustamos bien las esquinas y los bordes con los dedos. Pasamos el rodillo por encima del molde para cortar el exceso que sobresalga por los bordes. Refrigeramos otros 15 minutos.

Precalentamos el horno a 180°. Mientras tanto, para evitar que la masa suba durante el horneado, colocamos sobre nuestra masa un papel de aluminio y cubrimos con arroz o pesos de hornear. Horneamos durante 15-20 minutos o hasta que la base esté doradita. Tras sacar del horno, quitamos el papel de aluminio y el arroz y dejamos enfriar por completo.

Para preparar la crema, ponemos en un cazo la ralladura de los dos limones, su zumo y el agua, para disminuir la acidez. Removemos bien y añadimos el azúcar, la mantequilla y los dos huevos, previamente batidos. Calentamos a fuego lento sin dejar de remover hasta que espese. Retiramos del fuego, dejamos templar 10-15 minutos y vertemos en nuestro molde o moldes. Dejamos enfriar por completo.

Finalmente, preparamos el merengue. Para ello, calentamos las claras, mezcladas con el azúcar, al baño maría, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Retiramos del fuego y montamos a punto de nieve, hasta que el merengue haga picos duros.

Decoramos las tartaletas con el merengue y una manga pastelera de boquilla rizada, tostándolas con un soplete o bajo el grill si queremos darle un último toque decorativo.



Ingredientes:

Para la base:

200g de galletas Digestive trituradas

1 cucharada de azúcar

Una pizca de sal

115g de mantequilla

Para el relleno:

375ml de nata de montar (35% mg)

250g de queso de untar

100g de azúcar blanco

250g de mantequilla de cacahuete

(sin trocitos)

Una cucharadita de extracto de vainilla

Una pizca de sal

Para decorar

250ml de nata de montar (35% mg)

Azúcar glas al gusto

Sirope de chocolate

Chocolatinas

Tartaleta de mantequilla de cacahuete con nata

Para preparar la base, fundimos la mantequilla. A continuación mezclamos las galletas trituradas con el azúcar, la sal y la mantequilla fundida.

Horneamos de 12 a 15 minutos a 180°.

Mientras tanto montamos la nata. Una vez haga picos suaves, la pasamos a otro bol y reservamos en la nevera. Dejamos enfriar la base, ya horneada.

En el mismo bol que habíamos montado la nata (no hace falta limpiarlo), batimos el queso crema hasta que esté blandito.

Añadimos el azúcar y batimos de nuevo. Incorporamos la mantequilla de cacahuete, la sal y el extracto y batimos todo hasta que esté cremoso.

Sacamos el bol de la batidora y con ayuda de una lengua, con cuidado, añadimos un tercio de la nata montada. Una vez esté incorporada seguimos añadiendo el resto hasta tener una mezcla súper cremosa.

Ponemos la mezcla en la base de galleta.

Refrigeramos 4 horas.

Tartaleta de Lima (Key Lime Pie)

Ingredientes:

Para la base

125g de galletas Digestive machacadas
30g de azúcar blanco
70g de mantequilla derretida

Relleno

3 yemas de huevo L
o 4 yemas de huevo M
390g de leche condensada
120ml de zumo de lima
2 cucharaditas de ralladura de lima

Decoración

240ml de nata para montar
(35% de grasa)
Azúcar glacé al gusto

En un bol mezclamos todos los ingredientes de la base de la tarta.

Rociamos un molde de tartaleta con spray antiadherente y extendemos nuestra mezcla bien por toda la base, subiéndola por los bordes. Con la decoración se taparán, así que no importa si no quedan perfectos. Horneamos 10 minutos a 180° hasta que se dore un poco. Sacamos del horno y dejamos que se vaya enfriando un poco.

Mientras tanto preparamos el relleno:

En la batidora, con las varillas, batimos las yemas de huevo hasta que se aclaren y se pongan bien esponjosas. Sin dejar de batir incorporamos la leche condensada. Cuando tenemos una mezcla bien esponjosa y homogénea, añadimos el zumo de lima y la ralladura. Batimos bien. Echamos este relleno en el molde y horneamos unos 15 minutos a 180° o hasta que veamos que se ha asentado.

Dejamos enfriar por completo y luego metemos en la nevera un par de horas (o toda la noche).

A la hora de servir, montamos la nata con el azúcar glacé y decoramos con la manga pastelera (yo usé la boquilla 1M).

Tartaleta de Lima (Key Lime Pie)

Ingredientes:

Para la base

125g de galletas Digestive machacadas
30g de azúcar blanco
70g de mantequilla derretida

Relleno

3 yemas de huevo L
o 4 yemas de huevo M
390g de leche condensada
120ml de zumo de lima
2 cucharaditas de ralladura de lima

Decoración

240ml de nata para montar
(35% de grasa)
Azúcar glacé al gusto

En un bol mezclamos todos los ingredientes de la base de la tarta.

Rociamos un molde de tartaleta con spray antiadherente y extendemos nuestra mezcla bien por toda la base, subiendo por los bordes. Con la decoración se taparán, así que no importa si no quedan perfectos. Horneamos 10 minutos a 180° hasta que se dore un poco. Sacamos del horno y dejamos que se vaya enfriando un poco.

Mientras tanto preparamos el relleno:

En la batidora, con las varillas, batimos las yemas de huevo hasta que se aclaren y se pongan bien esponjosas. Sin dejar de batir incorporamos la leche condensada. Cuando tenemos una mezcla bien esponjosa y homogénea, añadimos el zumo de lima y la ralladura. Batimos bien. Echamos este relleno en el molde y horneamos unos 15 minutos a 180° o hasta que veamos que se ha asentado.

Dejamos enfriar por completo y luego metemos en la nevera un par de horas (o toda la noche).

A la hora de servir, montamos la nata con el azúcar glacé y decoramos con la manga pastelera (yo usé la boquilla 1M).

A close-up photograph of a golden-brown bundt cake. The cake is decorated with a thick white icing drizzle that cascades down its sides. It sits on a white ceramic plate with a delicate pink and purple floral pattern. In the background, a stack of white plates is visible, and the scene is set on a light-colored wooden surface. A decorative, scalloped-edged frame in the upper right corner contains the text.

Alma's Academy
Tartas y
bizcochos

Angel food cake

Ingredientes:

6 claras de huevo

60g de harina

200g de azúcar blanco

1 cucharadita de cremor tártaro

1 cucharadita de extracto de vainilla

Precalentamos el horno a 170. Montamos a punto de nieve las claras de huevo junto con el cremor tártaro hasta que hagan picos blandos. Poco a poco añadimos el azúcar, cucharada a cucharada, y finalmente la vainilla, hasta tener un merengue brillante que haga picos duros.

Tamizamos encima la harina y mezclamos con una espátula de forma envolvente.

Repartimos la masa en el molde (no engrasado) hasta arriba y horneamos durante 40 minutos. Cuando se dore la parte superior, comprobaremos con un palillo si está hecho.

Dejamos enfriar boca abajo una hora antes de desmoldar.

Bundt cake de limón

Ingredientes:

250ml de aceite suave de oliva o girasol
500g de azúcar blanco
6 huevos
500g de harina
1 cucharadita de bicarbonato sódico
El zumo de un limón y medio
La ralladura de un limón
250ml de nata líquida de montar (35%)

Precalentamos el horno a 180°. Mezclamos el zumo de limón con la nata líquida para hacer una especie de "sour cream" casera que va a dar súper jugosidad al bizcocho. Engrasamos muy bien el molde de bundt cake (yo uso este spray de Wilton pero podéis usar mantequilla y un poquito de harina).

Tamizamos la harina con el bicarbonato. Reservamos. Batimos el aceite con el azúcar. Incorporamos los huevos. Cuando la mezcla sea homogénea, incorporamos la mitad de la harina. Luego la mitad de la nata líquida. Luego el resto de la harina y finalmente el resto de la nata y la ralladura de limón. Vertemos la masa en el molde y horneamos unos 45-60 minutos (o hasta que un palillo salga limpio).

Sacamos del horno y esperamos al menos 15 minutos para desmoldar. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

Bundt cake de Red Velvet

Ingredientes:

150ml de aceite suave
430 g de azúcar
480 g de harina
3 huevos
1 cucharadita Red Extra Sugarflair

Cucharada y media de cacao en polvo
1 cdta de vainilla en pasta
Una pizca de sal
350 ml. de leche
Zumo de limón
1,5 cucharaditas vinagre
1,5 cucharaditas bicarbonato sódico

Precalentamos el horno a 180°.

Engrasamos el molde con spray desmoldante o mantequilla + harina. Echamos dos cucharadas de zumo de limón en la leche. Reservamos. Tamizamos la harina con la sal y reservamos. Batimos el aceite con el azúcar y los huevos hasta tener una mezcla homogénea. Incorporamos la mitad de la harina. Batimos bien. Añadimos la mitad de la leche (por efecto del zumo tendrá grumos, es normal). Batimos muy bien. Incorporamos el resto de la harina y a continuación el resto de la leche.

Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos el colorante rojo. Finalmente, mezclamos el vinagre con el bicarbonato y lo añadimos a nuestra masa. Removemos hasta que esté bien incorporado.

Vertemos la masa en el molde. Horneamos en torno a una hora o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.

Una vez fuera del horno esperamos al menos 20 minutos antes de intentar desmoldar. Esto es muy importante. De no hacerlo, se romperá, sí o sí.