**SUIZA**

**1.FONDUE**

**A picture containing indoor, food, meal

Description automatically generated**

La fondue de queso es una gran comida con amigos y quizás uno de los alimentos más icónicos que la gente relaciona con Suiza. Es un plato hecho de queso fundido (gruyère y emmentaler) y otros ingredientes, como ajo, vino blanco, un poco de almidón de maíz y a menudo kirsch (brandy de cereza), servido en la mesa en una olla especial de cerámica llamada caquelón, con un pequeño quemador debajo para mantener la fondue a temperatura constante.

Se pinchan con un palo de metal pequeños cubos de pan y se sumergen en el queso caliente (teniendo cuidado de no perder el pan en la fondue). El término «fondue» ha llegado a describir otros platos en los que la comida se sumerge en una olla de líquido caliente, como la fonduebourguignonne (carne de vacuno cocida en aceite caliente) y la fondue de chocolate.

**INGREDIENTES**

1 diente de ajo

½ litro de vino blanco seco

500 g de queso Gruyere

200 g de queso Emmental

300 g de queso de montaña (un Manchego por ejemplo)

2 cucharaditas de maicena

100 ml de licor Kirsh

Nuez moscada molida

Pimienta negra recién molida

Acompañamientos (pan, pepinillos, tomates cherry, patata hervida, manzana…)

**PASOS**

1.Empezamos frotando la fondue de cerámica Emile Henry con el ajo para que se impregne bien del sabor. La ponemos al fuego medio y calentamos.

2.Una vez caliente, agregamos el vino blanco seco. Cuando empiece a humear añadiremos los quesos rallados y mezclados, poco a poco, removiendo continuamente con una cuchara de madera sin parar, hasta que se haya fundido del todo.

3.Mezclaremos el licor Kirsh junto con la maicena, una pizca de nuez moscada y la pimienta en un vaso, y se lo añadimos al queso una vez empieza a hervir, seguimos removiendo hasta que tenga la textura que queramos.

4.Si se les cortase el queso, pueden agregar un poco más de Kirsh con maicena y un chorrito de limón. En el caso de que les quedara demasiado espesa, podes añadir más vino y si por lo contrario les queda demasiado líquida, podéis añadir más queso o maicena disuelta en vino o Kirsh.

5.Cuando está lista, la llevamos a la mesa y encendemos el fogón para mantenerla caliente; y ya podéis ir cogiendo los tenedores de la fondue, ¡La disfrutaréis al máximo!

**2.** **ZURCHER GESCHNETZELTES**

A plate of food

Description automatically generated with medium confidence

Esto se traduce como «carne cortada al estilo Zurich», pero si se ve en un menú en Suiza, el plato se hace con tiras de carne de ternera y a veces con hígado de ternera. La ternera se cocina con champiñones, cebollas, vino y crema y se suele comer con rösti (ver arriba), fideos o arroz.

**INGREDIENTES**

12 onzas de lomo de ternera o lomo de cerdo, cortado en tiras

4 onzas de riñón de ternera (tradicional) o lomo de cerdo, cortado en tiras

2 cucharadas

mantequilla clarificada (tradicional) o aceite de cocina, dividido

2 chalotes picados

2 tazas de champiñones en rodajas finas o rasuradas

1 cucharada de harina para todo uso o harina de arroz integral

1 taza de vino blanco seco

1 taza de caldo de carne

1 cucharadita de ralladura de limón

1/4 taza de nata ligera o nata montada pesada

Sal al gusto

Pimienta molida al gusto

2 cucharadas de perejil fresco picado

**PASOS**

1.Derrita 1 cucharada de mantequilla clarificada a fuego alto y rápidamente dore las tiras de carne hasta que ya no estén rosadas. Retirar de la sartén y mantener caliente.

2.Agregue 1 cucharada más de mantequilla clarificada, si es necesario, para hacer pan y agregue 2 chalotas picadas. Cocine por 2 minutos, luego agregue las 2 tazas de champiñones en rodajas finas (o incluso rasuradas) a la sartén y cocínelas hasta que estén suaves y doradas. Espolvoree los champiñones con 1 cucharada de harina y revuelva. Cocine por 1 minuto.

3.Mientras revuelve, agregue lentamente 1 taza de vino blanco seco y 1 taza de caldo de carne a la mezcla. Llevar a ebullición y cocinar hasta que la salsa se reduzca a la mitad.

4.Agregue la cucharadita de ralladura de limón, 1/4 de taza de crema y sal y pimienta al gusto. Agregue la carne dorada a la sartén y caliente, pero no cocine la salsa por más tiempo.

5.Sirva con las 2 cucharadas de perejil picado rociado en la parte superior.

**3.TARTIFLETTE**

**A bowl of food

Description automatically generated with medium confidence**

Hoy en día, el tartiflette es un plato básico en la mayoría de las estaciones de esquí, en particular en las de la Suiza romana. Este plato rústico es una combinación almidonada de patatas cortadas en rodajas finas, trozos de tocino ahumado, cebollas caramelizadas y queso Reblocohon cremoso y con sabor a nuez (por supuesto).

**INGREDIENTES**

gramos de patatas

200 gramos de queso reblochon

200 gramos de bacon en taquitos

100 mililitros de nata para cocinar

25 gramos de mantequilla

3 cebollas

Vino blanco

Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal

Pimienta negra molida

**PASOS**

1.Lava las patatas con abundante agua y ponlas a cocer en agua hirviendo durante, aproximadamente, 35 minutos. Luego pincha para comprobar si están blandas y retíralas del agua para que se enfríen.

2.Pela las 3 cebollas y córtalas en juliana. Pon una sartén en el fuego y derrite los 25 gramos de mantequilla, luego incorpora la cebolla para que se poche.

3.Cuando la cebolla esté tierna y haya adquirido un tono transparente, retírala de la sartén y resérvala.

4.Fríe el bacon sin aceite -ya que suelta su propia grasa-hasta que esté bien dorado. Luego agrega la cebolla e incorpora un chorrito de vino blanco. Deja que repose durante un par de minutos para que el alcohol se evapore y retira del fuego.

5.Comienza a montar la tartiflette. Corta las patatas en rodajas de 1 centímetro de grosor y cubre el fondo del molde o bandeja que vayas a utilizar. Mejor si éste es cuadrado o rectangular.

6.Cubre la patata con la mitad de la mezcla de cebolla y bacon y haz una segunda capa de patata. Incorpora el resto de la mezcla de cebolla y cubre todo con los 100 mililitros de nata líquida para cocinar.

7.Corona con unas rodajas gruesas de queso Reblochon, el toque estrella del plato.

8.Pon a calentar el horno a 200ºC con calor arriba y abajo y cubre la tartiflette con papel de aluminio antes de meterlo durante 30 minutos.

9.Pasado el tiempo indicado, retira el papel de plata y pon el horno en la posición de grill para que el queso se dore durante 10 minutos.

10.Saca la tartiflette del horno y sirve bien caliente acompañada de una ensalada ligera.

**4.** **ÄLPLERMAGRONEN**



Älplermagronen satisfacerá tu apetito, una buena combinación de ingredientes de pequeños cortes de tocino, cebolla, papas, macarrones, crema y, por supuesto, queso. El acompañante perfecto de esta comida es principalmente compota de manzana o ensalada de verduras. Ahora puedes saborear el sabor celestial de este plato.

**INGREDIENTES**

500/600 gr. de patatas

250 gr. de macarrones

200 ml de nata para cocinar

1 cucharadita de nuez moscada

Pimienta negra recién molida

200 g de queso rallado

2 cebollas

50 gr. de mantequilla

2 cucharadas de harina

500/600 gr. de manzanas

100 ml. de agua

3 cucharadas de azúcar

1 limón

**PASOS**

1.Ponemos a cocer en agua las patatas en cubos y una pizca de sal durante 5 minutos desde que comience a hervir. Añadimos los macarrones y cocemos 10 minutos mas, removiendo de vez en cuando.

2.Escurrimos, colocamos en una fuente apta para horno y añadimos la nata, la pimienta, la nuez moscada, mezclamos, repartimos el queso por toda la superficie y horneamos a 150º hasta derretir el queso.

3.Mientras, vamos preparando el puré de manzana: En una cazuela pequeña ponemos la manzana pelada y cortada en cubos junto con un chorro de limón, el azúcar y un par de cáscaras. Cocemos hasta ablandar, retiramos las cáscaras y pasamos por la batidora. Reservamos caliente.

4.También pondremos a hacer la cebolla: Cortamos en ruedas finas las cebollas y las rebozamos con la harina. En una sartén ponemos a calentar la mantequilla, cuando se derrita totalmente añadimos la cebolla, mezclamos bien y dejamos freir hasta que se vea tostadita removiendo de vez en cuando Reservamos caliente.

5.Una vez todo listo pondremos en la mesa la fuente de la pasta junto con dos cuencos, uno con el puré de manzana y otro con la cebolla frita para que los comensales se sirvan al gusto.

**5.ROSTI**

**A plate of food

Description automatically generated with low confidence**

El nombre originalmente que se le da es rööschti y es un plato típico de la cultura suiza que consiste principalmente en papas cocidas al estilo de un buñuelo. Originalmente solía ser un plato típico de desayuno que comían los agricultores en el cantón de Berna. Hoy en día se come en todo el país y es la versión suiza de la tortilla de papas que se conoce en otros lados del mundo.

**INGREDIENTES**

2 patatas medianas

1 cebolla pequeña

4 cucharadas de queso emmental rallado

1 cucharada de mantequilla

aceite de oliva

orégano fresco

pimienta blanca

sal

**PASOS**

1.En primer lugar, ponemos las dos patatas a hervir en una olla con agua durante 10 minutos. Yo las he pinchado un poco con un tenedor para ayudar a que se hagan antes.

2.Mientras que se cuecen las patatas, rallamos la cebolla y la ponemos en un bol junto con el queso rallado, la mantequilla y el orégano fresco.

3.Cuando las patatas esté listas, las enjuagamos en agua fría bajo el grifo para que pierdan temperatura más rápidamente, y cuando las podamos manipular sin quemarnos, las pelamos y las rallamos.

4.Podemos dejar un poquito de piel en la base para que sea más fácil manipularlas mientras las rallamos y quitarla al final.

5.Incorporamos la patata rallada al bol con la cebolla y el queso, y añadimos sal y pimienta blanca al gusto.

6.Con las manos, amasamos la mezcla hasta que quede todo bien integrado. Es el momento de preparar las tortitas.

7.En una sartén antiadherente ponemos unas cucharadas de aceite de oliva y añadimos la mitad de la mezcla que tenemos en el bol.

8.Cocinamos durante unos 6 minutos por cada lado, hasta que las tortitas estén doradas por ambas caras. Queda una masa bastante compacta así que no tendremos problema para darle la vuelta con una espátula grande, pero si no tenemos, podemos utilizar el viejo truco del plato para volcar la torta y darle la vuelta para que se dore por el otro lado.

9. ¡Y ya tenemos listo nuestro rösti tradicional de la cocina Suiza!

**6.** **SAFFRON RISOTTO**

**A bowl of food

Description automatically generated with medium confidence**

Este risotto de azafrán suizo es una tradicional comida que combina la cocina tradicional del cantón de Ticino con la del cantón de Valais. Se trata de un risotto cremoso que contiene un aderezo especial, el “ojo rojo“ de Mund, un pequeño pueblo de montaña en el Valais. Este pueblo es la única comunidad suiza que produce este azafrán y está considerado como uno de los mejores del mundo.

Este platillo está considerado como uno de los platos más caros del mundo. Imagínense que para obtener 1 kilo de azafrán se necesitan más de 360.000 flores. Así que su valor cotiza como oro.

**INGREDIENTES**

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1/2 cebolla amarilla

1-2 dientes de ajo

1.5 tazas de arroz risotto

4 tazas de caldo de res o caldo

0.5 hoja de laurel

2 hojas de salvia

1/2 taza de vino blanco

1/3 barra de mantequilla

1/4 taza de queso sbrinz (o Parmiggiano Reggiano)

una pizca de azafran

**PASOS**

1.Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo.

2.Rehogar la cebolla y el ajo en aceite de oliva

3.Agregar el arroz y dorar por un momento

4.Humedecer el arroz con parte del caldo, sin dejar de remover

5.Agregar la salvia y las hojas de laurel

6.Vierta el resto del caldo gradualmente mientras continúa revolviendo el arroz.

7.Cocine lentamente durante aproximadamente 17 minutos y asegúrese de continuar revolviendo mientras agrega el caldo.

8.Retire la salvia y las hojas de laurel.

9.Añadir el azafrán en polvo o pistilos hacia el final de la cocción (así se desprende mejor el aroma del azafrán)

10.Agregue suavemente el vino blanco, la mantequilla y el queso rallado cuando el risotto esté casi listo.

**7.CARAC**

****

Esta masa única en su género se elabora tradicionalmente con los mejores ingredientes, desde el fondant a la crema hasta el chocolate a la masa para pasteles de mantequilla. Carac está cubierto con fondant de color verde, que se añade para el aspecto dulce y apetitoso de este postre. Esta tarta de postre suiza puede ser servida en fiestas como rebanadas o como tarta. ¡Ahora es el momento de satisfacer esos momentos de ansia por los dulces!

**INGREDIENTES**

Para la masa:

1 taza de harina

⅓ taza de almendra molida

½ taza de azúcar glass

8 cucharadas de mantequilla sin sal (suave), cortada en cubitos

1 yema de huevo

1 cucharada de agua (fría)

1 pizca de sal

Para la ganache:

7 onzas chocolate negro (50% cacao)

4 cucharadas de leche

4 cucharadas de mantequilla sin sal

Para la guinda:

1 taza de azúcar glas

2 gotas de colorante alimentario verde

2 cucharadas de agua (fría)

**PASOS**

Masa:

1.Combine la harina, las almendras molidas y la mantequilla y mezcle la masa en su batidora de pie con el accesorio para batir.

2.Cuando la mantequilla esté completamente absorbida por la harina y tenga una consistencia arenosa, agregar el azúcar glas.

3.Fije el accesorio batidor plano.

4.Añadir la yema de huevo y el agua fría, y por último la sal.

5.Mezcle hasta que la masa se vuelva compacta y suave.

6.Coloca la masa sobre una superficie de trabajo y presiona rápidamente con la palma de la mano.

7.Tenga cuidado de no trabajar demasiado la masa para que no se vuelva quebradiza.

8.Formar una bola y dejar reposar en la nevera durante dos horas (o toda la noche si es posible).

9.Precaliente el horno a 350F/180C.

10.Espolvorea la superficie de trabajo con harina. Extender la masa y pinchar.

11.Extienda la masa en moldes para tartaletas.

12.Hornear durante 15 a 20 minutos.

Ganache:

13.Combine la leche, el chocolate y la mantequilla en una cacerola pequeña.

14.Caliente a fuego medio, revolviendo suavemente.

15.Retire del fuego tan pronto como el chocolate se haya derretido y esté suave. Enfriar por 15 minutos.

16.Vierta el ganache en las tartaletas horneadas y enfriadas y refrigere por 2 horas.

Formación de hielo:

17.Combine el azúcar en polvo, el colorante para alimentos y el agua en un tazón.

18.Revuelva con una cuchara hasta alcanzar la consistencia de una cinta gruesa. No agregue agua ya que estas proporciones le darán un glaseado perfecto.

19.Retire las tartas de la nevera.

20.Verter el glaseado sobre el chocolate y dejar endurecer a temperatura ambiente durante una hora.

**8.** **BIRCHERMÜESLI**

A picture containing plate, table, food

Description automatically generated

Este postre fue creado creyendo en una dieta de cereales, frutas y verduras era mejor para los seres humanos que una dieta basada en carne pesada, creó birchműesli, una mezcla de copos de avena enrollados, fruta, nueces, zumo de limón y leche condensada para los pacientes de su sanatorio de Zurich. Todavía se come hoy en día, y no sólo en el desayuno, sino también a veces por la noche.

**INGREDIENTES**

150 g de copos de avena (en hojuelas)

60 g de pasas

60 g de orejones o albaricoques secos

50 g de avellanas

½ cucharadita de canela en polvo

1 cucharada de miel

150 ml de zumo de manzana

300 ml yogur griego

1 manzana rallada con piel

**PASOS**

1.Mezclar en un recipiente los copos de avena con las pasas.

2.Cortar en trocitos los orejones y también las avellanas, y añadirlos al recipiente.

3.Adicionar la cucharadita de canela, verter la miel y el zumo de manzana y dejar reposar en la nevera una hora.

4.Remover la mezcla y dividir el muesli suizo en varios platos.

5.Unir con el yogur griego y añadir manzana rallada con su piel por encima, que aporta más fibra.

6.Servir y disfrutar.

**9.** **BÜNDNERNUSSTORTE**

A picture containing indoor, food, bread

Description automatically generated

La bündnernusstorte, a veces llamada engadinernusstorte, es una deliciosa masa caramelizada rellena de nueces, originaria del cantón de Graubünden. Se elabora en pequeñas panaderías independientes de todo el cantón, cada una de las cuales tiene su propia variación de la receta básica de la pasta corta con un relleno de azúcar caramelizado, nata y nueces picadas, generalmente nueces. Disfruta de una pieza como postre (es muy rica), con una taza de café o té.

**INGREDIENTES**

nueces

harina

azúcar

mantequilla (fría)

huevo

crema espesa

sal

harina (para espolvorear)

mantequilla sin sal (para engrasar)

**PASOS**

1.Mezclar la harina, el azúcar y la sal en un bol. Agregue mantequilla fría en cubos y trabaje con las manos hasta obtener una masa desmenuzable. Agregue el huevo y mezcle bien para combinar. Envolver en plástico y dejar enfriar durante aprox. 1 hora

2.En una superficie de trabajo enharinada, divida la masa fría en tercios. Extienda dos piezas en círculos que se ajusten a su forma de resorte. Estas serán las cortezas superior e inferior. Transfiera una masa redonda al fondo del molde desmontable engrasado y presione, luego pinche el fondo con un tenedor. Forme un rollo con la masa restante, córtela en tres partes y extiéndala; este será el borde del pastel. Presione en el lado de la forma para formar un sello con la corteza inferior. Enfríe la masa en la forma (y la corteza superior) durante aprox. 1 horaGuardar

3.En una superficie de trabajo enharinada, divida la masa fría en tercios. Extienda dos piezas en círculos que se ajusten a su forma de resorte. Estas serán las cortezas superior e inferior. Transfiera una masa redonda al fondo del molde desmontable engrasado y presione, luego pinche el fondo con un tenedor. Forme un rollo con la masa restante, córtela en tres partes y extiéndala; este será el borde del pastel. Presione en el lado de la forma para formar un sello con la corteza inferior. Enfríe la masa en la forma (y la corteza superior) durante aprox. 1 hora

4.Precalentar un horno a 200°C/400°F. Picar las nueces en trozos grandes para el relleno. Caramelice el azúcar en una olla pequeña, luego agregue la crema espesa y deje cocinar hasta que se espese en una salsa de caramelo. Agregue nueces y miel y revuelva para combinar. Dejar enfriar.

5.Distribuya el relleno enfriado en el molde desmontable cubierto con costra enfriado. Doble hacia abajo los bordes de la corteza sobre el relleno y cepille ligeramente con agua. Coloque la última pieza de masa sobre la parte superior y presione el borde con un tenedor para sellar, luego perfore la parte superior varias veces para permitir que escape el vapor. Transfiera a un horno precalentado y hornee a 200°C/400°F durante aprox. 25 - 30 minutos Dejar enfriar completamente antes de rebanar, aprox. 2 horas. ¡Disfrutar!

**10.** **ZUGER KIRSCHTORTE**



Aunque este dulce suizo se llama pastel de cerezas (que es la traducción directa), en realidad no contiene cerezas crudas. El sabor se obtiene agregando kirschwasser, un brandy de frutas elaborado principalmente con cerezas de morello. Entonces, naturalmente, puedes saborear el alcohol en el pastel, así como un poco de cereza, si tienes buen paladar. No es demasiado fuerte, pero debes esperar un poco antes de ponerte al volante después de comer este pastel.

**INGREDIENTES**

huevos

yemas de huevo

taza de azucar

taza de harina para todo uso

taza de maicena

cucharadas de mantequilla

JARABE:

cucharadas de agua

cucharadas de azúcar glas (más si lo desea)

cucharadas de kirsch

**PASOS**

1.Precalentar el horno a 350 grados.

2.Haga el almíbar hirviendo a fuego lento el agua y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva.

3.Retire del fuego y agregue el kirsch, reserve.

4.Unte con mantequilla un molde desmontable de 9 pulgadas con papel pergamino.

5.Combine los huevos y las yemas en un tazón; mezcle a alta velocidad; agregue el azúcar a chorro bajo hasta que esté espeso y ligero.

6.Tamizar la harina y la maicena.

7.Usando una espátula, incorporar a la mezcla de huevo.

8.Agregue mantequilla a 1 taza de masa.

9.Incorpora la masa restante.

10.Vierta en el molde preparado.

11.Golpee la sartén de inmediato para romper las burbujas.

12.Hornee durante 25 minutos o hasta que estén doradas y el pastel se levante con el tacto.

13.Deje enfriar en la sartén durante 5 a 10 minutos y luego desmolde sobre un cuadrado de papel pergamino espolvoreado con azúcar.

14.Cepille el almíbar suavemente sobre todo el pastel y, cuando se enfríe, espolvoree con azúcar glas.

**11.** **BIRNBROT**

**A picture containing food, dish, meal, variety

Description automatically generated**

Si te gustan los dulces con frutos secos, este postre te encantará. Birnbrot es solo uno de los nombres de este delicioso postre, que se traduce directamente en pan de pera. Esto se debe a que las peras secas son el ingrediente característico de este plato, pero muchas veces también incluye otras frutas secas como higos o manzanas. Las nueces y las pasas también suelen ser un ingrediente crucial en esta pastelería.

**INGREDIENTES**

250 g de peras secas.

100 g de ciruelas secas.

100 g de higos secos, picados pequeños

100 g de dátiles secos o frescos, sin piedras

75 g de naranja confitada y limón cáscara, picada

100 g pasas

100 g sultanas

7 g (1 cucharada) piñones

75 g avellanas, tostadas y picadas gruesas

75 g nueces, cortadas en trozos

5 g 1 cucharadita de ralladura de limón

10 g (2 cucharaditas) de ralladura de naranja

25 ml kirsch o ron

La masa de pan:

250 g de harina lisa fuerte.

20 g de levadura fresca.

60 g de azúcar impalpable

pizca de sal.

7,5 g de canela pellizco grande de clavo.

2,5 g (1 / 2 cucharaditas de anís estrellado o pimienta de Jamaica Vaina de vainilla de 5 cm, partido.

30 g (2 cucharadas) de azúcar granulada

15 g (1 cucharada) de harina de maíz

30 ml de kirsh.

**PASOS**

1.Lave cuidadosamente las peras y las ciruelas pasas. Colóquelos en una sartén y cúbralos con agua. Deje que se ablande durante 2 o 3 horas. Coloque la sartén sobre el fuego, deje hervir y cocine a fuego lento durante unos 20 minutos. Escurra las frutas pero reserve el jugo y déjelo enfriar. Corta los higos.

2.Coloque los higos, las fechas, las cáscaras de naranja y limón, las pasas, las pasas, los piñones, las avellanas, las nueces y las ralladuras de limón y naranja en un tazón grande. Mezcle bien juntos para mezclar y verter en el kirsch. Corta la fruta enfriada aproximadamente y quita las piedras. Agregue a la mezcla de frutas y nueces.Haga una masa de esponja con 50 ml del jarabe de fruta reservado, calentado al calor de la sangre, levadura, 50 g de harina y 5 g (1 cucharadita) de azúcar tomada de la cantidad principal. Cubra y reserve para subir y doblar a granel.

3.Mientras tanto, tamiza la harina restante con la sal y las especias en un tazón grande. Haga un pozo en el centro, vierta la pasta de esponja y tome un poco de la harina. Recoge las semillas de la vaina de vainilla y el azúcar partidos. Combine bien y humedezca con aproximadamente 100 ml del jarabe de fruta.

4.Amasar la masa muy bien hasta que se vuelva menos pegajosa y comience a rodar por los lados del recipiente. Cuando es muy elástico y comienzan a formarse grandes burbujas de aire, junte una bola grande y colóquela en la superficie de trabajo con polvo de harina.

5.Saque la masa y amase gradualmente en la mezcla de frutas y nueces hasta que todo se haya usado. Enróllalo en una bola grande y acuéstelo en el tazón grande lleno de harina. Dragar con un poco más de harina y cubrir con un paño de cocina limpio. Dejar de lado en un lugar fresco para levantarse durante la noche.

6.Al día siguiente, rompa los pedazos de masa y la forma en rollos del tamaño de una mano de 4 a 5 cm, o haga dos panes más grandes (para latas de pan de 550 g / ll), de acuerdo con su elección. Coloque pequeños rollos, bien separados, en bandejas de hornear engrasadas. Dejar reposar y elevar un poco durante 15 - 20 minutos, luego hornear en el horno precalentado a 180 ° C durante 1 hora hasta que esté dorado y bien levantado.

7.Glaseado de Kirsch para los panes calientes:

8.Caliente 250 ml de jarabe de fruta con 30 g (2 cucharadas) de azúcar granulada, lleve a ebullición. Agregue 15 g (1 cucharada) de harina de maíz y cocine hasta que espese. Retire el fuego y agregue 30 ml (2 cucharadas) de kirsch. Cepille los panes calientes, presione unas cuantas mitades de almendras para decorar y deje que se enfríen.

**12.** **BASLER LECKERLI**

****

‘Lecker’ significa delicioso y este plato de Basler Leckerli es tan fiel a su nombre. Elaboradas con avellanas, almendras, frutas, miel, jengibre glaseado y Kirsch, las Basler Leckerli son galletas crujientes, inventadas hace unos 600 años. Aunque Basler Leckerli se encuentra todo el año, la tradición suiza dice que se come durante las celebraciones de Navidad. Es probablemente la comida callejera más famosa de Suiza para los amantes de la buena mesa.

**INGREDIENTES**

Anís estrellado

Cardamomo

Azúcar

Cáscaras de limón y naranjas confitadas

Sal fina

Canela en polvo

Harina

Jengibre en polvo

Miel

Nuez moscada

Polvo para hornear

Pimienta negra

Ralladura de 1/2 limón

Kirsch

Té de bicarbonato de sodio

Almendras fileteadas

Mantequilla pomada

**PASOS**

1.Sobre un tazón, tamizar la harina, la canela, el cardamomo, la nuez moscada, la pimienta negra, el jengibre en polvo, el bicarbonato de sodio, la sal y el polvo para hornear.

2.En una olla, calentar la miel y el azúcar. Una vez que el azúcar se disuelva, dejar enfriar hasta que tome temperatura ambiente.

3.Añadir la mantequilla pomada e integrar con un batidor de alambre. Perfumar con la ralladura de limón y kirsch.

4.Volcar la preparación de la olla en el tazón de los polvos secos ya tamizados. Integrar bien la mezcla.

5.Añadir las cáscaras de los cítricos confitadas y la mitad de las almendras fileteadas.

6.Colocar la masa en una placa de 30 x 40 cm con papel mantequilla y pasar una espátula.

7.Llevar a la nevera durante 8 horas como mínimo. Luego cocinar en el horno a 170 °C por 35 minutos. Retirar y servir.