PASTELES

PASTEL DE FRESAS

INGREDIENTES

4 tazas de Fresas

1¾ tazas de Harina (245 gramos)

1 cucharada sopera de Polvo de hornear

½ taza de Azúcar (100 gramos)

1 taza de Leche (240 mililitros)

1 unidad de Huevo

1½ barras de Margarina

1 cubo de Ralladura de limón

½ cucharadita de Sal

2 tazas de Crema dulce batida

PASOS PARA HACER PASTEL DE FRESAS

1. Antes de empezar con la preparación del pastel de fresa, precalienta el horno a 180ºC. Luego, tamiza la harina junto con los polvos de hornear y la pizca de sal.
2. En un recipiente aparte, bate la mantequilla con 1/4 de taza de azúcar. Cuando hayas obtenido una crema suave, sin dejar de batir incorpora el huevo y la ralladura de limón. Luego, añade poco a poco la harina y, por último, la leche. Deberás mezclar hasta obtener una pasta suave.
3. En un recipiente aparte, bate la mantequilla con 1/4 de taza de azúcar. Cuando hayas obtenido una crema suave, sin dejar de batir incorpora el huevo y la ralladura de limón. Luego, añade poco a poco la harina y, por último, la leche. Deberás mezclar hasta obtener una pasta suave.
4. Engrasa un molde apto para horno y vierte la masa del pastel de fresa y hornéalo durante 20 minutos, o hasta que al pincharlo con un palillo de madera salga limpio. Cuando esté listo, retíralo del horno y deja que se enfríe.
5. Cuando esté frío, desmóldalo y corta el bizcocho por la mitad de manera que obtengas dos pasteles finos. Reserva las mitades y limpia bien las fresas. Aparta algunas para la decoración final y machaca las demás junto con el azúcar restante.
6. Ahora coge una de las mitades del bizcocho, coloca la fresa machacada por toda la parte superior y pon la otra mitad encima. De esta manera habrás rellenado la tarta de fresa. Luego, cubre todo el pastel con crema batida o merengue, para ello te aconsejamos que visites nuestras recetas de [merengue suizo](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-merengue-suizo-recetapasoapaso-52551.html) o [nata montada](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-nata-montada-para-postres-recetapasoapaso-51099.html) y cubras el bizcocho con una espátula o cuchillo ancho.
7. Una vez cubierto todo el pastel, decóralo con las fresas que reservaste. Si no es época de fresas, puedes utilizar [mermelada de fresa](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-mermelada-de-fresa-light-recetapasoapaso-52208.html) o la fruta de temporada que más te guste y decorar con frutos rojos, por ejemplo.

PASTEL 2

PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 tazas de harina

3 cucharaditas levadura Royal

1/4 de cucharadita de sal

225 gramos de mantequilla

1 1/2 tazas de azúcar

1 1/2 cucharadas de vainilla

5 huevos.

1 taza de cacao en polvo

1 1/3 tazas de leche

Ingredientes para la cobertura y relleno

300 gramos de chocolate semiamargo rallado

3 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de nata montada

PASOS

1. En un bol mezclar la harina, el cacao, la sal y la levadura.
2. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esponje.
3. Incorporar la vainilla y los huevos uno a uno batiendo bien entre cada adición.
4. Agregar a la mantequilla, la harina alternando con la leche hasta formar una pasta suave.
5. Verter la masa en un molde previamente enmantequillado y enharinado y hornear a 200 grados aproximadamente 1 hora.
6. Dejar enfriar y desmoldar.
7. Preparacion de la cobertura y el relleno: Fundir el chocolate junto con la mantequilla al baño de María.
8. Dejar entibiar y mezclarlo con la nata montada.
9. Abrir el bizcocho por la mitad y rellenarlo con la mezcla anterio.
10. Taparlo y cubrirlo con la misma mezcla.
11. Adornar con almebdra tostada y picada.

PASTEL DE LIMON

INGREDIENTES

4 huevos

100 g de harina

200 g de azúcar

200 g de coco rallado

125 g de mantequilla, derretida

200 cc de nata líquida

150 cc de leche

1 cucharada sopera de ralladura de limón

50 cc de zumo de limón

PASOS

1. Precalentar el horno a 175º C.
2. Untar con mantequilla un molde de 25 cm. de diámetro.
3. Batir los huevos durante 2 minutos hasta que estén esponjosos.
4. Añadir la harina tamizada, poco a poco, y seguidamente los demás ingredientes, removiendo antes de agregar el siguiente.
5. Poner la mezcla en el molde y meter al horno durante 45 minutos aproximadamente, o hasta que esté cuajado.
6. Apagar el horno y dejar el pastel dentro hasta que se dore ligeramente.
7. Servir templado o frío.
8. Si te ha gustado la receta de Pastel de limón y coco, te sugerimos que entres en nuestra categoría de [Recetas de Tartas](https://www.recetasgratis.net/Tartas-busqCate-1.html).

PASTEL DE CHOCO FLAN

INGEDIENTES

Para el caramelo:

100 gramos de azúcar (½ taza)

Para el flan de vainilla:

5 huevos

225 gramos de leche evaporada

225 gramos de leche condensada

100 gramos de queso crema

esencia de vainilla c/n

Para la torta de chocolate:

120 gramos de chocolate bitter

80 gramos de mantequilla

3 huevos

120 gramos de azúcar

85 gramos de harina

4 gramos de polvo de hornear

PASOS

1. Empieza preparando un caramelo seco. En una sartén coloca un par de cucharadas de azúcar, lleva al fuego y deja que se derrita. Cuando se vaya derritiendo, ve mezclando hasta que todo el azúcar esté completamente fundido y empiece a tomar un color dorado. Recuerda que mientras más oscuro sea el caramelo, más amargo sabrá. Inmediatamente, retira del fuego y viértelo en el molde. Utilizando unos guantes de horno o un pañuelo, dale vueltas al molde para que el caramelo se distribuya por las paredes y reserva.
2. A continuación, prepara el flan de vainilla. En el vaso de la licuadora o en un procesador de alimentos, vuelca la leche condensada, la leche evaporada, los huevos, el queso crema a temperatura ambiente y un chorrito de esencia de vainilla. Licúa hasta que obtengas una mezcla homogénea y reserva.
3. Truco: no mantengas triturando por mucho tiempo para evitar que la mezcla forme mucha espuma.
4. Aparte, prepara el bizcocho de chocolate: en el bowl de la batidora vierte
5. los huevos y el azúcar, bate a máxima velocidad hasta que lleguen a punto cinta o letra, es decir, esta mezcla estará lista cuando se observe una espuma densa que al levantarla y dejarla caer, deja un trazo que permanece notoriamente por un par de segundos antes de integrarse al resto de la mezcla.
6. En otro bowl, coloca el chocolate con la mantequilla y llévalos a derretir, puedes hacerlo al baño María o en el microondas.
7. Asegúrate de que estos dos ingredientes estén bien fundidos, mézclalos y viértelos en el bowl de los huevos a punto cinta.
8. Mezcla dando movimientos envolventes y utilizando una espátula de goma.
9. Cuando la mezcla de chocolate esté bien integrada, incorpora los ingredientes secos previamente cernidos y en dos tiempos, es decir, encima del bowl con la masa, coloca el cernidor y vuelca la mitad de la harina mezclada con el polvo de hornear. Continúa integrando dando movimientos envolventes con la espátula de goma.
10. Seguidamente, integra la segunda parte de la harina y el polvo de hornear.
11. Con las dos texturas listas, comienza vertiendo en el molde caramelizado la masa de chocolate.
12. Después, vierte el flan hasta llegar al tope. A continuación, hornea al baño María a 180 °C durante 1 hora o hasta que introduzcas un palillo en la masa de chocolate y salga completamente limpio.
13. Cuando el pastel de chocoflan esté listo, retira del horno. A continuación, deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera durante toda la noche.
14. Al día siguiente, coloca el molde en una estufa con calor mínimo para que el caramelo se suelte, sentirás que el pastel de chocoflan comienza a desprenderse de los bordes. Luego, desmolda, sirve y disfruta. Cuéntanos en los comentarios tu opinión y comparte con nosotros una fotografía del resultado final.

PASTELL

INGREDIENTES

4 huevos

1 taza de azúcar (200 gramos)

1 taza de harina de trigo (140 gramos)

1 taza de harina para hotcakes

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de polvo para hornear (levadura química)

4 cucharadas soperas de leche evaporada

1 cucharada sopera de extracto de vainilla

½ taza de mantequilla derretida

Para el merengue del relleno:

½ taza de azúcar (100 gramos)

40 gramos de agua

½ cucharadita de extracto de vainilla

3 claras de huevo

Para la cobertura:

200 gramos de chocolate

1 cucharada sopera de mantequilla

1 puñado de virutas de chocolate

PASOS

Para empezar la receta de pastel de Gansito, en un recipiente bate los huevos con el azúcar durante 5 minutos o hasta que se haya disuelto por completo el azúcar.

Mezcla los ingredientes secos, es decir, la harina de trigo, la harina para hotcakes, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear.

Incorpora los ingredientes secos a la mezcla de huevo con azúcar y bate por 3 minutos más.

Agrega la mantequilla, las cucharadas de leche evaporada y el extracto de vainilla y bate por 5 minutos más. Si lo prefieres, puedes [hacer la leche evaporada casera](https://www.recetasgratis.net/receta-de-leche-evaporada-casera-62170.html) para que la receta de pastel de Gansito sea todavía más económica.

Precalienta el horno a 180 °C, vacía la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado hasta poco más de la mitad, no lo llenes para evitar derrames. Hornea durante 25 minutos.

Pasado el tiempo de horneado, deja reposar y enfriar el pan sobre una rejilla. Mientras se enfría, procede a preparar el merengue para el relleno. Para ello, en una olla disuelve el azúcar con el agua y añade 1 cucharada de extracto de vainilla y calienta a fuego medio hasta llegar a una temperatura de 118 °C. Haz la prueba del tenedor para saber si tu almíbar estar listo. ¿Cómo? introduce el tenedor y las últimas gotas que queden en el tenedor deberán mantenerse ahí.

Monta las claras de huevo hasta obtener una textura espumosa, después agrega el almíbar que preparaste y sigue batiendo a velocidad media hasta que el almíbar se temple y obtengas una textura cremosa y esponjosa. Este tipo de merengue se conoce como [merengue italiano](https://www.recetasgratis.net/receta-de-merengue-italiano-55436.html). Si nunca antes lo has hecho, debes saber que el [merengue suizo](https://www.recetasgratis.net/receta-de-merengue-suizo-52551.html) es mucho más sencillo.

Corta un rectángulo en el centro de la parte de arriba de tu pan, pero no tires lo que retires.

Procede a rellenar el hueco con un poco de jalea de fresa, el merengue que preparaste y cierra con las porciones de pan que retiraste en el paso anterior.

Para la cobertura, derrite el chocolate, ya sea al baño María o en el microondas, agrega la mantequilla que debe estar a temperatura ambiente y mezcla para integrar ambos ingredientes.

Cubre el pastel de Gansito con el chocolate y espárcelo si es necesario. Apóyate de una rejilla para que sea más fácil cubrir el pan.

Antes de que seque el chocolate, agrega las virutas de chocolate a tu gusto.

¡Y listo! Ya que puedes disfrutar de tu pastel de Gansito casero acompañado con un vaso de leche fría y ¡a comer!



TARTAS

Ingredientes

250g de masa de hojaldre, 500g de fresas, 1 cucharada de grenetina sin sabor, una cucharada de canela en polvo, una taza de azúcar, una taza de agua y una gotas de extracto de vainilla.

Preparación

1. Vamos a comenzar por extender la masa de hojaldre y darle la forma del molde que van a usar. Recubren éste mismo de papel de cocción y colocan la masa en él. Con un tenedor van a picar el fondo de la masa y poner el molde en el horno a 200ºC por 15 minutos. Sacan del horno y dejan enfriar.
2. Mientras tanto van a desinfectar las fresas y cortarlas en cuatro. Luego van a calentar el agua y revolver el azúcar con la canela. Disuelven posteriormente la grenetina en un poquito de agua fría y la añaden al agua con azúcar y canela. Revuelven bien y retiran de la lumbre. Dejan enfriar por unos minutos.
3. Ahora van a colocar todas las fresas en la tarta cocida y las van a recubrir con la mezcla de grenetina.

TARTA

INGREDIENTES

1 lámina de Masa Brisa o de hojaldre

800 gramos [Crema Pastelera](http://postresoriginales.com/crema-pastelera)

Frutas Variadas: Uvas, moras, arándanos, fresas, etc.

Brillo para tartas

NOTA: La cantidad de crema y frutas variarán en función del tamaño del molde que uses.

PASO A PASO

1. Primero ponemos nuestra masa sobre nuestro molde de 26 centímetro de diámetro y con la ayuda de las manos o bien un trozo de masa sobrante vamos presionando suavemente para que llegue a todos los rincones del molde. Luego puedes con un cuchillo retirar el sobrante o bien pasar por la superficie un rodillo.
2. Después pinchamos con un tenedor nuestra masa para evitar que crezca y como la hornearemos en blanco pondremos encima el papel que traía nuestra masa y colocamos encima peso que puede legumbre seca como son los garbanzos o judías.
3. Una vez que la tengamos lista la introducimos en el horno precalentado a 175 ºC con calor arriba y abajo durante 20 o 25 minutos. Pasado este tiempo la sacamos del horno y la dejamos enfriar.
4. Por otro lado, mientras se hace nuestra base podemos elaborar nuestra crema pastelera con yemas o con claras.
5. Una vez que la crema esté fría habrá tomado consistencia y la extendemos sobre nuestra base que también estará fría con la ayuda de una espátula o una cuchara. La reservamos en la nevera durante unos 30 minutos para que esté firme.
6. Terminamos de decorarla con nuestras frutas frescas, en mi caso he utilizado uvas, moras, fresas y arándanos, aunque también puedes utilizar plátano, kiwi, melocotón, mandarina, frambuesas, etc.
7. Por último, para que nuestra tarta sea aún más vistosa y nos dure mucho más vamos a pincelar las frutas con brillo para tartas. Metemos la tarta en el frigorífico para que solidifique la cobertura y listo.



TARTA

INGREDIENTES

1 bote de Leche Evaporada refrigerado toda la noche (375 ml o 400 gr)

1 bote Leche Condensada (397 gr)

Galletas de Champaña (Galletas Sin Gluten si eres intolerante)

150 ml jugo de Limón (3/4 taza) Aproximadamente de 3 a 4 limones

Ralladura de Limón (opcional)

PASO A PASO

1. Primero enfriamos el bol y las aspas de la batidora 5 minutos en el congelador.
2. Después, ponemos en un bol la leche evaporada y batimos a potencia mínima hasta que triplique su volumen, aproximadamente 5 minutos. Nos tiene que quedar como la crema Chantilly, es decir, tiene que formar olas. Este es el paso más importante para la consistencia del postre.
3. A continuación, agregamos la leche condensada que habremos refrigerado durante unas dos horas y continuamos batiendo hasta que se integre.
4. Luego incorporamos el jugo de limón a la mezcla y seguimos mezclando unos dos minutos. En este momento podrás ver que la mezcla toma una consistencia más espesa. Esto se debe a la reacción del limón con la leche condensada.
5. Por último, añadimos la ralladura de limón y mezclamos con una espátula.
6. Para presentarla en vasitos ponemos una capa en el fondo, después unas galletas de champaña y terminamos cubriendo con la mezcla. Le damos unos golpecitos al molde para que se extienda la mezcla, los tapamos con papel transparente y los reservamos en la nevera al menos durante 3 horas, aunque su sabor mejora de un día para otro. Esto es para que las galletas se hidraten bien y queden blanditas.
7. Una vez lista la tarta y antes de servirla la decoramos. Yo lo he hecho con restos de polvorones molidos y con mermelada de fresa, pero tú puedes hacerlo simplemente con galletas troceadas o bien decorar con frutos rojos.
8. En el caso que no quieras este postre en vasitos puedes hacerlo en una fuente plana, para ello cubre el fondo con las galletas de champaña, después añade la mitad de la crema. A continuación, otra capa de galletas y terminamos de cubrir con el resto de la mezcla.
9. Y si quieres hacerla en un molde desmontable te recomiendo verter la mezcla sobre una base de galletas molidas y mantequilla y reservarla durante 6 horas en el congelador o freezer para que sea más fácil de servir.



TARTA

INGREDIENTES

Para el Relleno

2 o 3 Manzanas Reinetas o Golden (Aprox. 600 gr.)

5 o 6 Galletas

120 gramos de Azúcar

120 gramos de Harina de Trigo o de repostería

120 ml de Leche entera

1 Huevo XL

Para el Molde

Una trozo de Mantequilla para untar el molde

Para Decorar

1 o 2 Manzanas Reinetas o Golden

70 gramos de Mermelada de Melocotón

PASO A PASO

1. Primero, ponemos a precalentar el horno a 200 ºC.
2. A continuación, pelamos las Manzanas y las troceamos en pequeños trozos.
3. Después en un bol grande, ponemos todos los ingredientes: las Galletas y las Manzanas troceadas, la Leche, el Huevo, el Azúcar y la Harina.
4. Removemos la mezcla con una cuchara y la trituramos hasta convertirla en una masa fina sin grumos.
5. A continuación, untamos un molde desmontable de 20-22 cm de diámetro de Mantequilla, lo espolvoreamos con la Harina y vertemos la masa.
6. Para decorarla cortamos la manzana en rodajas finas y las colocamos encima de la masa en forma de abanico o de flor.
7. Después introducimos el molde en el horno bajando la temperatura a 180 ºC, durante 35-45 minutos (yo puse la bandeja en el medio y con calor por encima y por debajo). Para saber que está lista pinchamos con una aguja y ésta debe salir limpia.
8. Cuando esté lista la sacamos y pasados unos 5 minutos la pintamos con la Mermelada por encima y la volvemos a introducir en el horno, pero ya apagado durante unos 10 minutos para que se dore bien.
9. Ya sólo nos queda sacarla de horno y dejar que se enfríe un poco antes de meterla en la nevera durante 4 o 5 horas. Y como la mayoría de las tartas es mejor dejarla para el día siguiente.



TARTA

INGREDIENTES

Para el Bizcocho

2 Huevos (100 gr)

125 ml de Leche

Un chorrito de Rompope o tu licor favorito (opcional)

Una cucharadita de Esencia de Vainilla

30 gramos de Harina de Maíz (Maicena)

25 gr de Cacao en Polvo Blanco

7 gramos de Levadura

Canela al gusto

Una Pizca de Sal

300 gramos de Berenjena (Aproximadamente 1 berenjena)

100 gr de Chocolate Blanco

50 gramos de Moras

Para el Frosting de Queso

200 gramos de Queso de Untar

Un sobrecito de edulcorante

Para la Decoración

6 Moras

1. Nueces

PASO A PASO

1. Primero troceamos la Berenjena y la ponemos en un bol cerrado apto para microondas durante 8 minutos. Yo en este caso no la he pelado porque luego la he picado, pero si queréis podéis pelarla antes de introducirla al microondas.
2. Cuando esté lista le añadimos el Chocolate Blanco troceado que se fundirá con el calor que le quede. Si se ha quedado un poco fría la pulpa simplemente introducirla sólo unos segundos en el microondas.
3. A continuación mezclamos en un bol los Huevos y la Pizca de Sal hasta que doblen su volumen y le añadimos a continuación la Leche, la Esencia de Vainilla y el chorrito de Rompope.
4. Por otra parte, en otro bol mezclamos la Harina de Maíz, junto al Cacao Blanco, la Levadura y la Canela. La tamizamos sobre el otro bol y mezclamos hasta que se integre.
5. Por último añadimos a la mezcla la Berenjena junto al Chocolate y las Moras que hemos enharinado previamente para que no se vayan al fondo.
6. Ya sólo nos queda verter la mezcla sobre un molde engrasado de 20 cm de diámetro, colocamos las moras para que queden distribuidas y lo introducimos en el horno precalentado a 180 ºC durante aproximadamente 30 minutos.
7. Pasado este tiempo lo dejamos enfriar unos 15 minutos en el horno con la puerta abierta y luego lo pasamos a una rejilla para que se enfríe por completo.
8. Una vez que esté frío lo cubriremos con el Frosting de Queso, para ello simplemente tenemos el Queso de Untar a temperatura ambiente al que añadimos edulcorante y mezclamos hasta conseguir una crema homogénea que extendemos sobre la tarta con la ayuda de una espátula.
9. Para decorarla yo he utilizado Moras y Nueces partidas por la mitad.



HELADOS

INGREDIENTES

2 Aguacates no muy maduros

Una Lata de Leche Condensada (400 gramos o 300 ml)

Una Lata de Leche Evaporada (380 gramos o 360 ml)

Zumo y ralladura de 1 Lima (o Limón en México)

40 gramos de Frambuesas

30 gramos de Pistachos

PASO A PASO

1. Primero rallamos la Lima sin llegar a la parte blanca para que no amargue y la reservamos.
2. Después troceamos las Frambuesas y los Pistachos y reservamos.
3. A continuación cortamos los Aguacates en trocitos y los blanqueamos para que no oscurezcan. Blanquearlos consiste en ponerlos en un colador e introducirlo en agua hirviendo durante 1 minuto.
4. Pasado este tiempo ponemos en la licuadora o procesador de alimentos la Leche Evaporada, la Leche Condensada, el Aguacate y el Zumo de una Lima.
5. Una vez que esté listo le agregamos la ralladura de Lima, las Frambuesas y Pistachos . Mezclamos.
6. Por último, vertemos la mezcla en nuestros moldes de helado, con esta cantidad os saldrán entre 10 y 12. Reservamos en el congelador como mínimo 5 horas.
7. Para desmoldarlos los ponemos debajo del agua caliente.



HELADO

INGREDIENTES

375 gramos de Yogur Griego desnatado edulcorado

200 gramos Yogur Natural edulcorado

45 gramos de Pasta Concentrada de Mango (Home Chef)

1 Lima

20 gramos de Azúcar Invertido

Unas hojas de Menta

PASO A PASO

1. Lo primero que tenemos que hacer es introducir en el congelador como mínimo unas 24 horas antes el vaso o recipiente de la heladora para que cuando lo usemos esté congelado.
2. Los ingredientes que vamos a usar para hacer el helado deben estar como mínimo en el frigorífico unas 4 horas antes.
3. Si no tenemos Azúcar Invertido la tendremos que hacer con una antelación de 24 horas. Puedes ver la receta [aquí](https://postresoriginales.com/azucar-invertido/). (Nota: en los consejos puedes leer qué hacer si no tienes azúcar invertido).
4. Una vez que lo tengamos todo listo pondremos en un bol los Yogures, el Azúcar Invertido y lo mezclamos.
5. A continuación, añadiros a la mezcla el Zumo de Lima que habremos colado previamente y seguimos mezclando.
6. Después, nos queda por añadir la pasta concentrada de mango y mezclamos hasta que consigamos una mezlca uniforme. Por último, añadiremos las Hojas de Menta muy bien picadas.
7. Cuando ya lo tengamos listo ponemos en marcha la heladora y cuando las aspas empiecen a dar vueltas, vertemos la mezcla por el bocal y la dejamos funcionando durante unos 40 minutos.
8. El helado estará listo cuando veamos que tiene una textura cremosa pero no totalmente congelada. La pasamos a un recipiente con tapa y la dejamos en el congelador hasta que tenga la textura deseada. Aunque también se puede tomar recién hecho, porque su sabor es delicioso.
9. A la hora de presentarlo yo he utilizado una tulipa y la he acompañado con hojas de chocolate. Para manipularlo deberéis sacarlo del congelador aproximadamente 15 minutos antes.

HELADOS

INGREDIENTES

500 ml de Leche Entera muy fría

30 gramos de Harina de Maíz (Maicena)

75 gramos de Azúcar Invertido

30 gramos de Mantequilla SIN Sal

Una cucharadita de Esencia de Vainilla

4 Claras Pasteurizadas

Una pizca de Sal

20 gramos de Azúcar Glas

80 gramos de Galletas (2 barritas)

Sirope de Chocolate, Fresa o Caramelo

PASO A PASO

Primero disolvemos la Harina de Maíz en unos 150 ml de leche fría, cuando se haya disuelto la ponemos al fuego hasta que empiece a hervir que será el momento en que empezamos a añadir poco a poco el resto de la leche.

A continuación agregamos la cucharadita de esencia de Vainilla, el [Azúcar Invertido](https://postresoriginales.com/azucar-invertido/) y la Mantequilla. Seguimos removiendo hasta que vuelva a hervir, no le perdáis de vista para que no nos aparezcan grumos porque poco a poco irá espesando.

Una vez que haya vuelto a hervir lo llevamos a un recipiente para que se enfríe a temperatura ambiente y después lo dejamos en el frigorífico para que termine de enfriarse. Mínimo 8 horas pero mejor si es de un día para otro.

Pasado ese tiempo nos ponemos a preparar nuestro helado, para ello tenemos que haber introducido en el congelador como mínimo unas 24 horas antes el vaso o recipiente de la heladora para que cuando lo usemos esté congelado.

Después ponemos en un bol las claras y le añadimos la pizca de sal. Empezamos a montarlas a punto de nieve y cuando estemos a la mitad agregamos el Azúcar Glas.

Ya sólo nos queda añadir a las claras la mezcla que preparamos el día anterior y la vamos mezclando poco a poco haciendo movimientos envolventes de arriba a abajo.

Cuando ya la tengamos lista la crema podremos en marcha la heladora, cuando las aspas empiecen a dar vueltas, vertemos la mezcla por el bocal y la dejamos funcionar durante unos 40 minutos.

Mientras está funcionando la heladora trituramos las galletas y al cabo de los 35 minutos las introducimos por el bocal, reservando una parte para decorar nuestro helado por encima.

Presentación: Al cabo de esos minutos tenemos casi congelado el helado y dos opciones:

Pasarlo a un recipiente con tapa y lo dejamos en el congelador hasta que tenga la textura deseada (aproximadamente 30 min) y luego la presentamos en bolas. O bien introducimos el helado en una manga pastelera para rellenar vasos individuales. Recordar no ponerle ninguna boquilla, porque como hemos puesto galletas puede obstruirse.

A la hora de presentar yo lo he decorado por encima con las galletas trituradas que hemos reservado y he puesto un poco de sirope de fresa.

HELADO

INGREDIENTES

500 ml de Leche semidesnatada (Sin Lactosa si eres intolerante)

100 gramos de caramelos de violeta

4 Huevos frescos

PASO A PASO

1. Primero pondremos a calentar en un cazo a fuego medio la mitad de la Leche, junto a los Caramelos de Violeta para que se disuelvan, debemos remover para que los caramelos no se nos peguen en el fondo.
2. Cuando se hayan disuelto los caramelos añadimos el resto de la Leche.
3. Por otra parte, separamos las Yemas de las claras.
4. Batimos las 4 yemas y cuando blaqueen le añadimos un poquito de Leche caliente removiendo para que no cuajen. Lo volvemos a echar en el resto de la leche a fuego medio hasta que empiece a espesar ligeramente.
5. Una vez que hayan espesado la tapamos y la dejamos enfriar durante 30 minutos.
6. Cuando haya pasado ese tiempo nos pondremos a montar las Claras a punto de nieve y se lo añadimos a la mezcla de violeta haciendo movimientos envolventes.
7. Cuando ya lo tengamos mezclado pondremos en marcha la heladoray cuando las aspas empiecen a dar vueltas, vertemos la mezcla por el bocal y la dejamos funcionar durante unos 45 minutos, hasta que el helado haya aumentado de volumen y esté cremoso.
8. Al cabo de esos minutos la tendremos casi congelada, pasamos la mezcla a un recipiente con tapa y lo dejamos en el congelador hasta que tenga la textura deseada (aproximadamente 4 o 5 horas).
9. A la hora de presentarlo yo he utilizado unos caramelos de violeta y para manipularlo lo deberéis tener fuera del congelador 15 minutos.



HELADO

INGREDIENTES

150 gramos de Cerezas

150 gramos de Frutos del Bosque

350 ml de Nata para Montar (35% MG)

50 ml de Leche Entera

40 gramos de Azúcar Vainillada

20 gramos de Azúcar Invertido

50 gramos de Pepitas de Chocolate

PASO A PASO

1. Lo primero que tenemos que hacer es introducir en el congelador como mínimo unas 24 horas antes el vaso o recipiente de la heladora para que cuando lo usemos esté congelado.
2. Los ingredientes que vamos a usar para hacer el helado deben estar como mínimo en el frigorífico unas 4 horas antes.
3. Si no tenemos azúcar invertido la tendremos que hacer con una antelación de 24 horas. Puedes ver la receta [aquí](https://postresoriginales.com/azucar-invertido/). (Nota: en los consejos puedes leer qué hacer si no tienes azúcar invertido).
4. A continuación, lavamos las Cerezas, las deshuesamos y las cortamos en cuartos o en trozos más pequeños si lo deseáis. Una vez que las tengamos listas las volvemos a guardar en la nevera.
5. Después, lavamos las Frutas del Bosque, si alguna es grande la podemos cortar en trozos más pequeños.
6. Ponemos en un bol la Nata (sin montar), el Azúcar Vainillado, el Azúcar Invertido y lo mezclamos.
7. Una vez que lo tengamos listo ponemos en marcha la heladora, cuando las aspas empiecen a dar vueltas, vertemos la mezcla por el bocal. La dejamos que empiece a tomar cuerpo y a enfriarse más durante unos 10 minutos (veremos como con el batido la nata irá cogiendo volumen y empezará a endurecerse).
8. Pasados este tiempo añadimos la Leche y las Cerezas por el bocal sin parar la heladora.
9. Aproximadamente después de 5 minutos añadimos por el bocal los Frutos del Bosque. Por último cuando todo esté bien mezclado es el momento de añadir las Pepitas de Chocolate.
10. Cuando tengamos todos los ingredientes dejaros la heladora otros 20 minutos.
11. El helado estará listo cuando la mezcla esté cremosa pero no totalmente congelada, será el momento de pasarla a un recipiente con tapa yo dejamos en el congelador hasta que tenga la textura deseada. Aunque también se puede tomar recién hecho, porque su sabor es delicioso.
12. A la hora de presentarlo yo he utilizado una tulipa y la he acompañado con algunas cerezas enteras. Para manipularlo mejor debéis dejarlo fuera aproximadamente 15 minutos.



GALLETAS

INGREDIENTES

140 gramos de Mantequilla Sin Sal (Sin Lactosa si eres intolerante)

100 gramos de Azúcar Moreno

100 gramos de Azúcar Glas

2 Huevos Medianos

Una cucharadita de Esencia de Vainilla

260 gramos de Harina

1 cucharadita de Bicarbonato

Una pizca de Sal

150 gramos de Lentejas o Grageas de Chocolate de colores

PASO A PASO

1. Primero en un bol grande ponemos el azúcar moreno, el azúcar glas, la esencia de vainilla y la mantequilla a punto pomada. Empezamos a batir a potencia baja y luego la vamos aumentando hasta que conseguir una crema esponjosa.
2. Después añadimos los dos huevos y batimos de nuevo hasta que se integren.
3. A continuación en un bol mezclamos la harina junto al bicarbonato y sal. Y la agregamos a la mezcla tamizándola en dos tandas. Empezamos a mezclar con una espátula y terminamos integrándola con las manos. La apariencia de la masa es un poco pegajosa.
4. Una vez que la tengamos tapamos el bol con papel transparente y la dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos.
5. Empezamos a tomar porciones del tamaño de una nuez y vamos haciendo bolitas con cada una de ellas. Las colocamos separadas en la bandeja de horno forrada con papal de hornear porque durante el horneado van a crecer mucho.
6. Con la palma de la mano, aplastamos ligeramente cada bolita y le colocamos 7 grageas de chocolate muy juntas. Una en el centro y el resto alrededor. En cada bandeja nos entrarán unas 10 galletas.
7. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 180ºC con calor arriba y abajo a una altura media y las tenemos entre 10 o 12 minutos. Estarán listas cuando los bordes empiecen a estar ligeramente tostados. Las sacamos del horno, dejamos que se enfríen unos minutos en la bandeja y las pasamos a una rejilla para que terminen de enfriarse.
8. El resultado es una galleta crujiente por los bordes y más blanda en el centro que se conserva en buen estado varios días sin perder frescura.



GALLETAS

INGREDIENTES

150 gramos de Mantequilla SIN Sal a temperatura ambiente

90 gramos de Azúcar Glas

20 ml de Licor de Naranja (opcional)

1 Huevo M (35 gramos de huevo batido)

5 gramos de Bicarbonato

220 gramos de Harina de Trigo

40 gramos de Cacao en Polvo

Una pizca de Sal

PASO A PASO

1. Primero mezclamos en un bol la Harina, el Bicarbonato, el Cacao en Polvo y la pizca de Sal. Reservamos.
2. A continuación en otro bol mezclamos la Mantequilla a temperatura ambiente con el Azúcar Glas y el Licor de Naranja.
3. Cuando la masa esté esponjosa, añadimos el Huevo batido y lo seguimos integrando hasta obtener una masa homogénea.
4. Por último agregamos el resto de los ingredientes secos tamizándolos en dos o tres tandas y continuamos integrando todo hasta que la masa sea homogénea y suave.
5. Si no vamos a usar pistola de Galletas dejamos reservada la masa en la nevera unos 30 minutos.
6. Después ponemos a precalentar el horno a 180 ºC.
7. Extendemos la masa y la dejamos con un espesor aproximado de 6 mm y vamos cortándola con nuestro cortador y poniéndolas sobre la bandeja de horno a la que habremos puesto papel sulfurizado (o papel de horno).
8. Si queréis hacerlas más rápido podéis ir cogiendo porciones de masa y hacer bolitas de unos 2 cm de diámetro, las ponéis en la bandeja separadas entre sí unos 5 cm y después las aplastamos con la palma de la mano hasta convertirlas en un disco.
9. Las tendremos en el horno 10 minutos y después las dejamos enfriar sobre la rejilla.



GALLETAS

INGREDIENTES

Para las Galletas

200 gr o 1 taza y ½ taza de Harina de Avena

125 gr o 1 taza de Almendra Molida (harina de almendra)

¼ cucharadita de Levadura Química o polvos de hornear

Una pizca de Sal

40 gr o 2,5 cucharadas de Aceite de Oliva suave

60 gr o ¼ de taza de Leche (Sin Lactosa si eres intolerante o utiliza una leche vegetal)

80 gr o ⅓ de taza de Miel o Sirope

Para la Mermelada de Frambuesa:

400 gramos de Frambuesas

2 cucharadas de miel (30 gramos) o azúcar de panela es decir azúcar 100% integral o mascabado.

Jugo de Medio Limón (opcional)

10 gramos o 1 cucharada de Semillas de Chía

Para la Cobertura

175 gr Chocolate negro, de buena calidad

NOTA:

Para esta receta solo necesitamos unos 200 gramos de mermelada pero te recomiendo hacer más cantidad porque mejor que sobre a que falta

PASO A PASO

1. Para las Galletas
2. En el caso que no tengamos las almendras y la avena molidas simplemente las molemos en un molinillo de café cada una por separado.
3. Una vez que las tengamos listas las dos harinas las mezclamos junto a la levadura y la sal.
4. Después, vertemos la miel o sirope, la leche y el aceite, y amasamos con la ayuda de una cuchara o con las manos hasta que los sólidos se hidraten y se convierte en una masa que podamos moldear y no se nos pegue en las manos.
5. Una vez que tengamos lista la masa hacemos bolitas de aproximadamente 15 gramos y las colocamos en la bandeja del horno en la que habremos puesto papel sulfurizado. En cada bandeja pondremos 12 bolitas y las aplastamos ligeramente con la palma de la mano o bien un vaso que tenga la base plana.
6. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 180ºC, con calor arriba y abajo durante 10 minutos. Y mientras estén dentro podemos ir preparando el resto de bolitas.
7. Pasado este tiempo las sacamos del horno y las ponemos sobre una rejilla hasta que se enfríen por completo a temperatura ambiente.
8. Mermelada de Frambuesa
9. Mientras se hornean las galletas podemos empezar a hacer la mermelada. En el caso que quieras hacerla de forma casera, te recomiendo prepararla el día de antes. Para hacerla puedes poner las frambuesas en un [cazo](http://postresoriginales.com/mermelada-de-fresa/" \t "_blank) o bien en el [microondas](http://postresoriginales.com/mermelada-de-arandanos/).
10. Montaje
11. Una vez tengamos listas ambas preparaciones repartimos aproximadamente media cucharadita de la mermelada sobre cada galleta, procurando que nos quede en el centro.
12. A continuación, derretimos el chocolate en el microondas, a intervalos cortos de tiempo, y cubrimos la mermelada, ayudándonos de una cuchara y procurando que queden bien selladas.
13. Por último, las dejamos a temperatura ambiente hasta que el chocolate solidifique, para después guardarlas en un recipiente hermético y refrigeradas si no se consumen.
14. También de forma opcional antes de que solidifique el chocolate puedes decorarlas con coco rallado, fideos de chocolate de colores, almendras laminadas o trocitos de pistachos.



GALLETAS

INGREDIENTES

125 gramos de Mantequilla SIN Sal

100 gramos de Azúcar Moreno

1 Huevo (60 gramos)

2 Plátanos Maduros (340 gramos con piel)

1 cucharada de Esencia de Vainilla

200 gramos de Harina de Trigo

200 gramos de Harina Integral

2 cucharaditas de Bicarbonato

1 cucharadita de Canela (opcional)

100 gramos de Nueces

Para rellenar: Dulce de Leche o Manjar

PASO A PASO

1. Primero ponemos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar y empezamos a mezclar hasta que se integre.
2. Después agregamos el huevo y la esencia de vainilla y volvemos a integrar.
3. Por otro lado, cortamos el plátano en rodajas y lo hacemos puré.
4. Seguidamente lo agregamos a la mezcla y continuamos mezclando hasta que se integre.
5. A continuación, mezclamos las harinas junto al bicarbonato y la canela y la añadimos tamizada en dos o tres tandas. Recuerda que la parte integral de la harina que quede en el tamizador la agregaremos a la mezcla al final.
6. Por último, picamos las nueces y las integramos en la mezcla.
7. Una vez que tengamos la masa lista vamos a hacer bolitas. En mi caso como las voy a rellenar las he hecho de 50 gramos, pero si no las quieres rellenar puedes hacerlas de unos 25 gramos y te saldrán unas 35 galletas. Vamos colocando las bolitas en una bandeja y las reservamos en la nevera entre 30 y 60 minutos.
8. Pasado este tiempo sacamos las bolitas, las aplastamos y le ponemos en el medio un poquito de dulce de leche, sellamos la galleta y la colocamos en la bandeja de horno separadas unas de otras. En cada bandeja entran 9 galletas, puedes dejarlas tan cual o presionarlas un poco con la palma de la mano.
9. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 175 ºC, con calor por arriba y por debajo, y las hornearemos durante 15 minutos o hasta que empiecen a dorarse un poquito por los bordes.
10. Una vez que estén listas las dejamos enfriar sobre una rejilla, aunque ya te adelanto que también están deliciosas un poquito calentitas.

GALLETAS

INGREDIENTES

250 gramos o 2 tazas de Compota de Manzana

125 gramos o 1 taza y ¼ taza de Copos de Avena

PASO A PASO

1. Ponemos en un cuenco los copos de avena, añadimos la [compota de manzana](https://postresoriginales.com/mousse-de-manzana/) y mezclamos bien.
2. Después cubrimos el recipiente con papel transparente y lo reservamos en la nevera para que se ablanden los copos durante al menos dos horas. Pero si puedes es mejor preparar la mezcla por la noche y hornearlas por la mañana.
3. A continuación, tomamos porciones de la masa con una cuchara y las vamos colocando en la bandeja del horno cubierta con papel vegetal o teflón. Con la ayuda de una base de cuchara las aplastamos formando una capa fina y procurando que queden redondas, aunque la forma es lo de menos.
4. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 200 ºC con calor arriba y abajo durante 30 minutos. Pasado este tiempo las ponemos a enfriar sobre una rejilla.



CUPCAKE

INGREDIENTES

75 gramos de Mantequilla SIN Sal

75 gramos de Chocolate Blanco para postres

75 gramos de Azúcar Blanca

2 Huevos frescos L

75 gramos de Harina de Trigo

Una pizca de Sal

6 Galletas Oreo

PASO A PASO

1. Primero ponemos en un bol el Chocolate Blanco y la Mantequilla troceada.
2. Después dividimos las Galletas Oreo y les retiramos la crema que añadimos al bol del chocolate.
3. A continuación ponemos a fundir el chocolate en el microondas o al Baño María, controlando que no se nos queme. Al sacarlo lo mezclaemos bien para comprobar que se ha fundido todo el chocolate y lo dejamos temperar.
4. Mientras que se templa el chocolate vamos batiendo los Huevos de uno en uno con una varilla manual, hasta que se pongan blanquecinos y estén espumosos. Les añadimos el Azúcar y seguimos moviendo.
5. Una vez que esté mezclado integramos la Mantequilla con el Chocolate y seguimos removiendo.
6. Ya sólo nos queda agregar la Harina tamizada y la pizca de Sal. Nos tenemos que asegurar que no queda ningún grumo en la mezcla y que la masa sea homogénea y cremosa.
7. Mientras nos ponemos a montar nuestros cupcakes ponemos a precalentar el horno a 180ºC con calor por arriba y por abajo.
8. Para el montaje colocamos cápsulas en nuestros moldes de cupcakes y en el fondo ponemos una Galleta de Oreo. Llenamos ⅓ parte y colocamos la otra Galleta oreo y terminamos de llenar las cápsulas, un poquito más de ⅔ de su capacidad.
9. Introducimos la bandeja en el horno entre 15-10 minutos y estarán listos cuando al pincharlos salga limpio el palillo.
10. Cuando los saquemos del horno los dejamos reposar 5 minutos en el molde y después sobre una rejilla hasta que se enfríen.



CUPCAKES

INGREDIENTES

Para los Cupcakes

200 gramos de Harina de Trigo

120 gramos de Azúcar Glas

120 ml de Leche

120 ml de Aceite de Oliva

1 Huevo L

10 gramos de Levadura

Una pizca de Sal

15 ml de Pasta de Chicle (Se compra en tiendas de repostería)

Para Decorar

Fondant de colores al gusto (negro, blanco, naranja, verde, etc.)

PASO A PASO

1. Primero tamizamos en un bol la Harina junto al Azúcar Glas y la pizca de Sal.
2. Después vertemos sobre la Harina la Leche, el Aceite, el Huevo y la Pasta de Chicle y mezclamos bien los ingredientes con una batidora eléctrica. Primero a velocidad más baja y vamos subiendo la velocidad hasta obtener una consistencia cremosa (aproximadamente 2 minutos).
3. A continuación ponemos a precalentar el horno a 160 ºC.
4. Colocamos los 12 moldes en una bandeja de cupcakes y distribuimos la masa llenando ¾ partes de su capacidad.
5. Introducimos la bandeja en el horno a una altura media con calor arriba y abajo durante aproximadamente 25 minutos.
6. Ante de sacarlos los pinchamos con un palillo para comprobar que están hecho. Una vez horneados los colocaremos sobre una rejilla para que se enfríen.
7. Fondant
8. Primero si en algún cupcake nos ha quedado algún pico lo cortamos para que la superficie nos quede uniformes.
9. Después elegimos un cortador del mismo tamaño que la base de nuestra cupcake.
10. Y ahora toca divertinos!! Amasamos un poco el Fondant (como hacemos con la plastilina) y lo colocamos sobre la encimera en la que hemos puesto un poco de aceite. Con la ayuda de un rodillo de PCV lo extendemos. Es importante que quede uniforme y con un espesor de 2 mm aproximadamente. Una vez que lo tengamos lo marcamos con nuestro cortador y lo colocamos sobre el cupcake.

CUPCAKES

INGREDIENTES

3 Peras medianas (200 gramos de peras en dados)

Zumo de Medio Limón

50 gramos de Azúcar

80 gramos de Mantequilla SIN Sal

3 Huevos (180 gramos)

225 gramos de Harina de Trigo

2 cucharaditas de Levadura

½ cucharadita de Canela

100 ml de Nata para montar o Crema para Batir

50 ml de Leche

Una Pizca de Sal

Frosting de Queso y Nutella

[Receta](https://postresoriginales.com/frosting-de-queso/)

PASO A PASO

1. Primero pelamos las Peras y las cortamos en daditos.
2. Después ponemos a calentar en un cazo a fuego medio la mitad del Azúcar (25 gramos), la mitad de la Mantequilla (40 gramos) y el Zumo de Medio Limón. Cuando la mantequilla y el azúcar se hayan mezclado agregamos las peras y dejamos cocer entre 10 y 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Las retiramos, colamos para que pierdan la grasa y dejamos enfriar.
3. Por otro lado en un bol mezclamos los Huevos, con el Azúcar, la pizca de Sal, la Nata, la Leche y la Mantequilla pomada.
4. Después mezclamos la Harina con la Levadura y Canela y la tamizamos sobre la mezcla en varias tandas. Mezclamos todos los ingredientes hasta que quede una masa sin grumos.
5. Por último, incorporamos la pera escurrida.
6. Vertemos la masa en moldes de silicona o moldes de papel para cupcakes hasta la mitad si no queremos que suban mucho o hasta ¾ partes.
7. Los introducimos en el horno precalentado a 180 ºC durante unos 20 o 25 minutos. Estarán listos cuando empiecen a dorarse y al introducir una aguja ésta no salga húmeda.
8. Los dejamos enfriar completamente encima de una rejilla antes de decorarlos.
9. Una vez que estén fríos ponemos el [Frosting de Queso y Nutella](https://postresoriginales.com/frosting-de-queso/" \t "_blank) con una manga pastelera. Los podemos decorar haciendo círculos y luego ponerles fideos de chocolate o sprinkles.



CUPCAKE

INGREDIENTES

80 ml de Aceite de Girasol

5 gramos de Edulcorante en granillo

2 Huevos L (150 gramos)

225 gramos de Harina Leudante

Una pizca de Sal

115 ml de Leche de Coco

40 ml de Ron Blanco

200 gramos de Piña cortada en dados

40 gramos de Coco rallado

Decoración Glasa

100 gramos de Azúcar Glas

3 o 4 cucharaditas de Leche de coco

Espolvorear con Coco rallado al gusto

PASO A PASO

1. Primero cortamos en dados pequeños la piña y reservamos
2. Después en un bol batimos el aceite de girasol junto al edulcorante.
3. Una vez que haya espumado un poco vamos agregando los huevos de uno en uno y seguimos mezclando.
4. A continuación, añadimos el ron blanco, el coco rallado y mezclamos.
5. Ahora vamos agregando poco a poco la harina tamizada junto a la pizca de sal alternándola con la leche de coco.
6. Para terminar, incorporamos los dados de piña en dos tandas.
7. Vertemos la mezcla en nuestras cápsulas llenando dos terceras partes, damos algunos golpecitos en la bandeja para que salga el aire de la masa e introducimos la bandeja en el horno precalentado a 180 ºC durante 20 minutos o hasta que al introducir un palito éste no salga húmedo.
8. Pasado este tiempo sacamos la bandeja y la dejamos sobre una rejilla durante 5 minutos, después sacamos cada cupcake y lo colocamos sobre la rejilla para que terminen de enfriarse y no se humedezca la masa.
9. Decoración
10. Si queréis darle un toque más tropical una vez que estén fríos podéis decorarlos con un [glaseado sencillo](https://postresoriginales.com/glaseado-para-decorar/), pero en lugar de ponerle agua al azúcar glas, ponedle leche de coco y terminar espolvoreando cada cupcake con coco rallado.



CUPCAKES

Ingredientes

Para 10 unidades

Harina120 g

Azúcar140 g

Polvo para hornear 1 1/2 cucharadita

Sal una cucharada

Leche120 ml

Huevo 1

Extracto de vainilla 1/2 cucharada

1. Comenzamos precalentando el horno a 160°C. Mientras comienza a calentar
2. Colocamos en un tazón los ingredientes secos: la harina, azúcar el polvo para hornear e integramos bien. Después agregamos la mantequilla, de preferencia a temperatura ambiente, y batimos. Puedes utilizar una batidora eléctrica a velocidad baja o un globo (considera que te tomará más tiempo) y bate hasta que todo esté integrado y tenga una consistencia **ligeramente arenosa**.
3. En el siguiente paso iremos agregando poco a poco la mitad de la leche y batimos hasta integrar.
4. En otro bowl mezclamos el huevo, la vainilla y leche restante. Una vez que queden integrados, agregamos a nuestra mezcla principal y seguimos batiendo hasta que adquiera una **consistencia suave.** Hay que cuidar no batir en exceso.
5. Servimos nuestra mezcla en moldes para cupcakes, en los que se deben de haber colocado previamente los capacillos. Llevamos al horno por aproximadamente unos 20 o 25 minutos. Te darás cuenta de que están listos porque se tornarán ligeramente dorados. Pruebe que los cupcakes estén listos con **la clásica prueba del palillo de madera** : si después de insertarlo sale seco, sus cupcakes están listos. Debemos tener cuidado de no hornearlos en exceso, puesto que pueden quedar muy duros.
6. Colocamos los cupcakes en una rejilla o en una superficie plana en la que puedan enfriarse completamente antes de que los decores.
7. **Para decorar:** Hay muchísimas opciones de glaseado para decorar tus cupcakes. Puedes hacerlo con este clásico pero muy delicioso [Betún de queso crema](https://www.directoalpaladar.com.mx/postres/como-hacer-betun-queso-crema-para-postres-manera-facil-rapida), ganache de chocolate, crema de mantequilla o merengue.

POSTRES RAPIDOS

MUGCAKE

INGREDIENTES

1 Huevo (60 gramos)

3 Cucharadas de Leche (Sin Lactosa si eres intolerante)

3 Cucharadas de Aceite de Oliva o de Girasol

3 Cucharadas de Harina de Arroz (30 gramos)

2 Cucharadas de Harina de Maíz (Maicena) (20 gramos)

1 gramo de Edulcorante o 1 cucharada de Azúcar (15 gramos)

¼ Cucharadita de Levadura (Sin Gluten en el caso que seas intolerante)

Pizca de Sal

2 o 3 Galletas Oreo

PASO A PASO

Primero ponemos en un bol el Huevo y lo batimos.

1. Después vamos agregando el Aceite, la Leche, la mezcla de Harinas junto a la Levadura y el edulcorante.
2. Cuando no nos quede ningún grumo le ponemos la pizquita de Sal y las Galletas de Oreo troceadas.
3. A continuación vertemos la mezcla en nuestra taza asegurándonos que nos queda un tercio sin rellanar, aproximadamente 3 cm hasta el borde.
4. Por último ponemos la taza en el microondas colocándola en el borde del plato y lo ponemos a 800W durante 1 minuto. Pasado este tiempo abrimos la puerta, giramos la taza 180 ºC y lo volvemos a poner 1 minuto a 600 W de potencia.
5. Ya sólo nos queda dejarlo reposar dentro del microondas unos 5 minutos antes de disfrutar de él.



INGREDIENTES MUG CAKE

3 cucharas de Nutella o tu Crema de Cacao favorita

1 Huevo Mediano o Grande

3 cucharas de Leche, si tienes abierta Nata para Montar o Crema Batida mejor

1,5 cucharas de Cacao Valor

2 cucharas de Harina normal o SIN GLUTEN si eres Intolerante

¼ cucharadita de Polvo de Hornear o de Levadura

Una pizquita de Sal

1 o 2 cucharas de Azúcar (opcional) Yo no he puesto azúcar porque el cacao ya la trae

PASO A PASO

1. En un bol ponemos las tres cucharas de Nutella y lo introducimos unos segundos en el microondas para que sea más fácil mezclarlo con el resto de ingredientes.
2. Después agregamos el Huevo, la Leche y lo mezclamos con un tenedor, una cuchara o una varilla pequeña.
3. Cuando la masa esté homogénea tamizamos sobre ella la Harina junto al Cacao y la Levadura y seguimos mezclando. Al final ponemos la pizquita de Sal.
4. A continuación vertemos la mezcla en nuestra taza asegurándonos que nos queda un tercio sin rellanar, aproximadamente 3 cm hasta el borde.
5. Por último ponemos la taza en el microondas colocándola en el borde del plato y lo ponemos a 800W durante 1 minuto. Pasado este tiempo abrimos la puerta y giramos la taza 180 ºC y lo volvemos a poner otros 50 segundos a 500 W de potencia.
6. Ya sólo nos queda dejarlo reposar dentro del microondas entre 5 y 10 minutos antes de disfrutar de él.



INGREDIENTES REJILLAS

2 Claras de Huevo (60 gramos)

Entre 150 y 200 gramos de Coco Rallado

100 gramos de Azúcar Glas

Un Pizca de Sal

Una cucharadita de Esencia de Vainilla

PASO A PASO

1. Primero ponemos las Claras en un bol y las batimos junto a la Pizca de Sal.
2. Cuando empiecen a montarse vamos añadiendo poco a poco el Azúcar Glas. Las Claras (merengue) estarán listas cuando la mezcla esté brillante, espesa y al dar la vuelta al bol éstas no se caigan. Y si queremos podemos agregar una cucharadita de Esencia de Vainilla.
3. Después añadimos el Coco rallado y lo mezclamos suavemente con una espátula haciendo movimientos envolventes hasta que se integren bien todos los ingredientes.
4. Una vez que tengamos la masa cubrimos con papel antiaderente (papel de horno) o lámina de silicona una bandeja de horno. Con una cuchara vamos poniendo círculos separados entre sí unos 3 centímetros.
5. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 150 ºC y las tendremos entre 15 y 18 minutos. Estarán listas cuando empiecen a dorarse un poco.
6. Cuando se hayan enfriado un poco las pasamos a una rejilla para que terminen de enfriarse.
7. Opción 2 más express
8. Primero mezclamos con una espátula todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.
9. Después formamos bolitas con ambas manos y les damos forma de una pequeña roca.
10. Colocamos las bolitas sobre la bandeja de horno forrada de papel antiaderante separadas entre ellas.
11. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 150 ºC y las tendremos entre 15 y 20 minutos. Estarán listas cuando empiecen a dorarse un poco.
12. Cuando se hayan enfriado un poco las pasamos a una rejilla para que terminen de enfriarse.



INGREDIENTES ARROZ CON LECHE

1000 ml de Leche entera

200 ml de Nata para Montar (35% MG) o Crema Batida

Una rama de Canela

Corteza de Limón

Corteza de Naranja

70 gramos de Arroz Bomba

Una pizca de Sal

130 gramos de Azúcar

15 gramos de Mantequilla SIN Sal

10 ml de Ron negro

PASO A PASO

Ponemos a calentar en una olla la Leche y la Nata y cuando se haya mezclado añadimos la rama de Canela y las cortezas de Limón y Naranja y lo llevamos despacio al punto de ebullición o el estado anterior, es decir, unos 90 ºC.

1. Una vez que haya infusionado lo retiramos del fuego, lo tapamos y lo dejamos reposar todo el tiempo que podamos para que absorba mejor los sabores.
2. Cuando se haya aromatizado la leche retiramos las cortezas y la rama de canela.
3. Ponemos una olla a fuego lento y le añadimos el Arroz Bomba. En este paso lo vamos cociendo lentamente y removiendo. Podemos tardar entre 40 a 50 minutos (según olla y calor).
4. Antes de finalizar, aproximadamente 5 minutos, echamos la pizca de Sal para potenciar su sabor, añadimos el Azúcar (en este paso el azúcar se licuará haciendo que la mezcla se quede más líquida, pero se recuperará), el chorrito de ron y la Mantequilla. Seguimos removiendo para que se funda la mantequilla.
5. Ya sólo nos queda pasarlo a nuestros moldes individuales y lo dejamos enfriar fuera de la nevera.
6. Presentación: El arroz con leche se puede servir frío o caliente, yo en este caso he añadido una cucharada de azúcar y la he caramelizado con un soplete para darle un toque crujiente



INGREDIENTES BROWNIE

75 gramos de Chocolate para Postres

115 gramos de Mantequilla SIN Sal

80 gramos de Azúcar Moreno

2 Huevos (115 gramos)

75 gramos de Harina

Una pizca de Sal

50 gramos de Nueces troceadas (Opcional)

Decorar

[Nueces caramelizadas](https://postresoriginales.com/nueces-caramelizadas)

PASO A PASO

1. Ponemos en un bol el chocolate troceado junto a la mantequilla y lo introducimos en el microondas durante 1 minuto.
2. Pasado este tiempo lo removemos un poco y lo volvemos a introducir 30 segundos más.
3. Después removemos aproximadamente dos minutos hasta que el chocolate se termine de fundir con el calor residual.
4. A continuación, añadimos a la mezcla los huevos, uno a uno sin parar de mezclar enérgicamente.
5. Después añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que todo quede bien mezclado.
6. Ahora es el turno de agregar la harina poco a poco para que sea más fácil integrarla a la mezcla.
7. Por último, echamos la pizca de sal y las nueces troceadas.
8. Vertemos la mezcla en un molde de 10cm x 30cm que habremos engrasado y enharinado previamente, y le damos algunos golpecitos para que salgan las posibles burbujas de aire.
9. Introducimos el molde en el horno precalentado a 150 ºC durante 20 minutos poniendo el calor por debajo. No hornear demasiado porque debe quedar poco hecho, en el caso que pasado los 20 minutos no se haya hecho por arriba ponerle unos minutos el calor por arriba.
10. Pasado este tiempo lo sacamos, lo dejamos enfriar un poco y lo desmoldamos sobre la rejilla.
11. Servirlo tibio partido en cuadraditos y acompañarlo de helado, de nata montada o de salsa de chocolate.



BATIDOS O BEBIDAS

INGREDIENTES

400 gramos o 2½ tazas de Fresas

175 ml o ¾ tazas de Leche

250 gramos o 1¼ taza de Yogur Natural (opcional)

Azúcar o Edulcorante al gusto (opcional)

PASO A PASO

1. Primero limpiamos bien las fresas, las dejaremos libre de hojas y las trocearemos por la mitad. Reserva alguna en el caso que luego quieras utilizarlas en la decoración.
2. Después introducimos en el vaso de la licuadora o el vaso de la batidora eléctrica el yogur, las fresas troceadas y la leche y lo batiremos hasta tener todas las fresas bien trituradas.
3. Una vez listo guardamos la jarra en la nevera para que se enfrié, aunque si no puedes esperar te recomiendo que tritures algo de hielo junto al resto de ingredientes.
4. Y puedes servirlo directamente sobre un vaso alto con pajita y decorarlo por encima con nata montada o helado.
5. En el caso que no quieras encontrar los aquenios de la fresa (puntitos fuera de la fresa), sobre todo si lo van a tomar los más pequeños de la casa, antes de servirlo cuela la mezcla.



INGREDIENTES

150 gramos de Fresas (aproximadamente 10 uds)

1 Plátano (125 gramos)

2 Naranjas

125 gramos de Yogur Cremoso Desnatado

1 cucharada de Semillas de Chía (aproximadamente 7 gramos) (Opcional)

PASO A PASO

1. Primero limpiamos las Fresas, les retiramos el rabito, las partes feas y las troceamos.
2. Continuamos pelando y troceando el Plátano y las Naranjas.
3. Ponemos en el Vaso Americano (Licuadora) el Yogur y la fruta y empezamos a triturarlas por espacio de 10 segundos a velocidad alta.
4. Cuando esté casi listo agregamos las Semillas de Chía. Recordar que esta semilla espesa las mezclas así que si queréis podéis agregar un poquito de agua o incluso si lo queréis más frío poner dos cubitos de hielo.
5. Servirlo de inmediato



INGREDIENTES

300 gramos de Sandía

240 ml de Leche

Una cucharada de Azúcar, de Miel o 1 gramo de Edulcorante (opcional)

Clavo molido (opcional)

PASO A PASO

1. Primero troceamos la Sandía en cubos y le quitamos las posibles pepitas que tenga.
2. Después la reservamos en el congelador aproximadamente 3 horas.
3. Pasado este tiempo ponemos la sandía en el vaso de la batidora junto a la Leche y el Azúcar y empezamos a triturar.
4. Una vez listo lo servimos rápido y a disfrutar de una textura deliciosa.



INGREDIENTES

1 Mango

4 Kiwis

400 gramos de Piña

4 hojas de Menta fresca (opcional)

PASO A PASO

1. Primero cortamos la piña en rodajas y la volvemos a cortar por la mitad.
2. A continuación cortamos el mango en 2 mitades lo más cerca posible del hueso y lo pelamos, sin olvidar de quitar también la pulpa que se haya quedado pegada al hueso.
3. Después pelamos los kiwis y los cortamos dos veces por la mitad.
4. Ya sólo tenemos que ir introduciendo los ingredientes en nuestra licuadora alternando las tres frutas.
5. Presentación: servirlos en vasos helados con alguna hoja de menta fresca, también podéis poner alguna brocheta con las frutas que hayáis utilizado.



INGREDIENTES

1 Plátano

Un puñado de Espinacas (45 gramos)

750 ml de Leche

PASO A PASO

1. Primero ponemos en el vaso de la licuadora o el vaso de la batidora eléctrica el plátano troceado, las espinacas y la leche y lo batiremos hasta tener una mezcla homogénea y ligeramente espumosa donde no debemos notar las espinacas.
2. Si eres muy golosos le puedes añadir una cucharada de miel o sirope de ágave, pero no es necesario, porque el plátano ya aporta suficiente dulzor.
3. Servimos la mezcla y a disfrutar de nuestro batido.