Trufas:

INGREDIENTES:

* + 250g. chocolate (negro, con leche o blanco)
  + 125g. nata 35% M.G
  + 12g. manteca de cacao (o en su defecto mantequilla)
  + fideíllos de chocolate, almendra granillo o cacao en polvo
    1. En un bol, ponemos todos los ingredientes excepto la mantequilla.
    2. Calentamos en el microondas durante 1 min. a máxima potencia. Removemos hasta que la mezcla esté homogénea.
    3. Añadimos la manteca de cacao (o la mantequilla) y volvemos a remover hasta que se integre.
    4. Enfriamos durante unas 4 horas en la nevera.
    5. Formamos bolitas con una cuchara de helado o dos cucharillas. Las redondeamos con las manos.
    6. Las rebozamos en fideos de chocolate, almendra granillo o cacao en polvo.

Conservamos en la nevera.

Trufas con Nutella

Ingredientes:

*1/4 taza de trocitos de chocolate negro  
1/4 taza de Nutella  
1/4 taza de crema de leche  
2 cucharadas de mantequilla sin sal  
Cacao en polvo para espolvorear*

Preparación:

Poner el chocolate negro, la Nutella, la crema y la mantequilla en un tazón.

Colocar recipiente al baño maría, y calentar hasta que se derrita todo, mezclar para obtener una masa homogénea y transferir a un recipiente de pírex, refrigerar  por lo menos 2 horas.

Una vez enfriada la pasta formar bolas y rebozarlas con cacao en polvo.

Disfrutad las trufas de Nutella con un buen vino Moscatel.

Pie de limón

Ingredientes para 8 raciones de Pie de limón y merengue fácil:

2 Tazas de Harina

4 Unidades de Huevos

½ Taza de Jugo de limón

1 Taza de Leche condensada

125 Gramos de Mantequilla

1 Taza de Azúcar

3 Cucharadas soperas de Azúcar flor

2 Cucharaditas de Polvos de hornear

Instrucciones | 45 minutos

1Lo primero que debes hacer es preparar la masa base del pie. Para ello, mezcla la harina con los polvos de hornear, un huevo, la mantequilla y el azúcar flor. Deberás amasar hasta obtener una masa suabe y blanda.

2Cuando la tengas, forra todo el molde con la masa y hornéalo durante 10 minutos a 170ºC. Cuando esté listo, retíralo y resérvalo.

3Ahora es el turno del relleno del pie de limón. Mezcla el zumo de limón con la leche condensada hasta formar una crema suave. Vierte esta crema sobre la masa que horneaste en el paso anterior y reserva el pastel.

4Ahora que ya tienes el relleno, solo falta el merengue para la cubierta. Para ello, separa las claras de las yemas de los tres huevos restantes y bate las claras a punto de nieve. Cuando estén casi listas, incorpora poco a poco el azúcar y sin dejar de batir. Para más detalles, consulta nuestra receta de merengue.

5Con la ayuda de una manga pastelera, reparte el merengue con forma de picos. Si no dispones de manga, simplemente coge una espátula y repártelo por toda la parte superior del pie de limón. Ahora, hornea el pastel durante unos minutos para que el merengue endurezca ligeramente y se dore.

6Cuando esté listo, retíralo, deja que se enfríe y ya puedes servir el pie de limón y merengue. Como ves, se trata de una receta muy sencilla y deliciosa, ideal para servir con una copa de vino blanco o cava.

Torta de fresas con crema:

Ingredientes

Para el bizcocho genovés de vainilla:

* 6 huevos, a temperatura ambiente (para mejores resultados déjelos remojar en agua caliente durante unos 10 minutos)
* ¾ taza de azúcar
* 1 cucharadita de esencia de vainilla
* 2 cucharaditas de ralladura de limón
* 1 taza de harina (regular)

Para las capas de fresas con crema:

* 2 ½ tazas a 3 tazas de crema de leche o nata liquida para montar, ajuste de acuerdo al grosor que desee para las capas de crema
* 5-6 cucharadas de miel de abeja, ajuste al gusto
* 2 libras de fresas o frutillas maduras, lavadas y en rodajas, reserva aproximadamente unas 5 a 10 de las más pequeñas y bonitas (con las hojas) para decorar la parte superior de la torta

Preparación

Para el bizcocho de vainilla:

1. Pre-caliente el horno a 350F.
2. Engrase 2 moldes redondos para pasteles redondos (de 8 pulgadas/20 cm), y ponga una base de papel enmantecado en el fondo de cada molde.
3. Combine los huevos, el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón en un tazón grande. Use una batidora eléctrica para batir hasta que se obtenga la mezcla se haya triplicado en volumen y este bien cremosa y con un color amarillo pálido, aproximadamente 10 minutos.
4. Cierna la harina, y utilice una cuchara de madera o metal para agregar suavemente la harina cernida a la mezcla de los huevos batidos. Para mejores resultados agregue la harina de poquito a poco y haga movimientos delicados y envolventes con la cuchara.
5. Vierta la masa del pastel o bizcocho, en cantidades iguales, en los dos moldes. Luego golpee suavemente o deje caer (desde una altura baja) a los moldes en la mesa para eliminar burbujas grandes de aire en el pastel.
6. Hornee los bizcochos en el horno precalentado durante unos 25 a 30 minutos o hasta que los pasteles estén dorados y esponjoso. Los bordes de los bizcochos empezaran a separarse de su respectivo molde.
7. Desmolde los pasteles y déjelos enfriar completamente. Justo antes de montar el pastel de fresas con crema, coloque cada bizcocho en una superficie plana y usar un cuchillo largo serrado o de serrucho para cortarlos por la mitad en capas horizontales.
8. Ponga la crema o nata liquida para montar en un tazón grande. Agregue la miel de abeja, la vainilla y la ralladura de limón. Mezcle ligeramente y pruebe para verificar si el dulzor es de su agrado y ajuste si es necesario. Use una batidora eléctrica para batir la crema hasta que la crema tenga una consistencia espesa y se formen picos tiesos. Refrigere la crema batida durante unos 30 minutos antes de usarla.

Galletas chipas chocolate

Ingredientes para 12 raciones de Galletas con chispas de chocolate y nueces:

200 Gramos de Mantequilla

1 Taza de Azúcar

1 Cucharadita de Polvo de hornear

2 Cucharaditas de Esencia de Vainilla

2 Unidades de Huevos

3 Tazas de Harina

1 Taza de Chispas de chocolate

1 Taza de Nueces molidas

Instrucciones | 30 minutos

1Para realizar estas galletas con chispas de chocolate fáciles lo primero que debes hacer es precalentar el horno a 200ºC. Luego, coge un recipiente y mezcla la mantequilla con el azúcar hasta integrar bien los ingredientes.

2Después, añade los huevos y la esencia de vainilla y sigue batiendo. Una vez integrados, agrega la harina previamente tamizada con los polvos de hornear y sigue mezclando. En cuanto la masa se torne sólida y manejable, empieza a amasar con las manos.

3Por último, incorpora las chispas de chocolate y las nueces molidas y amásalo bien para que se repartan por toda la masa de galletas caseras.

4Cuando tengas la masa de las galletas con chips de chocolate lista, con una cuchara haz bolitas del tamaño que desees y colócalas sobre una bandeja de horno. Ten en cuenta que dentro de horno las galletas caseras aumentarán de tamaño por lo que no hagas bolas muy grandes ni las coloques muy juntas. Espolvorea un poco de harina sobre la bandeja antes de colocar las galletas con chips de chocolate y nueces encima.

5Hornea las galletas con chispas de chocolate caseras durante 12 minutos aproximadamente. En función de la potencia de tu horno tardarán más o menos en hacerse, por lo que deberás vigilarlas y retirarlas cuando estén doradas.

Red velvet:

Ingredientes:

300 gr de harina para bizcochos

1/2 cucharadita de sal

3-4 cucharadas de cacao en polvo

150 gr de mantequilla

300 gr de azúcar

2 huevos

200 ml suero de mantequilla (o un yogurt con una cucharadita de zumo de limón)

1 cucharadita de esencia de vainilla

2 cucharadas de colorante alimentario líquido rojo

1 cucharadita de levadura

Ingredientes para el frosting:

300 gr de azúcar glas

300gr de queso de untar

150gr de mantequilla

½ cucharadita de esencia de vainilla

Cómo preparar el Pastel Red Velvet:

Pon a calentar el horno a 170°C.

Para hacer la base del Red Velvet, en primer lugar mezcla en un bol los ingredientes secos: los 300gr de harina para bizcochos, las cucharadas de cacao en polvo, la sal y la levadura.

Por otro lado, ayudándote de unas varillas eléctricas, mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que quede una masa uniforme. Ahora añade los huevos de uno en uno y la esencia de vainilla. Bate bien.

En otro recipiente, mezcla la suero de mantequilla con el colorante e incorpóralo a la masa poco a poco. Remueve la masa.

A continuación vierte los ingredientes secos a la masa y bátelos hasta conseguir homogeneizarlos.

Vierte la masa del Red Velvet en un molde (para evitar que la base se pegue al molde úntalo con mantequilla y espolvorea harina por todo el recipiente). Hornea durante unos 25-30 minutos aproximadamente o hasta que la masa deje de estar cruda por dentro.

Deja enfriar la base del Red Velvet durante un par de horas antes de cortarlo y untar el frosting con la espátula.

Volcán:

INGREDIENTES

4 Claras

4 Yemas

80 gr azúcar 80

220 gr chocolate semiamargo

220 gr de manteca

60 gr de harina de trigo

Crema batida

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a temperatura máxima (220°C).Colocar en un bol las claras, las yemas y el azúcar. Batir a blanco.

Fundir a baño de María el chocolate con la manteca. Incorporar la mezcla al batido de huevos, en forma envolvente.

Tamizar la harina e integrarla con suavidad.

Distribuir la preparación en moldes individuales enmantecados y enharinados, llenándolos hasta las 3/4 partes de su capacidad.

Hornear durante 5 minutos. Retirar y desmoldar en caliente

Acompañar con crema batida sin azúcar.

Para que este postre maravilloso tenga la consistencia adecuada es fundamental respetar la temperatura y el tiempo de cocción

Donas:

Ingredientes para 10 raciones de Masa para donas:

1 Kilogramo de Harina

260 Gramos de Azúcar

40 Gramos de Levadura fresca

80 Gramos de Mantequilla

4 Unidades de Huevo

1 Cucharadita de Vainilla

200 Mililitros de Leche

Instrucciones:

1Para empezar a hacer la masa para donas deberás colocar la harina en un tazón amplio y añadir en el centro la leche y la levadura. Haremos lo que se llama un volcán de harina.

2Hecho esto, derrite la mantequilla en el microondas y mezcla con la harina y el resto de los ingredientes. Amasa todo junto hasta conseguir una textura lisa y elástica, que no se pegue en las manos.

3Cuando la masa de las donas no se quede pegada en tus manos, haz una bola con ella y déjala dentro del recipiente para que repose durante una hora y duplique su volumen. Es aconsejable que cubras la masa con un paño limpio o papel film.

4Pasado este tiempo, la masa tiene que haber duplicado su volumen. Entonces, golpéala un poco sobre una superficie plana para desgasificar la. Luego, estira la masa con un rodillo dejándola de unos dos centímetros de grosor.

5Con la masa ya estirada, corta las donas con el diámetro deseado, puedes utilizar tanto un molde especial para ello como cualquier otro objeto redondo, como un vaso.

6Cuando tengas las donas cortadas deberás dejarlas reposar durante 30 minutos para que aumenten su tamaño. Luego, tienes dos opciones, puedes freírlas en abundante aceite u hornearlas. Si te decantas por la segunda opción deberás precalentar el horno a 200ºC y hornearlas durante 10 minutos aproximadamente.

7Si lo deseas, puedes decorar tus donas espolvoreando un poco de azúcar glass

Cupcakes de oreo:

<https://www.youtube.com/watch?v=prpl6eIn7mQ>

Cupcakes de vainilla:

<https://www.youtube.com/watch?v=TdSI3C8mDa8>