



RECETAS RUSAS



Manzanas asadas al horno "Assorti".

Ingredientes

- Confitura de albaricoque - 2 cucharaditas
- Piñones - 1 cucharadita
- Jengibre molido - 1 pizca
- Sirope de fresa - 2 cucharaditas
- Sémola - 1 cucharadita
- Vainilla - 1 pizca
- Miel – 1 cucharadita
- Nueces - 3 unidades
- Agua - 3 cucharadas
- Manzanas verdes - 3 unidades
- Canela - 1 pizca



Preparación de la macedonia de frutas tropicales helada

1. Lavar las manzanas y descorazonarlas con un cuchillo especial o habitual. Se puede cortar de lado a lado. Entonces en el molde se formará una capa de mermelada.
2. Verter en el molde agua (opcional). Poner las manzanas en el molde. En la primera manzana poner la mermelada de albaricoque, a continuación, añadir los piñones y una pizca de jengibre, si lo deseas.
3. La segunda manzana rellenar con el sirope de la mermelada de fresa mezclado con sémola y espolvorear con la vainilla.
4. En la tercera manzana poner las nueces picadas, llenar con miel y espolvorear con canela.
5. Asar en el horno precalentado hasta 200°C durante 20-30 minutos. Servir calientes o frías

Pastel de zanahoria

El Pastel de zanahoria es uno de los postres sanos y sabrosos. Los panecillos con zanahorias aparecieron hace mucho tiempo, a finales del siglo XVI.

Ingredientes:

- Huevos - 4 unidades
- Azúcar - 2 tazas
- Aceite de girasol - 1,5 tazas
- Harina - 2 tazas
- Zanahorias ralladas - 3 tazas
- Nueces 120 g (se puede con pacanas, es más sabroso)
- Canela molida - 2 cucharaditas
- Soda - 2 cucharaditas
- Sal - 1 cucharadita



Preparación

Mezclar los huevos, azúcar y la mantequilla. Aparte mezclar los ingredientes secos, mezclar todo y añadir las zanahorias y las nueces. Colocar la masa en el molde y hornear a 160°C.

El pastel se puede cortar en dos tortas y echar la crema de mascarpone o crema de un 35% batida.

Servir una vez esté frío.