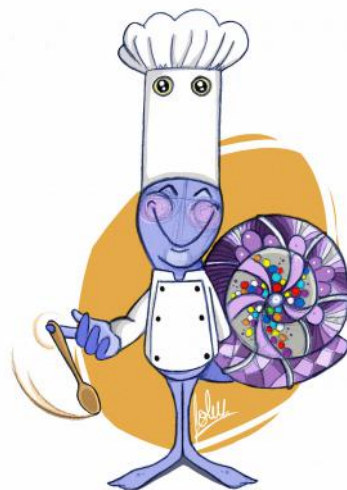


RECETAS DE NUEVA ZELANDA



PAVLOVA

Ingredientes

- 3 claras de huevo.
- El doble del peso de las claras en azúcar.
- Unas gotas de limón.
- 1 cucharadita de vinagre.
- 1 cucharada de Maizena.
- 350 ml de nata líquida para montar.
- Fresas o frutas a elección.



Preparación

1. Montar las claras con el azúcar. Para eso ponemos las claras en la batidora y las batimos hasta que estén espumosas. Luego agregamos las gotas de limón, el vinagre, la maizena, y en forma de lluvia el azúcar. Lo batimos todo hasta que tenga una consistencia firme y al levantar el batidor, haga picos.
2. En un papel de horno especial repostería, vamos a dibujar unos círculos del tamaño que quieras que tengan los merengues.
Vamos a tomar una fuente para horno, y colocamos el papel.
3. Posteriormente colocamos el merengue por adentro de los círculos, tratando de que queden redondos, y haciendo una especie de nido, mas cantidad por los bordes y un poco mas ligero por adentro. La altura la vas a decidir tú. Dependiendo del tamaño que quieras que tenga, unos 3 dedos de alto.
4. Colocarlos en el horno a 140 grados sin aire y 120 si tu horno solo tiene la opción de aire.
Por aproximadamente 2 horas.
5. Los retiras y los dejas enfriar un rato, para luego pasar a rellenarlos.
6. Para rellenarlos por dentro daremos unos pequeños y suaves golpes con una cuchara para obtener un hueco en su interior y pasar al relleno, poniéndoles la nata montada.
7. Colocarlos en un plato de postre y encima decorarlos un un poco de nata y cubiertos de frutas: mango, frambuesas, cerezas, fresas (eso a tu voluntad). ¡Buen provecho!!!!

HOT CROSS BUN

Son unos bollitos especiados con una cruz dibujada encima, típicos de pascua especialmente en países como el Reino Unido, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Canadá. Se hacen tradicionalmente entre la noche de jueves santo y viernes santo y se comen fríos.

Ingredientes:

- 375 gr. de harina de fuerza.
- 4 gr. de levadura seca (12 gr. fresca).
- 1/2 cucharadita de canela.
- 1/4 cucharadita de jengibre..
- 1/4 cucharadita de nuez moscada.
- 1/4 cucharadita de cardamomo.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 huevo.
- 175 ml. de leche templada.
- 50 gr. de azúcar.
- 35 gr. de mantequilla.
- un puñado de pasas (o trocitos de chocolate).
- huevo batido para pintar



Para la cruz: 80 gr. de harina, 2 cucharadas de azúcar glass y 50 ml. de agua

Preparación

- 1.- Mezclar todos los ingredientes secos en un bol, las especias, harina, azúcar, sal...
- 2.- Disolver la levadura con la leche templada y añadir a la mezcla anterior junto con el huevo batido. Mezclar bien y amasar.
- 3.- Añadir a la masa la mantequilla a temperatura ambiente y volver a amasar hasta integrarla bien. Una vez la masa queda homogénea y lisa, añadir las pasas o trocitos de chocolate. Reservar en un bol enharinado y tapar, dejando reposar durante 1 hora hasta que duplique su tamaño.
- 4.- Dividir la masa en pequeñas porciones (50- 60 gr.), darle forma de panecillo, y reservar sobre la bandeja del horno tapadas durante unos 45 minutos.

5.- Una vez veas duplicado el volumen, pasa a pintarlos con el huevo batido y haz la masa para la cruz: para esto debes de mezclar la harina con el azúcar glass y añadir el agua hasta tener una mezcla espesa. Una vez obtenida ponla sobre una mangera pastelera y pasa hacer las cruces sobre los panecillos.

6.- Hornear durante 15- 20 minutos a 180°C, hasta que estén dorados. Dejar enfriar y ¡Listos!

pipiletMANDALA