

## ALFAFORES DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina
- 2 tazas de maicena
- 1 taza cocoa amargada
- 2 huevos
- 4 yemas
- 3 cucharillas de polvo de hornear
- 1 cucharilla esencia de vainilla
- 4 cucharas de mantequilla sin sal
- Cantidad necesaria leche tibia
- 1/3 taza de chispas de chocolate o de coco rallado
- ½ taza de dulce de leche



### Preparación.-

**Masa:** colocar en un bol las yemas y los huevos enteros y azúcar, batir con batidora hasta punto crema

1. Agregar la margarina a temperatura ambiente y continuar batiendo. Agregar la esencia de coco a la preparación.
2. En un recipiente, tamizar la harina, leche en polvo, maicena, polvo de hornear. Mezclar
3. Agregar los ingredientes secos a la preparación de las yemas mezclar. Agregar 2 cucharas de leche tibia si es necesario.
4. Mezclar hasta lograr una masa suave y homogénea.
5. Usar espolvoreando con un poco de harina, cortar de forma circular
6. Colocar las piezas sobre una placa previamente enmantecada
7. Llevar al horno a 150°C. durante 8 o 10 minutos, retirar dejar enfriar

**Relleno:** colocar un poco de dulce de leche en el centro de cada alfajor, colocar otra pieza sin relleno encima de cada uno. Cubrir también los lados con el dulce de leche

Pasar cada alfajor relleno por el coco rallado

## ALFAFORES DE MAICENA

### INGREDIENTES

- 1Taza de azúcar
- 1 taza de harina
- 3 tazas de maicena
- 2 huevos
- 4 yemas
- 3 cucharillas de polvo de hornear
- 1 cucharilla de esencia de coco
- 1 cucharilla de leche en polvo
- 4 cucharas de mantequilla sin sal
- Cantidad necesaria leche tibia
- ½ taza de coco rallado
- ½ taza de dulce de leche



### Preparación.-

**Masa:** colocar en un bol las yemas y los huevos enteros y azúcar, batir con batidora hasta punto crema

8. Agregar la margarina a temperatura ambiente y continuar batiendo. Agregar la esencia de coco a la preparación.
9. En un recipiente, tamizar la harina, leche en polvo, maicena, polvo de hornear. Mezclar
10. Agregar los ingredientes secos a la preparación de las yemas mezclar. Agregar 2 cucharas de leche tibia si es necesario.
11. Mezclar hasta lograr una masa suave y homogénea.
12. Uslerear espolvoreando con un poco de harina, cortar de forma circular
13. Colocar las piezas sobre una placa previamente enmantequillada
14. Llevar al horno a 150°C. durante 8 o 10 minutos, retirar dejar enfriar

**Relleno:** colocar un poco de dulce de leche en el centro de cada alfajor, colocar otra pieza sin relleno encima de cada uno. Cubrir también los lados con el dulce de leche

Pasar cada alfajor relleno por el coco rallado

## ALFAFORES RELLENAS DE CREMA PASTELERA

### Ingredientes

- ½ taza de azúcar
- 1 taza de de maicena
- 1 ½ taza de harina 0000
- 1 huevo
- 3 yemas
- 1 cucharilla de polvo de hornear
- 1 cucharilla esencia de vainilla
- 1 cucharita de leche en polvo
- ½ taza de mantequilla sin sal
- ¼ taza aproximada de leche
- 1 cucharilla de ralladura de limón



### Pizca de sal

- Crema pastelera
- 1 taza de maicena al ras
- 1 litro de leche
- 4 yemas 1 taza de azúcar al ras
- 1 cucharita ralladura de limón
- 1 ½ cucharita esencia de vainilla

### Armado

- ½ taza coco rallado
- ¼ taza azúcar impalpable

### Preparación.-

1. Colocar en un bol las yemas y los huevos enteros. Batir hasta que blanquee luego agregar la mantequilla a temperatura ambiente y continuar batiendo. Agregar la esencia de vainilla, ralladura de limón y seguir batiendo unos minutos mas
2. En un recipiente, tamizar la harina, leche en polvo, maicena polvo de hornear, pizca de sal. Mezclar.
3. Agregar los ingredientes secos a la preparación de las yemas, mezclar, agregar la leche si es necesario
4. Mezclar hasta lograr una masa suave y homogénea
5. Usar espolvoreando con un poco de harina, cortar de forma circular
6. Colocar las piezas sobre una placa previamente enmantecada
7. Llevar al horno a 150°C. durante 8 -10 min.

### Relleno crema pastelera

1. En un recipiente poner el azúcar, yemas y batir con el batidor de globo hasta que se vuelva cremoso, reservar
2. Llevar a fuego la leche, cuando este caliente agregar el batido de las yemas seguir batiendo hasta que, de un hervor, retirar del fuego.

3. Disolver la maicena con 1 taza de leche y agregar a la preparación, batir rápido para que no se haga grumos, volver a poner a fuego e incorporar la esencia de vainilla y ralladura de limon, batir hasta que espese, luego retirar de fuego.

#### **Armado**

1. En una de las tapas poner un poco de crema pastelera luego tapar con otra tapa afinar los laterales y poner un poco de coco rallado a los costados y por ultimo espolvorear con poco de azúcar impalpable.

## BIZCOCHO DE PAN DULCE

### Ingredientes

- 6 ½ tazas de harina de fuerza
- 4 huevos
- ½ taza manteca Karina colmada
- 3 cucharas de levadura
- 1 ½ taza de azúcar
- ¼ taza jugo de naranja
- Agua tibia CN
- Pizca de sal
- 1 cucharilla canela molida
- ¼ cucharilla ralladura de naranja
- Colorante amarillo huevo o amarillo limón CN



### Almíbar

- ¼ taza de leche
- 2 cucharas de azúcar
- Coco rallado
- Uvas pasas

### Preparación

1. Tamizar la harina, canela, sal, mezclar bien
2. En un bol poner ¼ taza de jugo de naranja, ralladura de naranja, colorante, esencia, huevos, 1 taza de azúcar mezclar bien.

### Masa madre

1. En un recipiente poner ½ taza de harina, ¼ taza de azúcar, la levadura y ½ taza de agua tibia dejar leudar unos 15 min.
2. En un mesón poner la harina tamizada, la preparación de los huevos la masa madre y mezclamos muy bien, luego empezamos a amasar con la ayuda de agua tibia lo necesario 1 taza de agua aprox.. golpeando un poco
3. Una vez mezclado agregamos la manteca empezamos a amasar hasta que se forme una masa homogénea y suave.
4. Poner en un bol enmantecado y dejar reposar unos 20 minutos
5. Desgasificar la masa, para luego bolear dejar fermentar unos 20 a 30 min.
6. Posteriormente aplastar un poco con la palma de las manos el tamaño de la palma y poner sobre una charola enmantecada luego a hacer unos cortes en forma de cruz y poner la uva pasa en el centro
7. Llevar nuevamente a fermentación unos 40 min.
8. Hornear a 15 a 20 min. A 180C.
9. En un bol poner el azúcar, leche mezclar hasta que el azúcar desaparezca
10. Una vez que salgan los bizcochos se les pinta con el almíbar y se les pone coco rallado

## BROWNI DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 1 ½ taza de chocolate cobertura oscuro
- 3 tazas harina 000 blanca flor
- 2 cucharas de cocoa celinda colmada
- 1/3 taza de mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar
- 6 huevos
- ½ y ¼ taza de agua
- 1 ½ cucharilla de bicarbonato
- ½ cucharilla de sal
- 2 cucharillas esencia de vainilla
- ¼ taza de chips de chocolate
- ½ y ¼ taza de nuez picada
- ½ y ¼ taza de leche mas



### Decorado

1 ½ taza de crema de leche decorub

½ kilo de frutillas

### Preparación

1. En un bol tamizar la harina, cocoa, bicarbonato, sal, mezclamos bien.
2. Triturar un poco con uslero las nueces
3. En una olla poner agua, leche y mantequilla, llevar a fuego medio hasta que se disuelva, ayudando con un batidor globo
4. Una vez disuelta incorporamos el azúcar y disolver a fuego medio sin dejar hervir, la leche se transparenta, luego incorporamos el chocolate cobertura rallado y nuevamente mezclamos hasta que desaparezca todo.
5. Una vez disuelto todo agregamos uno a uno los huevos sin dejar de remover rápidamente.
6. Por último agregamos los ingredientes secos tamizados, mezclamos un poquito y retiramos del fuego y seguimos batiendo hasta que se disuelva bien todo, sin grumos.
7. Una vez disuelto todo fuera de fuego incorporamos las nueces y los chips de chocolate, esencia de vainilla, mezclamos bien.
8. vasear en el molde rectangular, use papel sabana en la base engrasado y enharinado
9. Hornear durante 25 min. A 30 min. A 180°C

### Decorado

Cortar la masa por la mitad rellenar con la crema batida y trocitos de frutillas

Decorar la parte superior con crema y la ayuda de una manga, encima poner una frutilla o mora roja.

## BUDIN DE LECHE

### INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- ½ taza harina
- 4 cucharas de maicena
- ¼ taza azúcar
- 2 cucharas de mantequilla sin sal
- 1 cucharilla esencia de vainilla
- 1/3 taza de maní o almendras trituras  
dulce molido
- Chocolate cobertura ¼ taza
- 1 cucharilla de aceite



### Preparación.-

1. Vierta la leche en una cacerola llevar a juego lento e ir incorporando el azúcar, esencia de vainilla, maicena, harina tamizada.
2. Cocina la preparación a fuego lento sin dejar de revolver, constantemente hasta que de un hervor y empiece a espesar.
3. Agregar la mantequilla, revolver hasta que se disuelva, retirar del fuego. Dejar entibiar
4. Pausar una copa de mantequilla derretida a las copas cilíndricas y basear nuestro budín en cuatro copas. Llevar a refrigerar durante una hora o hasta que cuaje
5. Saca el budín de las tazas y cortar por la mitad
6. Cubrir los laterales del budín con las almendras trituras, la parte superior con el chocolate previamente disuelto junto con el aceite, por último espolvorear con un poco de almendras trituras.

## CAFÉ CAPUCHINO

### Ingredientes

- 2 tazas de leche
- 2 cucharas de café instantáneo 1/3 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema
- 3 cucharas de maicena
- 3 cucharas mantequilla sin sal fría
- 2 paquetes galleta de chocolate chocolin o galletas maría de vainilla

### Preparación

1. En recipiente incorporar maicena, azúcar, mezclamos bien
2. En una olla pequeña ponemos los huevos, yema y la leche, mezclamos bien y llevamos a fuego medio
3. Cuando este tibio incorporamos el café y seguimos batiendo, cuando este espesando retiramos de fuego, para luego agregar la mantequilla fría, esencia de vainilla, removemos y dejamos enfriar
4. Cortar las galletas en dos
5. Armar los postrecito, para ello, usamos copas postreras
6. Primero poner una capa del café capuchino y una capa de galleta, otra vez repetimos el procedimiento, hasta llenar el vaso
7. Por ultimo tritura finito unas cuentas de galletas y espolvorear en el vaso de postre o también poner un poco de crema batida.



## BOLITAS DE NIEVE

### Ingredientes

- ½ cucharilla de esencia de coco
- 2/4 taza de leche condensada
- 1 cuchara de mantequilla sin sal
- 1 ½ taza de coco rallado
- 1 taza de chocolate cobertura blanco
- 1 cuchara de aceite

### Preparación

1. Rallar el chocolate y llevar a baño maría, dejar que se disuelva y agregar el aceite y la mantequilla mezclar con una espátula de silicona
2. Agregar la leche condensada y esencia de coco. Mezclar para que se integre la preparación, agregar también el coco rallado, mezclar y dejar enfriar en el freezer.
3. Cuando la preparación este manejable, formar unas bolitas colocar en los pirotines.





## TEQUIÑOS VENEZOLANOS

### Ingredientes

- 2 ½ tazas de harina 000
- 1 huevo
- 1/3 taza agua
- ¼ taza de mantequilla
- Pisca de sal
- 1/4 kilo queso mousarella o queso chaqueño
- Aceite para freír



### Preparación

1. En un bol poner la harina, sal, huevo, mantequilla, agua mezclar con una espátula hasta donde se pueda luego continuamos con las manos amasando unos 10 min. Hasta que este suavita
2. Poner en una bolsita con poco de aceite y dejar reposar 15 min.
3. Cortar el queso en bastoncitos
4. Con un poco de harina uslerear la masa delgadito, en forma rectangular para luego cortaren tiras largas
5. Enrollar el queso con la masa empezando de la punta tiene que quedar todo cubierto
6. Freír en abundante aceite a fuego medio. Sacar a un papel absorbente

## MINI TARTA DE MANZANA

### Ingredientes

- 2 taza harina 0000 blanca flor
- Pizca de sal
- ½ taza mantequilla fría
- 2 yemas de huevo
- ¼ taza agua fría
- Relleno
- 2 cucharas de mantequilla sin sal
- 1 cuchara jugo de limón
- 1/3 taza de azúcar morena
- 3 manzanas rojas
- 1 cucharilla
- ¼ taza de uvas pasa opcional
- 1 cuchara de almendras picadas opcional
- 1 cucharilla de maicena



### Preparación.

1. Separar las claras de las yemas batir con un batidor de globo y llevara refrigerar
2. En un bol poner la harina y mantequilla fría, mezclar con un tenedor luego con las manos hasta llegar a punto arena, para luego incorporar las yemas frías, y el agua si es necesario, mezclar hasta formar una masa suave

### Relleno

1. Picar las manzanas en cubitos en una olla mediana agregar el azúcar, manzanas picadas, jugo de limón, dejar unos minutos a fuego medio hasta que la manzana este al dente y cambie de color. Luego incorporar la canela molida, frutos secos, flan o maicena y por último la mantequilla dejar unos minutos y retirar del fuego. Enfriar.

### Armado

2. Usar la masa en forma cuadrada medio cm. De grosor y cortar en cuadrados pequeños
3. Poner el relleno a un costado pasamos un poco de agua los bordes y lo pegamos la masa, para luego sellarlo los borde con un tenedor.
4. Hacer tres cortes verticales, pintar con una yema.
5. Poner en una placa enmantequillada y hornear por 15 a 20 min. A 180°.

## CAUQUITAS

### Ingredientes

- ½ taza mantequilla sin sal
- 4 tazas de harina de fuerza
- 1/3 taza de azúcar
- 3 cucharillas de polvo de hornear
- 1 cucharilla de esencia de vainilla
- 4 yemas
- 1 huevo
- 1 cucharilla de bicarbonato
- Ralladura de un limón
- ½ cucharilla de sal



### Preparación

1. En un bol tamizar los ingredientes secos harina, polvo de hornear, sal, mezclar hacer una corona y agregar la ralladura de limón, azúcar esencia de vainilla, huevo y mantequilla, mezclar hasta formar punto arena
2. Agregar leche poco a poco e ir mezclando de adentro para afuera hasta formar una masa homogénea y suave.
3. Reservar 10 minutos para luego bolear y formar las cauquitas.
4. Hornear a 180c hasta que dore un poco, luego abrir poner un poco de mantequilla y dejar que se termine de cocer hasta que se dore.

## PALITOS DE PAN

### Ingredientes

- 2 ½ taza de harina de fuerza
- 6 cucharas de azúcar
- 1 cucharilla de sal
- 2 huevos
- 1 cucharilla de levadura seca
- 1 taza de leche aproximado
- 4 cucharas de mantequilla

### Relleno

- 2 cucharas de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 cucharas de azúcar impalpable
- 3 cucharas de leche en polvo
- ½ taza de coco rallado
- 1 huevo



### Preparación

**Masa madre.-** en un bol agregar 1/3 de harina, 3 cucharas de azúcar, levadura, ½ taza de leche, mezclar y dejar que levante 15 minutos

En otro recipiente grande agregar el resto de la harina, azúcar, mezclar bien hacer una corona para integrar la masa madre, los huevos y la sal, amasar, luego incorporamos la mantequilla a temperatura ambiente, amasar unos 20 min. Si necesita más leche se va agregando hasta formar una masa suave.

Poner en una bolsa con poco de aceite y dejar que leude unos 30 min.

**Relleno.-** en un recipiente poner un huevo batir con un tenedor

En otro recipiente poner el azúcar impalpable, mantequilla mezclar hasta que se forme una pasta, luego agregar leche en polvo, seguimos mezclando e incorporamos el huevo batido, mezclamos y por ultimo ponemos el coco rallado, mezclar bien.

**Armado.-** des gasificar la masa, con un poco de harina uslerear en forma rectangular. En la mitad de la masa ya uslereada poner la preparación del relleno luego cubrir con la otra mitad

Cortar en 8 tiras y torcerlo que quede como un tornillo, poner sobre una placa engrasada dejar leudar una hora hasta que duplique su tamaño

Pintar con huevo y llevar a hornear a 180c durante 20 a 25 min.

## COCADAS

### INGREDIENTES

- ❖ 3 cucharas de mantequilla
- ❖ 1 ½ huevo
- ❖ 2/4 taza de leche condensada
- ❖ ¾ taza de azúcar impalpable
- ❖ 3 tazas de coco rallado
- ❖ ½ cucharilla de esencia de coco
- ❖ 3 cucharas de maicena colmada



### PREPARACION

1. En un bol colocar el coco rallado, azúcar impalpable, maicena, mantequilla.
2. Batir el huevo, agregar la esencia de coco.
3. Mezclar los ingredientes secos con la mantequilla a punto arena, agregar el huevo batido, leche condensada y mezclar hasta formar una masa suave.
4. Con la ayuda de una cuchara de helado tomar unas bolas, pellizcar.
5. Colocar sobre una placa enmantecada y hornear a 180° moderado durante 15 a 18 minutos!.

## COPA ILLIMANI

### INGREDIENTES

- 1 litro de leche natural
- ½ lata de leche condensada
- ½ lata de leche evaporada
- ½ taza de singani opcional
- 3 claras de huevo
- ½ traza de azúcar
- c/n canela molida

### Preparación. -

- 1.- En una olla vaciar leche natural, junto a la leche evaporada y la leche condensada. Batir y llevar a juego moderado hasta que rompa hervor.
- 2.- Incorporar el singani al final de la preparación.
- 3.- Batir las claras a punto nieve, para que no afecte el calor, incorporar azúcar en forma de lluvia. Batir hasta lograr un punto nieve fuerte.
- 4.- Servir la leche en una copa, con ayuda de manga nº 2D hacer pocos picos sobre la leche. Espolvorear con un poco de canela molida.
- 5.- servir.



## **Cuernitos con queso**

### **Ingredientes**

- 3 tazas de harina 0000
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- 6 cucharas de margarina
- c/n de leche tibia (1 taza)
- 4 yemas
- 1 huevo entero para barnizar
- 1 taza de queso rio grande rallado
- 2 cucharas azúcar

### **Preparación**

#### **Masa**

1. Tamizar la harina, azúcar, polvo de hornear mezclar
2. Separa clara y yema de los huevos
3. Entibiar la leche al cual le agregamos las yemas
4. A la preparación de los ingredientes secos agregar margarina y mezclar a punto arena
5. Agregar a la preparación leche tibia con las yemas,, mezclar hasta lograr una masa suave
6. Dividir la masa en dos partes estirar de forma circular  $\frac{1}{2}$  cm de grosor
7. Corta la masa en 8 triángulos colocar el queso sobre cada uno, doblar comenzando de la parte ancha hasta formar los cuernitos
8. Barnizar con huevo y llevar al horno a 180°C. Durante 20 min.



## Cuernitos picantes

### Ingredientes

- 3 tazas de harina 0000 blanca flor
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- 6 cucharas de mantequilla
- 1 cucharilla de sal
- c/n leche tibia (1 taza)
- 4 yemas
- 1 huevo entero para barnizar
- 1 cuchara de ají molido 2 cucharas de agua
- 2 cucharas de aceite
- 1 cuchara de orégano

### Relleno

- 1 taza de queso rio grande rallado
- 1 cebolla blanca pequeña
- ¼ taza de jamón picado
- 1 cuchara de ají paquita en líquido picante
- Sal, pimienta al gusto
- 2 cucharas de aceite



### Preparación

#### Masa

1. En un sartén, colocar 1 cuchara de aji junto con el aceite, oregano desmenuzado y agua. Mezclar y llevar a hervor, reservar
2. Tamizar la harina, azúcar y sal, polvo de hornear. Mezclar.
3. Separar clara y yema de los huevos
4. Entibiar la leche al cual agregamos las yemas
5. A la preparación de los ingredientes secos agregar mantequilla y mezclar a punto arena, añadir el ají y continuar mezclando a punto arena homogénea
6. Agregar a la preparación leche tibia con la yema poco a poco, mezclar hasta lograr una masa suave
7. Dividir la masa en dos partes. Estirar de forma circular a ½ cm. de grosor
8. Cortar en 8 triángulos
9. Colocar el relleno sobre cada uno, doblar comenzando de la parte ancha hasta formar los cuernitos
10. Barnizar con huevo y llevar al horno a 180°C. Por 20 min.

#### Relleno

1. Picar la cebolla en juliana larguitos luego saltear con un poco de aceite hasta que la cebolla este transparente, luego agregar 1 cuchara de ají paquita, jamón, sal, pimienta, dejar unos minutos y retirar del fuego dejar enfriar y mezclar con queso rallado
2. Pancitos fritos con salsa de chocolate



## PANCITOS FRITOS CON SALSA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 1 cucharilla de levadura seca
- 2 cucharas azúcar
- 1 taza leche tibia
- 3 tazas de harina al ras
- ½ cucharilla de sal
- ¼ taza semillas de sésamo
- Salsa de chocolate
- ½ taza de leche
- ½ taza de chocolate cobertura oscuro
- 1 cuchara de maicena
- 1 cuchara de agua



### Preparación

1. En un recipiente integrar la levadura, azúcar, leche, mezclar bien y agregar la harina, sal, mezclar nuevamente hasta que se forme una masa, luego amasar por 15 min. Hasta que quede suave.
2. Poner en una bolsita y dejar leudar por 15 min.
3. Des gasificar, dividir la masa en 6 y bolear
4. Pintar con poco de leche así boleado luego cubrirle con semillas de sésamo
5. Posteriormente uslerear de forma circular ½ cm. De grosor para que las semillas se pueden pegados, cortar en 4
6. Freír en abundante aceite a fuego medio tiene que inflarse
7. Retirar y dejar enfriar y acompañar con la salsa
8. Salsa en una cacerola poner la leche y el chocolate rallado llevar a fuego hasta que el chocolate se disuelva, luego agregar la maicena, disuelva, luego agregar la maicena disuelta en agua, dejar unos min. Retirar de fuego y dejar enfriar.

## HOJUELAS FRITAS

### Ingredientes

- 2 tazas de harina 000
- 2 cucharas de azúcar
- 1 cuchara de anís en polvo
- Ralladura de una naranja
- ¼ taza de aceite
- ¼ taza vino blanco
- ¼ taza de zumo de naranja
- Aceite para freír c/n
- ½ taza de azúcar



### Preparación.

1. En un bol tamizar la harina, luego incorporar el azúcar, anís y ralladura de naranja, mezclamos bien, luego hacemos una corona e incorporamos los ingredientes líquidos aceite, vino, zumo de naranja
2. Luego empezamos a amasar hasta que quede una masa suave
3. Dividir la masa en dos ponerlo en bolsa y dejar leudar unos 5 min.
4. Uslerear la masa delgadita casi transparente, luego cortar en cuadraditos pequeños de 5cm. Por lado
5. Calentar el aceite abundante a temperatura fuerte luego poner nuestras hojuelas que se inflaran y tomar color dorado
6. Por ultimo rebosar en azúcar

## PIZZA CON LEVADURA

### Ingredientes

#### Masa

- 2 tazas de harina de fuerza
- ¼ taza de aceite
- Agua tibia CN
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 1 huevo

#### Tuco

- 1 diente de ajo
- ¼ taza de aceite
- ½ lata pasta de tomate
- 2 tomates pelados y despepados molidos
- 2 cucharas de orégano
- ½ cucharilla de sal
- 1 cucharilla azúcar



#### Relleno

- ½ kilo queso mozzarella
- ¼ kilo jamón
- Pimiento CN
- Aceite CN

### Preparación:

#### Masa madre

1. En un bol poner 1/3 taza de harina, sal, azúcar, levadura, agua tibia, mezclar y dejar reposar unos minutos.
2. Poner a mesón harina, aceite, huevo y la preparación de la masa madre, mezclar con la ayuda de agua tibia hasta formar una masa suave. Dejar reposar un poco en bolsa plástica
3. Uslear 1 cm. De grosor poner al molde enmantecado y pínchale con un tenedor solo al centro
4. Por los laterales pasar con agua con los dedos, alrededor poner los quesos cortados en tiras luego pegarlos estirando la masa
5. Poner un poco de tuco para barniz. Llevar a horno de 180°C. Durante 3 min.
6. Una vez que salga del horno poner una capa de queso rallado, tiras de jamón, aceitunas y pimentón picados en juliana
7. Nuevamente llevar al horno por unos min. Hasta que el queso llegue a gratinar
8. Tuco

9. En un sartén poner el aceite, ajo picado en bronua llevar a fuego hasta que el fuego blanquee, ahí agregamos el tomate procesado. Dejar cocer unos min. Hasta que se deshidrate bien.
10. Luego agregar la pasta de tomate, sal, azúcar, dejar que de un hervor y por último agregar el orégano
11. Uniformamos y retiramos del fuego dejar enfriar.

## BOLITOS DE LECHE

### Ingredientes

- 4 taza de harina de fuerza
- 2 cucharas de levadura seca
- 2 cucharas leche en polvo
- ¼ taza de azúcar
- 1 1/2taza de leche tibia
- 1/3 taza de mantequilla para pintar
- ¼ taza de azúcar blanca para espolvorear

### Preparación

#### Masa madre

1. En un recipiente colocar 1/3 taza de harina, azúcar, levadura 1/3 taza de leche tibia, mezclar con la ayuda de una espátula mover, cubrir y dejar unos 10 min. Que levante
2. En otro recipiente agregar el resto de la harina, la masa madre, mezclar hasta que se integre los ingredientes y se haga una masa, luego agregar la mantequilla a punto pomada, luego amasar una media hora hasta que se vuelva súbita, por ultimo poner en una bolsa con un poco de aceite, dejar reposar hasta que duplique el tamaño
3. Dividir la mas en 8 unidades y bolear
4. Uslear cada masa en forma ovalada ½ cm. De grosor. Posteriormente hacer 8 cortes y pintarle con un poco de mantequilla con una brocha, luego espolvorear un poco de azúcar por último enrolla por la parte derecha de abajo sin hacer presión.
5. Poner los bollitos en una charola previamente enmantequillada, tapar con un plástico y dejar leudar unos 30 min. Hasta que levante
6. Pintar los bollos con huevo batido
7. Llevar a horno 20 a 25 min. A 180°C.



## CUÑAPE

### Ingredientes

- 4 tazas de queso rio grande
- 3 tazas de fécula de yuca colmada
- 2 huevos
- Leche tibia lo necesario ½ taza aproximado
- ½ taza de mantequilla sin sal
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- 1 cuchara de azúcar colmada



### Preparación

1. En un bol mezclar la fécula de yuca, azúcar, polvo de hornear, mezclamos los productos secos, agregamos el queso rallado, unimos los ingredientes y mezclamos bien con las manos
2. Agregar la mantequilla mezclar hasta llegar a un punto arenilla una vez mezclado bien formamos un corazón en el centro y ponemos los huevos mezclamos y agregamos la leche lo necesario poco a poco amasar
3. Dividimos con un servidor mediano, a ese pedacito lo volvemos a amasar, posteriormente formamos redonditos con un pequeño achatamiento.
4. Enmantequillar el molde y llevar a hornear 180 c. durante 20 a 22 cm.

## MOUSSE DE NARANJA

### Ingredientes

- 2 tazas de zumo de naranja
- 2 cucharas de jugo de limón natural
- Ralladura de 2 naranjas
- ½ y ¼ taza de azúcar
- 1/3 taza harina 0000
- 6 huevos
- Hojas de menta para el decorado



### Preparación

1. Batir las yemas hasta que este cremoso y cambie de color, luego añadir el azúcar, seguimos batiendo hasta que desaparezca el azúcar. Posteriormente colocamos la harina tamizada, ralladura de limón, volvemos a batir unos minutos e inmediatamente agregamos del limón y la naranja.
2. Llevar a juego medio y dejar que espese sin dejar de remover. Retira del fuego y dejar que enfríe.
3. Montamos las claras a punto nieve fuerte
4. Añadimos las claras batidas fría poco a poco y mezclamos de forma envolvente sin dejar que se baje.

Servimos en copas champaneras y decoramos con una hoja de menta y gajo de naranja.

## CUPCAKES BICOLOR

### Ingredientes

- 2 huevos
- 2 tazas de harina colmada 0000
- ½ taza mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar colmada
- ½ taza de agua
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- 1 cucharilla esencia de vainilla
- ½ taza cocoa amarga celinda
- 1 cucharilla de bicarbonato



### Preparación:

1. En un recipiente tamizar, harina, polvo de hornear, bicarbonato y mezclar.
2. Batir los huevos, mantequilla, azúcar y esencia de vainilla hasta que este cremoso luego agregar la mezcla de la harina intercaladamente con el agua sin dejar de batir
3. Dividir la masa en dos partes iguales, a uno colocar tamizando la cocoa y el bicarbonato, mezclar de forma envolvente hasta que se integre bien
4. Colocar combinando las dos masas en los pirotines y moldes de cupcakes
5. Llevar al horno a 180°C durante 30 a 35 min.



## CUPCAKE DE VAINILLAS RELLENAS

### Ingredientes

- 1 ½ taza de harina 0000 al ras
- ½ taza azúcar colmada
- ¼ taza de mantequilla sin sal
- 1/3 de leche tibia
- Pizca de sal
- 1 cucharilla bicarbonato al ras
- 1 cucharita esencia de vainilla
- 1 cucharita de aceite
- 2 huevos
- Relleno
- Mermelada de frutilla c/n



### Decorado

1 taza de crema de leche decorup

Colorante en gel o polvo el color de su agrado

### Preparación

1. En un bol poner la mantequilla, azúcar y esencia, mezclar con la batidora hasta que desaparezca la mantequilla y se vuelve cremosa.
2. Agregar el huevo uno a uno sin dejar de batir, cuando este todos los huevos incorporamos el aceite y batimos hasta que se incorporen bien
3. En otro recipiente mezclamos la leche y la crema de leche entibiar, tamizar la harina, bicarbonato y sal
4. A la mezcla del huevo agregamos intercaladamente harina, leche, así sucesivamente hasta terminar con nuestros ingredientes, si fuera necesario agregar un poquito de leche, la masa es medio pesada
5. Poner los pirolines en la charola de cupcokies
6. Con la ayuda de un servidor poner la preparación en los pirotines un poco más de la mitad
7. Hornear a 180°C durante 18 a 20 min.
8. Una vez que salga del horno dejamos enfriar y con el sacabocado y hacemos pequeños huecos y rellenamos con un poco de mermelada de frutilla

### Decorado

1. Batir la crema de leche con el colorante
2. Con la crema hacemos rosetas sobre el cupcokies de vainilla usar boquilla 20



## EMPANADAS DE QUESO

### Ingredientes

- 4 tazas de harina colmada 0000
- ½ taza de azúcar colmada
- 1 cucharilla de sal
- 7 cucharas de margarina sin sal colmada
- 4 cucharillas de `polvo de hornear
- 5 huevos
- c/n leche tibia 1 ½ taza
- 2 taza de queso rallado



### Preparación

#### Masa

1. En un recipiente poner, leche, sal, mezclar y a fuego suave para que tome temperatura, cuando este tibio agregar las 4 yemas, batir con tenedor hasta que las yemas se integren
2. Batir las 4 claras a punto nieve fuerte. Agregar el queso rallado y mezclar
3. Sobre el mesón: tamizar la harina, polvo de hornear mezclar, hacer una corona y poner en el centro la margarina a temperatura ambiente. Mezclar a punto arena formar una corona nuevamente. Luego agregar la mezcla de leche, mezclar de adentro hacia afuera sin amasar
4. Dividir en 20 unidades y con uslero estirar la masa de ½ cm.
5. Cortar y estirar la masa en forma ovalada. Usar un cortador o un molde de empanadas medianos
6. Colocar queso en cada pieza pegar los pliegues con huevo batido. Aplastar suave con la ayuda de un tenedor
7. Batir el huevo entero, pintar las empanadas y colocar sobre una placa de horno previamente engrasada.
8. Llevar al horno a 180°C durante 15 a 18 min. Hasta que tome color

## EMPANADAS CON RELLENO DE LACAYOTE

### Ingredientes

#### Masa

- 4 tazas de harina colmada 0000
- ½ taza de azúcar colmada
- 5 cucharas de margarina sin sal colmada
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- 5 huevos
- c/n leche tibia 1 ½ taza

#### Relleno de lacayote

- 1 lacayote pequeño maduro
- 1 ½ taza de azúcar
- 1 ramita de canela
- 2 dientes de clavo de olor
- 1 tira cascara de naranja
- 2 cucharas de nueces picadas
- 2 cucharas uvas pasas opcionales
- Azúcar glas
- 2 claras de huevo
- 1 ½ taza de azúcar impalpable
- Gotitas de limón



### Preparación

#### Masa

1. En un recipiente poner, leche, sal, mezclar y a fuego suave para que tome temperatura, cuando este tibio agregar las 4 yemas, batir con tenedor hasta que las yemas se integren
2. Batir las 4 claras a punto nieve fuerte. Agregar el queso rallado y mezclar
3. Sobre el mesón: tamizar la harina, polvo de hornear mezclar, hacer una corona y poner en el centro la margarina a temperatura ambiente. Mezclar a punto arena formar una corona nuevamente. Luego agregar la mezcla de leche, mezclar de adentro hacia afuera sin amasar
4. Dividir en 20 unidades y con uslero estirar la masa de ½ cm.
5. Cortar y estirar la masa en forma ovalada. Usar un cortador o un molde de empanadas medianos
6. Colocar el relleno de lacayote en cada pieza pegar los pliegues con huevo batido. Aplastar suave con la ayuda de un tenedor
7. Batir el huevo entero, pintar las empanadas y colocar sobre una placa de horno previamente engrasada.
8. Llevar al horno a 180°C durante 15 a 18 min. Hasta que tome color

#### Relleno de lacayote

1. Cortar el lacayote en 6 trozos
2. Sacar las semillas y la cascara con un cuchillo

3. Hacer cocer la pulpa con un poco de agua hasta que este blanda, sacar y dejar enfriar, escurrir toda el agua
4. Separar con los dedos de manera que quede como hilo, exprimir el liquido
5. En una cacerola poner la pulpa deshilachada con ¼ taza de agua, dejar cocer hasta que evapore el agua, luego agregar el azúcar la misma cantidad de la pulpa, canela, clavo de olor, nueces, uvas pasas y la cascara de naranja, dejar cocer hasta que se haga un dulce y cambie de color a dorado

#### **Bañado azúcar glas**

Batir las claras a punto nieve fuerte, cuando este a medio punto agregar el azúcar glas y seguir batiendo hasta que se integre, luego añadir las gotitas de limón y mezclar con la espátula de silicona, por ultimo bañar las empanadas ya frías.

## EMPANADAS DE JAMÓN Y QUESO

### Ingredientes

#### Masa

- 4 tazas de harina colmada 0000
- ½ taza de azúcar colmada
- 5 cucharas de margarina sin sal colmada
- 4 cucharillas de `polvo de hornear
- 5 huevos
- c/n leche tibia 1 ½ taza



#### Relleno de jamón queso

- ¼ kilo de queso rio grande
- ¼ kilo de jamón
- 2 cucharas de mayonesa
- 1 cucharilla orégano
- Sal, pimienta molida c/n

#### Masa

1. En un recipiente poner, leche, sal, mezclar y a fuego suave para que tome temperatura, cuando este tibio agregar las 4 yemas, batir con tenedor hasta que las yemas se integren
2. Batir las 4 claras a punto nieve fuerte. Agregar el queso rallado y mezclar
3. Sobre el mesón: tamizar la harina, polvo de hornear mezclar, hacer una corona y poner en el centro la margarina a temperatura ambiente. Mezclar a punto arena formar una corona nuevamente. Luego agregar la mezcla de leche, mezclar de adentro hacia afuera sin amasar
4. Dividir en 20 unidades y con uslero estirar la masa de ½ cm.
5. Cortar y estirar la masa en forma ovalada. Usar un cortador o un molde de empanadas medianos
6. Colocar el relleno de jamón y queso en cada pieza pegar los pliegues con huevo batido. Aplastar suave con la ayuda de un tenedor
7. Batir el huevo entero, pintar las empanadas y colocar sobre una placa de horno previamente engrasada.
8. Llevar al horno a 180°C durante 15 a 18 min. Hasta que tome color

#### Relleno de jamón y queso

En un recipiente agregar el queso rallado, jamón picado en brouna, cuadraditos pequeños, los aderezos, orégano desmenuzado, pimienta y las claras batidas, mezclar muy bien

## GALLETAS RELLENAS

### Ingredientes

- 2 tazas de maicena
- ¼ taza de mantequilla sin sal
- ¼ taza de azúcar impalpable
- 1 ½ tazas de harina blanca flor 0000
- 3 cucharillas de polvo de hornear
- 6 yemas
- ½ cucharilla de esencia de vainilla
- ¼ taza de leche fría
- Mermelada de frutilla para rellenar



### Preparación

1. Separar las claras de las yemas en un recipiente colocar las yemas, el azúcar impalpable mantequilla sin sal y batir con la batidora hasta llegar a punto crema
2. En un bol tamizar la maicena, harina, polvo de hornear
3. Colocar el batido de las yemas al tamizado de los ingredientes secos y mezclar con la ayuda de una espátula de silicona, agregar la leche tibia de a poco y mezclar hasta que este homogéneo, luego hacer reposar por lo menos 15 min. En la nevera tapado con plástico envuelto
4. Uslear con un poco de maicena, cortar con los respectivos cortadores y llevar al horno de 10 a 15 min.
5. Rellenar con mermelada.

## MAFFINS DE ALMENDRA

### Ingredientes

- 3 huevos
- 1 ½ taza de harina colmada 0000 blanca flor
- ½ y ¼ de azúcar colmada
- Pizca de sal
- 1 cucharilla de polvo de hornear
- 1/3 taza de jugo de naranja
- 1/3 de jugo de naranja
- 1/3 de agua
- 1 cuchara de jugo de limón
- ¼ cucharilla de cremor tártaro
- 1/3 taza almendra rallada
- ½ taza de aceite



### Preparación:

1. En un recipiente tamizar, harina, polvo d hornear, cremor tártaro; mezclar, agregar almendras ralladas, mezclar nuevamente.
2. Batir los huevos, cuando tenga burbujas de aire agregar el azúcar y continuar batiendo hasta que se disuelva el azúcar, añadir la pizca de sal y el aceite a punto hilo, seguir batiendo un instante más.
3. Bajar la velocidad del batidor, agregar la harina en pocas cantidades, agregar también el jugo de naranja, limón y agua; batir hasta integrar toda la preparación
4. Vaciar en pirotines cubriendo ¾ partes del molde; encima poner almendras para decorar sobre una placa de horno
5. Llevar al horno a 180°C. Durante 15 a 18 min.

## MAFFINS DE JAMÓN Y QUESO

### Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas de harina 0000 blanca flor
- ¼ taza de jamón picado colmado
- ¼ taza de queso rio grande chaqueño o menonita
- ¼ taza de aceite
- ¼ taza de mantequilla sin sal
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- ½ cucharilla de cremor tártaro
- 1¼ taza de leche tibia aproximadamente
- 3 cucharas de azúcar
- ½ cucharilla de sal



### Preparación.

- 1 Tamizar los ingredientes secos harina, polvo de hornear, cremor tártaro y mezclar
- 2 En un bol poner la mantequilla, aceite, azúcar, sal y batir muy bien hasta que quede cremoso, luego agregar los huevos uno a uno.
- 3 Agregar los productos secos poco a poco intercalando con leche tibia, mezclar de forma envolvente con espátula de silicona, legar a una textura suelta.
- 4 Picar el queso, jamón en cuadraditos pequeños, luego poner un poquito de aceite para que no se unan, luego agregar a la primera preparación, mezclar hasta que se integren bien.
- 5 Con la ayuda de un servidor mediano poner a los pirotines.
- 6 Decorar con un poco de jamón y queso
- 7 Hornear 180°C. 20 a 25 min.

## MAICILLO

### Ingredientes

- 3 huevos
- 1/3 taza de manteca Karina
- Pizca de sal
- 1 taza de azúcar
- ½ cucharilla de canela molida
- Harina de maíz blanco lo necesario



### Preparación

1. En un bol colocar la manteca junto con el azúcar, batir hasta que se integren bien los ingredientes, desaparezca el azúcar y obtenga un color blanco. Agregar la pizca de sal y continuar batiendo (al batir bastante aireamos la preparación)
2. Luego agregar las dos yemas, por ultimo el huevo entero, seguir batiendo durante 3 min., hasta que quede esponjoso, retiramos del batidor
3. Agregamos un poco de harina, canela, mezclar con espátula, agregamos la harina de a poco
4. Continuamos en el mesón hasta formar una masa homogénea
5. Pasar con mantequilla una placa
6. Colocar las bolitas de mesa en cada placa, aplastar, pintar con clara batida con azúcar y canela molida por encima colocar anís.
7. Llevar al horno a 170°C hasta que tenga color.



## MARQUESA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 1/3 taza de mantequilla sin sal
- 1 taza de cobertura de chocolate oscuro
- 3 huevos
- 1 ½ taza de harina 0000
- Oscuro
- ¼ taza de cocoa amarga celinda
- 1 cucharilla polvo de hornear
- 1/3 taza de azúcar



### Decorado

- Frutilla cantidad necesaria

### Preparación

1. Separar las claras de las yemas
2. Batir las claras a punto nieve fuerte. Cuando este levantanda incorporar el azúcar en forma de lluvia, luego incorporar el polvo de hornear. Batir hasta que sea fuerte
3. Batir las yemas con el resto de azúcar y agregar la mantequilla a punto pomada, seguir batiendo por unos minutos mas
4. Tamizar la harina, cocoa amarga
5. Llevar el chocolate a baño maría y agregar a la preparación de las yemas en forma de hilo, luego ir incorporando de forma intercalada la mezcla de la harina y las claras batir
6. Mezclar en forma envolvente con una espátula de silicona
7. Vaciar a un molde rectangular previamente engrasado y enharinado
8. Hornear a 150º durante 40min. Aproximadamente.

### Decorado

Batir la crema a medio punto y decorar con un poco de crema batida a medio punto y acompañar con frutilla.

## PAN CARAMANDUKA

### Ingredientes

- 4 tazas de harina de fuerza
- 3 cucharas de levadura seca
- 2 huevos
- 1 cuchara de anís
- 6 cucharas de mantequilla
- 4 cucharas de azúcar morena
- 1 ½ de leche aproximado
- ½ cucharilla de sal
- Para pintar
- 1 huevo batido
- ½ cucharilla de azúcar
- 1cuchara de semilla de sésamo



### Preparación

#### Masa madre

1. En un recipiente poner ½ taza de leche tibia, levadura, 3 cucharas de azúcar, 1/3 taza de harina mezclar bien y dejar reposar unos 15 min.
2. En una cacerola poner ¼ taza de leche y el anís llevar a fuego has que de un hervor, dejar enfriar

#### Masa

3. En otro recipiente grande poner el resto de la harina, azúcar, sal mezclar bien, hasta que se forme una masa luego incorporar la mantequilla y amasar con las manos unos 15 min. Hasta formar una masa suave y elástica
4. Dividir en 18 unidades pequeñas, con la ayuda de un poco de harina uslerear en forma ovalada para luego enrollar al inicio hacer presión luego enrollar suavito casi al final poner un poquito de huevo batido para que se pegue mejor.
5. Poner sobre charola enmantequillada, tapar con plástico y llevar a dejar leudar, hasta que duplique su tamaño más o menos 1 hora
6. Hacer 3 corte oblicuos superficiales
7. Una vez listos los panes con la ayuda de una brocha pintar con el batido sin dejar que se baje y espolvorear un poco de semilla de sésamo.
8. Hornea a 180 c durante 15 a 20 min.

## PAN DE LECHE

### Ingredientes

- 5 tazas harina de fuerza colmada
- 1 cuchara de sal al ras
- ½ taza de azúcar al ras
- 2 cucharas de levadura seca
- 4 huevos
- 1/3 taza de manteca Karina colmada
- 1 taza de leche tibia aproximado
- 1 taza de queso rallado
- 1 cuchara de aceite

### Preparación



### Masa madre

1. En un bol pequeño poner ½ taza de harina, ¼ taza de azúcar, levadura y ½ taza de leche tibia disolver un poco y dejar reposar unos minutos.

### Masa

2. Derretir la manteca, dejar entibiar
3. En un mesón poner 4 ½ de harina, sal a un costado, ahí agregar nuestra masa madre, la manteca disuelta, los huevos, vamos mezclando poco a poco y agregando la leche tibia la cantidad necesaria, hasta formar una masa suave y homogénea la masa tiene que estar aguanosa amasar mínimo media hora.
4. En un bol poner un poco de aceite para ahí poner la masa, tapamos y dejamos leudar hasta que levante un poco
5. Sacamos des gasificamos y voleamos
6. Bolear a la más poner sobre la charola engrasada y aplastar con la ayuda de los dedos con la ayuda de los dedos, pintar con huevo sobre eso poner el queso rallado. Tapar y dejar leudar nos 15 min. Hasta que crezca un poco más
7. Hornear a 180c. de 15 a 18 min.

## PAN CHAMILLO

### INGREDIENTES:

#### Masa madre

- 1 cucharas de azúcar.
- 1 cucharas de levadura seca.
- 1 ½ taza de agua tibia.
- 1 taza de harina.



#### Masa pan½

- ½ cucharas de azúcar.
- 1 cucharas de sal.
- ½ taza de manteca.
- 1 taza de agua aprox.
- 1 huevo.
- 4 tazas de harina integral.

### PREPARACION

En un recipiente poner agua tibia añadiendo el azúcar y la levadura mezclar e ir añadiendo la harina con una cucharas de a poco a poco mezclando muy bien, tapar con plástico de cocina un paño húmedo dejar reposar hasta que doble su tamaño.

1. A la levadura que ya creció el doble añadir todos los ingredientes menos la harina, mezclar muy bien.
2. Añadir poco a poco la harina integral hasta que la masa este bastante humedad y blanda y haga globos.
3. Deja reposar tapada hasta que suba el doble.
4. Espolvorear con harina y corta en pedazos hacer bolas y aplanarlas con la chapa del horno.
5. Pincelar con manteca tibia dejar que suba un poco y colocar en fuego 200 grados por 20 minutos.

## PAN FRANCÉS

### INGREDIENTES

#### Masa madre

- 2 cucharas de azúcar
- 2 cucharadas de levadura seca.
- ½ de agua tibia.
- ½ taza de harina.

#### Masa

- 3 tazas de harina fuerza.
- 1 taza de agua aproximadamente.
- 1 cucharada de sal.
- ¼ taza de manteca Karina.



### PREPARACIÓN

#### Masa madre

6. En un recipiente poner el agua tibia añadiendo el azúcar y la levadura mezclar e ir añadiendo harina con La cuchara poco a poco, mezclando muy bien, tapar con plástico de cocina o un paño húmedo dejar reposar hasta que doble su tamaño.
7. A la levadura que ya creció al doble Añadir todos los ingredientes menos la harina mezclar muy bien.
8. Añadir poco a poco la harina hasta que la masa esté bastante húmeda y blanda y hagas globitos.
9. Dejar reposar tapada hasta que suba el doble.
10. Dividir la masa en 8 unidades.
11. Amasar cada uno de los bollos uslerear hasta llegar a una forma ovoide posteriormente empezamos a envolver de manera cilíndrica hacia dentro.
12. Poner a una placa previamente enmantecado y dejar que leude hasta que duplique el de tamaño.
13. Realizar un corte transversal sobre cada pan y social un poco de agua y para hornear durante 30. a 200 centígrados

## PANCITOS RELLENOS

### Ingredientes

#### Masa

- 2 tazas harina de fuerza
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharilla de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de levadura seca
- ½ taza de leche tibia aprox.
- 3 cucharas mantequilla derretida
- 1 cucharada de orégano

#### Relleno

- 1 queso
- 2 tomates picados en cubitos
- 1 ramita de albahaca picada
- Sal
- 1 cucharada semilla de sésamo



#### Masa madre

En un bol incorporar 1/3 taza de harina, azúcar, levadura y media taza de leche tibia, disolver y dejar leudar 15 min.

1. En otro bol poner el resto de la harina, masa madre, huevo, orégano desmenuzado y mezclar e incorporar la sal y mantequilla derretida, empezar a amasar hasta que este suave, si es necesario incorporar mas leche tibia. Poner la masa en una bolsita y dejar leudar unos 30 min.
2. Con las manos vamos aplastando de forma rectangular ½ cm de grosor, dividir en 15 rectángulos pequeños, con una brocha pintar con poco de aceite la masa uslereada e ir armando, en un lado ponemos un pedacito de queso, dos cubitos de tomate y un poco de hoja albahaca picada.
3. Agarrar de las dos puntas enrollado como un rollito. Poner sobre una placa con poco de huevo pintar nuestros pancitos y poner un poco de semillas de sésamo. Dejar leudar 1 hora hasta que duplique su tamaño
4. Hornear a 180°C durante 20 a 25 min.

## PASTEL DE PIÑA Y COCO

### Ingredientes:

- 1 huevo
- 3 yemas
- 2 ½ cucharas de aceite
- ¼ taza de piña picada
- ¼ taza de harina blanca flor 0000
- 3 claras de huevo
- 4 cucharas de azúcar
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- ¼ taza de coco rallado



### Preparación:

- Licuar un poco de piña.
- En un recipiente poner un huevo y 3 yemas, el aceite y mezclar con un batidor de globo hasta que se integre, posteriormente agregamos la piña licuada, la harina tamizada, el coco rallado batimos bien hasta que se integren los ingredientes.
- Batimos las claras hasta punto nieve fuerte, cuando este levantado ponemos el azúcar poco a poco y luego el polvo de hornear.
- Agregamos las claras batidas poco a poco a la primera preparación y mezclamos de forma envolvente.
- Vaciamos en un molde previamente enharinado, por último poner trocitos de piña y un poco de coco rallado.
- Hornear a 180° durante 30 a 35 minutos.



## PASTEL DE QUESO

### Ingredientes

- 4 tazas de harina000
- 5 cucharas manteca Karina
- 5 cucharas de azúcar
- ½ cucharilla de sal
- 1 taza de agua caliente aproximado
- ¼ cucharilla bicarbonato
- ¼ kilo queso rio grande
- Aceite c/n para freír
- Azúcar impalpable a gusto



### Preparación.-

1. En una sartén poner la manteca y llevar a fuego hasta que se disuelva, dejar enfriar
2. En un recipiente grande poner la harina, sal, bicarbonato, azúcar, mezclar bien con una espátula de madera y hacer una corona al centro luego incorporamos la manteca disuelta, el agua caliente mezclamos con la espátula hasta donde se deje, para luego amasar con las manos, hasta formar una masa suave y elástica unos 20 min. Si necesita más agua agregamos agua tibia
3. Dividir en 15 unidades bolear y dejar reposar 5 min. Cubiertas con plástico
4. Con un poco de harina uslarrear de forma ovalada lo más delgado posible, luego a un lado poner el queso rallado, cubrir con la otra mitad en los bordes poner un poco de aceite para que pegue, repurgar o sellar con un tenedor los bordes
5. Freír en aceite caliente y echarle poco aceite a los pasteles para que se infle rápido y le salgan burbujas
6. Espolvorear con azúcar impalpable



## HOJUELAS FRITAS

### Ingredientes

- 2 tazas de harina 000
- 2 cucharas de azúcar
- 1 cuchara de anís en polvo
- Ralladura de 1 naranja
- ¼ taza de aceite
- ¼ taza de vino blanco
- ¼ taza de zumo de naranja
- Aceite para freír c/n
- ½ taza de azúcar



### Preparación

- 1 En un bol tamizar la harina, luego incorporar el azúcar, anís y ralladura de naranja mezclamos bien, luego hacemos una corona e incorporamos los ingredientes líquidos, aceite, vino y zumo de naranja
- 2 Luego empezamos a amasar hasta que quede una masa suave
- 3 Dividir la masa en dos ponerlos en una bolsa y dejar leudar unos 5 min.
- 4 Usar la masa delgadita casi transparente, luego cortar en cuadrados pequeños de 5 cm. Por lado
- 5 Calentar abundante aceite a temperatura fuerte luego poner nuestras hojuelas que se inflaran y tomaran color dorado
- 6 Por ultimo rebosarles en azúcar.

## TAWA TAWA

### Ingredientes

- 2 ½ taza de harina 000
- 3 cucharas de azúcar
- ½ cucharilla de sal
- Cucharilla de polvo de hornear
- 1 taza de agua aprox.
- 2 yemas
- 2 cucharillas de manteca Karina
- Aceite cantidad necesaria para freír
- Miel de caña



### Preparación

- 1 En un recipiente tamizar la harina e incorporar el polvo de hornear, sal, azúcar, mezclar bien con una espátula de madera
- 2 Hacer una corona e incorporar las yemas, manteca y mezclar a punto arena e incorporamos el agua poco a poco la cantidad necesaria e ir amasando hasta formar una masa suave y homogénea
- 3 Deja reposar unos 10 min. En una bolsa
- 4 Dividir la masa en dos y uslerear de forma rectangular ½ cm. De grosor y cortar en tiras de 5 cm. De ancho y 12 cm. De largo
- 5 Freír en aceite caliente
- 6 Poner un poco de miel de caña a las tawa tawa ya fritas

## POSTRE TRES LECHES

### Ingredientes

#### Masa

- 6 HUEVOS
- 1 ¼ taza harina 0000 colmada
- ¼ taza de maicena colmada
- 1 taza de azúcar al ras
- 2 cucharillas polvo de hornear
- 1 cuchara de agua
- 1/2mcucharilla esencia de vainilla

#### Remojo

- 1 lata leche evaporada 400c
- ½ lata de leche condensada
- 1 lata crema de leche Nestlé
- ¼ taza singani (opcional)
- 1 ½ taza de leche natural

#### Decorado

- 2 tazas crema decorub o crema de leche pil
- ¼ taza dulce de leche

### Preparación

1. Separa las claras de las yemas
2. En las yemas poner 1/3 tazas de azúcar mezclar manualmente y luego batir con la batidora hasta llegar a punto crema, posteriormente agregar la esencia de vainilla
3. Batir las claras a punto nieve, cuando este marcado agregar el resto del azúcar en forma de lluvia para luego poner el polvo de hornear
4. Tamizar los ingredientes secos harina, maicena y mezclar con una espátula
5. A la preparación de las yemas agregar un poco de claras batidas para darle mas consistencia, mezclamos de forma envolvente
6. A la preparación de las yemas batidas poner un poco de los ingredientes secos y un poco de claras batidas, mezclamos de forma envolvente, luego nuevamente agregamos un poco de harina, harina, clara batida y mezclamos de forma envolvente, así sucesivamente hasta terminar los ingredientes
7. Poner papel a nuestro molde rectangular y engrasar con poco de aceite y enharinar
8. Vasear nuestra preparación al molde llevar a hornear 25 a 30 min. A 180°C.
9. Una vez terminada su cocción, sacar del molde, retirar su papel, poner sobre nuestros envases cuadrados, inmediatamente hacer cortes horizontales y empezar a poner todo el remojo poco a poco hasta terminar, la masa tiene que estar caliente para que observe más rápido

### Remojo y decorado



1. En un bol incorporar las leches y mezclando muy bien, luego vaciar al recipiente donde esta nuestro bizcocho. Dejar refrigerar 2 horas
2. Batir la crema de leche, la crema tiene que quedar medio suelta
3. Bañar el postre tres leches y decorar los bordes con la boquilla 21
4. Decorar con dulce de leche

## QUEQUE DE PLÁTANO

### Ingredientes

- 1 taza de mantequilla sin sal
- 6/4 taza de azúcar
- 4 huevos
- 8 plátanos medianos
- Pizca de sal
- 2 cucharillas de jugo de limón
- 1 cucharilla de bicarbonato
- 1 cucharilla clavo de olor molida
- 1 cucharilla canela molida
- ½ cucharilla de jengibre en polvo
- 4 tazas de harina blanca flor 0000
- 4 cucharillas polvo de hornear
- ½ taza nueces picadas o molidas
- 1 taza de leche aproximado



### Preparación

1. Pelar los plátanos y aplastarlo con un tenedor hasta que quede como papilla luego agregar la canela, clavo de olor, jengibre, jugo de limón, sal, mezclar bien por ultimo agregar bicarbonato. Reservar.
2. En un bol tamizar la harina, polvo de hornear, mezclar, para incorporarlas nueces picadas.
3. En un recipiente ponemos la mantequilla, azúcar batir con la batidora, luego incorpora el huevo uno a uno, una vez que se integre bien agregamos la preparación del plátano mezclamos manualmente.
4. A la preparación agregamos harina, leche intercaladamente y vamos mezclando con la ayuda de una espátula hasta que blanquee.
5. 2 moldes de quequeras redondas engrasar y enharinar.
6. Basear a los moldes y llevar al horno durante 35 min. A 180 c.

## QUEQUE DE NARANJA

### Ingredientes

- ½ ¼ taza de mantequilla sin sal
- 5/4 taza de azúcar
- 5 huevos
- Pizca de sal
- ½ y ¼ taza jugo de naranja
- ½ cucharilla cremor tártaro
- 1 cucharilla canela molida
- 3 cucharas ralladura de naranja
- 3 tazas harina blanca flor 0000
- 3 cucharillas polvo de hornear
- ¼ taza de leche aproximado



### Preparación

1. Tamizar los ingredientes secos, harina, cremor tártaro, polvo de hornear, canela molida y pizca de sal, reservar
2. En un recipiente poner a batir el azúcar con un huevo, cuando desaparezca agregamos el siguiente huevo hasta terminar los 5 huevos, luego agregar la ralladura de naranja y la mantequilla batir hasta que se incorpore bien y se vuelva una crema
3. En otro recipiente mezclar la leche con jugo de naranja
4. Agregar intercaladamente los ingredientes secos tamizados y la mezcla de jugo con leche a la crema e ir mezclando con una espátula de silicona
5. Engrasar y enharinar los 2 moldes
6. Vasear a los moldes y llevar a horno durante 35 min. A 180 c.

## ROLLO CON QUESO

### Ingredientes

- 4 tazas de harina 0000 blanca flor
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla sin sal refrigerada
- 2/4 taza de azúcar impalpable colmada
- 1 cucharilla de sal
- Leche tibia lo necesario
- 4 huevos
- 1 huevo para barnizar
- 2 tazas de queso rallado (rio grande o menonita)



### Preparación

1. En un recipiente tamizar la harina, polvo de hornear, azúcar impalpable, mezclar luego agregar la mantequilla refrigerada y formar un punto arenilla.
2. En un recipiente ponemos ½ taza de leche tibia y 4 yemas batir con tenedor hasta que se incorpore
3. Luego agregar la preparación de la leche a los ingredientes secos, mezclar de adentro para afuera, si hace falta aumentar un poco de leche. La masa esta lista cuando deja de pegarse en las manos.
4. Batir las claras a punto nieve
5. Dividir la masa en 4 y luego con un poco de harina uslerear en forma rectangular ½ cm. De grosor.
6. Batir las claras a punto nieve e incorporar con el queso rallado.
7. Después poner el relleno y doblar, poner a la placa.
8. Barnizar encima con el huevo que quedo.
9. Llevar al horno por 30 min. A 180c.

## ROLLO DE QUESO CON RELLENO DE MERMELADA

### Ingredientes

- 4 tazas de harina 0000 blanca flor
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla sin sal refrigerada
- 2/4 taza de azúcar impalpable colmada
- 1 cucharilla de sal
- Leche tibia lo necesario
- 4 huevos
- 1 huevo para barnizar
- 2 tazas de queso rallado (rio grande o menonita)
- ½ taza de mermelada espesa



### Preparación

10. En un recipiente tamizar la harina, polvo de hornear, azúcar impalpable, mezclar luego agregar la mantequilla refrigerada y formar un punto arenilla.
11. En un recipiente ponemos ½ taza de leche tibia y 4 yemas batir con tenedor hasta que se incorpore
12. Luego agregar la preparación de la leche a los ingredientes secos, mezclar de adentro para afuera, si hace falta aumentar un poco de leche. La masa esta lista cuando deja de pegarse en las manos.
13. Batir las claras a punto nieve
14. Dividir la masa en 4 y luego con un poco de harina uslear en forma rectangular ½ cm. De grosor.
15. Batir las claras a punto nieve e incorporar con el queso rallado.
16. Después poner el relleno y doblar, poner a la placa.
17. Barnizar encima con el huevo que quedo.
18. Llevar al horno por 30 min. A 180c.



## ROLLO DE QUESO CON AJÍ PICANTE

### Ingredientes

- 4 tazas de harina 0000 blanca flor
- 4 cucharillas de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla sin sal refrigerada
- 2/4 taza de azúcar impalpable colmada
- 1 cucharilla de sal
- Leche tibia lo necesario
- 4 huevos
- 1 huevo para barnizar

### Relleno:

- 1 cebolla blanca pequeña
- 1 cuchara de orégano
- 1 pimentón pequeño
- 2 cucharas de ají panquita en liquido picante
- 1 taza de queso rio grande o menonita
- Sal, pimienta al gusto
- 2 cucharas de aceite



### Preparación

1. En un recipiente tamizar la harina, polvo de hornear, azúcar impalpable, mezclar luego agregar la mantequilla refrigerada y formar un punto arenilla.
2. En un recipiente ponemos ½ taza de leche tibia y 4 yemas batir con tenedor hasta que se incorpore
3. Luego agregar la preparación de la leche a los ingredientes secos, mezclar de adentro para afuera, si hace falta aumentar un poco de leche. La masa esta lista cuando deja de pegarse en las manos.
4. Batir las claras a punto nieve e incorporar el queso rallado y el relleno
5. Dividir la masa en 2 y luego con un poco de harina uslerrear en forma rectangular ½ cm. De grosor, poner el relleno y doblar en tres
6. Barnizar encima con el huevo que quedo y un poco de ají.
7. Llevar al horno por 30 min. A 180 – 200 grados centígrados

### Relleno

Lavar el pimentón y requemar, para luego ponerlo en una bolsita dejar enfriar y sacar la cascara. Picar el pimentón y la cebolla en juliana larguitos, luego saltear con un poco de aceite hasta que la cebolla este transparente, luego agregar el ají panquita, orégano desmenuzado, dejar unos minutos y retirar del fuego.

Dejar enfriar, una vez enfriar, una vez frio agregar el queso juntamente con las claras a punto nieve fuerte.

## SALCHICHAS ENVUELTAS

### Ingredientes

- 3 ½ taza de harina
- 3 cucharas de azúcar
- 2 cucharas de leche en polvo
- 1 ½ cucharilla de sal
- 2 cucharas de levadura seca
- 3 huevos
- 2 cucharas de orégano
- 3 ¼ de aceite
- ½ taza de agua
- ¼ taza de leche tibia
- 1 huevo para barnizar
- 25 unidades salchicha (ahumado Sofía)
- Mayonesa, ketchup, mostaza a gusto



### Preparación

1. Estrujar el orégano, colocar en una sartén junto con un poco de aceite llevar a juego suave para aromatizar

### Masa madre

En un recipiente poner ½ taza de harina, tres cucharas azúcar y dos cucharas de levadura. Mezclar, agregar luego ½ taza de agua tibia batir y dejar reposar

1. Sobre el mesón colocar tres tazas de harina, leche en polvo y sal. Forma una corona y vaciar la preparación de la masa madre, huevos y el aceite perfumado por el orégano. Mezcla integrando todos los ingredientes hasta formar una masa añadir leche si es necesario, amasar hasta lograr una masa suave. Poner en una bolsita y dejar leudar 5 minutos.
2. Con la ayuda de un uslero, estirar la masa ½ cm. De grosor muy delgado cortar de forma rectangular del tamaño de la salchicha.
3. Colocar la salchicha sobre cada pieza, enrollar, pegar con huevo batido los pliegues
4. Pasar con mantequilla una placa de horno, poner los rollos de salchicha sobre la placa, pintar con huevo
5. Llevar al horno a 180°C durante 10-15 min.
6. Decorar con los aderezos a gusto

## PAN EN BROCHETAS DE SALCHICHA

### Ingredientes

#### Masa

- 2 tazas harina de fuerza
- 2 cucharas de azúcar
- 1 cucharilla sal
- 1 huevo
- 1 cuchara levadura seca
- ½ taza de leche tibia aprox.
- 3 cucharas mantequilla derretida
- 1 huevo para pintar



#### Relleno

- ¼ kilo queso rio grande
- 8 palitos de brocheta
- 8 salchichas
- ¼ taza pan duro rallado

### Preparación

#### Masa madre

En un bol agregar 1/3 taza de harina, 2 cucharas de azúcar, levadura, ½ taza de leche tibia mezclar y dejar que levante 15 minutos

1. En otro recipiente grande agregar el resto de la harina, mezclar bien y hacer una corona para integrar la masa madre, el huevo, la sal, empezar a amasar hasta formar una masa luego incorporamos la mantequilla derretida y empezar a amasar unos 20 min. Si necesitas leche van agregando hasta llegar a una masa suave y ligosa
2. Poner en una bolsa con poco aceite y dejar que leude unos 30 min.
3. En una sartén, tostar el pan rallado hasta que este doradito
4. Cortar la salchicha en 2 y el queso en cubitos
5. Poner en la brocha intercaladamente salchicha queso y salchicha
6. Dividir la masa en 8 y bolearlos, para luego con poco de harina uslear de forma ovalada y cubrir nuestra brocheta ya armada
7. Pasar por el huevo y pan rallado
8. Dejar leudar una media hora para luego hornear por 20 a 25 min. A 180c.

## SCONES

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina blanca flor 000 colmada
- 5 cucharas de azúcar moren
- 7 cucharas de margarina regia
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- ½ cucharilla de crémor tártaro al ras
- 1 pizca de sal
- 2 yemas
- ½ taza de leche tibia aproximado
- 1 cuchara de esencia de vainilla 1/2 taza de chispas de chocolate
- Chocolate cobertura negro o blanco para decorar



### Preparación.-

1. Tamizar en un bol azúcar morena, harina, polvo de hornear, crémor tártaro, sal y mezclar con la ayuda de una espátula
2. Poner la mantequilla a los ingredientes secos y sablear o mezclar suavemente no se amasa hasta llegar a un punto arenilla
3. En un bol mezclar la leche junto con las yemas y la esencia de vainilla y agregar a la primera preparación, mezclar de adentro hacia afuera hasta tomar una masa suave, por ultimo incorporamos las chispas de chocolate y mezclar
4. Dividir la masa y volearlo
5. Uslear en forma de un cilindro circular con la ayuda de un poco de harina
6. Cortar en ocho formando triángulos
7. Poner en una charola previamente enmantequillada
8. Barnizar solamente con claras para que le de estabilidad
9. Llevar al horno moderado de 15 a 20 minutos a 180c.
10. Decorar con chocolate cobertura a baño maría

## GALLETAS DE COCO

### Ingredientes:

- ½ taza de margarina regia temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar impalpable colmada
- 2 tazas de harina blanca flor 000colmadaa
- 2 tazas de coco rallado
- 3cucharillas polvo de hornear
- ½ cucharilla esencia de coco
- 3 yemas
- ½ taza de leche



### Preparación

1. Primeramente, poner en un bol la ½ taza de margarina junto con el azúcar impalpable (en la batidora) batir hasta llegar a punto crema, luego agregar las yemas uno a uno sin dejar de batir
2. Luego poner la esencia de coco y agregar la leche y seguir batiendo hasta que se mezcle completamente
3. Tamizar la harina, polvo de hornear y agregar coco rallado, mezclar con la ayuda de una espátula
4. Luego agregar los ingredientes secos a la preparación de la mantequilla taza por taza y remover con la ayuda de una espátula de goma
5. Luego verter al mesón y agregar el resto de harina mezclar de adentro hacia afuera
6. Luego darle forma de un cilindro dividirlo en dos partes y llevarlo a refrigerador por 15 a 20 minutos
7. Sacar del refrigerador y cortar de 1 cm. De lado
8. Llevarlo al horno por 15 a 18 grados centígrados

## SCONES CON JAMOS Y QUESO

### Ingredientes

- 2 tazas de blanca flor 000 colmada
- 1cchara de azúcar
- 5 cucharas de mantequilla sin sal fría
- 2 ½ cucharas de polvo de hornear 2/4 taza de leche fría aproximadamente
- 1/ cucharilla de sal 1yema para la masa
- 1 cucharilla ajo en polvo
- 1 taza de queso río grande o chaqueo
- ¼ taza cebollines picados
- ¼ taza de jamón o mortadela picada
- 1 clara de huevo



### Preparación.-

1. En un recipiente tamizar el azúcar, harina, polvo de hornear, sal, ajo en polvo y mezclar con la ayuda de una espátula de silicona
2. Agregar la mantequilla a los ingredientes secos ya mezclados, sablear o mezclar suavemente no se amasa hasta llegar a un punto arenilla, luego incorporar el queso rallado, jamón y cebollines
3. En un bol mezclar la leche fría junto con la yema para luego agregar a la preparación de la harina mezclar de adentro hacia afuera hasta formar una masa suave, dividir la masa en 2 y volearlo
4. Con la ayuda de las manos aplastamos la masa en forma circular, 1 cm, de grosor y cortar y cortar En 8 formando triángulos
5. Poner en una charola previamente enmantequillada
6. Barnizar solamente con claras para que le dé estabilidad
7. Llevar a horno moderado de 15 a 20 min. A 180c.

## CUPCAKES

### INGREDIENTES

#### Masa

- 2 huevos.
- 2 tazas de harina colmadas.
- ½ taza de mantequilla sin sal.
- 1 taza de azúcar colmada.
- ½ taza de agua.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- 1 cucharilla de esencia de vainilla.
- 1/2 taza cocoa amarga celinda.
- 1 cucharilla de bicarbonato.



#### Preparación

En un recipiente tamizar la harina polvo de hornear, bicarbonato y mezclar.

Batir los huevos, mantequilla, azúcar y esencia de vainilla hasta que esté cremosa. Luego agregar la mezcla de la harina intercaladamente con el agua sin dejar de batir, dividir la masa en dos partes iguales ano colocar tamizándola cocoa y bicarbonato, mezclar de forma envolvente hasta que se integre bien colocar combinando las dos masas en un los pilotines y moldes de cupcakes llevar al horno a 180º durante 30 a 35 minutos.



## CUPCAKES DE VAINILLA RELLENA

### Ingredientes:

- ½ taza de harina.
- ½ taza de azúcar colmada.
- ½ taza de mantequilla.
- ½ taza de crema de leche.
- 1/3 taza de leche tibia.
- pizca de sal.
- 1 cucharilla de bicarbonato al ras.
- cuchara de esencia de vainilla.
- 1 cucharada de aceite.
- 2 huevos.



### Relleno:

- Mermelada de frutilla.

### Decorado:

- 1 taza de crema de leche de quorum.
- colorante en gel o polvo el color que desea.



### Preparación:

En un bol poner la mantequilla, azúcar y la esencia mezclar con la batidora hasta que desaparezca la mantequilla y se vuelva cremosa agregar el huevo 1 a 1 sin dejar de batir cuando esté todos los huevos incorporamos el aceite y batimos hasta que se incorporen bien en otro recipiente. Mezclamos la leche y la crema de leche entibiar tamizar la harina bicarbonato y sal a la mezcla del huevo agregamos intercaladamente harina leche así sucesivamente hasta terminar con nuestros ingredientes. Si fuera necesario agregar un poquito de leche. La masa es medio pesada. Poner los pilotines en la charola de cupcakes con la ayuda de un servidor, poner la preparación en los pilotines un poquito más de la mitad hornear a 180° durante 18 a 20 min una vez que salga del horno dejamos enfriar y con el sacabocados hacemos pequeños orificios y se llenamos con un poco de mermelada de frutilla.

Decorado batir la crema de leche con el colorante con la crema hacemos flores sobre el cupcakes de vainilla usando boquilla 2 D.

Utensilios batidora eléctrica un bol mediano espátula de silicona tamizador jugo de medidores una manga boquilla 2 D una pequeña charlita de preparación juegos de bolas pequeñas y 15 pilotines.



## BOLITAS DE QUESO Y MAICENA

### Ingredientes:

- ¼ Kilo de queso rio grande.
- 4 cucharas de maicena.
- 1 huevo.
- ½ taza de harina.
- 1 cucharada de orégano desmenuzado.
- C/N de aceite.



### Preparación:

En un recipiente rallar el queso, agregar la maicena el huevo, orégano y la sal, amasar muy bien hasta que este todo integrado, formar bolitas no muy pequeñas ni muy grandes, pasarlas por la haría y llevar al refrigerador por 30 minutos y freír, servir con aderezo.

## BRAZO GITANO

### Ingredientes:

- 8 huevos.
- ½ taza de azúcar.
- 1/3 taza de harina 000.
- ½ taza de maicena.
- 1 cucharilla de polvo de hornear.
- ½ cucharilla de esencia de vainilla.

### Decorado:

- 1/3 taza de mermelada de rutillas.
- ½ kilo de frutillas.
- 1 taza crema de leche PIL o crema decorub.



### Preparación:

1. En un bol tamizar la harina, maicena.
2. Separar las claras de las yemas.
3. Batir las claras a punto nieve fuerte. Cuando este levantado agregar la mitad del azúcar poco a poco y por último el polvo de hornear.
4. Batir las yemas con el resto del azúcar a punto crema, luego incorporar la esencia de vainilla, batir un poco más y reservar.
5. Agregar a las yemas un poco de claras batidas y mezclar de forma envolvente con una espátula de silicona, agregar un poco de harina seguir mezclando y poner nuevamente las claras, mezclar hasta que se integre por completo.
6. En el molde rectangular de brazo gitano poner en el en base papel sabana engrasar y enharina sobre papel.
7. Verte sobre el molde y alisar llevar al horno moderado de 10 a 15 minutos.
8. Envolver con la ayuda de un repasador y dejarlo un momento, luego rellenar con mermelada, trocitos de frutillas y poco de crema, envolver y decorar con crema y algunas frutillas

## HOJUELAS FRITAS

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina 000.
- 2 cucharas de azúcar.
- 1 cucharada de anís en polvo.
- Ralladura de 1 naranja.
- ¼ taza de aceite.
- ¼ taza de vino blanco.
- ¼ taza de zumo de naranja.
- Aceite para freír c/n.
- ½ taza de azúcar.



### Preparación:

1. En un bol tamizar la harina, luego incorporar el azúcar, anís y ralladura de naranja, mezclamos bien, luego hacemos una corona e incorporamos los ingredientes líquidos aceite, vino y jugo de naranja.
2. Luego empezamos a amasar hasta que quede una masa suave.
3. Dividir la masa en dos, ponerlos en una bolsa y dejar leudar unos 5 minutos.
4. Uslear la masa delgadita casi transparente, luego cortar en cuadrados pequeños de 5cm por lado.
5. Calentar el aceite abundante a temperatura fuerte luego poner nuestras hojuelas que se inflaran y tomaran color doradito.
6. Por último, rebosarles en azúcar.

## CACHITOS RELLENOS CON CREMA

### Ingredientes:

- 5 tazas de harina 000.
- 1/3 taza de azúcar colmada.
- 2 ½ cucharas de levadura seca.
- ¼ taza aceite.
- 2 huevos.
- ½ cucharilla de sal.
- ½ y 1/3 taza de agua.
- ½ y 1/3 taza de leche.
- 1 yema para pintar.
- 2 cucharas de mantequilla.
- 1 cuchara semillas de sésamo.

### Relleno dulce:

- 1 ½ taza crema decorub.
- 1/3 taza coco rallado.

### Preparación:

1. En una olla media poner el agua y la leche dejar que de un hervor retirar de fuego y agregar aceite, sal y azúcar hasta que se disuelva y entibie.
2. En un recipiente poner la levadura, harina mezclar y agregar a la preparación de la leche mezclar con una espátula de madera hasta que se deje, luego Continuamos con la mano, cuando se haya formado una masa incorporamos los huevos uno a uno amasamos nuevamente hasta que quede una masa suave, dejar reposar en una bolsa con u poco de aceite unos 10 min.
3. Retirar de la bolsa y amasar un poco para quitar los gases, uslerear de forma rectangular 1cm de grosor y cortar tiras de 35 cm de largo x 10 cm de ancho.
4. Enmantequillar los moldes y enrollar la masa.
5. Reposar unos 5in.
6. Pintar con 1 yema todos los cachitos.
7. Llevar a hornear a 180 c durante 20 min.
8. Dejar enfriar y rellenar con una crema batida y decorar un poco con el coco rallado.



## CACHITOS RELLENOS SALADOS

### Ingredientes:

- 5 tazas de harina 000
- 1/3 taza de azúcar colmada.
- 2 ½ cucharas de levadura seca.
- ¼ taza aceite.
- 2 huevos.
- ½ cucharilla de sal.
- ½ y 1/3 taza de agua.
- ½ y 1/3 taza de leche.
- 1 yema para pintar.
- 2 cucharas de mantequilla.
- 1 cuchara semillas de sésamo.



### Relleno salado:

- 1/3 taza pechuga de pollo cocido y deshilachado.
- ¼ taza de choclillos enlatado.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 2 cucharas de mayonesa.
- Sal, pimienta.
- 3 cucharas tomate picado en cuadritos sin pepa.

### Preparación:

1. En una olla media poner el agua y la leche dejar que de un hervor retirar de fuego y agregar aceite, sal y azúcar hasta que se disuelva y entibie.
2. En un recipiente poner la levadura, harina mezclar y agregar a la preparación de la leche mezclar con una espátula de madera hasta que se deje, luego Continuamos con la mano, cuando se haya formado una masa incorporamos los huevos uno a uno amasamos nuevamente hasta que quede una masa suave, dejar reposar en una bolsa con un poco de aceite unos 10 min.
3. Retirar de la bolsa y amasar un poco para quitar los gases, uslerear de forma rectangular 1cm de grosor y cortar tiras de 35 cm de largo x 10 cm de ancho.
4. Enmantequillar los moldes y enrollar la masa.
5. Reposar unos 5in.
6. Pintar con 1 yema todos los cachitos.
7. Llevar a hornear a 180 c durante 20 min.
8. Dejar enfriar y rellenar con una crema batida y decorar un poco con el coco rallado.

## PAY DE MANZANA

### Ingredientes

- 3 ½ taza harina 000
- ½ taza azúcar al ras
- Pisca sal
- ½ taza mantequilla sin sal colmada fría.
- 3 yemas
- ½ cucharilla ralladura de limón
- Agua fría lo necesario

### Relleno

- 8 manzana medianas verdes
- 1 cucharilla canela molida
- 1 cuchara flan de caja o maicena
- 1/4 taza azúcar
- 1/4 taza azúcar morena
- 1 cucharilla jugo de limón
- 1/3 taza nueces o almendras picadas o molidas
- 1/4 tazas uvas pasa
- 2 cucharas de mantequilla sin sal
- 1 yema para pintar



### preparación

1. Separa las claras de las yemas
2. En un recipiente poner los ingredientes secos harina sin tamizar, azúcar ralladura de limón sal mezclar bien.
3. Hacer una corona y agregar la mantequilla fría, yemas, y solo mezclar un poco para luego poner el agua fría poco a poco hasta formar una masa suave, poner en una bolsita y llevar a refrigerar en la nevera unos 15 min.

### Relleno

1. Picar las manzanas en cubitos. En una olla mediana agregar el azúcar, manzanas picadas. Jugo de limón, dejar unos minutos a fuego medio hasta que la manzana este al dente y cambie de color. luego incorpora la canela molida, frutos secos, flan o maicena y por último la mantequilla, dejar unos minutos y retirar de fuego. Enfriar

### Armado

1. Sacar la masa del refrigerador, dividir la masa en dos. Una para la base y otra para cubrir nuestro pai uslerear 1 cm de grosor en forma circular, luego poner en el molde enmantequillado, cortar los bordes con la ayuda de uslero, luego incorporar la preparación de la manzana ya fría. Posteriormente ulerear la masa restante y cortar en tiras de 10 cm de ancho y largo lo necesario, cubrir el pay con las tiras tipo trenza y por último pintar con una yema
2. Hornear a 180 C durante 40 a 45 min.

### Utensilios

Juego de medidores, tamizador, espátula de silicona juego de recipientes medianos, rallador, olla mediana, uslero, base de torta de treinta, un cuchillo, uslero.

## PARWAIT

### Ingredientes

- 8 huevos
- taza agua
- taza harina blanca flor 0000
- 1 cucharilla polvo de hornear
- cucharilla esencia de vainilla
- ½ taza maicena
- ½ taza azúcar
- 2 cucharas de aceite.



### Decoración

- 1Kilo frutillas
- 1 ½ taza crema decorub o crema de leche PIL.
- 1/3 taza mermelada de frutilla
- 12 unidades de copitas desechables
- con tapa.

### preparación

1. Separar las claras de las yemas a las yemas poner taza de azúcar y batir hasta llegar punto crema, para luego agregar la esencia y la taza de agua poco a poco.
2. Tamizar los productos secos harina y maicena, mezclar y dividir en dos recipientes.
3. Batir las claras a punto nieve, cuando este tomando cuerpo agregar el resto de la azúcar a punto lluvia mezclar y por último agregar el polvo de hornear.
4. Al batido de yemas agregar un poco de clara batida y un poco de ingredientes secos tamizados mezclar de forma envolvente, una vez que se pierda la harina nuevamente agregar un poco de harina y claras y mezclar de forma envolvente así sucesivamente hasta terminar con nuestros ingredientes.
5. En un molde rectangular poner un papel a la base engrasar con poco de aceite el papel para luego enharinar, beseamos el producto, nivelar y llevar a horno a 180 c, durante 15 a 18 min.
6. Una vez salida del horno retirar el papel, y uslear un poco para que salga el vapor.
7. Hacer cortes circulares el tamaño de la copa, con la ayuda de un cortador

### Decoración

8. Picar las frutillas en seis, agregar la mermelada de frutilla y mezclar.
9. Batir la crema.
10. Por último, hacer el montaje en los vasitos de 12 UNIDADES especiales unipersonales ponemos una capa de frutilla, crema batida con la ayuda de una manga, luego la masa cortada en rodaja, nuevamente frutilla y por último la crema.

**Utensilios.** Juego de medidores, tamizador, espátula de silicona juego de recipientes medianos, 1 papel sabana, tijera, cortador circular tamaño de las copas, batidora eléctrica, cuchillo, manga, boquilla 2 D, tabla para picar, Cuchara, plato de presentación.

## POSTRE DE FRUTILLA

### Ingredientes

- 1/3 taza Azúcar
- 3 cucharas de maicena
- vainillina.
- 2 ½ taza Leche

### Coulis de frutillas

- 1 kilo Fresas
- ¼ taza azúcar
- 1/3 taza Agua
- 2 cucharadas de maicena.
- 1 cucharilla de jugo de limón real.



### preparación

1. En una ollita poner el azúcar, leche, maicena. llevar a fuego medio dejar hasta que, de un hervor, luego incorporar la esencia de vainilla y mantequilla remover unos minutos hasta que espese un poco. Retira del fuego dejar. que entibie un poco para luego basear a pequeños vasos un poquito más de la mitad, refrigerar por 2 horas.
2. Picar las frutillas en cuatro y levar a fuego con el azúcar y jugo de limón, cuando este soltando un líquido la frutilla incorporar la maicena previamente disuelto con agua. Dejar unos minutos a fuego suave.
3. Basear la preparación de las frutillas a nuestros vasitos ya refrigerados
4. Decorar con una frutilla

## GLASE DE MANTEQUILLA DESECHABLE BULLERCREAM

### RECETA INDIVIDUAL PARA MANEJO DE MANGA

#### Ingredientes

- 1/3 taza manteca Karina
- 1/3 taza margarina regia
- 5 taza azúcar impalpable o glas
- 2 cucharas de agua
- ½ cucharilla esencia de vainilla

#### Preparación

1. En un recipiente poner la manteca Karina y la mantequilla regia y agua, mezclar bien con la batidora hasta que se integre bien
2. Una vez integrado agregar el azúcar taza a taza previamente tamizada, mezclar bien con una espátula de madera hasta formar una pasta.
3. Guardar en un recipiente con tapa y refrigerar.

#### Utensilios

Batidora, espátula de madera, un táper con tapa segura, tamizador, 2 medidores, espátula de silicona.





## BOLLOS RELLENOS

### Ingredientes 16 unidades

#### Masa

- 4 tazas harina de fuerza
- ½ taza azúcar
- 1 cucharilla sal
- 2 huevos
- 2 cucharas levadura seca
- 1 taza de leche tibia aprox.
- 6 cucharas mantequilla

#### Relleno

- 1 taza pollo cocido deshilachado
- 2 cucharas choclos enlatados
- 1/4 taza mayonesa
- Pimienta
- al
- 1/4 taza queso rallado



### preparación

#### Masa madre.

- En un recipiente poner 2 taza de harina, 1 taza de azúcar y la taza de leche y la levadura. Mezclar y dejar reposar unos 10 min.
- En un recipiente grande agregar el resto de la harina, azúcar, sal, mezclar bien, hacer una corona e incorporar la masa madre, los huevos y amasar, cuando la masa ya sea homogénea incorporar la mantequilla a temperatura ambiente, amasar e ir agregando el resto de la leche si es necesario, hasta formar una masa suave, homogénea y elástica.
- Poner en una bolsa con poco de aceite y dejar levar por 1 hora.
- Dividir la masa en 16 unidades, bolear y dejar levar 15 min.
- Ullear las masas en forma circular de ½ Cm de grosor.
- Una vez ulleadas poner el relleno al centro y unir las puntas para luego nuevamente formar un bollo y bolear.
- Poner en una placa y dejar levar 1 hora.
- Pintar con leche o huevo para luego con la ayuda de una tijera hacer un corte en forma de x en el centro, cosa que quede abierto para luego en esa abertura poner un poco de queso rallado.
- Hornear a 180 c durante 20 a 25 min.

#### Relleno

- Hacer cocer la pechuga de pollo con sal y deshilachar en un bol, poner el pollo, mayonesa, chorrillos, sal, pimienta, mezclar todo.

## GELATINA FLOTANTE

### Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata leche evaporada
- 1 sobre de gelatina del sabor que gusten
- 4 cucharas gelatina neutra
- 1 taza de agua
- 1 litro de agua caliente



### Preparación

1. Hidratar la gelatina neutra, para ello poner la gelatina en un recipiente juntamente con el agua disolverlo y dejar unos min. cuando ya esté hidratado, poner en un recipiente con agua caliente y dejar que se vuelva líquido y eso agregar a nuestra licuadora juntamente con la leche evaporada, condensada y licuar.
2. Basear a una querquera redonda y llevar a refrigerar 2 horas o hasta que cuaje bien.
3. Disolver toda la gelatina con sabor en el litro de agua caliente, remover bien y dejar enfriar.
4. Una vez cuajado nuestra leche sacamos de la nevera y empezamos a tratar que se despeguen los laterales de la gelatina sin romperlo, para posteriormente basear con cuidado la gelatina disuelta y fría. Dejar que cuaje 1 hora.
5. Basear del molde en una charola circular.

## BISCOCHO DE TODOS SANTOS

### Ingredientes

- 15 huevos
- 1 ½ taza de azúcar
- ½ taza maicena
- 2 cucharas de jugo de limón
- 2 y 1/3 taza de harina blanca 000
- 1/3 cucharillas de polvo de hornear al ras
- 1/3 taza singani
- 1cuchara ralladura de limón real



### preparación

1. Primeramente, separar las claras de las yemas, luego poner la mitad del azúcar las yemas y batir hasta legar a punto crema luego agregar el jugo de limón, singani y ralladura de limón. batir unos minutos más y reservar.
2. Las claras batir a punto nieve y luego poner el azúcar de a poco y por último el polvo de hornear.
3. Tamizar la harina y maicena mezclar.
4. Verter a la preparación de las yemas un poco de claras batidas y la preparación de la harina, mezclar de forma envolvente sin que se baje, así hasta terminar.
5. Basear en los moldes de papel hasta la mitad.
6. Hornera a 150 c durante 25 min

### Utensilios

4 juegos de medidores, 2 recipientes grandes, espátula de silicona. tamizador, batidora eléctrica, rallador, 12 cajitas de papel sabana de 15 cm de largo por 11cm de ancho, mondadientes o engrapadora. plato de presentación, regla, tijera, rallador.

## BAVAROIS DE CAFE

### Ingredientes

- 4 claras de huevo
- 2/4 taza azúcar.
- ½ taza agua
- 1 cuchara café instantáneo
- 1 taza crema de leche
- 2 cucharas de gelatina neutra
- 1/2 taza de agua

### Crema de chocolate

- 1/3 taza chocolate cobertura oscuro.
- 1 cuchara mantequilla sin sal.
- ½ taza crema de leche



### preparación

- En un sartén de teflón llevar a fue el azúcar y agua, dejar que de un hervor
- Batir las ciaras a punto nieve, cundo ya este levantando incorporar el almíbar caliente a punto hilo, seguir batiendo hasta que enfríe el envase para luego incorporar el café disuelto con un poco de agua.
- Batir la crema a punto medio.
- Incorporar el batido de crema al batido de las claras y mezclar de forma envolvente, por último, agregar la gelatina neutra previamente hidratada con media taza de agua
- Servir en copas de cristal.

### Crema de chocolate

- En un recipiente poner el chocolate picado o rallado, llevar a fuego lento, una vez disuelto agregar la mantequilla.
- Servir encima del Bavaoís previamente refrigerado.

### Utensilios

Batidora eléctrica, espátula de silicona, 4 bols de metal para olivar fuego, juego de medidores batidor de globo, 10 copas de cristal o plástico medianas, una ollita pequeña, rallador.

## QUEQUE DE PLATANO

### Ingredientes

- 1 taza mantequilla sin sal
- 6/4 taza de azúcar
- 4 huevos
- 8 plátanos medianos
- Pisco de sal
- 2 cucharilla jugo de limón
- 1 cucharilla bicarbonato
- 1 cucharilla clavo de olor molida
- 1 cucharilla canela molida
- ½ cucharilla jengibre en polvo
- 4 tazas harina blanca flor 0000
- 4 cucharillas polvo de hornear
- ½ taza nueces picadas o molidas
- 1 taza de leche aproximadamente.



### Preparación

1. Pelar los plátanos y aplastarlo con un tenedor hasta que quede como una papilla luego agregar la canela, clavo de olor, jengibre, jugo de limón, sal Mezclar bien por último agregar bicarbonato. Reservar.
2. En un bol tamizar la harina polvo de hornear, mezclar, para incorporar las nueces picadas.
3. En un recipiente ponemos la mantequilla, azúcar batir con la batidora, luego incorpora el huevo uno a uno, una vez que se integre bien agregamos la preparación del plátano mezclamos manualmente.
4. A la preparación agregar harina, leche intercaladamente y vamos mezclando con la ayuda de una espátula hasta que blanquee.
5. 2 moldes de quequeras redondas Engrasar y enharinar.
6. Basear a los moldes y llevar a horno durante 35 min A 180 c.

### Utensilios

Juego de medidores, batidora eléctrica, tenedor, tamizador, 2 moldes de quequeras medianas, espátula de silicona, plato de presentación, juego de recipientes medianas.

## BISCOCHO O PAN DULCE

### Ingredientes

- 6 ½ taza harina de fuerza
- 4 huevos
- ½ taza manteca Karina colmada)
- 3 cucharas levadura
- 1 ½ taza azúcar
- ¼ taza jugo de naranja
- Agua tibia CN
- Pisca de sal
- 1 cucharilla canela molida
- ¼ cucharilla ralladura de naranja
- Colorante amarillo huevo o amarillo
- limón CN



### Almíbar

- ¼ aza de leche
- 2 cucharas azúcar
- Coco rallado
- Uvas pasa

### Preparación

1. Tamizar la harina, canela, sal mezclar bien.
2. En un bol poner 4 taza de jugo de naranja, ralladura de naranja, colorante, esencia, huevos, 1 taza de azúcar mezclar bien.

### Masa madre

3. En un recipiente poner taza de harina, taza azúcar, la levadura y taza agua tibia dejar leudar unos 15min.
4. En mesón pone la harina tamizada, la preparación de los huevos la masa madre y mezclamos muy bien, luego empezamos a amasar con la ayuda de agua tibia lo necesario 1 taza agua aprox. golpeando un poco.
5. Una vez mesclado agregamos la manteca y empezamos a amasar hasta que se forme una masa homogénea y suave.
6. Poner en un bol en mantecado y dejar reposar unos 20 min.
7. Desgasificar la masa, para luego bolear y dejar fermentar unos 20 a 30 min.
8. Posteriormente aplastar un poco con la palma de las manos el tamaño de la palma y poner sobre una charola enmantequillada luego a hacerle un corte en forma de cruz y ponerle la uva pasa.
9. Llevar nuevamente a fermentar unos 40 min.
10. Hornear 15 a 20 min. A 180 C.
11. En un bol poner el azúcar, leche mezclar hasta que el azúcar desaparezca.
12. Una vez que salgan los biscochos se les pinta con el almíbar y se les pone coco rallado.

## MAISILLO

### Ingredientes

- 3 huevos
- 1 1/3 taza de manteca Karina
- Pizca de sal
- ½ cucharilla de canela molida
- Harina de maíz blanco lo necesario

### Preparación

1. En un bol colocar la manteca junto con el azúcar, batir hasta que se integren bien los ingredientes, desaparezca el azúcar y Obtenga un color blanco. Agregar la pizca de sal y continuar batiendo. (al batir bastante airemos la preparación).
2. Luego agregar las dos yemas, por último, el huevo entero. Seguir batiendo durante min. Hasta que quede esponjoso, retiramos del batidor.
3. Agregamos un poco de harina, canela molida, mezclar con una espátula, agregar la harina de apoco.
4. Continuamos en el mesón hasta formar una masa homogénea.
5. Pasar con mantequilla una placa.
6. Colocar las bolitas de masa en cada placa, aplastar. Pintar con clara batida con azúcar canela molida por encima colocar anís.
7. Llevar al horno a 1/0C hasta que tenga color.

