

pastelitos • tartas • bizcochos • galletitas • magdalenas • bollos



Verónica Losada El rincón de los postres

Deliciosa repostería casera con recetas fáciles de elaborar



Verónica Losada

El rincón de los postres



LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Verónica Losada, 2014

© de las fotografías: Verónica Losada, 2014

Primera edición: junio de 2014

© Scyla Editores, S. A., 2014

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Editado por Timun Mas

Libros Cúpula es marca registrada por Scyla Editores, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-1943-3

Diseño y maquetación: dtm+tagstudy

Depósito legal: B. 7042-2014

Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



Índice

Introducción	9
Bizcochos, bollos y panecillos	11
1. Bizcocho de nata	13
2. Bizcocho pasiego	15
3. Bizcocho de vainilla y chocolate (sin gluten)	17
4. Minibizcochos de chocolate.....	19
5. Bizcochos de soletilla	21
6. Bizcochada	23
7. Lamington	27
8. Bica mantecada	33
9. Bollos suizos	37
10. Brioche	41
11. Bollos de tres chocolates	45
12. Rosquillas.....	49
13. Rollos de avellanas y chocolate	53
14. Bagels rellenos de crema de avellanas y chocolate	57
15. Focaccia de melocotón y almendras	61
16. Brownie con sirope de caramelo	65
17. Vatrushka	69



Magdalenas y muffins	73
18. Magdalenas de anís	75
19. Magdalenas al vapor	77
20. Magdalenas de chocolate y naranja (sin gluten)	79
21. Cupcakes sin azúcar	83
22. Muffins de naranja y chocolate blanco	87



Tartas	89
23. Tarta de fresas con nata	91
24. Tarta de chocolate (sin huevo)	95
25. Tarta de cardamomo y trufa	97
26. Layer cake de nata y trufa	101
27. Cheesecake con mermelada de arándanos	105
28. Minimona de Pascua	109
29. Miniapple pie	113
30. Layer cake de dulce de leche y nata	117



Galletas, rosquillas y mantecados	121
31. Galletas de almendra	123
32. Galletas de espiral	125
33. Galletas de chocolate y fresa	129
34. Galletas de mantequilla y chocolate	133
35. Galletas Vanillekipferl	135
36. Crullers de naranja y miel	139
37. Rosquillas de naranja y caramelo	143
38. Polvorones de limón	147
39. Lenguas de gato	151



Helados, sorbetes y postres de cuchara 153

- 40.** Helado de turrón 155
41. Helado de chocolate 157
42. Helado de fresa y licor de melocotón 159
43. Sorbete de manzana verde 161
44. Smoothie de cerezas 163
45. Flan parisino 165
46. Mousse de melocotón y cheesecake 169

Especiales 171

- 47.** Turrón de chocolate 173
48. Chouquettes de chocolate 175
49. Éclairs de trufa 179
50. Palomitas de chocolate 183
51. Pizza de crema de avellanas y chocolate 185
52. Trufas de chocolate 189
53. Nubes de limón 191
54. Almendras garrapiñadas 193
55. Carquiñoles de naranja y pistachos 195
56. Empanadillas dulces de crema a la naranja 199
57. Orejas de carnaval 203

Básicos 205

- 58.** Masa quebrada 207
59. Crema de avellanas y chocolate 209
60. Sirope de caramelo 211
61. Crema pastelera a la naranja 213
62. Azúcar invertido 215



Bizcochos,
bollos y
panecillos

Bizcocho de nata

Preparación

- 1 En un bol ponemos toda la nata y los dos tipos de azúcar. Mezclamos bien y añadimos los huevos batidos de uno en uno, para que se integren bien en la mezcla.
- 2 En otro bol tamizamos la harina con la levadura, añadimos la esencia de vainilla y una pizca de sal y la vamos añadiendo poco a poco a la masa anterior.
- 3 Cuando la masa esté lista la vertemos en un molde engrasado, con papel de horno en el fondo. Antes de hornear la masa, la tapamos y metemos 30 minutos a la nevera.
- 4 Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos el bizcocho durante 40 o 45 minutos, aproximadamente. Lo pinchamos con una brocheta, y si sale limpio es que ya está listo.
- 5 Al sacarlo del horno, lo dejamos enfriar sobre una rejilla. Desmoldamos cuando esté frío.

Ingredientes

- ♥ 250 g de harina
- ♥ 140 g de azúcar
- ♥ 10 g de levadura
- ♥ 20 g de azúcar moreno
- ♥ 200 ml de nata para montar
- ♥ 3 huevos pequeños
- ♥ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ♥ 1 pizca de sal

Combínalo con un buen café o un zumo, tanto para el desayuno como para la merienda.



Bizcocho pasiego

Preparación

1 En un bol ponemos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y mezclamos con las barillas eléctricas hasta obtener un resultado muy cremoso.



1

2 Añadimos los huevos uno a uno, la pizca de sal y batimos hasta que queden completamente integrados. Incorporamos la ralladura de limón y removemos para que quede bien repartida. Finalmente, añadimos poco a poco la harina con la levadura tamizándola sobre la masa, y mezclamos hasta conseguir un resultado homogéneo.

Ingredientes

- ♥ 165 g de mantequilla
- ♥ 165 g de azúcar
- ♥ 165 g de harina
- ♥ 7 g de levadura química
- ♥ 2 huevos
- ♥ 1 pizca de sal
- ♥ ralladura de limón



2

3 Engrasamos un molde alargado (de un tamaño mediano) y ponemos una tira de papel de horno en el fondo para que resulte más fácil desmoldar.



3

4 Vertemos la masa y con una espátula alisamos la superficie. Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos durante 30 minutos aproximadamente. Antes de retirarlo del horno, pinchamos con una brocheta, y si sale limpia significa que ya está listo. Dejamos enfriar sobre una rejilla y cuando esté frío, desmoldamos.



4

