

# Bocadillos Sin Gluten



# PAN DE ALMENDRA



## INGREDIENTES

- 1 y 1/2 taza de harina de almendras – solo bate las
- almendras en la licuadora hasta que se conviertan en harina
- 3/4 taza de espolvoreado dulce
- 1/4 taza de harina de lino dorado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar – yo uso azúcar moreno
- 1 cucharada de levadura biológica – la seca para panes, no la blanca (química)
- 4 huevos

## MODO DE PREPARO

Mezclar todos los ingredientes secos y reservar. Batir bien los huevos, en la batidora o con un fouet, luego añadir a los ingredientes secos e incorporar bien.

Acomoda tu masa en forma de pan engrasado, cubre con un paño limpio y deja reposar y crecer la masa. Aquí en Salvador, como siempre hace calor, lo dejo en el banco, pero en Curitiba, como siempre hace frío, le hago una estufa en el microondas o en el horno tibio apagado, le pongo un vaso de agua, caliéntala durante 2 minutos. Abro el microondas, dejo el vaso en la esquina y coloco mi molde. Cierro el microondas y lo dejo ahí hasta que crezca.

Una vez levado el pan, horneamos durante 5 minutos a fuego alto y luego bajamos a 180-200° y horneamos otros 30-40 minutos

# MAGDALENAS

## SALADAS



### INGREDIENTES

- Precalentar el horno durante 20 minutos a 180 grados.
- En una licuadora, bata el maíz, los huevos, el aceite de oliva y la sal hasta que quede suave.
- Transferir a un recipiente y agregar la harina.
- Mezclar hasta que la masa vuelva a estar homogénea.
- Agregue el relleno de su elección (brócoli, tomate seco, etc.) y la mezcla de levadura.
- En una fuente para horno, coloca los moldes para muffins (si no los tienes, puedes hacerlos en forma de pastel, colocando la masa directamente sobre la placa para hornear.
- Introducir en el horno y hornear durante unos 30 minutos.
- Retirar, dejar enfriar y listo para servir.

### MODO DE PREPARO

Mezclar todos los ingredientes secos y reservar. Batir bien los huevos, en la batidora o con un fouet, luego añadir a los ingredientes secos e incorporar bien.

Acomoda tu masa en forma de pan engrasado, cubre con un paño limpio y deja reposar y crecer la masa. Aquí en Salvador, como siempre hace calor, lo dejo en el banco, pero en Curitiba, como siempre hace frío, le hago una estufa en el microondas o en el horno tibio apagado, le pongo un vaso de agua, caliéntala durante 2 minutos. Abro el microondas, dejo el vaso en la esquina y coloco mi molde. Cierro el microondas y lo dejo ahí hasta que crezca.

Una vez levado el pan, horneamos durante 5 minutos a fuego alto y luego bajamos a 180-200° y horneamos otros 30-40 minutos



# TARTA DE POLLO



## INGREDIENTES

Pasta

- 1 y 1/2 tazas de harina sin gluten
- 1 huevos
- 1 taza de agua
- 1/4 taza de aceite
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharada de levadura

muy llena

relleno

- 1/2 pechuga de pollo
- 1/2 chayote rallado

Suficiente Ajo Picado

- 1 cucharada de ajo en escabeche picado (receta en mi perfil)
- al gusto de cúrcuma
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta negra
- Salsa de tomate

## MODO DE PREPARO

Haz el relleno primero: cocina el pollo con sal hasta que se deshaga. Rehogar el pollo con los demás ingredientes y dejar cocer.

Para la masa, mezcle todos los ingredientes

en una licuadora.

Para armar, coloque la mitad de la masa en

moldes para cupcakes o pasteles, coloque 1

cucharada del relleno y más masa encima

para cubrir el relleno.

Hornear en horno precalentado durante 25

minutos a 180 grados.

# PASTEL DE LICUADORA



## INGREDIENTES

- 1 taza de leche (té)
- 4 huevos
- ¼ taza de aceite (té)
- 1 taza de maicena (té)
- 1 cucharada de levadura
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla (pequeña)

Relleno:

- 1 taza de pechuga de pavo (picada)
- 1 tomate (sin semilla)
- ½ taza de zanahoria rallada (té)
- ¼ taza de guisantes (té)

## MODO DE PREPARO

Engrasa un molde mediano de 20cm con aceite y maicena, y precalienta el horno a 200°C.

Coloca los ingredientes de la masa líquida (leche, aceite, huevos) en la Licuadora o Procesadora, agrega los condimentos (cebolla, ajo, sal y pimienta negra) y bate muy bien. Agrega la maicena y bate hasta que quede suave, termina con la levadura y bate rápidamente.

Colocar la mitad de la masa en el fondo del molde y cubrir con el relleno (pechuga de pavo, tomate, zanahoria y guisantes).

Cubrir con el resto de la masa y terminar con abundante queso parmesano y hornear en horno precalentado a 200°C por unos 30 minutos o hasta que esté dorado.

# BOCADILLO SIN GLUTEN



## INGREDIENTES

- 3 hojas de espinaca picadas
- 4 cucharadas de leche
- media cucharada de margarina sin sal
- media cebolla pequeña, rallada
- media cucharada de harina sin gluten
- 1 tomate pequeño, sin semillas, picado
- 1 cucharadita de sal
- media taza de pollo cocido y deshebrado
- media lata de maíz enlatado
- 100 g queso blanco rallado
- 2 panes franceses sin gluten

## MODO DE PREPARO

En una licuadora o batidora, bate las espinacas y la leche hasta obtener una pasta. Reservar.

En una sartén, a fuego medio, calienta la mantequilla y sofríe la cebolla hasta que se marchite. Agregue la harina, revuelva bien hasta que esté dorada. Agregue la mezcla de espinacas reservada, los tomates y la sal y cocine, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté cremosa. Retire del fuego, agregue el pollo, el maíz y el queso y mezcle bien. Reserve tapado hasta que se enfríe. Para el montaje, cortar los bollos por la mitad, rellenar con la pasta reservada ya fría, cerrar y servir.

# PAN DE MOLDE



## INGREDIENTES

- 2 huevos
- 100ml de aceite
- 100 ml de leche
- Mantequilla para engrasar
- 1/2 cucharada de sal
- 1 cucharada de polvo de hornear químico
- 250 g de espolvoreado dulce

## MODO DE PREPARO

Primero, con el batidor de alambre, bate la leche con el aceite y los huevos hasta que quede suave.

Ahora agregue la harina, el polvo de hornear y la sal y mezcle bien.

Necesitas tener un molde para torta inglesa (10 x 23 cm x 6 cm de alto) engrasado con mantequilla.

Ahora lleva a horno medio precalentado (180°C) por unos 30 minutos o hasta que esté dorado.

Luego desmoldar sobre una rejilla y servir con mantequilla o mermelada, mix caliente (con lonchas de queso y jamón) o bruschetta.

# GALLETA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 1/2 taza de harina sin gluten;
- 1 cucharada de harina de coco;
- 3 cucharadas de azúcar moreno;
- 1 cucharada de cacao en polvo (100%);
- 4 cucharadas de aceite vegetal (preferiblemente de coco);
- 1 huevo;
- 1 cucharada llena de mantequilla de maní sin azúcar;
- 1 cucharadita de chía o linaza (opcional);
- 1 cucharada de café de bicarbonato de sodio.

## MODO DE PREPARO

Mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa muy uniforme que se despegue de las manos. Si es necesario, agregue más harina, en caso de que la masa esté demasiado blanda o un poco más de aceite, si está seca; Lleva la masa a la nevera unos minutos para que quede bien firme; Luego abre tu masa sobre una superficie antiadherente o engrasada con un poco de aceite de oliva. Corta tus galletas como quieras; Distribuye tus galletas sobre una tabla con papel antiadherente o con una fina capa de aceite. No hace falta espaciarla demasiado porque no crece; Llévelo al horno precalentado, a una temperatura de 200° y hornea por 20 min o hasta que esté más firme; Espere enfriar bien antes de servir.



# GALLETAS DE PARMESANO



## INGREDIENTES

- 200 g de fécula de patata
- 1 huevo
- 150 g de parmesano finamente rallado
- 100 g de mantequilla fría picada

## MODO DE PREPARO

Mezclar los ingredientes y amasar hasta que quede suave.  
Con el rodillo, abre la masa entre 2 láminas de plástico hasta que tenga un grosor de unos 3 mm.  
Cortar en la forma deseada (discos, triángulos, rectángulos, cuadrados) y colocar en bandejas para hornear sin engrasar.  
Con el lado ancho de una brocheta de barbacoa, perfore la masa en varios lugares para imitar el queso con un agujero.  
Llevar a horno medio precalentado (200°C) por unos 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.  
Deja enfriar y retira las galletas con una espátula para evitar que se rompan.

# PAN DE QUESO



## INGREDIENTES

- 250 g de almidón agrio
- 300 g de requesón
- 100 g de parmesano finamente rallado

## MODO DE PREPARO

Mezcla bien los ingredientes, ajusta la sal y amasa la masa. Forme bolas y colóquelas en una bandeja para hornear, dejando espacio entre ellas. Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 30 minutos o hasta que esté dorado.

# PAN DE QUESO CON AIPIM



## INGREDIENTES

- 250 g de yuca finamente rallada (o cocida y exprimida)
- 1 taza de espolvoreado agrio (té)
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- 150 g de mozzarella rallada gruesa
- 50 g de parmesano finamente rallado
- Sal a gusto
- Mantequilla para engrasar

## MODO DE PREPARO

Mezclar los ingredientes y amasar bien hasta deshonrar las manos.  
Pelotas modelo (unos 30 g cada una).  
Disponer en una bandeja para hornear engrasada y colocar en el refrigerador durante 30 minutos.  
Hornear en horno medio precalentado (200°C) durante unos 25 minutos o hasta que estén doradas.

# PAN DE TAPIOCA



## INGREDIENTES

- 2 tazas (té) de leche (480 ml)
- 4 cucharadas de aceite
- 1 taza de tapioca granulada
- 1 huevo
- 150 g de parmesano rallado
- 2 cucharadas de espolvoreado dulce
- Mantequilla para engrasar

## MODO DE PREPARO

Llevar la leche con el aceite y la sal al gusto a fuego medio y revolver hasta que hierva. Vierta sobre la tapioca granulada, revolviendo rápidamente para escaldar, y deje enfriar. Agregue el huevo, 4 cucharadas de queso parmesano y la espolvorear y mezcle bien. Forme bolas con pequeñas porciones de masa, envuélvalas en el resto del queso parmesano y colóquelas en una fuente para horno engrasada. Hornear en horno medio precalentado (180°C) durante unos 30 minutos o hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.

# PASTEL DE NARANJA



## INGREDIENTES

### Jarabe

- 2 y 1/4 taza (té) de jugo de naranja
- 1/2 taza (té) de azúcar

### Pasta

- 4 gemas
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza de harina de almendras (té)
- ralladura de 1 naranja
- 4 claras de huevo

## MODO DE PREPARO

### Jarabe

Hervir los ingredientes durante 5 minutos y dejar enfriar.

### Pasta

Mezclar las yemas con el azúcar, la harina de almendras y la ralladura de naranja con un batidor de varillas. Agregue la clara de huevo y mezcle suavemente.

Distribuir en moldes individuales (7 cm de diámetro x 5 cm de alto) untados con mantequilla, sin llenar por completo, y golpear cada molde contra una superficie para asentar la masa.

Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 20 minutos o hasta que esté dorado.

### Dejar

enfriar para desmoldar y regar bien con el almíbar de naranja. Decora al gusto y sirve a temperatura ambiente.



# BROWNIE FALSO



## INGREDIENTES

- 250 g de chocolate agridulce finamente picado
- 75 g de mantequilla
- 1 taza (té) de azúcar
- 6 huevos ligeramente batidos
- Chocolate en polvo para espolvorear
- 1 lata de leche condensada cocida a presión durante 45 minutos (esperar a que se enfríe por completo antes de abrir la lata)

## MODO DE PREPARO

Derretir el chocolate al baño maría o en el microondas y agregar la mantequilla. Agrega el azúcar y los huevos y mezcla hasta obtener una masa homogénea. Colocar en forma rectangular mediana untada con mantequilla y espolvoreada con chocolate. Distribuir cucharadas o trozos de dulce de leche sobre la masa. Hornear en horno medio precalentado (180°C) durante unos 20 minutos o hasta que esté firme (hacer la prueba del palillo). Servir caliente o frío, acompañado, si se desea, de helado de nata.

# CHIPA



## INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente (200 g)
- 1 cucharada(s) de sal
- 750 gramos de espolvoreado dulce
- 400 gramos de queso rallado grueso
- 200 gramos de parmesano finamente rallado
- 150ml de leche

## MODO DE PREPARO

Reserva la leche y mezcla los demás ingredientes.

Agregar la leche poco a poco, sin dejar de amasar, hasta que se enrolle.

Modele cordones de aproximadamente 1 dedo de espesor, corte tiras de 13 cm de largo y deje los extremos de cada uno paralelos, formando una herradura.

Disponer sobre una placa para horno sin engrasar y llevar a horno medio precalentado (200°C) durante unos 20 minutos o hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.

# PAN DE MANDIOCA



## INGREDIENTES

- 2 tazas de chispas agrias (té)
- 3 tazas de chispas dulces (té)
- Orégano, romero o albahaca seca, cúrcuma (cúrcuma) y sal
- 3/4 taza de aceite de oliva (té)
- 500 g de mandioquinha (papa baroa), cocida y exprimida
- Aproximadamente 1/2 taza (té) de agua

## MODO DE PREPARO

Mezclar las chispas con orégano, romero o albahaca, azafrán y sal al gusto y aceite de oliva.

Agregar la yuca exprimida y mezclar.

Poco a poco agregue el agua, mientras amasa, hasta que quede suave.

Forme bolas con pequeñas porciones de masa y colóquelas en bandejas para hornear ligeramente engrasadas.

Hornear en horno medio precalentado (180°C) durante 25 minutos.

Aumente la temperatura a 200°C y hornee por otros 15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Servir inmediatamente.

# TAPIOCA DE REMOLACHA



## INGREDIENTES

- 1 taza de agua (té)
- 1 remolacha grande, pelada y cortada en cubitos
- 500 g de espolvoreado dulce
- sal
- Relleno al gusto (queso de cabra + queso coalho rallado + miel + ralladura de naranja, por ejemplo)

## MODO DE PREPARO

En la licuadora, bate el agua con la remolacha hasta que quede homogéneo. Colar y desechar el bagazo.

Humedecer la harina ya con sal al gusto con 1 taza y  $\frac{1}{2}$  (té) de jugo de remolacha, revolviendo con la yema de los dedos hasta que quede uniforme. Tamizar y preparar la tapioca.

En una sartén antiadherente caliente, vierte una porción del espolvoreado humedecido hasta cubrir por completo el fondo. Baje el fuego y cocine por aproximadamente 1 minuto o hasta que la tapioca se desprenda de la sartén (verifique con una espátula).

Retira y reserva o, si lo prefieres más crocante, dale la vuelta para que se dore por el otro lado.

Rellenar la tapioca al gusto y servir.

Consejo: si la masa se vuelve quebradiza, gotee más jugo o agua hasta que llegue al punto; si se moja demasiado, agregue más harina.

# PASTEL CREMOSO DE MAÍZ



## INGREDIENTES

- 2 tazas (té) de leche (480 ml)
- 3 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla (45 g)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar (300 g)
- 2 y 1/2 tazas (té) de maíz desgranado (420 g)
- 3 cucharadas de maicena (20 g)
- 1 cucharada (sopa) de levadura química (10 g)

## MODO DE PREPARO

En la licuadora, bate la leche con los huevos, la mantequilla, el azúcar y el maíz hasta que se triture bien.

Agregue el almidón y el bicarbonato de sodio y bata solo para mezclar.

Verter en un molde rectangular (33 x 21 cm) untado con mantequilla y espolvoreado con almidón.

Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 40 minutos o hasta que esté dorado. Dejar enfriar y servir cortado en cuadritos.



# PASTEL DE CREMA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 8 claras de huevo
- 1 y ½ taza (té) de azúcar
- 8 gemas
- 2 tazas (té) + 4 cucharadas (sopa) de cacao en polvo (240 g)
- 240 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de brandy

## MODO DE PREPARO

En una batidora eléctrica, bata las claras de huevo. Añadir poco a poco el azúcar y las yemas de huevo y batir durante 2 minutos. A baja velocidad, agregue gradualmente el chocolate, luego la mantequilla derretida. Batir por 1 minuto más. Retire 1 taza (té) de la masa de chocolate y mezcle con el brandy. Reservar. Pasar el resto de la masa a un molde redondo de fondo desmontable (25 cm de diámetro) forrado con papel pergamino engrasado y espolvoreado con chocolate y llevar a horno medio precalentado (180°C) durante 20 minutos (el centro aún sé gentil). Dejelo enfriar. Extienda la mezcla de brandy sobre la torta enfriada y desmolde. Servir frío.

# SANDUÍCHE TOSTEX



## INGREDIENTES

- 2 huevos
- 4 cucharadas llenas de cuajada
- 2 cucharaditas de levadura química
- Aceite o aceite de oliva para engrasar
- Relleno
- 6 rebanadas de mozzarella
- 6 rebanadas de jamón
- 1 tomate sin semillas picado

## MODO DE PREPARO

Bate los ingredientes con un batidor de varillas (fouet) hasta que quede suave (unos 3 minutos) y divídelos en 2 porciones.

En un refractario cuadrado (16 cm) untado con aceite o aceite de oliva, coloca la mitad de la masa y llévala al microondas, a potencia alta, por 1 minuto y medio.

Desmoldar y preparar el resto de la masa.

Rellenar cada masa con 3 rebanadas de mozzarella, 3 rebanadas de jamón y la mitad del tomate y doblar por la mitad, formando un triángulo (de punta a punta).

En una sartén caliente untada con aceite o aceite de oliva, dorar los triángulos por ambos lados y servir de inmediato.

Sugerencia: Prueba a rellenar con otros sabores,

como pechuga de pavo, requesón, requesón, champiñones, albahaca, tomillo u orégano.

# PASTEL RELLENO DE LINGUIS



## INGREDIENTES

- 1/2 taza (té) de leche (120 ml)
- 1/2 taza (té) de aceite
- 2 huevos
- 100 g de parmesano rallado
- 250 g de chispas dulces tamizadas (y más para espolvorear)
- 1 cucharada de levadura química
- 150 g de provolone en cubos pequeños
- 1 pieza de salchicha pepperoni ahumada, frita en cubos pequeños (150 g)
- sal

## MODO DE PREPARO

En una licuadora, bata la leche con el aceite y los huevos hasta que quede suave. Pasamos a un bol y añadimos el parmesano y, poco a poco, la espolvoreamos removiendo bien hasta que quede uniforme. Agregue la levadura, el provolone, la salchicha y la sal al gusto (recuerde que el queso y la salchicha ya contienen sal) y mezcle bien. Acomodar la masa en un cono central (20 cm) untado con aceite y espolvoreado con harina. Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 40 minutos o hasta que esté dorado. Desarrollar caliente y servir a continuación.

# BAGUETTE



## INGREDIENTES

- 1/2 taza (té) de aceite (120 ml)
- 1/2 taza (té) de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 y 1/2 tazas (té) de espolvoreado agrio
- 1/2 taza (té) de leche
- 1 huevo
- 1 yema de huevo ligeramente batida para pincelar
- Parmesano rallado para espolvorear

## MODO DE PREPARO

Llevar a ebullición el aceite con el agua y la sal y escaldar 1 taza y ½ (té) de almidón agrio, mezclando rápidamente.

Agregue la leche y el huevo y mezcle bien.

Agrega poco a poco el resto de la fécula, mientras mezclas, hasta que se desprenda de las manos y obtengas una masa tersa.

Enrolle en un cilindro en forma de baguette y colóquelo en una bandeja para hornear sin engrasar.

Pintar con yema de huevo y espolvorear parmesano al gusto.

Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 40 minutos o hasta que esté dorado.

Servir  
relleno al gusto.

# PASTEL DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 2 tazas de garbanzos (cocidos)
- 1 cucharada de margarina
- 4 huevos
- 1 cucharadita (de café) de esencia de vainilla
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 pizca de sal
- 140 g de chocolate semidulce derretido
- 100 g de chocolate semidulce troceado
- salsa de chocolate caliente
- 1 taza (té) de nata fresca (240 ml)
- 5 cucharadas de cacao en polvo
- 250 g de chocolate agri dulce finamente picado
- 3 cucharadas de brandy

## MODO DE PREPARO

Bate los garbanzos con la margarina y los huevos en un procesador de alimentos o licuadora hasta que quede suave. Agrega la vainilla, el azúcar, el polvo de hornear y la sal y bate solo hasta incorporar. Transfiera a un tazón, agregue el chocolate derretido y mezcle suavemente. Disponer en un molde para tarta inglesa (23 x 10 cm) untado con margarina y espolvoreado con chocolate en polvo. Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 40 minutos o hasta que esté firme (hacer la prueba del palillo). Desmolda caliente, pincha el chocolate troceado por toda la tarta y rocía con la salsa de chocolate caliente. salsa de chocolate caliente Calienta la crema con el chocolate en polvo a fuego medio hasta que hierva. Agrega el chocolate picado y mezcla bien hasta que se derrita. Añadir el brandy, mezclar y retirar del fuego.



# TARTA DE ARROZ



## INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz (té) remojado en agua durante la noche
- 1 taza de leche (té)
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza de aceite (té)
- 4 huevos
- 1 taza(s) de coco deshidratado
- 1 taza de queso (rallado)
- 1 cucharada de levadura en polvo

## MODO DE PREPARO

Batir el arroz escurrido con la leche en la batidora. Añadimos el azúcar, el aceite y los huevos y volvemos a batir. Agrega el coco y el queso y bate solo para mezclar. Sin batir, incorporar la levadura.

Verter en un molde cónico central (20 cm de diámetro) y hornear en horno medio precalentado (180°C) durante unos 40 minutos o hasta que estén doradas. Desarrolla frío.

# COOKIE SUSPIRO



## INGREDIENTES

- 1 y 1/2 taza (té) de almendras trituradas en trozos grandes (o maní, nueces, castañas, etc.)
- 2 tazas de azúcar glas tamizada (y más para espolvorear)
- 5 cucharadas de cacao en polvo
- 1 pizca de sal
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 50 g de pepitas de chocolate (o confeti de colores) para espolvorear
- Mantequilla para engrasar

## MODO DE PREPARO

Mezcle bien los ingredientes y distribuya porciones de masa (1 cucharada de postre) en una fuente para horno engrasada y forrada con papel pergamino engrasado, dejando espacio entre ellas. Espolvorear gotas de chocolate sobre las galletas, espolvorear con azúcar glas y hornear en horno medio precalentado (180°C) durante 15 minutos. Dejar enfriar para desmoldar y servir.

# COOKIE DE PAÇOCA



## INGREDIENTES

- 500 g de pasta de maní
- 2 tazas de azúcar (té)
- 1 taza (té) de azúcar moreno
- 1 pizca de sal marina
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 2 huevos

## MODO DE PREPARO

En la batidora (con el batidor de paletas), bate la mantequilla de maní con los azúcares durante 5 minutos a velocidad media. Reduzca la velocidad y agregue la sal, el bicarbonato, la vainilla y los huevos. Aumente la velocidad y continúe batiendo hasta que tenga una textura de harina (alrededor de 1 minuto).

Con una heladera, toma porciones de la masa y modela bolitas con las manos. Aplane las bolitas y colóquelas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Con un tenedor, presione el centro de cada bola, haciendo una marca en la superficie (esto ayuda al hornear).

Llevar a horno medio precalentado (180°C) por 4 minutos.

Voltee la bandeja para hornear (parte inferior hacia el frente) y hornee por otros 4 minutos. Deje enfriar para desmoldar.

# COXINHA DE PAPAS DULCES



## INGREDIENTES

- 500 g de batata cocida, exprimida y enfriada
- 1 yema
- 1 sobre de caldo de pollo
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/2 taza de parmesano (rallado)
- sal y pimienta negra
- 2 cucharadas de maicena
- 350 g de pollo cocinado con especias y desmenuzado
- 1 clara de huevo + 1
- huevo ligeramente batido para rebozar
- harina de mandioca para empanizar
- Aceite para freír

## MODO DE PREPARO

Mezclar el boniato con la yema de huevo, el caldo, el perejil y el parmesano.

Sazone con sal y pimienta negra al gusto, agregue el almidón y mezcle rápidamente.

Abre pequeñas porciones de masa en la palma de tu mano, rellena con un poco del pollo desmenuzado y dale forma de coxinha.

Empanado: Sumerja las baquetas en la mezcla de claras de huevo y luego en harina de yuca.

Freír, poco a poco, en abundante aceite caliente hasta dorar y dejar escurrir sobre papel absorbente antes de servir.

# ROCAMBOLE DE ZANAHORIA



## INGREDIENTES

### Relleno

- 1/2 taza (té) de jamón picado
- 1/2 taza de ricota rallada gruesa
- 4 cucharadas de parmesano rallado
- 2 cucharadas de queso crema
- 1/2 taza de yogur natural (té)
- orégano al gusto

### Pasta

- 2 cucharadas de margarina
- 2 zanahorias ralladas medianas
- 6 cucharadas de parmesano rallado
- 1 pizca de nuez moscada rallada
- sal
- 2 cucharadas de yogur natural
- 4 gemas
- 4 claras de huevo

## MODO DE PREPARO

### Relleno

Mezclar los ingredientes y reservar en la nevera.

### Pasta

Derrita la margarina y saltee la zanahoria hasta que se ablande (unos 2 minutos). Agregue la mitad del queso parmesano, la nuez moscada, la sal al gusto y el yogur y mezcle. Fuera del fuego, agregue las yemas de huevo y mezcle bien. Déjelo enfriar.

Incorpore suavemente la clara de huevo y extiéndala en un molde rectangular (32 x 20 cm) forrado con papel pergamino engrasado con margarina y espolvoreado con el resto del queso parmesano.

Llevar a horno medio precalentado (180°C) por unos 15 minutos o hasta que esté firme y dorado. Desmolda caliente sobre un paño de cocina, quita el papel pergamino y, con la ayuda del paño, estira la masa por el lado más grande y déjala enfriar.

Desenrollar la masa fría, extender el relleno y volver a enrollar con ayuda del paño. Refrigerar por 30 minutos. Cuando esté listo para servir, retire el paño y corte el roscón en rodajas.

Sugerencia: Experimente con otros rellenos.



# COOKIE CAKE



## INGREDIENTES

- 4 claras de huevo
- 1 taza (té) de azúcar
- 250 g de almendras trituradas y tamizadas (o cacahuètes)
- 130 g de chocolate semidulce derretido
- 1/2 taza de coco (rallado)

## MODO DE PREPARO

En una batidora eléctrica, bata las claras de huevo. Agrega el azúcar poco a poco y sigue batiendo durante 3 minutos. Sin batir, incorpora suavemente las almendras trituradas, el chocolate derretido y el coco con un batidor de alambre. Distribuir la masa en moldes desechables apoyados sobre moldes metálicos para cupcakes y hornear en horno medio precalentado (180°C) durante unos 30 minutos o hasta que esté firme (hacer la prueba del palillo). Deja enfriar y decora al gusto.

# GALLETAS DE PATATA



## INGREDIENTES

- 250 g de patatas  
Asterix cocidas y  
exprimidas en caliente  
(dejar enfriar)
- 6 cucharadas de  
mantequilla
- 10 cucharadas de  
fécula de patata (200  
g)
- Sal a gusto
- 1 taza de provolone  
finamente rallado

## MODO DE PREPARO

Mezclar la patata exprimida ya fría con los demás ingredientes hasta obtener una masa tersa.

Abrimos la masa entre 2 plásticos hasta que quede fina. Retire el plástico superior y, con la ayuda del plástico inferior, transfíralo a la parte posterior de una asadera. Retirar el plástico y trazar cortes con un cuchillo o carrete en la forma deseada (cuadrados, rectángulos, rombos).

Llevar a horno medio precalentado (200°C) por unos 30 minutos o hasta que esté dorado. Dejar enfriar para servir.

Consejo

Si lo desea, antes de colocar en el horno, espolvoree orégano, queso rallado, linaza, sésamo, hierbas, etc.

# GOFRE DE QUESO



## INGREDIENTES

- 3 huevos
- 2 tazas de leche (té)
- 1/2 taza (té) de aceite (120 ml)
- 500 g de chispas ácidas o dulces
- 1 cucharadita de sal
- 150 g de parmesano rallado

## MODO DE PREPARO

Reserva el parmesano y bate los demás ingredientes en la licuadora.

Agregue el queso parmesano y el pulso solo para mezclar.

Con un cucharón, extender una porción de la masa sobre la placa de la gofrera (o sandwichera) ya caliente, formando una fina capa.

Cierra y deja cocinar por unos 5 minutos o hasta que esté dorado. Servir inmediatamente.