12 RECETAS

DULCES

- 1- Banofee
- 2- Bizcocho de banana y nueces
- 3- Bizco-Flan de dulce de leche
- 4- Budín marmolado de chocolate y naranja
- 5- Chocotorta
- 6- Conos de hojaldre rellenos de dulce de leche
- 7- Galletas pepas
- 8- Lemon Pie
- 9- Pancitos con chips de chocolate
- 10- Panqueques de dulce de leche
- 11- Pasta Frola
- 12- Torta Alfajor de chocolate

Banofee

Ingredientes:

grs

Galletas Maná o vocación 1 paquete de 200 grs Manteca 100 grs Bananas no muy maduras 4 Dulce de leche 200 grs Crema de leche 200 ml Queso Mascarpone o Philadelphia 100

Azúcar impalpable 70 grs Chocolate rallado cantidad necesaria

Modo de Preparación

- 1- Procesar las galletas con ayuda de una procesadora o meter las galletas en una bolsa y con ayuda de un palo de amasar pasar unas veces hasta lograr picar las galletas.
- 2- Mezclar la galletas picadas con la manteca y colocar la preparación en un molde tipo de tarta con esto conseguiremos nuestra base para el postre.
- 3- Batir la crema con el azúcar y el queso,hasta que quede firme, (si elegimos el mascarpone nos dará un sabor especial, pero sino con queso Philadelphia o Casamcrem también quedará muy bien. Reservar esta crema en la heladera.
- 4- Cubrir con el dulce del leche la base de la tarta con ayuda de una espátula.
- 5- Pelar las bananas , cortar en rodajitas finas y colocar las sobre las bananas cortadas.
- 6- Añadir la crema batida a toda la preparación, repartir bien por toda la superficie con ayuda de una lengua o espátula.
- 7- Espolvorear con chocolate rallado . LLevar a la heladera 2 horas hasta el momento de servir.



Bizcocho de banana y nueces

Ingredientes:

Harina 375 grs
Sal ½ cdita
Azúcar morena 1/2 taza
Aceite de girasol 1/2 taza
2 huevos grandes
Polvo de hornear 2 cditas
Esencia de vainilla 1 cdita
Nueces molidas 1/2 taza
Bananas maduras 2 ó 3



Poner en un bol, los ingredientes secos, harina, sal , polvo de hornear (tamizados) con el azúcar.

Hacer un hueco y colocar el aceite, huevos y esencia de vainilla. Batir con batidor a velocidad mínima.

Por último agregar las bananas hechas puré y las nueces picadas.

Remover la preparación con ayuda de un batidor o espátula de manera envolvente.

Nota: Es importante que las bananas estén bien maduras a la hora de pisarlas y hacer el puré.

Colocar la preparación en un molde de horno en forma de budinera.

Cocinar a 180 grados por unos 30 a 40 minutos.

A la hora de servirlo se puede espolvorear con azúcar impalpable o un cucharada de dulce de leche.



Bizco-Flan de dulce de leche

Ingredientes: Para 8 porciones

Flan

4 huevos 500 ml de leche 5 cucharadas soperas de dulce de leche

1 cucharadita de esencia de vainilla

Bizcocho

3 huevos 90 grs de azúcar 90 grs de harina Caramelo para acaramelar el molde.

Modo de Preparación

Acaramelar con el caramelo un molde tipo flanera, moldes individuales o molde tipo budinera.

Flan: Aparte en un bol colocar las cucharadas de dulce de leche , agregar la leche, remover bien , y añadir los huevos previamente batidos. Perfumar con la esencia de vainilla. Verter esta preparación en el molde ya acaramelado. Reservar .

Bizcocho: En un bol batir los huevos con el azúcar hasta conseguir el punto letra, añadir la harina previamente tamizada y mezclamos muy bien de manera envolvente hasta que la harina se integre bien. Verter esta mezcla con cuidado sobre la mezcla de flan líquido.

Verter agua en un recipiente donde quepa el molde de la preparación y cocinar al baño María en horno previamente precalentado a 180 grados durante 25 a 30 minutos . Al pincharlo con un palito o cuchillo tiene que salir limpio.

Dejar enfriar y desmoldar. Decorar con Dulce de leche a gusto.



Budín marmolado de chocolate y naranja

Ingredientes:

3 huevos
200 grs de manteca
200 grs de azúcar
325 grs de harina 0000
Ralladura de media naranja
25 grs de fécula de maíz
15 grs de polvo de hornear
70 grs de chocolate semi-amargo
Leche 100 cc
jugo de 1 naranja



Modo de Preparación

1 - Para ir ganando tiempo poner a derretir el chocolate semi-amargo, preferiblemente a Baño María .

Masa base:

Batir la manteca con el azúcar hasta que se quede como una crema . Incorporar los huevos de a uno y la leche a temperatura ambiente. Mezclar bien .

Tamizar la harina con el polvo de hornear y la fécula de maíz. Añadir lo secos al batido y unir bien la preparación. Separar la mezcla en dos par (dejaremos más cantidad de masa base aproximadamente 2/3 de masa 1/3 de masa para mezclar con el chocolate).

A continuación a la masa base le agregamos el jugo y la ralladura de naranja.

Sabor chocolate: Mezclar bien el chocolate derretido al tercio de la mez que habíamos separado.

Precalentar el horno a 170 grados.

Enmantecar y enharinar un molde tipo budín de 24 cm.

Colocar en forma alternada cucharadas de mezcla de chocolate y de naranja .Para lograr el aspecto marmolado, con un cuchillo hundir en la mezcla unas dos veces en forma de 8.

Llevar al horno por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Chocotorta

Ingredientes:

2 paquete/s de Galletitas dulces (tipo Chocolinas) 400 gramo/s de Dulce de Leche 400 gramo/s de queso crema (tipo CasanCrem) Cacao en polvo para decorar leche cantidad necesaria

Modo de Preparación:

En un bol mezclar el dulce de leche con el queso crema. Guardarlo en la heladera para que tome consistencia.

Remojar las galletitas de chocolate en la leche e ir ubicándolas una al lado de la otra en un molde rectangular de aproximadamente 20cm x 30cm.

Colocar una capa de galletas y una capa de la preparación hasta completar 3 capas de cada una.

Siempre remojando las galletas en la leche.

Terminar con una capa de la preparación y, por último, decorar con cacao en polvo por encima.

Reservar en heladera hasta el momento de comer.



Conos de hojaldre rellenos con dulce de leche

Ingredientes:

Masa de hojaldre rápido

Harina 0000 300 grs Agua 150 cc Margarina para hojaldre 250 grs Sal una pizca

Dulce de leche repostero 500 g Huevo 1

Varios

Chocolate fundido Azúcar impalpable



Modo de Preparación

Masa de hojaldre rápido

Tamizar la harina sobre la mesada. Hacer un hueco en el centro. Verter el agua mezclada con la sal y 50 gr. de margarina derretida. Incorporar la harina al líquido, desde el centro hacia fuera, uniendo bien para que no se formen grumos. Amasar hasta lograr un bollo liso.

Estirar en forma de rectángulo, distribuir el resto de margarina cortada en cubitos, sobre las dos terceras partes de la masa, doblar en tres (vuelta simple).

Estirar nuevamente y doblar hacia el centro ambos extremos, uniendo las puntas en el medio de la masa y luego, doblar por la mitad (vuelta doble).

Repetir una vuelta simple y una vuelta doble.

Dejar reposar en heladera hasta el momento de utilizar.

Armado

Estirar la masa hasta obtener un rectángulo y cortar tiras de 2 cm de ancho. Enrollar las tiras en los conos metálicos, superponiendo las masas.

Pintar los conos con huevo, colocar sobre una placa y llevar al freezer por 20 minutos.

Luego, hornear durante 20 minutos en horno precalentado a 200° C.

Enfriar sobre una rejilla y rellenar con dulce de leche puesto en manga con pico rizado.

Decorar la superficie de algunos, con hilos de chocolate y otros, espolvorear con azúcar impalpable

Galletas pepas

Ingredientes:

Harina común 300 grs

Manteca 150 grs

2 o 3 yemas de huevo

4 cucharadas de azúcar

1 cdita de esencia de vainilla
agua (si fuese necesario)

1 cdita de bicarbonato de sodio
(salen más esponjosas)
ralladura de 1/2 limón

Dulce de membrillo cantidad
necesaria

Modo de Preparación

Colocar todos los ingredientes secos en un bol, previamente tamizados, agregar la manteca blanda cortada en cuadraditos y desmigar. Nos tiene que quedar como una arena.

Incorporar los huevos , esencia, ralladura de limón, agua si fuese necesario y mezclar bien.

Trabajar con las manos un poco la masa obtenida. pero no demasiado porque sino las galletitas quedan duras al cocinarlas.

Dejar reposar la masa envuelta en papel film en la heladera por unos 15 a 20 minutos.

Retirar de la heladera, y estirar la masa de 1 cm y cortar las galletitas del tamaño deseado con cortante. Colocar en placa para horno dejando unos centímetros entre una y otra ya que duplican su tamaño gracias al bicarbonato que las hace esponjosas. Presionar el centro dejando un hueco para colocar el dulce de membrillo, de batata, dulce de frutas, dulce de leche repostero , chocolate cobertura etc .

Precalentar el horno de 160 a 180 grados y cocinar de 10 a 15 minutos las galletitas.



Lemon Pie

Masa:

Harina leudante 200 grs Azúcar 2 cdas soperas Manteca 150 grs Huevo 1 esencia de vainilla a gusto

Relleno
Maicena 5 cucharadas
Azúcar 50 grs
Ralladura de 1/2 limón
Jugo de 1 limón
Yemas 2
Agua 1 taza y 1/2
20 grs de manteca
Merengue
Azúcar 150 grs
Agua 1 taza
Claras huevo 3



Modo de Preparación

Masa: Mezclar el azúcar con la manteca cortada en pedacitos pequeños, y la harina. Desmigar bien la manteca, hasta que nos quede como una arena, incorporar entonces el huevo y la esencia de vainilla. Formar un bollo tierno. Llevar a la heladera por 1/2 hora.

Pasada la media hora, estirar la masa y colocarla en un molde tipo tarta. Precalentar el horno, y cocinar por espacio de 10 a 15 minutos a horno moderado (180 grados). Retirar del horno.

Relleno: Poner en una cacerolita la maicena y el azúcar , incorporar las yemas y batir ligeramente para evitar grumos, luego añadir la ralladura y jugo de limón, y por último el agua. Llevar a fuego , sin dejar de revolver como si estuviéramos haciendo un flan, cuando empieza a tomar consistencia tipo una crema pastelera agregar la manteca, ésta nos dará brillo y una textura suave a la crema. Cocer 1/2 minuto más y retirar del fuego.

Merengue: Batir la claras a punto nieve.

Poner en una cacerolita el agua y el azúcar, llevar a fuego lento hasta conseguir un almíbar que nos quedará a punto bolita (se dice punto bolita cuando tomamos con los dedos un poco de almíbar y podemos hacer una bolita, o ponemos un poco de almíbar en un vaso de agua fría y no se diluye, más bien queda en el fondo del vaso.) Una vez obtenido el almíbar, incorporar lentamente a las claras sin dejar de batir. Así nos quedará el merengue bien firme. Rellenar con la crema de limón , la base de nuestro lemon pie, y por último agregar el merengue con una cuchara formando picos o como se desee.

LLevar a horno moderado unos 10 minutos más o hasta que veamos que el merengue esté dorado. Retirar del horno y dejar enfriar para servir.

Pancitos con chips de chocolate

Ingredientes:

Para 20 pancitos
150 CC de leche tibia
75 gr de azúcar
120 gr de manteca
20 gr de levadura fresca
4 huevos medianos
550 gr de harina común
1 cucharadita de sal
50 gr de chips de chocolate
1 huevo para pintar



Modo de preparación

En un bol mezclar el azúcar y la manteca, agregar la leche tibia y luego la levadura. Incorporar los huevos previamente batidos. Añadir la mitad de la harina y mezclar, agregar la sal y el resto de la harina. Amasar por unos minutos, nos quedara una masa blanda y pegajosa. Dejar reposar la masa hasta que doble el volumen (30 minutos aproximadamente) Pasado ese tiempo con un cuchillo cortar porciones de 50 gramos aproximadamente. Dar forma de bollo. Incorporar a cada bollito chispas de chocolate (no más de 10), Recordar que la masa siempre nos queda con una textura pegajosa así que no agregar más harina, colocar los bollitos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Dejar reposar hasta que hayan doblado su volumen. Pintar con huevo batido o leche apenas tibia.

Llevar a horno moderado 180 grados de 10 a 12 minutos. Retirar de la bandeja de horno y dejar enfriar sobre una rejilla de alambre.120

Esta receta es ideal para una merienda sana para los niños de la casa.

Panqueques con dulce de leche

Ingredientes:

Huevos 2
Harina 220 gramos
Azúcar 3 cucharadas soperas
Leche 1/2 litro
Esencia de vainilla

Relleno:

Dulce de leche

Varios:

Azúcar impalpable para espolvorear



Modo de Preparación

Paso 1: Si tenemos batidora eléctrica batir los huevos con el azúcar agregar la leche y la esencia y por último la harina,mezclar bien hasta obtener una masa líquida y sin grumos.(también se puede hacer de forma manual con batidor de alambre) Dejar descansar unos minutos.

Paso 2: Calentar una sartén con un trocito de manteca una vez caliente colocar dos cucharadas de la preparación, esparcir por hasta cubrir el fondo de la sartén. Cuando este cocido dar la vuelta con ayuda de un cuchillo o espátula. Dejar unos minutos y retirar.

Paso 3: El primero se tira y los demás se preparan de la misma forma. Servir untados con dulce de leche espolvoreados con azúcar impalpable. Enrollar y servir calientes..

Trucos, secretos y variantes para los Panqueques: Mezclar bien la masa y dejar reposar en la heladera por lo menos media hora para que liguen bien los ingredientes • La forma más fácil de obtener una masa lisa y homogénea es procesando la mezcla con batidora. Evitará grumos y el trabajo de tener que tamizar. • Algunos para que la masa no se pegue a la sartén, agregan un

- Algunos para que la masa no se pegue a la sartén, agregan un poquito de mantequilla o aceite.
 Cuando los retire del fuego, apilar uno arriba de otro tapados con un trapo de cocina para que no se sequen.
 Para los rellenos salados puede darle sabor a la mezcla, pero como lucen los rellenos es con la masa básica.
- Puede congelar tanto la mezcla como los panqueques cocidos.
 Si congelará la mezcla, recuerde poner las etiquetas de identificación. Si congela los panqueques utilice los separadores como los que se consiguen en el mercado. Luego podrá utilizarlos por porciones.

Pasta Frola

Ingredientes:

350 grs de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
1 pizca de sal
175 grs de manteca
100 grs de azúcar
ralladura de limón a gusto
1 huevo
1/2 kg de dulce de membrillo
1 cdita de esencia de vainilla
3 cucharadas de leche

Modo de Preparación

Primero en un bol tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal, incorporar el azúcar y la ralladura de limón. En el centro agregar la manteca pomada y con ayuda de un cuchillo ,desmigar la manteca hasta que quede bien granulada.

Agregar entonces a los ingredientes secos el huevo, la esencia de vainilla y la leche e ir uniendo los ingredientes desde el medio hacia los bordes hasta formar una masa, sin amasarla, solo uniéndola hasta formar un bollo. Llevarla a descansar a la heladera durante 30 minutos. Mientras cortar el dulce en trozos, agregarle 3 cucharada de agua caliente y revolver hasta disolver el dulce formando una crema. Estirar 3/4 parte de la masa dejándola de medio centímetro de espesor y forrar un molde rectangular de 23x26 centímetros aproximadamente, previamente enmantecado y enharinado. Rellenar con el dulce deshecho y cubrir con tiras entrecruzadas utilizando el resto de masa. Los bordes se doblan hacia adentro.

Llevar a horno moderado (180 grados) durante 30 minutos o hasta que esté cocida y dorada.



Torta alfajor de chocolate

Ingredientes:

175 grs de manteca
175 grs de azúcar rubia
3 huevos grandes
125 grs de harina leudante
50 grs de cacao amargo en polvo
1 cucharadita de polvo de hornear
2 cucharadas soperas de yogur
natural
espeso o tipo griego

Para la crema de chocolate 50 grs de manteca 25 grs de cacao amargo en polvo 5 cucharadas de leche 75 grs de azúcar impalpable



Modo de Preparación

Antes de empezar : Precalentar el horno a 180 grados . Forrar un molde de 24 cms de diámetro con papel sulfito tanto paredes como la base. La mejor manera es cortar un rectángulo largo y un poco más alto para las paredes del molde y una base con forma circular .Esto hará que nuestra torta no se pegue y no tengamos problemas al desmoldarla

- .1- Poner en un bol grande la manteca cortada en cubitos con el azúcar y mezclar con batidor o batidora eléctrica hasta conseguir una crema.
- 2- Incorporar los huevos de a uno, y continuar batiendo.
- 3-Tamizar la harina, polvo de hornear y cacao juntos.
- 4- Incorporar los ingredientes secos , a la mezcla de manteca y azúcar . Mezclar bien de manera envolvente.
- 5- Agregar las cucharadas de yogur . (esto dará un toque jugoso a la torta). Mezclar bien.
- 6-Colocar la mezcla en el molde forrado. Y llevar al horno.
- 7-Hornear de unos 35 a 40 minutos (depende de tu horno) , hasta ver que la torta esta flexible al tacto . Introducir un palillo ,tiene que salir limpio.
- 8-Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla metálica.Quitar el papel .

Crema de chocolate: Poner en un bol la manteca, el azúcar impalpable y el cacao, batir bien con batidora eléctrica, agregar la leche hasta que nos quede una crema esponjosa. Si es necesario agregar un par de cucharadas más de leche para lograr una consistencia untable.

9- Relleno y Armado de la Torta:

Cortar a la mitad la torta con ayuda de un cuchillo o la herramienta de corte de tortas y bizcochuelos (las venden en las casas de productos de repostería).

Untar la crema sobre la base de una parte de la torta y luego cubrir con la otra parte de la torta.

Tip: También se podría rellenar con merenguitos picados, o galletas de chocolate picadas.

10- Espolvorear la superficie de la torta con un poco de azúcar impalpable.

Esta torta sin relleno se puede congelar por 2 meses. Y se conserva bien 2 días en un recipiente hermético.