



COCA DE LLAVANERAS

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre de mantequilla
- Huevo batido
- 2 claras de huevo
- 70 gr de azúcar blanco
- 40 gr de almendra laminada
- 20 gr de piñones

Para la crema

- 3 yemas de huevo
- 85 gr de azúcar blanco
- 30 gr de Maizena
- 370 gr de leche entera

Elaboración

Para la crema

Mezclar las yemas con el azúcar y llevar a fuego.

Agregar la maicena e integrar

Añadir la leche y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.

Ponerla en bol y cubrir con film. Reservar

Para la coca

Estirar el hojaldre sobre una bandeja de horno.

Extender la crema pastelera dejando un par de dedos de borde.

Pincelar los bordes con huevo batido, cubrir con la otra lámina de hojaldre y sellar.

Montar a punto de nieve las claras junto con el azúcar

Repartir el merengue por la superficie del hojaldre, procurando que quede una capa lo más homogénea posible y dejando los bordes sin cubrir

Esparcir la almendra y los piñones por todo el merengue.

Hornear a 200°C calor arriba y abajo durante 20-25 minutos



PIÑONATE

Ingredientes

- 4 huevos
- 80 gr de azúcar
- 400 gr Harina
- 7 gr de impulsor químico
- 25 gr de piñones
- 25 gr de almendra fileteada
- 50 ml de licor de anís
- 1c.s. de semillas de anís
- Leche la necesaria
- Ralladura de ½ limón
- 100 ml de miel
- 100 ml de agua
- Aceite para freir

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar y añadir el anís al hilo.

Rallar el limón

Tamizar la harina con el impulsor y verter la preparación.

Amasar hasta formar una bola añadiendo más líquido en caso de necesidad.

Estirar en palitos de 1 cm de ancho y cortar en tiras de 10 cm.

Reposar unos 30 minutos en frío.

Freír por inmersión en aceite hasta que estén dorados

Enmelado.

Tostar los frutos secos y cubrir con la miel y el agua.

Cocer a fuego suave unos 10 minutos y dejar enfriar

Introducir los piñonates en el almíbar de miel



PIONONO

Ingredientes

Para la Plancha de genovesa

- 5 yemas
- 50 gr de azúcar
- 5 clara
- 70 gr de azúcar
- 90 gr de harina

Para el Almíbar TxT

- 100 gr de azúcar
- 100 gr de agua

Para la Yema pastelera

- 3 huevos
- Azucar(Mismo peso que huevos sin cascara)
- 13 gr de maicena
- 60 gr agua
- Vainilla

Elaboración

Para la Plancha de genovesa

Blanquear las yemas con los 50 gr de azúcar hasta que doblen su volumen.

Montar las claras con una pizca de sal. A medio montar añadir 70 gr de azúcar.

Seguir montando las claras hasta que se formen picos suaves.

Integrar las yemas y las claras removiendo con una lengua. Agregar la harina tamizada. Cubrir una placa de horno con papel y rellenar con una capa fina de genovesa.

Estirar con una espátula para que quede un grosor uniforme.

Hornear a 180°C durante 8 min.

Sacar del horno y dar la vuelta a la masa sobre otro papel de horno. Dejamos atemperar antes de rellenar.

Para la Yema pastelera

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado. Integrar todo en una olla y cocinar hasta el primer hervor.

Remover vivamente durante un minuto. Pasar la crema a un recipiente ancho y tapar con film a piel.

Preparar un almíbar diluyendo azúcar en agua, llevar a ebullición.

Impregnar la genovesa con almíbar y rellenar de crema. Enrollar y dejar reposar.

Cortar a rodajas y disponer los cilindros resultantes bocarriba.

Coronar con crema y quemar con un soplete.



MANJAR BLANCO DE TARRAGONA

Ingredientes

- 125 gr de almendra
 - 125 gr de avellanas
 - 30 gr de maizena
 - ½ l de leche
 - Ralladura de limón
 - 60 gr de azúcar
 - 2 hojas de gelatina
-
- 2 claras de huevo
 - 40 gr de azúcar

Elaboración

Hidrataremos las hojas de gelatina

Llevaremos a ebullición los lácteos con el azúcar y la piel de limón. Tapar y dejar infusionar 15 minutos.

Retiramos la piel de limón

Tostaremos los frutos secos, y agregamos a la base láctica

Desleímos la maizena con un poco de leche y agregamos a la preparación anterior

Colocamos en reductora y calentamos hasta que hierva.

Reducimos fuego y renovemos a fuego sube unos 15 minutos

Montamos las claras de huevo con el azúcar al baño maria y agregamos a la preparación anterior

Incorporamos la gelatina fundida

Colocamos en los moldes de servicio y dejar enfriar unas 3 horas.



ALFAJORES ANDALUCES

Ingredientes

Para el relleno

- 50 gr. de avellanas
- 75 gr. de almendras
- 100 gr. de pan rallado
- 7 gr. de harina floja
- 5 gr. de canela en polvo
- 2 un. de clavo de olor
- 7 gr. de semillas de sésamo
- Una pizca de semillas de cilantro
- 30 gr. de azúcar
- 30 ml. de agua
- 210 gr. de miel

Para la cobertura

- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar glas

Para las obleas (opcional)

- 75 gr. de harina floja
- 25 ml. De aceite de oliva
- 35 gr. de azúcar rubia
- 175 ml. de agua
- 3 gr. de anís en grano
- 1/2 un. de huevo
- c/n de mantequilla

Elaboración

Para el relleno

Tostar al horno a 160°C 2 min. aprox. las avellanas y las almendras. Atemperar y triturar. Reservar

Realizar un almíbar con el azúcar y agua. Cuando rompa hervor dejarlo 2 min. más y retirar. Enfriar

Con mortero machacar los clavos de olor y las semillas de cilantro.

En un cazo poner la miel y llevarla a fuego suave hasta que rompa hervor y retirar inmediatamente. Atemperar ligeramente y en un bol mezclarla junto al polvo de frutos secos, las semillas de sésamo, las especias, la harina, el pan rallado y el almíbar. Mezclar y estirar sobre papel de horno.

Dividir la masa en bolas de 40 gr. aprox. luego convertirlas en cilindros

Para la cobertura

Llevar a fuego medio hasta que rompa hervor el agua y azúcar. Mantenerlo 3mn. mas. Reservar en bol

Pasar los cilindros por el almíbar y luego rebozar con el azúcar glas.

Disponer sobre una placa con papel de horno y dejar que la cobertura se seque.

Para las obleas (opcional)

Llevar a fuego medio el agua con el anís. Una vez que hierve, retirar y dejar infundir. Enfriar y colar

Mezclar el agua de anís, la harina, el huevo, el azúcar y el aceite, ha de quedar una masa líquida, pero sin grumos. Reservar

Colocar una sartén antiadherente a fuego medio y untar muy bien con mantequilla. Disponer un poco de la preparación y mover rápidamente para esparcir la preparación. Una vez dorada, por un lado, girar muy suavemente para dorar del otro lado. Retirar cuidadosamente sobre una rejilla.



ORELLAS DE ENTROIDE (OREJAS DE CARNAVAL)

Ingredientes

- 2 huevos
- 50 ml de anís o aguardiente de caña
- 500 gr de harina (reservar un poco para engordar la masa)
- 5 gr de sal
- 100 gr de mantequilla o manteca de cerdo
- Miel
- Canela en polvo
- Ralladura de naranja
- Aceite para freír

Elaboración

En un bol grande echamos el agua templada un pellizco de sal, la manteca derretida, la ralladura de naranja, el azúcar, el anís y los huevos. Batir con unas varillas hasta tener una crema sin grumos.

Vamos agregando la harina poco a poco con las manos e iremos amasando.

Reposar 45min en la nevera.

Estirar la masa en porciones de unos 2 cm, lo más finas posibles, untar con aceite el rodillo para que no se pegue, le daremos forma de orejas.

Freír en abundante aceite y fuego medio hasta que estén doradas.

Poner un poco de miel por encima y canela.



COPA DE QUESO FRESCO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el queso

- 2 litros de leche entera
- Vinagre de manzana
- 1 bric de crema de leche
- Azúcar glas

Para la Mermelada

- 1 bolsa de frutos rojo
- C/S de agua
- Azúcar al gusto

Para el crujiente de polvorones

- 40 gr. de harina
- 100 gr. de polvorones
- 60 gr. de mantequilla
- 1 C.S. de agua
- Azúcar
- Una pizca de sal

Elaboración

Hervir la leche, cortar con el vinagre de manzana, colar, añadir un toque ligero de crema de leche y azúcar al gusto, reservar en copa o vaso de presentación.

Cocinar los frutos rojos en un cazo añadiendo la C/S de agua y el azúcar al gusto, enfriar y reservar.

Poner secos en un bol, añadir la mantequilla desleída y amasar. Poner en bandeja de horno sobre papel sulfurizado y cocinar removiendo de tanto en tanto para obtener un crujiente de polvorones.

Presentar el vaso añadiendo la mermelada encima del queso y cubrir esto con el crujiente de polvorones al pase.



HUESOS DE SANTO

Ingredientes

Para el mazapán

- 200 gr de azúcar
- 100 ml de agua
- 150 gr de almendra molida

Para el dulce de yema

- 100 gr de azúcar
- 50 ml de agua
- 4 yemas de huevo

Acabado

- azúcar lustre

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes en una reductora.

Coceremos a fuego medio removiendo continuamente hasta conseguir una pasta.

Retirar y dejar enfriar

Para el dulce de yema

Mezclar el agua y el azúcar en una reductora y cocer hasta conseguir un almíbar denso

Mientras batimos las yemas en un cuenco aparte y añadimos el almíbar al hilo.

Coceremos las yemas con el almíbar al baño maria removiendo continuamente evitando que hierba.

Acabado

Una vez frío el mazapán estiramos con rodillo sobre una superficie con azúcar lustre.

Cortaremos en cuadrados de aproximadamente 5 cm por lado y enrollamos dejando un hueco central

Dejar secar y rellenar con la crema

Espolvorear con azúcar lustre



CARBAYONES CON TRUFA

Ingredientes

- 1 base de hojaldre
- Relleno
- 185 almendra molida
- 185 azúcar
- 1,5 huevo
- 3 yemas
- 30 brandy
- Ralladura de naranja

Para la Trufa

- 275gr Nata
- 185 gr Chocolate

Elaboración

Encamisar los moldes y cubrirlos con hojaldre estirado.
Presionar la masa y cortar a ras del molde. Pinchar con un tenedor.

En un bol mezclar todos los ingredientes del relleno. Rellenar los moldes sin llegar al borde.

Hornear con el horno pre calentado a 190°C durante 20 min.
Desmolar y enfriar sobre rejilla

Para la Trufa

Fundir el chocolate con la nata.
Batir hasta que quede una mezcla lisa y brillante. Enfriar en nevera.
Montar con varillas hasta que esté firme.
Rellenar manga pastelera con boquilla estrellada y cubrir los carbayones con trufa.



ACEITADAS

Ingredientes

- 400 gr de harina floja
- 14 gr de impulsor químico
- 200 ml de aceite de oliva
- 100 gr de azúcar
- 50 ml de orujo o ron
- 3 yemas
- 2 tiras de piel de naranja

Elaboración

Calentaremos el aceite de oliva a unos 80 °C. Apagamos fuego y añadimos las pieles de naranja

Dejar enfriar y retirar las pieles

Tamizamos la harina con el impulsor, añadimos el azúcar y el licor. Mezclamos

Batir las yemas y añadir a la masa.

Homogeneizamos la masa y formamos pequeños bolos de unos 30 gr

Dejamos reposar unos 20 minutos y pintamos con un poco de leche o aceite

Hornear a 170° C unos 20 minutos hasta que queden secas.

Retirar y espolvorear con azúcar lustre.



FISUELOS

Ingredientes

- 500 gr. de harina floja
- 5 gr. de polvo de horno
- 600 ml. De leche
- 2 un. de huevo
- 1 pizca de sal
- c/n de aceite neutro para freír
- c/n de azúcar para espolvorear

Para el Chocolate

- 200 gr. de chocolate semiamargo
- 5 gr. de cacao amargo
- 30 gr. de azúcar
- 550 ml. de leche
- 6 gr. de almidón de maíz
- 1 pizca de sal
- Opcional ralladura de naranja o esencia de vainilla

Elaboración

Mezclar la harina tamizada con el polvo de horno y la sal. Incorporar los huevos y la leche y unir la preparación con unas varillas manuales para asegurarnos que no quede ningún grumo

Poner a calentar abundante aceite y con la ayuda de una jarra ir friendo la masa en forma de espiral por ambos lados. Retirar sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar.

Para el Chocolate

Disolver la maicena en 50 ml. del total de la leche y reservar.

Poner a calentar en un cazo el resto de la leche con el azúcar hasta que rompa hervor.

Introducir el chocolate previamente picado, el cacao tamizado, la maicena diluida y la pizca de sal.

Remover con varillas hasta que el chocolate espese levemente.



HERRADURAS DE CREMA Y CABELLO DE ANGEL

Ingredientes

- 300ml leche
- 2 yemas de huevo
- 80 azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama canela
- 35 gr maicena
- 1 lata cabello de angel
- 2 láminas de hojaldre
- 1 huevo
- Azúcar glass
- Almendras fileteadas

Elaboración

Precalentar el horno 180°

Infusionar 200ml de leche a fuego lento con el limón y la canela.

Con el resto de leche disolver la maizena.

En un cazo añadir las yemas y el azúcar y batir con las varillas.

Agregar la leche con la maicena, llevar al fuego sin dejar de remover, introducir la leche infusionada, que habremos colado previamente. Remover hasta espesar. Enfriar.

Extender las láminas de hojaldre y cortar en tiras horizontales

Colocar la crema pastelera y el cabello de angel ,(hacer mitad y mitad)en la base y tapar con la otra base.

Sellar los bordes y pintar el hojaldre con huevo.

Añadir la almendra laminada.

Bajar el horno a 175° y hornear 40 min. Espolvorear con azúcar glass.



FARTONS VALENCIANOS CON HELADO DE HORCHATA

Ingredientes

- 50 ml. Agua tibia
- 25 gr. Levadura fresca
- 300 gr. Harina de fuerza
- 1Huevo M
- 20 gr. Azúcar
- 3 gr. Sal
- 50 ml. Aceite de girasol
- 100 gr. Azúcar glasé para el glaseado
- 30 ml. Agua para el glaseado

Para el Helado

- 400 ml de horchata
- 125 gr de yogur griego endulzado
- 25 gr de azúcar
- 200 ml de crema de leche
- 1 cucharada de sirope de agave o miel

Elaboración

Disolver la levadura en el agua tibia, removiendo bien hasta integrar. Tamizar la harina y mezclar junto con el azúcar y el huevo. Incorporar la levadura disuelta. Amasar con la mano, siempre dentro del recipiente.

Cuando la masa se desprenda de las paredes, añadir el aceite y la sal, mezclar y seguir amasando en la encimera hasta integrar. Pasar a un bol, tapar con un paño y reposar 30 minutos.

Dividir la masa en diez porciones y reposar cinco minutos más, cubiertas con un paño. Estirar cada porción con un rodillo en forma ovalada y enrollar por el lado largo

Colocar los fartons en bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Cubrir con el paño y fermentar hasta doblar volumen.

Precalentar el horno a 225 °C con calor arriba y abajo. Bajar temperatura a 200°C y hornearlos 12 minutos.

Mezclar bien el azúcar glasé con el agua.

Sacar los fartons del horno y en caliente pincelar con el glaseado.

Para el Helado

Mezclar la horchata con el azúcar, el sirope- miel y el yogur.

Batir bien para integrar todo y que quede una crema homogénea.

Montar la crema de leche a punto firme.

Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes y por tandas.

Acabar en heladora o en congelador.



CRULLERS

Ingredients

- 250 ml de leche
- 80 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- Pizca de sal
- 140 gr de harina floja
- 2 huevos
- Vainilla líquida

Para el glaseado

- 100 gr de azúcar lustre
- 3 c.s de agua
- Ralladura de naranja

Elaboración

Calentamos los lácteos con el azúcar y la vainilla.

Cando esté a punto de hervir añadir la harina tamizada de golpe, retirar del fuego y remover rápidamente.

Volver al fuego y remover hasta que la masa se despegue de las paredes y sea homogénea.

Retirar del fuego y agregar los huevos batidos uno a uno.

Colocar en mangas con boquilla rizada y dejar enfriar.

Escudillar en forma de rosquilla bandeja y hornear 180 °C unos 12 minutos.

Pintar con la glass de azúcar

Para el glaseado

Disolver el azúcar y el agua a fuego suave hasta que hierva y añadir la ralladura de naranja

Dejar enfriar



CACAO CALIENTE, BUÑUELOS DE VIENTO, NATA CON SÉSAMO ESPECIADO

Ingredientes

- 250 ml. de leche
- 150 gr de harina
- 120 gr de mantequilla
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- Azúcar para decorar

Para el Cacao caliente

- ½ l de leche
- 50 gr de cacao
- 1c.c de canela
- Piel de naranja
- 20 gr de maicena

Para la nata

- 300 gr de nata
- 40 gr de azúcar
- Vainilla

Para el sésamo

- 25 gr Sésamo
- 20 gr de azúcar
- 1 c.s de 5 especies
- 1 nuez de mantequilla

Elaboración

Mezclar la leche, la mantequilla y el azúcar, calentar hasta que hierva.

Añadir la harina y remover enérgicamente durante 2 min sin retirar del fuego.

Dejar templar e incorporar los huevos de uno en uno a medida que la masa los va absorbiendo.

La masa tiene que ser lisa y formar picos en la espátula cuando la alzamos. Usaremos dos cucharas mojadas en aceite para porcionar los buñuelos sobre el aceite caliente a temperatura moderada.

Los buñuelos se voltean solos. Una vez fritos escurrirlos sobre papel. Se pueden mojar con anís y azúcar.

Para el Cacao caliente

Infusionar leche, cacao, canela y piel de naranja. Anadir colando sobre la maicena diluida con una parte de leche. Volver a la olla y cocer hasta que ligue. Reservar tapado a piel.

Para el sésamo

Caramelizar el sésamo con el azúcar. Remover hasta que este fundido.

Apagar el fuego añadir la mantequilla y las especies.

Separar las semillas extendiendo sobre papel de horno con la ayuda de dos tenedores.

Para la nata

Montar la nata con vainilla y el azúcar.

Servir el chocolate caliente en un bol con un buñuelo de viento nata y sésamo de especies.



ROSCOS DE SEMANA SANTA

Ingredientes

- 450 gr de harina floja
- 4 huevos
- 100 gr de azúcar
- 1c. de semillas de anís o hinojo
- 1 clavo de olor
- Piel de ½ limón
- 15 gr de impulsor químico
- 100 ml de moscatel
- 100 ml de leche

Elaboración

Majar las semillas en mortero

Blanquear los huevos con el azúcar y agregar la harina tamizada con el impulsor con movimientos envolventes.

Añadir líquidos y la ralladura de limón.

Trabajar la masa justo lo necesario hasta obtener una masa homogénea.

Pintar con aceite de oliva y dejar reposar unos 30 minutos.

Colocar en manga pastelera con boquilla lisa y ancha y escudillar en forma de rosco.

Hornear a 200 °C unos 15 minutos.



ROSCA DE NUEGADOS

Ingredientes

Para la masa

- 500 gr. de harina floja
- 40 ml. de vino blanco dulce
- 40 ml. de aceite vegetal
- 4 un. de huevo
- c/n de aceite para freír

Para el baño de miel

- 70 gr. de azúcar
- 120 ml de agua
- 170 gr. de miel

Elaboración

Para la masa

Mezclar los huevos con el aceite vegetal y el vino.

Agregar a la harina y unir la masa hasta que quede homogénea y no se nos pegue en las manos

Reposar por 15 min.

Estirar la masa de 1 cm y cortar tiras del mismo grosor. Ir colocando las tiras separadas entre si sobre un paño a temperatura ambiente para que se resequen por unos 20 min.

Cortar las tiras en pequeños trozos del tamaño de un garbanzo.

Freírlos en abundante aceite de apoco hasta que se doren. Retirar sobre papel absorbete

Para el baño de miel

Mezclar los ingredientes en un cazo y llevar a ebullición.

Retirar y embeber todos pestiños con el caramelo.

Humedecernos las manos con agua y formar una rosca sobre el plato donde vamos a presentar y dejar solidificar



COCA DE CHICHARRONES

Ingredientes

- 400 gr harina
- 250 gr chicharrones
- 100 gr manteca de cerdo
- 60 gr uvas pasas
- 20 gr levadura fresca
- 150 gr azúcar
- 2 huevo
- 200 ml agua
- 1 cc canela en polvo
- 1 chupito de anís

Elaboración

En un bol con agua tibia diluir la levadura y dejar reposar 15 min

Tamizar la harina y añadir los huevos la canela y una pizca de sal, mezclar.

Seguidamente añadir el agua con la levadura y amasar hacer una bola y reposar 30 min

Precalentar el horno a 170º

Extender la masa

Poner los chicharrones las uvas pasas y la manteca de cerdo y integrar con la masa haciendo pliegues y volver a estirar. Espolvorear el azúcar, la canela y el anís por encima y hornear 30 min aprox.



CREMA CATALANA DE MANGO CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 300 gr. de pulpa de mango
- 200 gr. de nata líquida
- 1 rama de canela
- Un trozo de piel de limón
- 50 gr. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 40 gr. de almidón
- Azúcar para quemar
- Fresas o frutos rojos

Elaboración

Cortar por la mitad el mango. Repelar la pulpa y reservar la piel.

Infusionar la nata, la canela y la piel de limón 5 minutos.

Mezclar con la pulpa del mango y turmizar, arrancar nuevamente un hervor y reservar

Blanquear yemas junto con el azúcar y el almidón.

Sin dejar de remover, verter sobre esta preparación la preparación anterior.

Devolver al fuego y remover hasta obtener una crema.

Rellenar las pieles de mango y abatir.

Espolvorear con azúcar y quemar en el momento del servicio.

Decorar por encima con fresitas del bosque, fresa u otro fruto rojo similar.



SOBAOS PASIEGOS CON LECHE MERENGADA

Ingredientes

Para los sobaos

- 250 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 200 gr de azúcar
- 50 gr de miel
- 250 gr de harina floja
- 10 gr de levadura Roial

Para la leche merengada

- 8 dl. de leche
- 2 dl. de nata líquida
- 1 trozo de piel de naranja y de limón
- 1 ramita de canela
- 150 g de azúcar
- 100 g de claras de huevo + 25 g de azúcar

Elaboración

Para los sobaos

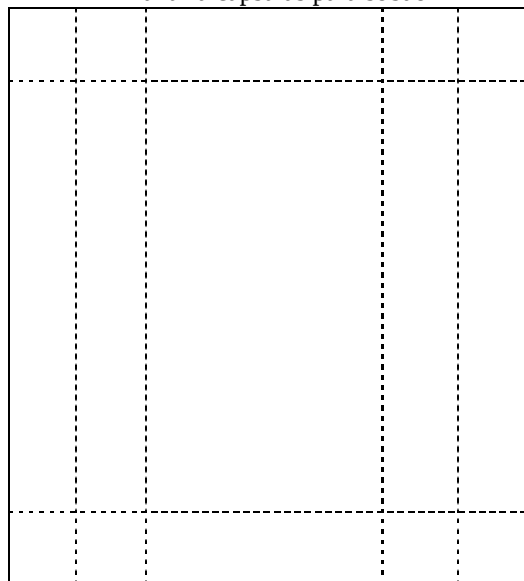
Precalentar el horno a 180°C. Blanquear la mantequilla pomada con el azúcar.
Introducir los huevos de uno en uno. Con una lengua incorporar la harina y la levadura tamizadas.
Rellenar moldes de papel elaborado previamente. Cocer 20 min.

Para la leche merengada

Poner en un cazo la leche y nata
Añadir las pieles de naranja, limón y canela, hervir.
Añadir el azúcar y retirar del fuego.
Enfriar, colar y refrescar en la nevera.
Semimontar las claras en un bol y añadir el azúcar.
Añadir la mezcla fría y refrescar.

Servir una zurito de leche merengada con un sobao

Plantilla capsulas para sobao





TORTAS DE ACEITE

Ingredientes

- *½ kg de harina floja*
- *¼ kg de azúcar*
- *100 ml de anís*
- *1 huevo*
- *Pizca de sal*
- *Semillas de anís o hinojo*
- *200 ml de aceite de girasol aprox*

Elaboración

Tamizamos la harina y mezclamos con el azúcar, la sal y las semillas.
Rallamos ½ limón y añadimos el huevo batido.

Mezclamos y añadimos el aceite al hilo hasta conseguir una masa elástica y ligera.
Hacemos bolas de 20 gramos y estiramos con rodillo muy finas.

Hornear a 200 °C unos 6 minutos.

Retirar y espolvorear con azúcar lustre



FLAONS

Ingredientes

- 450 gr de harina
- 140 gr de azúcar
- 50 ml de moscatel
- 2 huevos
- 100 ml de aceite de girasol
- 1 c.s. Ralladura de naranja, Miel y canela

Para el Relleno

- Queso fresco
- 50 gr de almendra laminada
- 50 gr de azúcar
- Canela en polvo
- 1 c.s. Ralladura de naranja

Elaboración

Mezclar el aceite, el moscatel y el azúcar en un cuenco.

Espolvoreamos la harina poco a poco y trabajamos el mínimo posible hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar en frío unos 10 minutos.

Para el Relleno

Garrapiñar las almendras y enfriar.

Mezclar con el mato, la ralladura y la canela.

Acabado

Estirar la masa con grosor de 2 a 3 mm del tamaño de una empanadilla.

Se coloca en el interior el relleno y se cierran.

Se pasa la masa por huevo y azúcar y se hornean a 150 C unos 10 minutos.

Acabar con un poco de canela y miel.



FLAO DE IBIZA

Ingredientes

Para la masa

- 125 gr. de harina de almendras
- 125 gr. de harina de arroz
- 50 gr. de manteca de cerdo
- 35 gr. de azúcar
- 1 un. de huevo
- 1 un. ralladura de limón
- Una pizca de sal
- 20 ml. de licor de anís

Para el relleno

- 500 gr. de queso fresco de cabra o mato
- 200 gr. de azúcar
- 4 un. huevo
- 20 un. de hojas de menta fresca

Elaboración

Para la masa

Enmantecar y enharinar el molde a utilizar y conservar en la nevera
Mezclar el huevo semi batido con la ralladura de limón y el licor de anís.
A parte unir la manteca de cerdo con el azúcar y la pizca de sal.
En un bol unir las harinas, con la manteca de cerdo y terminar incorporando los líquidos.
Unir sin amasar y estirar sobre papel de horno. Dejar refrigerar por 30 min.
Retirar y forrar el molde.
Agregar el relleno y cocinar a 170°C por 45 min.
Retirar y consumir tibia o fría según preferencia

Para el relleno

Cortar las hojas de menta en chifonade y agregar al queso de cabra con la ayuda de una espátula.
Incorporar el azúcar y por último los huevos semi batidos.
Agregar la preparación en el molde y cocinar.

Terminar espolvoreando azúcar glas



ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- 1l de leche
- 200 gr arroz
- 100 gr azúcar
- piel de limón
- canela en rama

Para las galletas de canela

- 300 gr harina
- 130 gr mantequilla
- 1 huevo
- 150 gr azúcar moreno
- 2 cucharadas canela
- 8 gr levadura polvo
- pizca de sal
- azúcar y canela para rebozar.

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y la canela .

Cocer el arroz 5 min justos y escurrir.

Seguidamente añadir la leche y volver al fuego, cocer hasta que el arroz esté al punto.

Retirar la canela y la piel del limón y servir en vasos individuales. Enfriar.

Servir espolvoreando canela en polvo por encima.

Para las galletas de canela

Blanquear el huevo con el azúcar, , tamizar la canela, la harina y la levadura , añadir mezclar y seguidamente agregar la mantequilla, amasar lo menos posible, reposar 30 min

Hacer bolas de 30 gr aprox, aplanar y poner en bandeja en papel de horno

Hornear a 180° 15 min aprox.

Rebozar con azúcar y canela.