

Índice

Cupcakes de batido de fresa.....	2
Brownie de Oreo y chocolate.....	3
Bizcocho de café y polos de mojito.....	4
Helado de mojito y mojito.....	6
Bizcocho de piña.....	8
Tarta de chocolate Guinness.....	9
Helado de cookies.....	10
Macarons de agua de rosa.....	11
Cupcakes de daikiri de fresa.....	12
Cookies de chocolate con pepitas de chocolate blanco.....	13
Cupcakes de chocolate y coco.....	14
Brownie de tarta de queso y frambuesas.....	15
Berlinas rellenas de chocolate.....	16
Cake pops.....	17
Baghrir, crepes típicas de Marruecos.....	18
Pan de limón.....	19
Scones.....	20
Bizcocho de chocolate con Nutella.....	21
Flores manchegas.....	23
Cupcakes de moras.....	24
Crema catalana.....	25
Macarons de chocolate y avellana.....	26
Cupcakes de chocolate y Nutella.....	28
Galletas de chocolate.....	29
Cupcakes de Frambuesa.....	30
Galletas de jengibre.....	31
Cupcakes de oreo.....	32
Cupcakes Red Velvet.....	33
Cupcakes Red Velvet.....	34
Tarta de limón y mandarina.....	35
Magdalenas de chocolate y canela.....	36
Cupcakes de mandarina.....	37
Cupcakes para Halloween de piña y coco.....	38
Halloween: ¡un motivo para decorar galletas de azúcar!.....	39
Cupcakes de chocolate blanco con buttercream de vainilla.....	42
Tarta de chocolate con buttercream de Oreo.....	43

Cupcakes de batido de fresa

Para aproximadamente 12 cupcakes de batido de fresa (a mí me suelen salir más) necesitamos:

- 70 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 210 g de harina.
- 250 g de azúcar.
- 1 cucharada de levadura química.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 210 ml de leche.
- 2 huevos.
- 40 g de batido de fresa en polvo (el Nesquik que ahora se va viendo en los supermercados)

Precalentamos el horno a 170° C y preparamos nuestras cápsulas.

Tamizamos la harina, la levadura y la sal. En nuestra batidora o amasadora mezclamos la mantequilla, la harina, el azúcar, la levadura y la sal hasta que nos quede una consistencia tipo crumble (migas). En una jarra mezclamos la leche, los huevos y los polvos de batido de fresa a mano.

Con nuestra batidora o amasadora a baja velocidad echamos poco a poco la mitad de la mezcla líquida a la mezcla de ingredientes secos y mezclamos hasta que los ingredientes se integren bien. Subimos la velocidad de la batidora un poco y batimos hasta que la mezcla quede suave, pero espesa y sin grumos. Rebañamos los lados del bol con una espátula y volvemos a bajar la velocidad para añadir gradualmente lo que nos queda de la mezcla líquida. Volvemos a repetir el proceso hasta que todo quede bien integrado.

Ya tenemos la masa lista, así que con la ayuda de una cucharada de helado repartimos la masa en nuestras cápsulas. Horneamos durante 20 o 25 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio. Dejamos enfriar.



Cupcakes de batido de fresa.

Para el buttercream de batido de fresa necesitaremos:

- 325 g de azúcar glas o icing sugar.
- 250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 50 ml de leche.
- 100 g de batido de fresa en polvo.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla hasta que no queden trozos grandes de mantequilla. En una jarra mezclamos la leche con los polvos de batido de fresa. Vertemos poco a poco esta mezcla al azúcar glas y a la mantequilla con velocidad baja y una vez que esté todo el líquido incorporado subimos a velocidad alta hasta que el buttercream nos quede ligero y esponjoso. Preparamos nuestra manga pastelera y decoramos. En este caso yo usé la boquilla 2D de Wilton de dentro hacia fuera.

Brownie de Oreo y chocolate



Brownie de oreo y chocolate.

Para un brownie de oreo y chocolate (molde redondo de 20 o 23 cm de diámetro) necesitaremos:

- 3 huevos.
- 2 yemas de huevo.
- 200 g de chocolate negro.
- 165 g de mantequilla.
- 165 g de azúcar moreno.
- 155 g de galletas Oreo (un paquete y un poco de otro).
- 30 g de harina.
- 15 g de cacao en polvo sin azúcar.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- Una pizca de sal.

Preparamos el molde, engrasándolo con mantequilla tanto fondo como paredes. Troceamos las Oreos en cuartos y reservamos unas 5 galletas para decorar luego la parte de arriba. Ponemos a precalentar el horno a 180° C.

Fundimos la mantequilla y el chocolate en un mismo cuenco a baño maría, removiéndolo para que se deshaga bien, o en el microondas. Si utilizáis el microondas, tened cuidado de que el chocolate no se os queme. Lo reservamos.

Batimos en un bol los huevos, las yemas y el extracto varios minutos hasta que doblen o tripliquen su volumen. La mezcla debe adquirir un color más claro y una textura más cremosa.

Añadimos a esta mezcla la mitad del azúcar con cuidado de que no baje el volumen y batimos hasta que se integren los ingredientes. A continuación hacemos lo mismo con el resto del azúcar.

Añadimos la mezcla de chocolate y mantequilla también con cuidado de que no baje el volumen y con una espátula de silicona lo vamos mezclando todo con movimientos envolventes sin que pierda volumen. No volváis a batir con la batidora o la mezcla se hará más compacta. Una vez que esté bien mezclada, añadimos la harina, el cacao y la sal y continuamos con nuestros movimientos envolventes hasta mezclar bien.

Por último, añadimos las Oreos troceadas y mezclamos un poco para que se repartan. Echamos la masa en el molde engrasado y decoramos la parte de arriba con las galletas Oreos que reservamos. Horneamos durante 30 – 40 minutos y dejamos enfriar en una rejilla. Tened cuidado, pues si cortáis el brownie cuando aún está caliente, el chocolate estará demasiado líquido.

Bizcocho de café y polos de mojito



Para un bizcocho de café (molde en forma de anillo de 25 cm de diámetro) necesitamos:

- 2 cucharadas de café instantáneo granulado (nos vale el Nescafé).
- 450 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 450 g de azúcar.
- 8 huevos.
- 450 g de harina.
- 2 cucharadas de levadura química.
- 2 cucharaditas de cacao en polvo.

Ponemos el café instantáneo granulado y 170 ml de agua en un cazo y lo llevamos a ebullición a fuego medio. Hervimos hasta que la mezcla se reduzca a la mitad y retiramos del fuego. Dejamos enfriar por completo.

Preparamos nuestro molde y precalentamos el horno a 170° C.

Batimos la mantequilla, el azúcar y la mezcla de café fría con una amasadora o batidora hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Agregamos los huevos uno a uno, mezclando bien y rebañando con una espátula las paredes del cuenco tras cada adición.

Tamizamos la harina, la levadura y el cacao y lo vamos incorporando poco a poco a la mezcla anterior mientras batimos. Tiene que quedar todo bien mezclado y esponjoso.

Vertimos la masa en el molde y alisamos la superficie. Horneamos durante 40 minutos, más o menos, o hasta que el bizcocho parezca firme y al tocarlo vuelva a su posición (¡cuidado con la temperatura!). Lo dejamos enfriar ligeramente en el molde antes de desmoldarlo. Lo desmoldamos sobre una rejilla hasta que se enfríe por completo.

Para el glaseado de vainilla necesitamos:

- 250 g de azúcar glas o icing sugar tamizado.
- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 25 ml de leche.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Batimos el azúcar glas y la mantequilla en una amasadora o batidora a velocidad media-baja hasta que estén bien mezclados. Bajamos la velocidad y mezclamos en otro cuenco la leche y el extracto de vainilla. Los añadimos a la preparación, poco a poco, incorporando dos cucharadas cada vez. Cuando hayamos añadido todo subimos la velocidad al máximo y batimos hasta que el glaseado esté ligero y esponjoso, 5 minutos como mínimo.

Echamos el glaseado sobre nuestro bizcocho y decoramos con virutas de chocolate.

Y de regalo ¡polos de mojito! Sí, otra vez con los mojitos.



Polos de mojito.

Para 6-8 polos de mojito necesitamos:

- 1 lima.
- 1 manojo de hierbabuena.
- 350 ml de agua.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 3 cucharadas de ron.

Lavamos la lima y sacamos su raspadura. La exprimimos.

Reservamos unas hojas de hierbabuena y el resto lo majamos en el mortero.

Vertimos el agua en un cazo y añadimos el azúcar y la piel de lima. Sin dejar de remover, calentamos hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Añadimos la hierbabuena majada, apartamos del fuego el cazo y dejamos reposar la mezcla 10 minutos tapada. Lo destapamos y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Pasamos la mezcla por un colador y añadimos el zumo de lima y el ron. Picamos las hojas de hierbabuena reservadas y las añadimos.

Repartimos la preparación entre los moldes y los metemos en el congelador durante un mínimo de 8 horas. ¡Y ya los tenemos! ¡Qué aproveche!

Helado de mojito y mojito



Helado de mojito.

Para el helado de mojito necesitamos:

- 350 ml de nata para montar.
- 250 ml de leche.
- 60 g de azúcar moreno.
- 60 g de azúcar blanco.
- 40 g de azúcar invertido.
- 4 yemas.
- 60 ml de zumo de lima exprimido.
- 75 ml de ron blanco.
- 20-25 hojas de hierbabuena.

Ponemos a calentar la leche, la nata y los azúcares en un cazo hasta que empiece a hervir la mezcla. Retiramos del fuego y añadimos las hojas de hierbabuena. Dejamos reposar la mezcla durante media hora y colamos las hojas.

En un cuenco aparte batimos las yemas a las que añadimos despacio la mezcla de leche removiendo siempre. Volvemos a poner al fuego y sin parar de remover esperamos a que la mezcla espese, sin que hierva. Dejamos que se enfríe. Añadimos el zumo de lima y el ron y removemos.

Ahora tenemos dos opciones:

Con heladera solo tendremos que seguir sus instrucciones para terminar nuestro helado.

Sin heladera necesitaremos meter el helado en un recipiente y guardarlo en el congelador. Durante tres horas tendremos que sacarlo cada hora y batirlo para que no se cristalice.

¿Y por qué no tomarnos luego un mojito con las limas que nos han podido sobrar?



¡Mojitos para todos!

Para un vaso de tubo de mojito necesitamos:

- 40 ml de ron blanco.
- 30 ml de zumo de lima exprimida.
- 6 hojas de hierbabuena.
- 2 cucharadas de azúcar.
- Sprite o algo parecido al gusto.

Mezclamos el zumo de lima con el azúcar y las hojas de hierbabuena y aplastamos ligeramente con un mortero la mezcla para que la hierbabuena suelte su esencia. Agregamos el ron blanco y removemos. Añadimos unos hielos y nuestro Sprite al gusto y decoramos con unas hojas de hierbabuena y una rodaja de lima.

Bizcocho de piña

Para un bizcocho de piña (molde de 23 cm) necesitamos:

- 200 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 200 g de azúcar y 3 cucharadas para espolvorear.
- 4 huevos.
- 200 g de harina.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 2 cucharaditas de levadura química.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 5 rodajas de piña en lata en su jugo.
- 90 ml del jugo de la piña.



Bizcocho de piña.

Precalentamos el horno a 170° C y preparamos nuestro molde. Para prepararlo tenemos dos opciones. O lo forramos con mantequilla y papel de horno o lo engrasamos con mantequilla y espolvoreamos un poco de harina. ¿Ventajas de esto último? Las rodajas de piña y su almíbar no os quedará tan claritos como a mí. Pero como yo no estaba con el horno que normalmente utilizo pues no me fiaba...

Sea cuál sea vuestra opción, ahora tenemos que espolvorear las 3 cucharadas de azúcar sobre el molde y colocar las 5 rodajas de piña sin superponerlas (si no os cupieran podéis cortar una de ellas y meterla por los huecos).

Ahora ya comenzamos con nuestra masa. En una batidora o amasadora batimos la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Añadimos los huevos uno a uno, mezclando bien y rebañando las paredes del bol tras cada adición.

En un bol aparte, tamizamos la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Añadimos los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla, mezclando bien hasta que nos quede una masa suave. Añadimos el jugo de la piña y volvemos a mezclar.

Echamos la mezcla en nuestro molde, de forma que las rodajas de piña queden bajo la masa, y horneamos 35-45 minutos o hasta que el bizcocho se dore, al presionarlo vuelva a su posición y al meter un palillo este salga limpio. Dejamos que se enfríe, retiramos el molde, dejándolo al revés, y volvemos a dejar enfriar.

La receta sugiere que si se come caliente se sirva con nata. Nosotros lo comimos frío y sin nada y estaba muy bueno y jugoso.

Tarta de chocolate Guinness



Tarta chocolate Guinness.

Para la tarta de chocolate Guinness (12-14 porciones, molde de 23 cm) necesitamos:

- 250 ml de cerveza Guinness.
- 250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 80 g de cacao en polvo sin azúcar.
- 400 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 140 ml de buttermilk (o 140 ml de leche y 1 cucharada de vinagre).
- 280 g de harina
- 2 cucharaditas de bicarbonato.
- 1/2 cucharadita de levadura química.

Precalentamos el horno a 170° C y preparamos nuestro molde de 23 cm.

Echamos la Guinness en un cazo y añadimos la mantequilla. Calentamos a fuego medio hasta que se derrita la mantequilla y todo quede unido. Retiramos el cazo del fuego y añadimos el cacao en polvo y el azúcar. Aparte, batimos los huevos, el extracto de vainilla y la buttermilk para luego añadirlo a la mezcla anterior.

Tamizamos la harina, el bicarbonato y la levadura en el bol de nuestra batidora/amasadora y le añadimos la mezcla del cazo. Batimos y rebañamos con una espátula las paredes. Volvemos a batir.

Echamos la mezcla en nuestro molde y horneamos durante aproximadamente 45 minutos o hasta que al presionar el bizcocho (con cuidado, por favor) este vuelva a su posición y al meter en el centro un palillo o cake tester este salga limpio. Dejamos que se enfríe y desmoldamos. Dejamos que se termine de enfriar en una rejilla.

Para la crema ¡de queso! necesitaremos:

- 50 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 300 g de azúcar glas o icing sugar.
- 125 g de queso Philadelphia frío (no light).
- Cacao en polvo para espolvorear (opcional).

En nuestra batidora batimos la mantequilla y el azúcar glas hasta que no haya trozos grandes de mantequilla y la mezcla quede arenosa. Añadimos el queso Philadelphia y lo batimos a velocidad baja. Cuando esté más o menos integrado y no vaya a saltar, subimos la velocidad a media y batimos hasta que la crema quede suave y esponjosa. Cuidado de no sobrebatarlo, pues se corta.

Una vez que tengamos nuestra crema, cubrimos la tarta y servimos.

Helado de cookies

Para el azúcar invertido necesitamos:

- 350 g de azúcar.
- 150 ml de agua.
- Sobre blanco y morado de gasificantes Hacendado.

En una cacerola echamos el azúcar, el agua y el sobre blanco (ácido tartárico y málico). Lo llevamos a ebullición a fuego intermedio, removiendo constantemente.

Cuando hierva, lo retiramos y añadimos el sobre morado (bicarbonato). Removemos hasta que se baje la espuma que se haya generado y metemos nuestro azúcar invertido en un bote de cristal. En el frigorífico puede durar hasta 1 año.

Para el helado de cookies necesitamos:

- 250 ml de leche.
- 400 ml de nata para montar.
- 1 vaina de vainilla.
- 4 yemas.
- 70 g de azúcar.
- 40 g de azúcar invertido.
- 3 o 4 cookies (como Chips Ahoy).



Helado de cookies.

Abrimos la vaina de vainilla, sacamos las semillas y reservamos.

En un cazo llevamos a ebullición la leche, el azúcar normal e invertido, las semillas y la vaina de vainilla vacía, retiramos del fuego y colamos. Batimos las yemas y las echamos en otro cazo. Incorporamos la mezcla de leche poco a poco a las yemas sin dejar de batir para que no se cuajen y ponemos de nuevo todo a fuego lento, batiendo constantemente. Estará listo cuando esté muy espeso. Una vez sacado incorporamos la nata y batimos hasta que quede bien mezclado.

Machacamos nuestras galletas con un mortero y las incorporamos a la mezcla.

Sin heladera.

Echamos la crema en un bol y lo metemos al congelador. Cada hora durante 3 horas lo sacaremos y batiremos. Es importante que hagamos esto para que nuestro helado no se cristalice. Por último necesitaremos por lo menos unas 12 horas en el congelador para poder consumirlo.

Con heladera.

Seguimos las instrucciones de nuestra heladera. En nuestro caso, necesitábamos meter el bol de la heladera en el congelador durante al menos 12 horas, echar la crema y dejar remover a la heladera durante 30 minutos. También necesitaremos por lo menos unas 12 horas en el congelador para poder consumirlo.

Macarons de agua de rosa

Para unos 36 macarons de agua de rosas necesitamos:
(Receta adaptada del libro Macarons de Annie Rigg).

- 200 g de azúcar glas.
- 100 g de almendras molidas.
- 120-125 g de claras de huevo (unos tres huevos).
- Una pizca de sal.
- 40 g de azúcar.
- 1/2 cucharadita de agua de rosas (en mi caso es el de Nielsen Massey).

Tamizamos el azúcar glas y las almendras en un bol aparte. En el bol de nuestra batidora/amasadora echamos las claras de huevo con la sal y batimos hasta que estén a punto de nieve. Seguimos batiendo mientras echamos el azúcar normal a cucharadas. Mezclamos bien tras cada adición, asegurándonos de que nos quede una mezcla blanca y brillante.

Ahora debemos añadir nuestro colorante rosa y el agua de rosas a las claras de huevo y volvemos a remover, insistiendo hasta que el color se reparta bien. Con una cuchara incorporamos la mezcla del azúcar glas y las almendras a las claras de huevo con mucho cuidado de que estas no se bajen. Debemos mezclar con movimientos envolventes hasta que la masa quede homogénea y sin grumos. ¡Es muy importante que las claras no se bajen!

Llenamos nuestra manga pastelera y formamos círculos usando una plantilla o a ojo (estos deberían ser de unos 5 cm de diámetro) sobre nuestras bandejas de horno. Eliminamos las burbujas de aire con un golpe seco y dejamos reposar hasta que se sequen, es decir, hasta que al tocarlos no nos manchemos. Este paso es importante o no saldrá el pie típico del macaron.

Una vez que estén secos, precalentamos el horno a 170° y los horneamos durante más o menos 10 minutos. Sabremos que están hechos cuando se despeguen bien del papel de hornear. Dejamos enfriar en la bandeja.



Macarons de agua de rosa.

Para el relleno de buttercream de agua de rosas necesitamos:

- 125 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 250 g de azúcar glas.
- 1/2 cucharadita de agua de rosas.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla en nuestra batidora/amasadora hasta que se integren bien. Echamos nuestro agua de rosas y volvemos a batir.

Llenamos una manga pastelera con la buttercream y montamos nuestros macarons.

Cupcakes de daikiri de fresa

Para unos 9 cupcakes de daikiri de fresa necesitamos:

- 100 ml de ron blanco (en el Mercadona se encuentra sin problemas).
- 170 g de azúcar.
- 150 g de fresas.
- 40 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 120 g de harina.
- 1 1/2 cucharaditas de levadura química.
- 1/4 de cucharadita de sal.
- 1 huevo.
- 120 ml de leche.
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla.

Precalentamos el horno a 170° C y preparamos nuestra bandeja con las cápsulas.

Ponemos en un cazo pequeño el ron y 30 g del azúcar y lo llevamos a hervir, dejando que se reduzca la mezcla hasta más o menos la mitad. Lo dejamos apartado para que se enfríe. Por otro lado cortamos las fresas en pequeños trocitos y las dejamos sumergidas en la mezcla del ron durante unos 30 o 40 minutos.

Mientras podemos ir tamizando la harina, la levadura y la sal y mezclándolas con nuestra amasadora o batidora junto a la mantequilla y el resto de azúcar hasta que parezcan migas de pan, o algo parecido.

En una jarra aparte, batimos ligeramente el huevo con la leche y el extracto de vainilla y lo vamos añadiendo poco a poco a la mezcla seca mientras batimos a velocidad baja. Subimos un poco la velocidad y dejamos que se mezcle todo bien. Con nuestra espátula limpiamos las paredes del bol y volvemos a mezclar.



Cupcakes de daikiri de fresa.

Ahora sacamos las fresas del ron y reservamos el líquido. Metemos una parte de las fresas en las cápsulas, dejando unas pocas reservadas para la decoración y llenamos con nuestra mezcla unos 2/3 de las cápsulas. ¡Y vamos al horno! Horneamos unos 20 minutos o hasta que al pinchar nuestros cupcakes con un palillo este salga limpio. Los sacamos a una rejilla y antes de que se enfríen les echamos por encima media cucharadita del líquido del ron a cada uno. Ahora sí que ya los podemos dejar enfriar 😊

Mientras hacemos nuestro buttercream.

Para el buttercream de daikiri de fresa necesitamos:

- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 250 g de azúcar glas.
- 1/2 cucharadita de ralladura de lima.
- 2 cucharaditas de leche.

Batimos la mantequilla con el azúcar glas (tamizado) y la ralladura de lima hasta que queden integrados. Añadimos 4 cucharaditas del líquido del ron y seguimos batiendo. Echamos las dos cucharaditas de leche si la mezcla queda muy seca y batimos durante al menos 5 minutos. Si sigue quedando seca, podéis echar alguna cucharadita más de leche (la receta dice que son 4 cucharaditas, pero a mí no me hicieron falta). Una vez que esté lista, extendemos la crema por encima de nuestro cupcake y utilizamos las fresas que nos sobraron anteriormente para decorar.

Cookies de chocolate con pepitas de chocolate blanco

Para unas 16 cookies grandes de chocolate con pepitas de chocolate blanco necesitamos:

- 110 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 100 g de azúcar normal.
- 110 g de azúcar moreno.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 120 g de harina.
- 50 g de cacao en polvo sin azúcar.
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico.
- Una pizca de sal.
- 2 cucharadas de leche.
- 180 g de pepitas de chocolate blanco.

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que la mezcla se integre y quede cremosa. Batimos en un bol aparte el huevo con el extracto de vainilla y lo añadimos a la mezcla de la mantequilla, batiendo hasta que todo se integre. En otro bol tamizamos la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal y vamos añadiendo todo poco a poco a la mezcla de la mantequilla. Batimos y con nuestra espátula vamos despegando lo que se pega en el bol. Una vez que tengamos la mezcla de harina totalmente echada, echamos la leche. Tienen que ser 2 cucharadas, ni más, ni menos, pues si no la masa será imposible de trabajar. Batimos y echamos nuestras pepitas. Las distribuimos bien y volvemos a despegar con la espátula nuestra masa del bol. Esta masa quedará pegajosa, pesada y difícil de manejar, por lo que tenemos que dejarla reposar en la nevera (con papel film) durante al menos dos horas, máximo 36 horas.



Galleta mordida.

Precalentamos el horno a 170° C.

Después del reposo en la nevera dividiremos la mezcla en 16 bolitas iguales o si tenéis los medidores podéis utilizar dos tablespoons y hacer una bolita. Ponemos algunas pepitas encima de nuestras bolitas ¡y al horno! Horneamos durante 12 minutos más o menos. Las galletas parecerán que no están hechas pero sí que lo están. De todas formas podéis presionarlas ligeramente (y con cuidado para que no os queméis) para ver si están demasiado blandas. Tened en cuenta que una vez fuera, ya en la rejilla, endurecen un poco.

Cupcakes de chocolate y coco

Para 12-16 cupcakes de chocolate y coco necesitamos:

- 70 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 170 g de harina.
- 250 g de azúcar.
- 50 g de cacao en polvo.
- 1 cucharada de levadura química.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 210 ml de leche.
- 2 huevos.
- 3 barritas de chocolate y coco (las venden en el Lidl como Cocos & Choco minis).

Precalentamos el horno a 170° C y preparamos nuestra bandeja con las cápsulas.

Tamizamos la harina, el cacao y la levadura. En una batidora o amasadora mezclamos la mantequilla, la harina, el azúcar, el cacao, la levadura y la sal. En una jarra mezclamos la leche y los huevos a mano. Con velocidad baja echamos gradualmente la mitad de esta mezcla líquida y mezclamos hasta que estén incorporados. Subimos la velocidad a media y batimos hasta que no queden grumitos. Con una espátula despegamos la masa del bol y volvemos a bajar la velocidad. Echamos la otra mitad líquida gradualmente y batimos hasta que la mezcla quede sin grumos de nuevo y bien integrada.



Cupcakes de chocolate y coco.

Repartimos la masa en nuestras cápsulas rellenándolas unos 2/3. Podemos utilizar una cuchara de helado para que sea más fácil, solo tenemos que echar una. Partimos las barritas entre 12 y 16 veces (depende del número de cupcakes) y metemos los trocitos en la masa de los cupcakes. Metemos al horno y horneamos durante 20-25 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo este salga limpio. También tiene que quedarse con textura de esponja, es decir, que cuando lo toques ligeramente este recupere su forma. Dejamos enfriar en una rejilla.

Para el buttercream de coco necesitamos:

- 500 g de icing sugar o azúcar glas.
- 160 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 60 ml de leche de coco.

Tamizamos el icing sugar o azúcar glas y lo batimos a velocidad baja con la mantequilla. Una vez esté integrado echamos nuestra leche de coco y subimos la velocidad para que se mezcle bien y nos quede ligero y esponjoso.

Brownie de tarta de queso y frambuesas



Brownie de tarta de queso y frambuesas ya degustado.

Para el brownie (de unas 12 porciones con un molde/bandeja de más o menos 33 x 23 x 5 cm) necesitamos:

- 200 g de chocolate negro picado.
- 200 gr de mantequilla.
- 250 gr de azúcar glas.
- 3 huevos.
- 110 gr de harina.

Derretimos el chocolate negro al baño maría y lo dejamos enfriar. Mientras, batimos la mantequilla y el azúcar con nuestra batidora o amasadora hasta que queden bien integrados. Añadimos los huevos uno a uno, rebañando las paredes del cuenco con una espátula de goma después de cada adición. Batimos hasta tener una mezcla homogénea y agregamos la harina (previamente tamizada). Ahora agregamos nuestro chocolate lentamente y volvemos a mezclar bien. Vertemos la masa en el molde previamente engrasado y alisamos la superficie con una paleta.

Para la tarta de queso necesitamos:

- 400 g de Philadelphia.
- 150 g de azúcar glas.
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla.
- 2 huevos.

Precalentamos el horno a 170°.

Batimos la Philadelphia, el azúcar y el extracto de vainilla con nuestra batidora o amasadora a velocidad lenta hasta que la mezcla quede homogénea. Añadimos los huevos uno a uno sin dejar de remover, rebañando las paredes con nuestra espátula tras cada adición. La mezcla debe quedar cremosa, pero no batáis demasiado, pues el queso puede cortarse. Repartimos sobre el brownie y alisamos con la paleta.

Horneamos durante 30-40 minutos o hasta que el pastel de queso esté firme al tacto, ligeramente dorado por los bordes y al meter un cuchillo esté salga ligeramente manchado (si esperamos a que no manche el brownie se nos quedará seco). El centro debería quedar aún pálido. Dejamos enfriar, cubrimos con papel film y refrigeramos durante 2 horas o toda la noche.

Para la cobertura de frambuesas necesitamos:

- 300 ml de nata líquida, la más grasa que encontréis.
- 100 g de azúcar glas.
- 150 g de frambuesas, o si no tenéis, fresas.

Batimos la nata con el azúcar y las frambuesas (previamente trituradas con un tenedor, por ejemplo) en nuestra amasadora o batidora y batimos hasta que esté firme pero no compacta.

Berlinas rellenas de chocolate



Berlinas rellenas de chocolate.

Para 16 berlinas rellenas de chocolate necesitamos:

- 500 g de harina de fuerza.
- 10 g de sal.
- 80 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 50 g de mantequilla.
- 180 ml de agua.
- 40 g de levadura fresca.
- La ralladura de medio limón.
- 1/2 cucharadita de canela en polvo.
- Aceite para freír.
- Un bote de Nutella.
- Azúcar glas.

Comenzamos amasando con el gancho de nuestra amasadora o a mano todos los ingredientes, excepto la mantequilla y la levadura. El agua lo echamos poco a poco y guardamos un poco para luego.

Cortamos la mantequilla en dados pequeños y la incorporamos fría a la masa. Amasamos hasta que esté completamente integrada. Si lo hacemos a mano deberemos hacer algunos descansos para que tanto la masa como nosotros reposemos. Ahora añadimos nuestra levadura a la masa con el agua para que se disuelva bien. Seguimos amasando hasta que la levadura se integre y la masa quede elástica. Sabremos que hemos terminado cuando la masa se desprege del bol de la batidora o no se nos pegue en nuestras manos. Si no es el caso, amasamos y amasamos.

Formamos una bola con la masa y la dejamos reposar en un bol untado con aceite de oliva y tapado con film transparente durante una hora en la nevera. Una vez que haya pasado esta hora, dividiremos la masa en bolas de 60 gramos cada una y las ponemos en una bandeja con papel vegetal bastante separadas para que no se junten cuando crezcan. Volvemos a dejar reposar la masa en la nevera durante 30 minutos.

Ahora meteremos nuestra bandeja en el horno y las dejaremos reposar durante 90 minutos o hasta que hayan duplicado su volumen. Calentamos aceite a unos 170° o 180° C e introducimos las berlinas una a una con cuidado. Doramos ambas caras y sacamos. Dejamos enfriar sobre papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite.

Para rellenarlas hacemos un agujero con el filo de un cuchillo o hacemos círculos con un palillo y con una manga pastelera cargada de Nutella introducimos nuestra crema. Rebozamos las berlinas con azúcar glas.

¡Y ahora vamos con nuestro batido!

Cake pops

Primero vamos con los cake pops. He de decir que no he seguido ningún libro específico ni nada por el estilo. Tan solo me fui informando por internet de lo básico e improvisé. ¡Son muy sencillos! Solo necesitamos un bizcocho de cualquier sabor (en mi caso fue la mitad de un bizcocho de chocolate de 23 cm de diámetro que me sobró de una tarta) y lo desmigamos. A estas migas le añadiremos Philadelphia Milka. No os puedo decir una cantidad específica, pues obviamente depende de la cantidad de bizcocho, pero por ejemplo yo eché 3 cucharadas generosillas. Solo necesitáis que las bolas adquieran un poco de consistencia y las migas dejen de soltarse. ¿De qué tamaño deben ser las bolas? Bueno, yo las hice un poco a ojo, supongo que va por gustos aunque tampoco pueden ser muy grandes porque la gravedad nos jugará una mala pasada. Siempre podéis utilizar moldes para cake pops y os ahorraréis este paso.



Cake pops.

Una vez las tengamos, las metemos en la nevera durante una hora más o menos para que cojan más consistencia. Derretimos nuestros Candy Melts siguiendo las instrucciones y si vemos que el chocolate queda demasiado espeso añadimos aceite de oliva suave o aceite de girasol (¡es a ojo lo siento!), o si tenéis, dos cucharadas de crisco. Os recomiendo ir probando, echamos un poco y removemos. Cuando lo tengamos a punto, metemos 1 cm más o menos de nuestro palito en los Candy Melts para luego insertarlo en una de nuestras bolitas. Tened cuidado de no atravesar la bola, con la mitad es más que suficiente. Dejamos reposar (yo lo hice en la misma bandeja con el palo hacia arriba) y mientras vamos haciendo el resto. Esto nos servirá de pie para que nuestra bola no se quiera suicidar y atravesarse todo nuestro palito 😊

Después, volveremos a la primera para sumergirla en nuestro Candy Melt, dejando luego que los excesos caigan por su propio peso. Una vez que hayamos quitado el exceso, echamos por encima nuestros sprinkles y dejamos secar en un dummy por ejemplo. Fácil, ¿verdad? Yo al final solo tuve 3 bajas y creo que fue por mi culpa, pues los dejé demasiado tiempo sumergidos en el chocolate. ¡Así que cuidado!



Cake pops.

Baghrir, crepes típicas de Marruecos



Baghrir y sus agujeritos.

Para unos 8 baghrirs (la cantidad es muy subjetiva, todo depende de la sartén que utilizéis):

- 1 taza de sémola de trigo.
- 1/2 taza de harina.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 sobre de levadura química.
- 1 cucharadita de levadura panadera seca.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 1/2 tazas de agua tibia.

Ponemos todos los ingredientes en un bol y batimos con la batidora hasta que este todo integrado. Dejamos reposar una hora, removemos y ponemos a calentar una sartén antiadherente SIN ACEITE. Antes de echar la masa necesitamos que la sartén esté muy caliente pues si no se pegará y se nos destrozará. Con ayuda de un cazo comenzamos a echar la masa. Este tipo de tortitas solo se hacen por un lado, así que no debemos darle la vuelta. Podemos levantarlas de vez en cuando para ver si están hechas ya y evitar así que se nos quemen. Si os salen agujeritos ¡no os preocupéis! Son completamente normales y de hecho, son muy característicos 😊

Una vez que los tenemos podemos servirlos con lo que queramos. A mí personalmente me gustan con mantequilla y mermelada, pero seguro que están muy buenos con Nutella o Nocilla. Tradicionalmente en Marruecos se consumen con miel, pero yo no los he probado así. La miel solo me gusta con leche 😊 El aceite de oliva es otra opción.



Mi elección: mantequilla y mermelada de moras.

Pan de limón

La receta viene para un molde rectangular de 23 x 13 cm pero nosotros usamos uno de 30 x 11 cm y quedó genial. ¡Vamos con ella!

Para el pan de limón necesitamos:

- 320 g de azúcar.
- 3 huevos.
- la piel de dos limones rallados.
- 350 g de harina.
- 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de sal.
- 250 ml de leche.
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla.
- 200 g de mantequilla derretida.

Precalentamos el horno a 170° C.

Batimos el azúcar, los huevos y la piel rallada del limón con una batidora o amasadora hasta que quede bien integrado todo. En otro cuenco tamizamos la harina, la levadura y la sal. La leche irá en otro recipiente junto al extracto de vainilla.

Ahora toca incorporar todo a la mezcla de azúcar poco a poco. Primero irá un tercio de la mezcla de harina y batiremos bien. Después un tercio de la mezcla de la leche y batimos. Repetimos dos veces más batiendo siempre hasta que todo esté bien incorporado. Volvemos a batir la mezcla a velocidad máxima, incorporamos la mantequilla y volvemos a batir bien. ¡Bate que te bate!

Finalmente vertemos nuestra mezcla en el molde (engrasado y cubierto con papel de horno) y horneamos durante 1 hora y 15 minutos o hasta que el pan esté doradito y cuando lo presionemos vuelva a su posición 😊 (¡cuidado de no quemaros!).

¡Después le podemos echar un almíbar de limón para intensificar más aún su sabor!

Para el almíbar de limón necesitamos:

- El zumo y la piel de un limón.
- 50 g de azúcar.
- 100 ml de agua.

Ponemos la piel, el zumo de limón, el azúcar y el agua en un cazo pequeño y lo llevamos a ebullición a fuego lento. Subimos la temperatura y hervimos hasta que nuestra mezcla se reduzca a la mitad y haya adquirido consistencia de almíbar. ¡Y ya lo tenemos listo para que cuando saquemos nuestro pan a la rejilla podamos verterlo! 😊



Pan de limón.

Scones

Para 6 scones necesitamos:

- 250 g de harina de fuerza.
- 60 g de mantequilla refrigerada en trocitos.
- 2 cucharaditas de levadura química.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 cucharada de azúcar.
- 175 ml de buttermilk (o 175 ml de leche más 1 cucharada de vinagre).

Precalentamos el horno a 220° C.

Tamizamos la harina, la levadura y la sal en un cuenco. Añadimos el azúcar y la mantequilla y mezclamos frotando con los dedos para formar migas. Hay que hacerlo rápido para que no se caliente la masa. Hacemos un hueco en el centro y echamos el buttermilk lentamente. Batimos rápidamente con un tenedor sin mezclar demasiado hasta formar una masa. Enharinamos una superficie y amasamos un poco. Formamos un círculo de unos 2 cm de grosor y cortamos con un cortapastas de unos 7 cm de diámetro. Colocamos los scones en la bandeja del horno separados unos de otros y los horneamos durante unos 15 minutos o hasta que se doren y suban.



Scones y mermelada de moras.

Bizcocho de chocolate con Nutella

Para el bizcocho de chocolate necesitamos:

- 280 g de harina.
- 185 g de azúcar.
- 220 g de azúcar moreno.
- 250 g de mantequilla.
- 4 huevos.
- 1/4 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 1/2 cucharadita de levadura Royal.
- 125 g de chocolate de postres derretido.
- 250 ml de buttermilk (250 ml de leche y 1 cucharada de vinagre durante 1 minuto en el microondas).
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla.



Foto por aquí, foto por allí...

Preparamos el molde forrándolo con papel de horno con ayuda de un poco de mantequilla y precalentamos el horno a 180° C. Derretimos el chocolate al baño maría y dejamos que se enfríe. Por otro lado, tamizamos la harina, la sal, la levadura y el bicarbonato y reservamos.

Con una batidora de varillas o una amasadora batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta conseguir una mezcla esponjosa. Añadimos los huevos uno a uno batiendo de forma que queden bien incorporados. Echamos el extracto de vainilla y seguimos batiendo. Añadimos el chocolate derretido y continuamos batiendo hasta que quede una mezcla uniforme.

Cogemos nuestros ingredientes secos y vamos añadiendo poco a poco, intercalándolos con la buttermilk. Batimos bien antes de incorporar el resto. Una vez esté todo, echamos la masa a nuestro molde y lo hornearmos durante 45 minutos (depende del horno, siempre comprueba con un palillo o cake tester. Si sale limpio, está listo nuestro bizcocho).

Dejamos enfriar el bizcocho en una rejilla unos 15 minutos y lo sacamos del molde. Cuando se enfríe por completo lo envolvemos en papel film y lo meteremos a la nevera (si vamos a montar nuestra tarta al día siguiente) o al congelador (si vamos a tardar bastante en hacerlo). No os preocupéis si os queda demasiado tierno, con la nevera se endurece un poco 😊



Para que nuestro bizcocho nos quede más jugoso le echaremos un almíbar de vainilla en cada una de las capas.

Para el almíbar de vainilla:

- 100 g de azúcar.
- 100 g de agua.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

En un cazo calentamos el azúcar y el agua hasta que queden integrados (también podemos hacerlo en el microondas). Una vez que la mezcla esté homogénea, echamos el extracto de vainilla. Lo dejamos enfriar y lo metemos en un biberón para bañar nuestro bizcocho 😊

Para el buttercream de Nutella:

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 325 g de azúcar glas o icing sugar.
- 3 cucharadas generosas de Nutella (es al gusto).
- 1-2 cucharadas de leche (depende si veis la mezcla demasiado seca y espesa).

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla hasta que estén bien integrados. Añadimos la Nutella y comenzamos a batir. Añadiremos la leche si es necesaria y batiremos durante 5-10 minutos. Con ayuda de una espátula rellenamos y cubrimos nuestro bizcocho.

Flores manchegas

Para un regimiento de flores fritas (en serio) necesitaremos:

- 6 huevos.
- 14 cucharadas colmadas de harina.
- 1 copita de anís dulce.
- 1 ralladura de limón.
- 1 vaso de leche.



Flor manchega... ¡ñam ñam!

Primero tamizamos la harina y batimos bien todo. Luego ponemos a calentar una cacerola o sartén con aceite suficiente para cubrir el molde y lo metemos. Una vez esté bien calentito el aceite, metemos el molde en la mezcla sin sumergirlo entero, solo 2/3 del molde, y lo volvemos a llevar al aceite. Freímos moviendo el molde ligeramente para que la flor se suelte de este (podemos ayudarnos con un tenedor). Cuando se dore la sacamos, volvemos a poner el molde a calentar y repetimos 😊

Después ya solo nos quedará rebozar la flor en una mezcla de azúcar y canela.

Cupcakes de moras

Para unos 9 cupcakes de moras:

- 120 g de harina.
- 140 g de azúcar.
- 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo.
- Una pizca de sal.
- 40 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 120 ml de leche.
- 1 huevo.
- 1 cucharada de pasta de moras de Home Chef.

Precalentamos el horno a 170° C.

Tamizamos la harina y la batimos con la mantequilla, el azúcar, la levadura y la sal hasta que esté bien mezclado. En un pequeño bol batimos ligeramente el huevo y le añadimos la leche y la cucharada de pasta de moras. Lo añadimos a la otra mezcla poco a poco batiendo bien. Repartimos la mezcla en nuestras capsulas y al horno durante unos 20 minutos.



Cupcake de moras.

Para el buttercream de moras:

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 325 g de azúcar glas.
- 1 cucharada de pasta de moras (id probando, es al gusto).
- 1-2 cucharadas de leche (según veáis la textura).

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos a velocidad baja/media junto a la mantequilla hasta que esté bien mezclado. Añadimos la cucharada de pasta de moras y la leche poco a poco si está demasiado compacta la mezcla. Batimos durante unos 5 minutos a velocidad alta y... ¡ya está!

Crema catalana

Para unos 4 cuencos de barro de crema catalana:

- 600 ml de leche.
- 5 yemas de huevo.
- 100 g de azúcar.
- 20 g de maicena.
- La cáscara de 1 limón.
- Canela en rama.
- Azúcar para caramelizar.

De los 600 ml de leche sacamos un vaso para disolver la maicena. Lo reservamos y ponemos el resto de la leche a hervir con la canela y la cáscara de limón. En un bol batimos las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen un poco y añadimos la leche con la maicena.

Cuando la leche empiece a hervir, la retiramos del fuego y la colamos. Añadimos la mitad a la mezcla anterior y batimos bien. Seguimos añadiendo poco a poco. Una vez bien batido, volvemos a poner todo a fuego suave sin dejar de mover hasta que se espese. Servimos en los cuencos y dejamos enfriar.

Cuando la vayamos a comer echamos un poco de azúcar y quemamos con el soplete ^^



Macarons de chocolate y avellana

Para unos 30 macarons de chocolate y avellana necesitamos:

- 200 g de azúcar glas.
- 50 g de almendras molidas.
- 50 g de avellanas sin cáscaras molidas.
- 120-125 g de claras de huevo (unos 3 huevos).
- Una pizca de sal.
- 40 g de azúcar.
- 1 cucharada de cacao en polvo.

Antes de todo preparamos uno o dos moldes de macarons o dos bandejas normales con papel de horno. Yo no tengo moldes y utilizo una plantilla con circulitos de unos 5 cm de diámetro, pues siempre hay que ir a lo económico pero práctico ^^

Comenzamos entonces a mezclar bien en un bol el azúcar glas (tamizado) con el cacao en polvo, las almendras y las avellanas molidas. En otro montamos las claras a punto de nieve. Una vez que estén montadas vamos echando el azúcar normal poco a poco mientras seguimos batiendo hasta que la mezcla quede compacta y blanca.

Con una cuchara grande de metal comenzamos a incorporar la mezcla del azúcar glas a las claras de huevo. Tenemos que mezclarlo bien pero con cuidado de que no se bajen las claras. ¡¡Es mejor que queden grumitos a que se bajen!! Al final quedará una especie de papilla para niños.



¡Macaron!

Llenamos la manga pastelera (echando la mezcla desde el bol y sin cuchara) y le ponemos una boquilla de 1 cm. ¡Comenzamos a hacer nuestros macarons en la bandeja!

Cuando terminemos habrá que esperar entre 15 minutos y dos horas (depende del tiempo que los macarons tarden en secarse) para que después nos salga el pie característico de los macarons. Para saber si están secos los tocamos con cuidado y comprobamos si no están pegajosos o húmedos.

Precalentamos el horno a 170° C y los horneamos arriba y abajo en el estante medio del horno (¡solo una bandeja!) durante 10 minutos. Y ¡voilà! ¡Ya tenemos nuestros macarons! Dejamos enfriar ^^



¡Macarons!

Para la crema de chocolate y avellanas necesitamos:

- 35 g de avellanas molidas.
- 4 cucharadas de leche condensada.
- 50 g de chocolate negro.
- 1 cucharada de nata líquida.
- Una pizca de sal.

Fundimos la leche condensada con el chocolate negro al baño maría hasta que la mezcla quede homogénea. La enfriamos y batimos junto a las avellanas, incorporando la nata y la sal. Dejamos que se espese un poco y lo echamos en una manga pastelera. ¡¡A rellenarlos!!

Cupcakes de chocolate y Nutella

Para unos 9 cupcakes de chocolate y Nutella:

- 100 g de harina.
- 20 g de cacao en polvo.
- 140 g de azúcar.
- 1 1/2 cucharaditas de levadura.
- Una pizca de sal.
- 40 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 120 ml de leche.
- 1 huevo.
- Nutella.

Precalentamos el horno a 170° C.

Tamizamos el harina y el cacao y lo batimos con el azúcar, la levadura, la sal y la mantequilla hasta que esté bien mezclado. Echamos la leche poco a poco mientras batimos y luego el huevo. Batimos hasta que todo esté perfectamente mezclado y repartimos la mezcla en nuestros papelitos o moldes de cupcakes para meterlos al horno durante 20 minutos.

Una vez estén fríos, les hacemos un agujero con un descorazonador de manzanas, rellenamos con Nutella y volvemos a tapar.

Para la buttercream de Nutella:

- 250 g de azúcar glas.
- 80 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 25 ml de leche.
- 80 g de Nutella.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos junto la mantequilla a velocidad lenta/media. Una vez que esté bien unido bajamos la velocidad a lenta y echamos la leche poco a poco. Cuando esté bien mezclado subimos la velocidad a rápida y batimos durante al menos 5 minutos. Echamos la Nutella y volvemos a batir.

Esta buttercream no sale con suficiente consistencia para decorar con boquilla, ¡pero está deliciosa!



Cupcakes de chocolate y Nutella.

Galletas de chocolate

Para 40 galletas de chocolate (de 6 cm de diámetro más o menos) necesitamos:

- 200 g de azúcar.
- 200 g de mantequilla.
- 350 g de harina.
- 50 g de cacao.
- 1 huevo.

Con una batidora o amasadora batimos la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla cremosa y clara. Echamos el huevo batido ligeramente y seguimos batiendo. Tamizamos la harina y el cacao y lo incorporamos a la mezcla poco a poco.

Hacemos una bola con la masa y la envolvemos en papel film. La metemos en la nevera durante una hora. Una vez haya pasado la hora, precalentamos el horno a 180° C, extendemos la masa sobre la mesa con un rodillo y cortamos las galletas.

Finalmente metemos las galletas al horno durante 8 o 12 minutos.

Para decorarlas hemos usado fondant y pasta de flores (para las letras). Para pegar el fondant a la galleta solo hay que usar agua. Para las letras, pegamento comestible.



Galletas de chocolate.

Cupcakes de Frambuesa

Para 12 cupcakes de frambuesa:

- 280 g de harina.
- 3 cucharaditas de levadura.
- Una pizca de sal.
- 115 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 200 ml de leche.
- 85 g de mantequilla.
- 2 cucharadas de pasta de frambuesa Home Chef.

Precalentamos el horno a 200° C mientras tamizamos la harina, la levadura y la sal. Después añadimos el azúcar. Batimos ligeramente los huevos e incorporamos la leche, la mantequilla fundida y la pasta de frambuesa.

Hacemos un agujero en el centro de los ingredientes secos y vertimos los ingredientes líquidos para mezclarlos. Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos durante unos 20 minutos.

Para el buttercream (también de frambuesa):

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 325 g de azúcar glas.
- 2 cucharadas de pasta de frambuesa (id probando y echad al gusto).
- 2-3 cucharadas de leche.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos junto a la mantequilla. Añadimos la cucharada de pasta de frambuesa y la leche. El color que tienen es natural. ¡Es resultado de la pasta!



Galletas de jengibre

Para unas 30 galletas de jengibre (todo depende de los moldes):

- 4 cucharas de miel de caña de azúcar.
- 300 g de harina.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 1 1/2 cucharaditas de jengibre molido.
- 1 1/2 cucharaditas de mezcla de especias (canela, nuez moscada y pimienta de Jamaica).
- 150 g de azúcar moreno.
- 100 g de mantequilla sin sal ablandada.
- 1 huevo.



Galletas de jengibre.

Precalentamos el horno a 190° C. Calentamos la miel en un cazo hasta que esta quede líquida y dejamos enfriar.

Tamizamos la harina, el bicarbonato y las especias en un bol y añadimos la mantequilla. Mezclamos y añadimos el azúcar. Volvemos a mezclar.

Batimos el huevo con la miel hasta mezclar bien. Vertemos la mezcla en el cuenco y volvemos a mezclar.

Sobre una superficie enharinada amasamos la masa hasta que quede homogénea. Extendemos esta hasta tener un grosor de 5 mm y cortamos con nuestros moldes. Horneamos durante 10 o 12 minutos y decoramos una vez estén frías.

Cupcakes de oreo

Para 12 cupcakes de Oreo (receta tomada de Canela's cake):

- 120 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 140 g de azúcar.
- 110 g de harina.
- 3 cucharadas de chocolate en polvo.
- 8 Oreos grandes.
- 70 ml de leche.
- 1 cucharadita de levadura.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1 pizca de sal.
- 2 huevos.

Precalentamos el horno a 170° C. Batimos el azúcar y la mantequilla hasta que quede una mezcla cremosa. Añadimos los huevos uno a uno y mezclamos bien. Echamos el extracto de vainilla. Separamos las Oreos de su crema y trituramos las galletas. Tamizamos la harina, el cacao, la levadura y las Oreos y añadimos la mitad a la mezcla. Mezclamos bien y echamos la leche, la crema de las Oreos y la sal. Añadimos entonces la otra mitad y mezclamos de nuevo.

Repartimos entre los moldes y horneamos unos 20 minutos.

La buttercream es la misma que utilizamos para la tarta de chocolate con buttercream de Oreo

Para el buttercream de Oreo (de la misma página):

- 6 Oreos grandes.
- 200 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 3 cucharadas de leche.
- 380 g de azúcar glas.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Volvemos a separar las Oreos de su crema y trituramos las galletas. Ponemos todos los ingredientes en la batidora/amasadora y mezclamos a velocidad baja durante 2 minutos y a velocidad alta 2 minutos más. Si lo deseamos, podemos decorar con 12 mini galletas Oreo.

¡Espero que os guste tanto como a mí!



Cupcakes de Oreo.

Cupcakes Red Velvet

Para una Red Velvet Cake de 25 cm (o dos de 23 cm o tres de 20 cm):

- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 300 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 300 g de harina.
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar.
- 1 cucharadita de levadura.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 240 ml de suero de leche o buttermilk (240 ml de leche y 1 cucharada de limón reposando durante 10 minutos).
- 2 cucharadas de emulsión red velvet.
- 1 cucharadita y media de vinagre de vino blanco.
- 1 cucharadita y media de bicarbonato sódico.

Precalentamos el horno a 180° C y forramos el molde. Batimos la mantequilla y el azúcar hasta quedar cremosa la mezcla. Añadimos los huevos uno a uno y el extracto. En otro bol tamizamos la harina, el cacao, la levadura y la sal y lo removemos. Mezclamos aparte el suero de leche con la emulsión.



Buttermilk y emulsión Red Velvet.

Incorporamos una tercera parte de los ingredientes secos a la mezcla de la mantequilla y echamos una tercera parte del suero de leche. Removemos bien y seguimos echando el resto. En un vaso mezclamos el bicarbonato con el vinagre hasta que haga burbujas y lo añadimos rápidamente.

Repartimos la mezcla en el molde o los diferentes moldes. Si lo hacéis en un molde de 25 cm no sube mucho y no da para dividir el bizcocho en dos y rellenarlo... Yo personalmente lo haría en los de 20 cm.

Dejamos en el horno durante 20-25 minutos o hasta que pinchando el bizcocho con un palillo este salga limpio.

Para la rica y rica crema de queso:

- 50 g de mantequilla.
- 300 g de azúcar glas.
- 125 g de crema de queso.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos junto a la mantequilla. Cuando esté bien integrado añadimos la crema de queso (Philadelphia) y, si queremos, una cucharadita de extracto de vainilla. Rellenamos (si podemos) y cubrimos el pastel con la crema. Estas cantidades sirven para cubrir uno de 25 cm, no sé si dará para rellenarlo. Solo tenéis que aumentar las cantidades 😊

Cupcakes Red Velvet

Para aproximadamente 18 cupcakes Red Velvet:

- 110 g de mantequilla.
- 300 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas grandotas de cacao en polvo sin azúcar.
- 1 cucharadita de colorante gel rojo Wilton (¡tengo que comprarme en pasta!).
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla.
- 240 ml de buttermilk (240 ml de leche con 1 cucharada de zumo de limón durante 5 minutos).
- 300 g de harina.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 2 cucharaditas de vinagre.

Otra alternativa es sustituir la cucharadita de colorante por dos cucharadas de emulsión Red Velvet que además de dar color, da sabor. En ese caso, en vez de dos cucharaditas de extracto de vainilla, echad una.



Cupcakes Red Velvet.

Precalentamos el horno a 170° C. Tamizamos la harina y el cacao y los apartamos. Mezclamos la mantequilla y el azúcar con una batidora, echamos los 2 huevos y el extracto de vainilla y comenzamos a añadir la mitad de harina y cacao. Echamos entonces el buttermilk (mezclado con la emulsión si la usamos) y el resto de la harina.

Una vez que la mezcla esté homogénea le echamos el colorante (si no hemos usado la emulsión). En un vasito ponemos el bicarbonato y el vinagre que hará burbujas y lo echamos a la mezcla. Repartimos la mezcla en las cápsulas. Al no llevar levadura no suben mucho, así que podéis llenarlos más de lo normal ¡pero sin pasarse! Los horneamos durante unos 20 minutos o hasta que al meter un palillo este salga limpio.

Para la buttercream típica de queso que llevan estos cupcakes necesitamos:

- 210 g de queso Philadelphia o algo parecido (¡pero no light!).
- 100 g de mantequilla.
- 500 g de azúcar glas.

Batimos el azúcar glas tamizado y la mantequilla y añadimos el queso Philadelphia. Batimos lo justo, ya que empieza a perder consistencia y la echamos a la manga pastelera con una boquilla 1M de Wilton si queremos hacer una rosa. Para ello empezaremos por el centro y giraremos en el sentido de las agujas del reloj.

Tarta de limón y mandarina

Para el bizcocho de limón:

- 1 yogur de limón.
- 1/2 yogur de aceite.
- 3 yogures de harina.
- 2 yogures de azúcar.
- 3 huevos.
- 1 sobre de levadura royal o 16 g.
- 1 ralladura de limón (si es posible, que el limón sea grandecito).

Precalentamos el horno a 170° C. Tamizamos la harina y la levadura y mezclamos todo en un bol. Lo echamos en un molde de 20 cm y lo metemos al horno. Yo lo tenía 5 minutos con el horno antiguo por arriba y abajo y luego otros 20 minutos solo por abajo porque calentaba muy desigual. Supongo que con el nuevo no hará falta cambiar la posición. Si se os empieza a quemar por arriba ponedle papel albal o una tapadera de metal 😊

Después de enfriarse le echamos el almíbar que nos había sobrado de los cupcakes de mandarina. Os recuerdo la receta del almíbar de mandarina:

- 100 g de azúcar.
- 100 ml de agua.
- 1 cucharada de pasta de mandarina.

Ahora lo cubrimos con buttercream de mandarina. Para un piso de bizcocho nos vale la misma cantidad que usamos para las magdalenas:

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 325 g de azúcar glas.
- 1 cucharada de pasta de mandarina.
- 2-3 cucharadas de leche.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos junto a la mantequilla. Añadimos la cucharada de pasta de mandarina y la leche. Si lo quereis de otro color echad colorante. Yo utilicé los de gel de Wilton y para el naranja necesite 1 palillo de rojo y 2 de amarillo.

Magdalenas de chocolate y canela

Para aproximadamente 12 magdalenas de chocolate y canela:

- 225 g de harina.
- 50 g de cacao en polvo.
- 1 cucharada de levadura en polvo.
- 1/2 cucharadita de canela molida.
- Una pizca de sal.
- 115 g de azúcar.
- 150 g de pepitas de chocolate negro.
- 2 huevos.
- 250 ml de leche.
- 85 g de mantequilla.

Precalentamos el horno a 200° C. Mientras, tamizamos la harina, el cacao, la levadura, la canela y la sal en un cuenco. Añadimos el azúcar y las pepitas.

Por separado batimos ligeramente los huevos y agregamos la leche y la mantequilla fundida. Hacemos un agujero en el centro de los ingredientes secos y vertimos los líquidos. Mezclamos con una batidora.

Repartimos la mezcla y horneamos durante 20 minutos más o menos.

Cupcakes de mandarina

Para 12 cupcakes de mandarina:

- 280 g de harina.
- 3 cucharaditas de levadura.
- Una pizca de sal.
- 115 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 200 ml de leche.
- 85 g de mantequilla.
- 1 cucharada y media de pasta de mandarina Home Chef.

Precalentamos el horno a 200° C mientras tamizamos la harina, la levadura y la sal. Después añadimos el azúcar. Batimos ligeramente los huevos e incorporamos la leche, la mantequilla fundida y la pasta de mandarina.

Hacemos un agujero en el centro de los ingredientes secos y vertimos los ingredientes líquidos para mezclarlos. Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos durante unos 20 minutos.

Esta vez además le echamos almíbar de mandarina. Para ello necesitamos:

- 100 g de azúcar.
- 100 ml de agua.
- 1 cucharada de pasta de mandarina.

Hervimos el agua con el azúcar y le echamos la cucharada de mandarina hasta que todo se integre. Después hacemos con un palillo agujeros en las magdalenas y le extendemos el almíbar.

Para el buttercream (¡también de mandarina!):

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 325 g de azúcar glas.
- 1 cucharada de pasta de mandarina.
- 2-3 cucharadas de leche.

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos junto a la mantequilla. Añadimos la cucharada de pasta de mandarina y la leche. Si lo queréis de otro color echad colorante. Yo utilicé los de gel de Wilton y para el naranja necesite 1 palillo de rojo y 2 de amarillo.

Cupcakes para Halloween de piña y coco

Para aproximadamente 15 cupcakes (receta cogida de Pastelillos y Magdalenas):

- 150 g de piña en conserva.
- 3 cucharadas de ron.
- 250 g de harina.
- 50 g de coco rallado.
- 2 cucharaditas de levadura en polvo.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 1 huevo.
- 125 g de azúcar.
- 80 ml de aceite.
- 200 g de yogur de piña.

Precalentamos el horno a 180° C mientras cortamos la piña en trocitos para rociarlos con ron y un poco de su jugo. A continuación mezclamos la harina con el coco rallado, la levadura y el bicarbonato. Batimos el huevo e incorporamos el azúcar, el aceite, el yogur y la piña. Le añadimos la mezcla de la harina y batimos hasta que quede todo integrado.

Repartimos la masa en los papelitos de magdalenas y metemos al horno durante unos 20 minutos.

Para el buttercream decidí probar otra receta esta vez. Le añadí queso fresco (Philadelphia) pero la verdad es que me gusta más sin ello... Cuestión de gustos.

Para el buttercream de vainilla:

- 120 g de queso Philadelphia frío.
- 120 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 300 g de azúcar glas o icing sugar.
- 1 cuchara de leche.
- 1 cucharadita de aroma de vainilla.



•Cupcakes de piña y coco.

Halloween: ¡un motivo para decorar galletas de azúcar!



Galleta murciélago.



Galleta ataúd.



Galleta fantasmas.

Para aproximadamente 20 galletas de azúcar (receta cogida del fascículo 1 de la colección Pastelería Creativa de Planeta DeAgostini):

- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 125 g de azúcar.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de aroma de vainilla (creo que la próxima vez echaré de almendras por probar).
- 250 g de harina.

Primero batimos la mantequilla con el azúcar con una batidora/amasadora para una masa ligera y cremosa. Después añadimos el huevo y el aroma y mezclamos bien.

Tamizamos la mitad de la harina y volvemos a mezclar. Hacemos lo mismo con el resto. Hacemos una masa suave y la envolvemos con film transparente para dejarla reposar en la nevera una media hora.

Precalentamos el horno a 180° C y comenzamos a trabajar con la masa. La estiramos en una mesa enharinada hasta que alcance un grosor de más o menos 4 mm y cortamos con el cortapastas. Si la masa se nos pega mucho y no es manejable añadidle un poco de harina en el centro y volved a estirar la masa. Hornearemos entre 10 y 15 minutos. No dejéis que se pongan muy doradas porque también se endurecerán.

Batido de Oreo con helado

Ingredientes para 1 litro (2 personas):

- 1/2 litro de leche (puede ser de cualquier tipo).
- 1/2 litro de helado (chocolate blanco o vainilla).
- 10 galletas Oreo de tamaño normal.

Lo único que necesitáis hacer es meter las Oreo, la leche y el helado en la batidora/picadora y batir todo hasta que los ingredientes estén bien integrados.

Cupcakes de chocolate blanco con buttercream de vainilla

Para 12 magdalenas (receta cogida del fascículo 1 de la colección Pastelería Creativa de Planeta DeAgostini):

- 125 g de mantequilla.
- 125 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 125 g de harina con levadura (o harina normal con 9 g de levadura).
- 75 g de pepitas de chocolate (yo usé las Valor que encontré en Carrefour)
- 1 cucharada de leche (opcional).

Para comenzar precalentamos el horno a 190° C y preparamos en una bandeja 12 moldes de magdalena de papel. Después mezclamos la mantequilla y el azúcar con una batidora/amasadora hasta que la mezcla quede suave y esponjosa. Añadimos entonces los 2 huevos ligeramente batidos y el extracto de vainilla (yo utilizo el que venden en el Hipercor pero he leído que es mejor el de vainilla de Madagascar, cuestión de probar).

Tamizamos la harina y la incorporamos a la mezcla anterior. Añadimos entonces las pepitas de chocolate blanco. Personalmente, la próxima vez que haga la receta cambiaré las pepitas por chocolate blanco fundido, ya que cuando las hice las pepitas se quedaron pegadas al papel enteras y no se derritieron nada... Ya os contaré.

Si la preparación queda muy seca, añadimos entonces la cucharada de leche. Repartimos la mezcla en los moldes (siempre rellenar solo 2/3) y las metemos al horno durante 20 minutos más o menos.

Para el buttercream de vainilla (receta cogida del fascículo 1 de la colección Pastelería Creativa de Planeta deAgostini):

- 350 g de azúcar glas.
- 175 g de mantequilla reblandecida.
- 2 cucharadas de leche.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Tamizamos el azúcar glas en un bol y le añadimos la mantequilla reblandecida. Batir con una batidora/amasadora y añadir la leche y el extracto (de nuevo me queda pendiente usar el de Madagascar). Mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y luego otros 2 minutos a velocidad alta.

Tarta de chocolate con buttercream de Oreo

Para el bizcocho de chocolate (receta cogida del fascículo 1 de la colección Pastelería Creativa de Planeta deAgostini):

- 225 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 225 g de azúcar.
- 4 huevos medianos.
- 175 g de harina con levadura (o harina normal y 13 g de levadura).
- 50 g de cacao en polvo.
- 1 cucharada de agua templada.

Para comenzar precalentamos el horno a 180° C. Mientras, batimos la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol hasta que quede suave y esponjosa. Después añadimos los huevos uno a uno mientras batimos.

Tamizamos la mitad de la harina y la mitad del cacao en un bol y los mezclamos. Tamizamos la otra mitad de harina y cacao y añadimos una cucharada de agua si queda muy seca la mezcla.

Dividimos la mezcla entre dos moldes redondos de 20 cm y la alisamos con una espátula. Cocemos entre 15 y 25 minutos. Esto último depende de vuestro horno. Por ejemplo, en el nuestro necesitamos poner 5 minutos arriba y abajo y unos 20 minutos solo abajo. Recordad no abrir el horno hasta que haya pasado más de la mitad del tiempo porque sino perderá lo que haya subido o no subirá. El bizcocho estará listo si cuando pinchamos con un palillo este sale limpio.

Para la buttercream de Oreo (receta cogida de Canela's Cake):

- 6 Oreos grandes.
- 200 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 3 cucharadas de leche.
- 380 g de azúcar glas.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Para la buttercream, colocaremos todos los ingredientes en nuestra batidora/amasadora y mezclaremos primero a velocidad baja durante 2 minutos. Después subiremos la velocidad a alta 2 minutos más.