



	RecetasCui si ne
	8-10
	40 minutos aprox. (más reposo)
	5 Claras de huevo tamaño L 150gr de Azúcar 25gr de Cacao puro en polvo (tipo Valor) 75gr de Harina Sal

Hola! A veces nos pasa que, en una receta, utilizamos las yemas de huevo y luego nos quedan las claras, que no sabemos que hacer con ellas. De ahí la cosa de hacer este bizcocho; y es que, el otro día, prearé unas [nati llas](#) donde gastaba cinco yemas, y en lugar de aprovecharlas para hacer el típico merengue, pensé en un bizcocho que había visto en una entrada del blog [Directo al Paladar](#) donde dan ideas de todo tipo para dar salida a estas claras que quedan solitas y tristes sin su

amiga la yema.

Y vosotros, con qué receta os gusta aprovecharlas? Nos podéis contar, y os leemos en comentarios.

1. Precalentamos el horno a 180°, con calor arriba y abajo.
2. Lo primero que haremos, será montar las claras a punto de nieve. Para realizar esta técnica con éxito, es importante que el bol esté limpio, seco, y sin nada de grasa; y que a la hora filtrar las claras, no se nos cuele nada de yema. Para hacerlo, damos un minuto por cada clara, en este caso, son 5, y añadimos una pizca de sal para estabilizar. Si finalizado el tiempo viéramos que hace falta, podemos añadir algunos segundos más. Nuestro objetivo es que las claras estén espumosas, no pretendemos que se forme un merengue firme, por lo tanto, tampoco abusaremos del tiempo al batir.

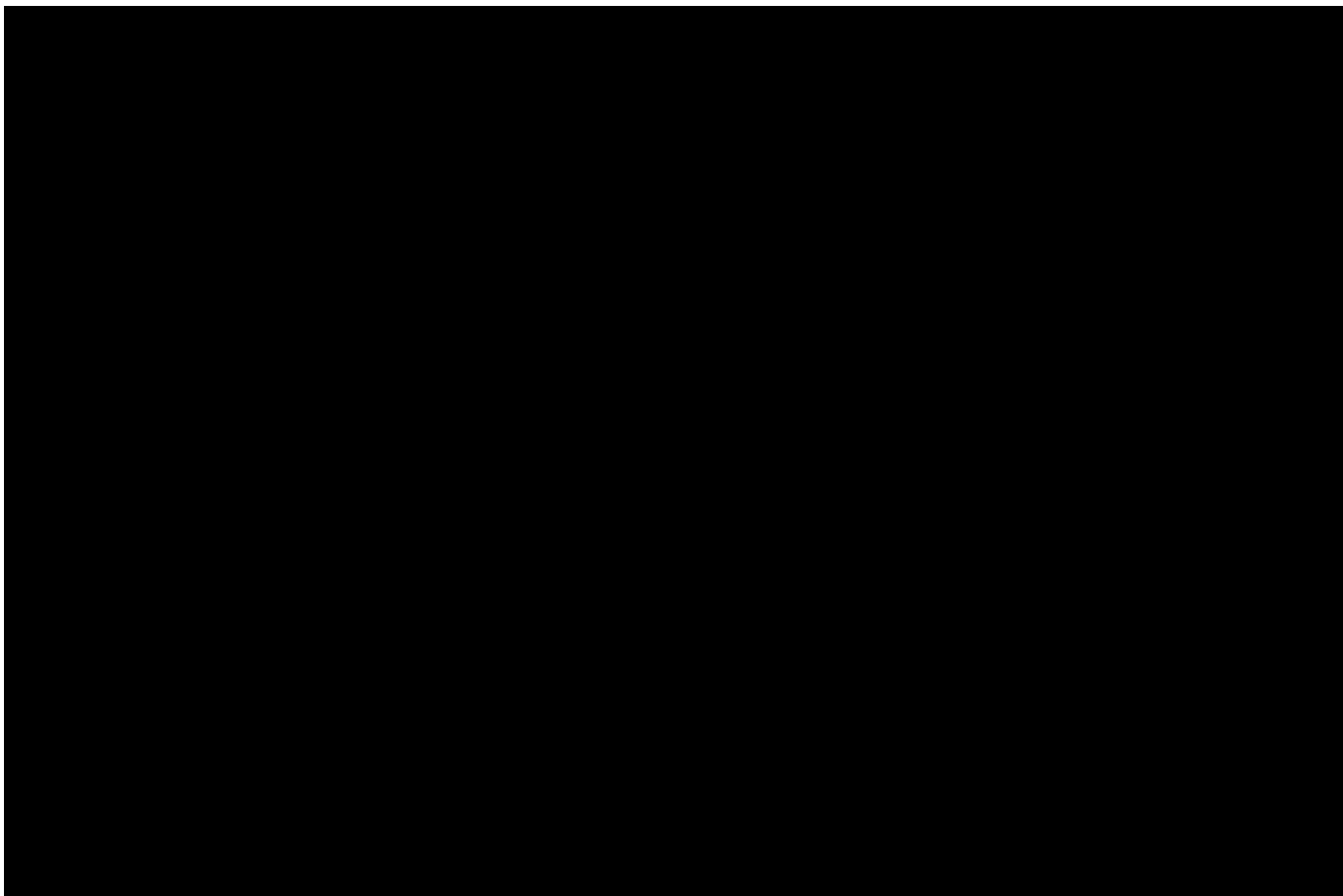
Equipamos el robot con el batidor, ponemos en el bol las claras y una pizca de sal. Programamos con velocidad 7, 5 minutos sin tapón. Cuando veamos que empiezan a espumar, añadimos por el bocal, poco a poco, el azúcar.



3. Mientras, mezclamos en un recipiente la harina, el cacao, y una pizca de sal.
4. Cuando las claras estén a punto de nieve, quitamos el batidor. Añadimos poco a poco la mezcla de harina y cacao, y con la espátula, mediante movimientos envolventes y con suavidad, vamos mezclando. Procuraremos que los movimientos al mezclar no sean ni rápidos ni agresivos, para que no se bajen las claras y así no se pierda el aire que se crea al

integrado.

5. Pasamos la mezcla a un molde alargado, tipo plumcake. Yo he utilizado uno de silicona, y no ha hecho falta, pero si no



	RecetasCui si ne
	4
	5 minutos (aprox.)
	300gr de Mango congelado en trozos 125gr de Yogur griego natural 1 chorrito de Miel pura

Hola! Entre las muchas cosas que podemos preparar con nuestro super robot, para nuestra alegría, están los [helados](#). Resulta genial tener la fruta congelada, y en menos de cinco minutos, poder disfrutar de un refrescante helado cremoso.

Para mí es un triunfo, puesto que, como ya os he comentado en otras ocasiones, estoy cambiando la forma de comer para, poco a poco, ir bajando de peso; y con este tipo de helados, me puedo comer un poquito a la hora del postre, sin echar de

menos cualquiera de los comprados, y con la tranquilidad de saber que no me estoy saliendo de la senda que me de mi objetivo, que, por cierto, va viento en popa!

Os animo a probarlo, y también os mando fuerza para seguir adelante si como yo, estáis intentado deshaceros de esos kilos de más que tanto nos molestan. Seguro que lo lograréis, y sin torturas, comiendo de todo y bien, de una forma consciente, llegarán los resultados.

Para hacer esta receta, yo he utilizado una bolsa de mango que venden ya troceado y congelado. Pero si lo hacéis con fruta fresca, tendréis que trocearla en dados y necesitaréis congelarla al menos el día antes.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el mango congelado y en trozos, el yogur, y un chorrito de miel. Programamos velocidad 10, y pasados unos segundos, aumentamos a velocidad 12. Continuamos hasta que esté triturado y con un aspecto cremoso. A mí me la llevado un minuto y medio.



2. Servimos las raciones al momento, puesto que este helado se deshace enseguida.

3. Si nos sobra, podemos guardarlo en un táper en el congelador, y cada media hora durante 2 horas, removemos la mezcla con una cuchara, para que no cristalice y nos quede cremoso.

4. Cuando queramos comerlo de nuevo, lo sacamos unos minutos antes del congelador, para que se atempere. También podemos ponerlo en el bol y volver a triturar unos segundos, hasta dejarlo a nuestro gusto.

	Claudia Paolini Tarde de Tortas Fritas
	45 minutos (aprox.)
	120gr de Azúcar 65gr de Mantequilla a temperatura ambiente 1 Huevo M 110gr de Harina 1 cucharadita de Levadura química (tipo Royal) 60ml de Tónica 1 cucharada sopera de Ralladura de Lima 1 vaso pequeño de ginebra para pincelar los cupcakes <p style="text-align: center;">frosting</p> 150gr Azúcar glass 100gr Mantequilla a temperatura ambiente 50g de Queso tipo Philadelphia 1 cucharada sopera Ginebra El zumo de una lima Ralladura de lima para decorar

Hola! Con la receta de hoy, celebramos que es viernes y que nos podemos permitir el lujo de darnos un capricho. Una buena elección para ese momento de disfrute en forma de dulce, pueden ser estos cupcakes de gin tonic con frosting de lima. Como la misma autora la describe, una receta super fresca y exquisita.

También queremos celebrar la reciente incorporación de nuestra amiga Claudia Paolini al mundo blogger; ella, ha creado con mucho cariño un espacio donde publica sus interesantísimas creaciones culinarias, tanto con nuestro robot, como elaboradas a modo tradicional. Sin duda, un lugar que nos os podéis perder; y os recomendamos desde ya mismo, que si aún no lo habéis hecho, visitéis [Tarde de Tortas Fritas](#), y os suscribáis para estar al día de todo lo que vaya publicando allí.

1. Precalentamos el horno a 170°

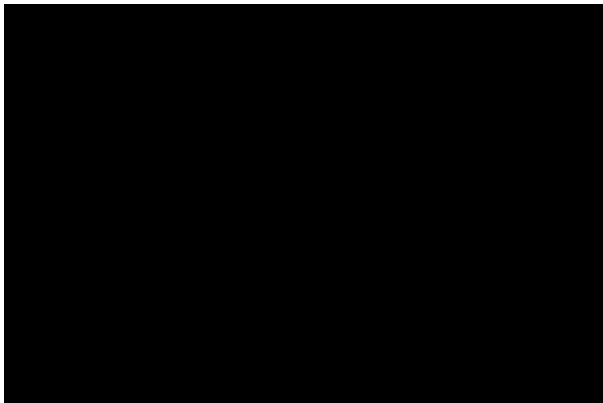
2. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol la mantequilla pomada (es decir, semi derretida, como una crema) y el azúcar. Programamos velocidad 7, 10 minutos. Cuando falten dos minutos, agregamos el huevo.



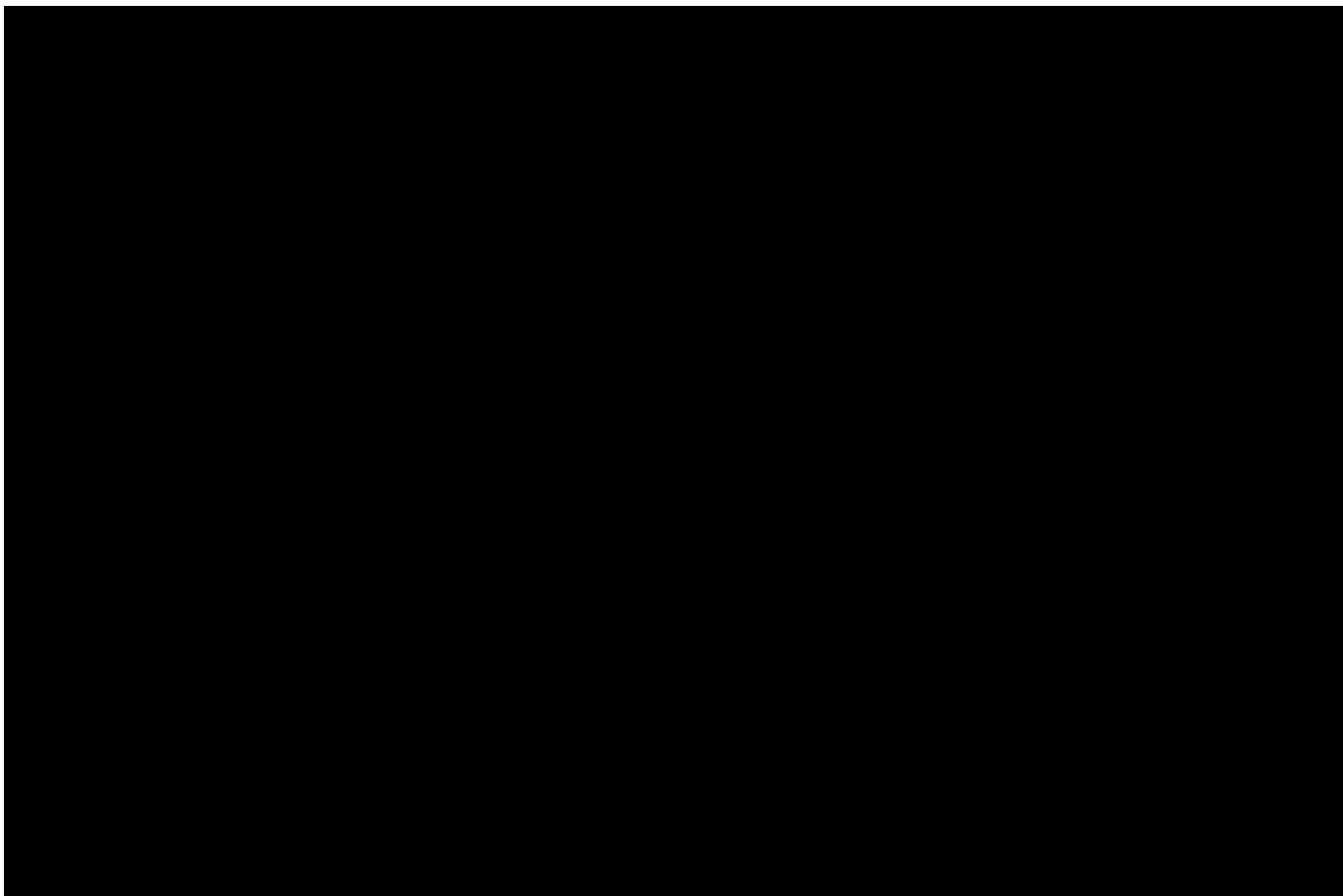
1. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol la mantequilla, el queso, [el azúcar glass](#), el zumo de lima y la cucharada de ginebra. Batimos a velocidad 6-9 durante 5 minutos.



2. Ponemos en una manga pastelera y decoramos a gusto los cupcakes. Ponemos ralladura de lima por encima.



Hay que tener en cuenta que no es una receta apta para niños, porque aunque en mínimas cantidades, lleva alcohol.



	Gabriel
	8-10
	30 minutos (aprox.)
	2 Láminas de Hojaldré rectangular 1 Huevo para pintar el hojaldré Para el almíbar 1 cucharadita de Vanillina 75gr de Miel 65gr de Azúcar 40gr de Agua 10gr de Zumo de Limón (10-15gr)

Hola! Hoy toca receta para golosos, os traemos un dulce que seguramente ya conocéis; los famosos hojaldres de Astorga. Son típicos de esta localidad de León, y aunque se preparen con otros nombres en otras regiones, estos son los más afamados.

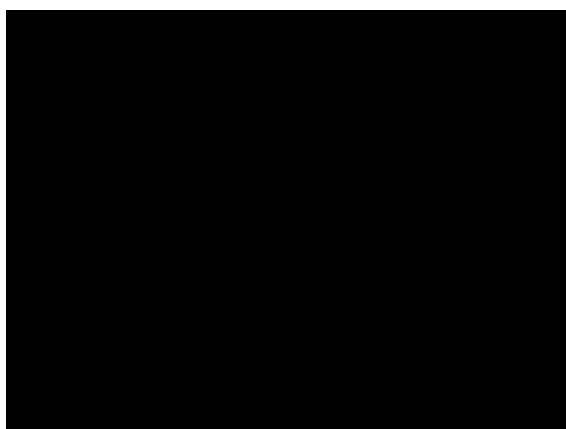
La receta la comparte con nosotros [Gabriel](#) de [Gabriel en tu](#)

[coci na](#), y si visitáis su blog, encontraréis allí otras muchas recetas interesantes.

1. Comenzamos calentando el horno a 200°.
2. Pintamos una de las láminas de hojaldré con huevo batido, colocamos la otra encima y cortamos el hojaldré en cuadrados de 5x5.



3. Colocamos los cuadraditos sobre papel de hornear en la bandeja del horno. Hacemos una cruz en el medio de cada uno con el filo de un cuchillo afilado, pintamos con huevo batido e incrustamos un garbanzo seco en el hueco. O mejor hacerle un agujerito a la primera capa de hojaldré con una boquilla como se ve en la foto.

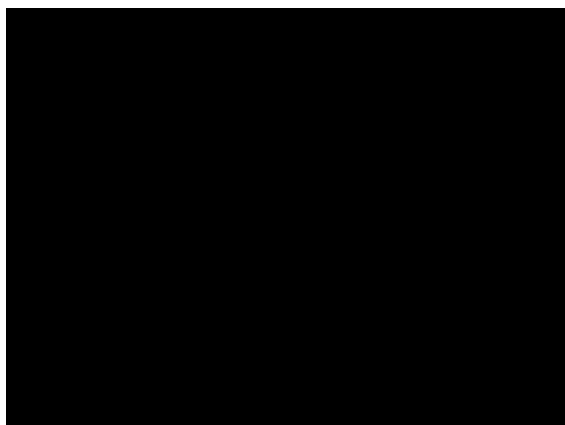


4. Metemos en el horno por un tiempo estimado de 15 minutos. Vamos vigilando.

5. Mientras, hacemos el almíbar. Para ello, equipamos el robot con el mezclador y ponemos en el bol todos los ingredientes del almíbar. Programamos velocidad 3, 110°, 5 minutos.



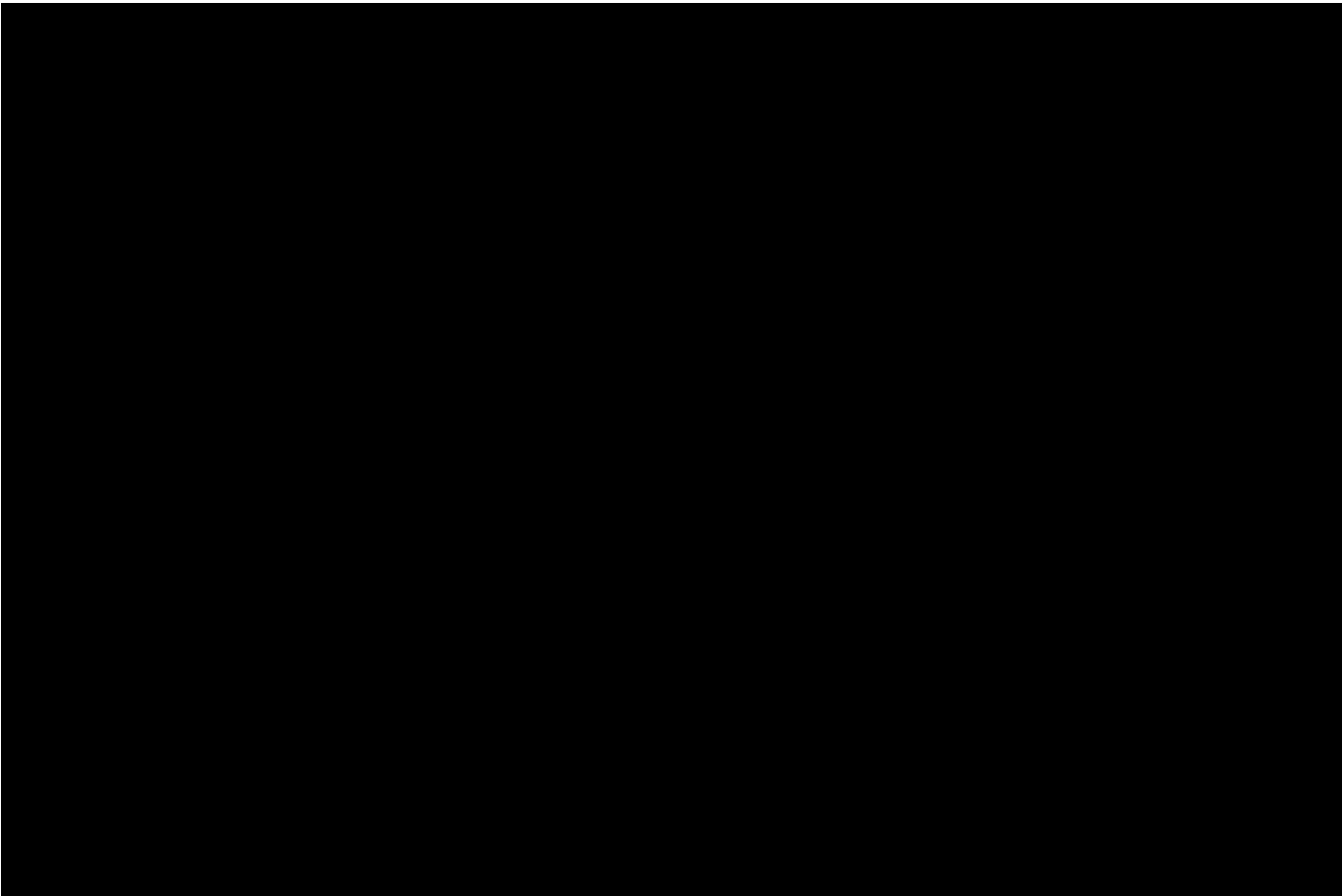
6. Ponemos el almíbar en un bol y sumergimos los hojaldres unos segundos por ambos lados en caliente, y apretamos bien para que penetre el almíbar.



7. Dejamos secar en el mismo papel.

Gabriel comenta que, para la próxima vez, hará más cantidad de almíbar, puesto que se quedó corto.

[Ana Sevilla](#)



	Cl audi a Paol i ni
	6- 8
	70 mi nutos (aprox.)

	<p>125gr de Mantequilla (más un extra para engrasar los moldes)</p> <p>250gr de Harina</p> <p>90gr de Azúcar glass</p> <p>1 Huevo</p> <p>1 pizca de Sal</p> <p>1kg de manzanas</p> <p>80gr de Azúcar moreno</p> <p>10cl de Zumo de limón</p> <p>1 cucharadita de Canela</p> <p>2 manzana cortadas en rodajas finas</p> <p>6 cucharadas soperas de mermelada de manzanas y naranjas</p>
--	--

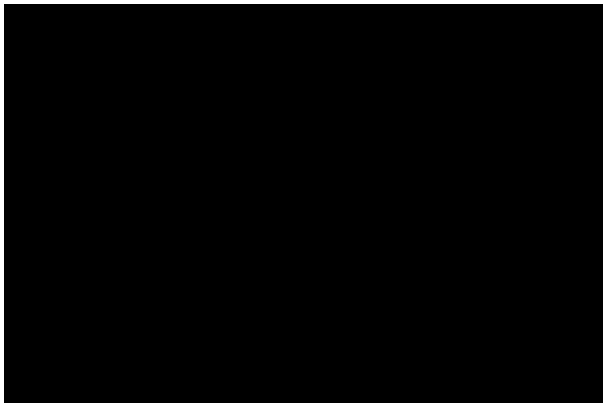
Hola! Nos sale la vena más golosa, y nos relamemos sólo de ver estas tartaletas de manzana que comparte con nosotros [Claudia](#). Una receta con sabor a hogar, ya que se prepara todo casero; la masa y el relleno. Qué maravilla poder hacer estas cositas con nuestro robot que nos lo pone todo tan fácil!

Seguro que también os apetece hacerlas; pues aquí os dejamos con la elaboración.

1. Para hacer la masa, equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol la harina, la sal, el [azúcar glass](#) la mantequilla cortada en dados y el huevo. Programamos masas P1, 2.30 minutos; sólo este tiempo de amasado, sin levado. Se formará una bola que envolveremos en papel film y dejaremos reposar 30 minutos en la nevera.



2. Precalentamos el horno a 180°. Untamos con mantequilla los moldes (mejor desmontables) para tartaletas. A continuación, estiramos la masa entre dos láminas de papel vegetal hasta formar un círculo de unos 3mm de grosor. Cortamos círculos que cubran los moldes y forramos. Metemos en la nevera durante 10 minutos.



3. Pasado este tiempo, sacamos los moldes de la nevera y los cubrimos con papel vegetal. Ponemos encima garbanzos secos o alubias (para que tenga peso y la masa no suba al hornearse) y horneamos 10 minutos. A los 10 minutos, quitamos el papel con los garbanzos y horneamos durante 10-15 minutos más, hasta que tenga un bonito color dorado. Reservamos.

1. Mientras horneamos, hacemos la compota. Para ello, equipamos el robot con la cuchilla ultrabale y ponemos en el bol las manzanas peladas y cortadas a cuartos. Agregamos el azúcar, el limón y la canela. Programamos velocidad 3, 100°, 20 minutos.



2. A continuación, mezclamos con velocidad 11, 30 segundos. Enfriamos y reservamos.



1. Por último, rellenamos las tartaletas con la compota, decoramos con las rodajas de manzana cortadas finitas y cubrimos con mermelada de manzana y naranjas. Gratinamos durante 15 minutos aprox. hasta obtener un bonito color.