

	Gabri el
	10 mi nutos aprox. (más enfri ado)
	100ml de Bai l eys 100gr de Azúcar

Hol a!

bi enveni das durante todo el año, fal taría más!

Si aún o abéis vi stado su bl og, estáis tardando

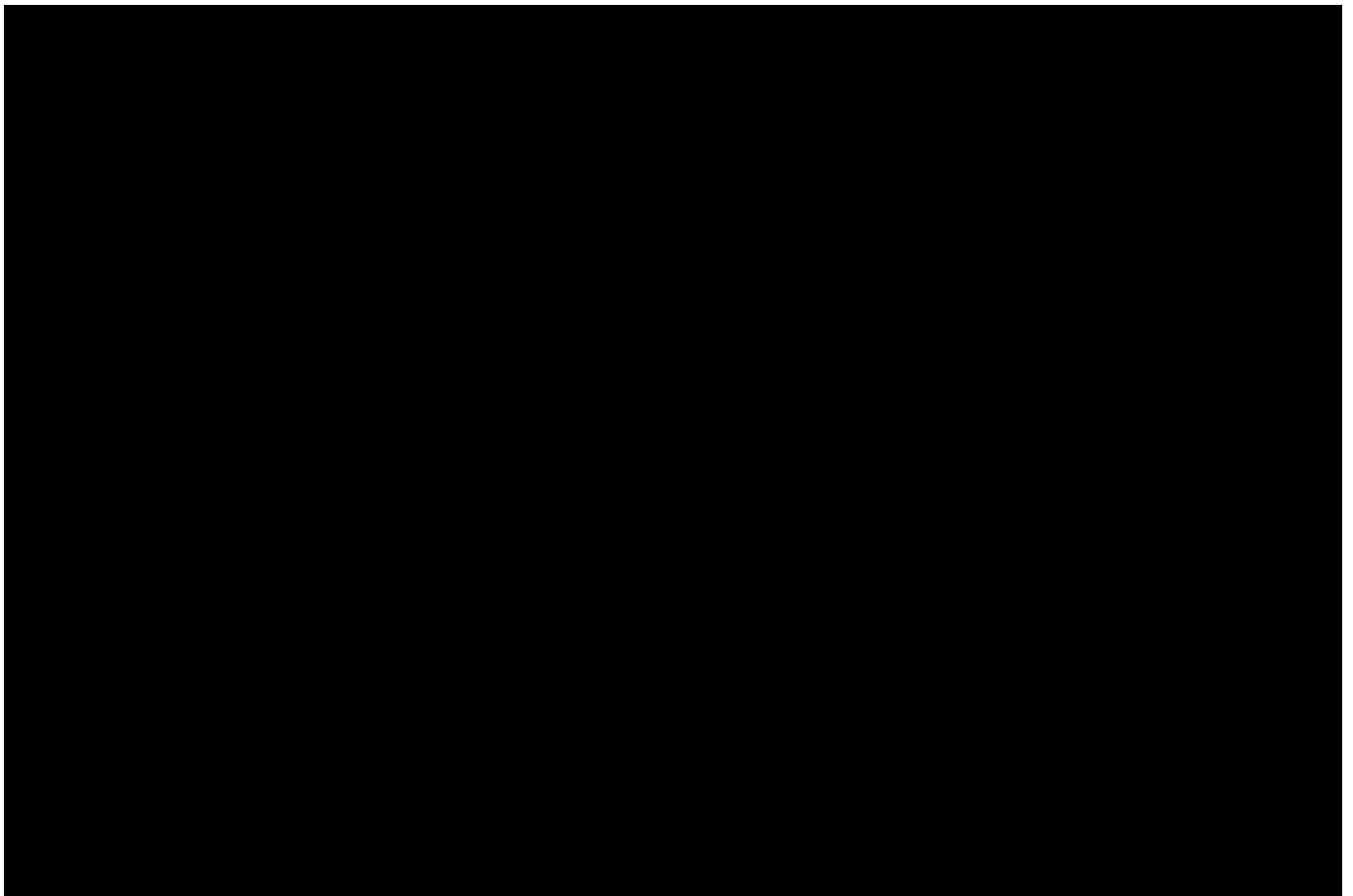
90°, 8 mi nutos.

si n emperatura, 10 segun os.



3. Vertemos en los recipientes que hayamos elegido, dejamos enfriar y servimos bien frías, decorando al gusto.

[Mis Cosillas de Cocina](#)



	RecetasCuisine
	16 unidades
	120 minutos (aprox.)

	1 Huevo ligeramente batido 300gr de Leche entera 30gr de Aceite de oliva 5gr de Sal 550gr de Harina de fuerza 1 cucharada de Azúcar 20gr de Levadura fresca de panadero Ingredientes para el relleno al gusto (dulce o salado)
--	---

Hola! Ya hacía tiempo que venía con ganas de preparar unos cruasanes de este tipo. Resultan muy atractivos para servir en una merienda o cena informal, no suponen un gran esfuerzo a la hora de prepararlos, y nuestros invitados se quedarán encantados.

El relleno va en el gusto, yo no me compliqué en exceso he hice sólo un par de variedades, unos eran de lacón y queso, con un poquito de pimentón, y los otros, con lechuga, mayonesa, huevo cocido y bonito. La verdad, fueron todo un éxito!

Respecto al tamaño, los hice intermedios, ni muy grandes, ni pequeños, con la idea de, que cada comensal se sirviera uno de cada tipo. Pero también se pueden hacer más pequeños, y servirlos de más variedades, así en plan canapé. Sin duda, una buena idea para nuestras celebraciones con amigos.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol el huevo ligeramente batido, la leche, el aceite de oliva y la sal. Programamos velocidad 4, 35°, 2 minutos.

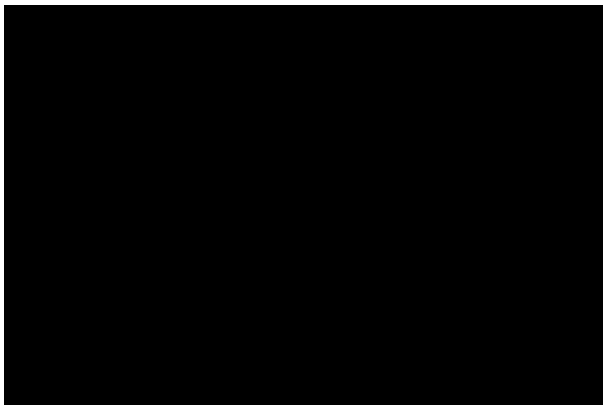


2. Añadimos la harina, el azúcar y la levadura fresca desmenuzada. Programamos pastry P1, y cuando terminen los 2.30

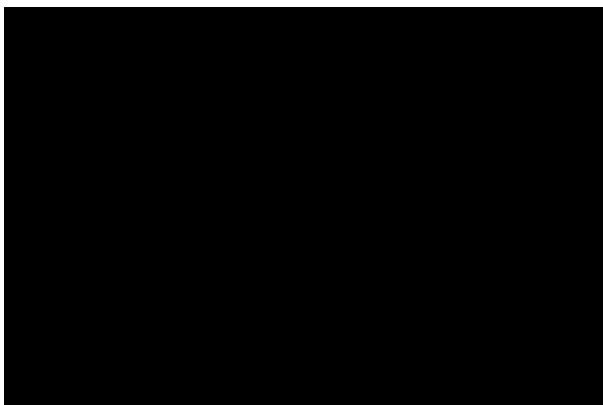
minutos de amasado, sin dejar levar, programamos de nuevo pastry P1, esta vez, 1 minuto de amasado.



3. A continuación, sacamos la masa del bol, hacemos una bola, quitamos la cuchilla, y depositamos la bola de masa dentro del robot. Ahora sí, dejaremos que la masa fermente dentro. El robot, tras el amasado con pastry P1, se programará automáticamente a 30° durante 40 minutos para realizar esta función. Ponemos el tapón y dejamos que trascorra el tiempo.



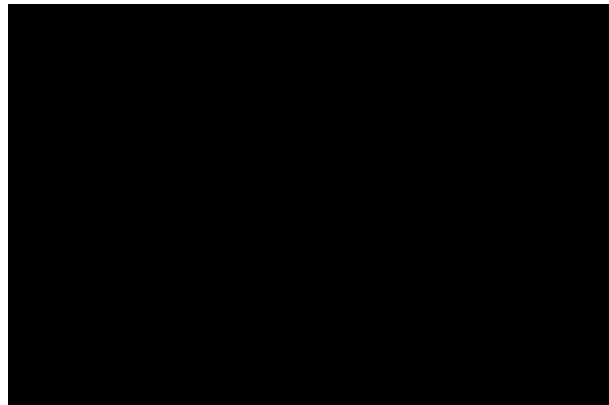
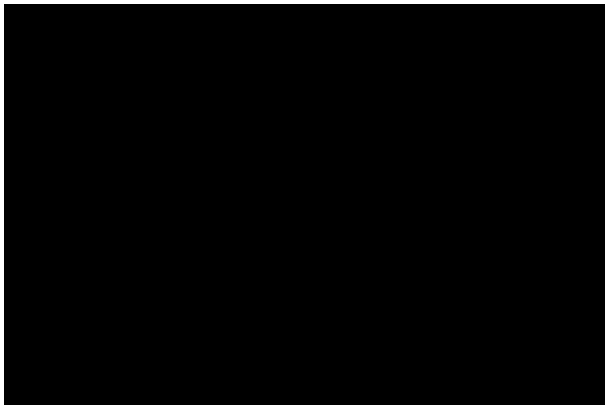
4. Después de este tiempo de reposo, sacamos la masa del bol y la colocamos en nuestra superficie de trabajo que tendremos ligeramente enharinada. Amasamos durante un minuto aprox. para que la masa suelte el aire que ha adquirido al fermentar.



5. Dividimos la masa en dos partes iguales (si queremos hacer cruasanes más pequeños, en plan aperitivo, podemos dividir en tres partes, según el tamaño que nos interese darles).



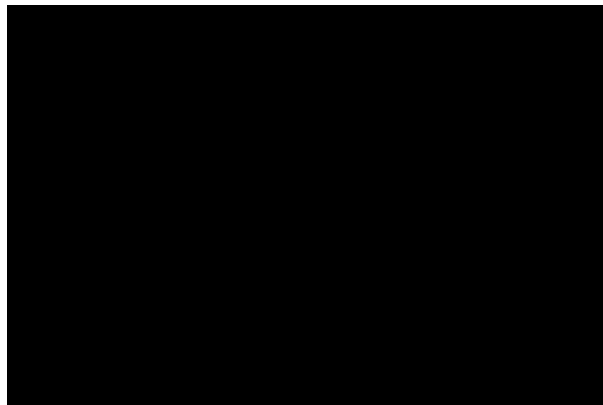
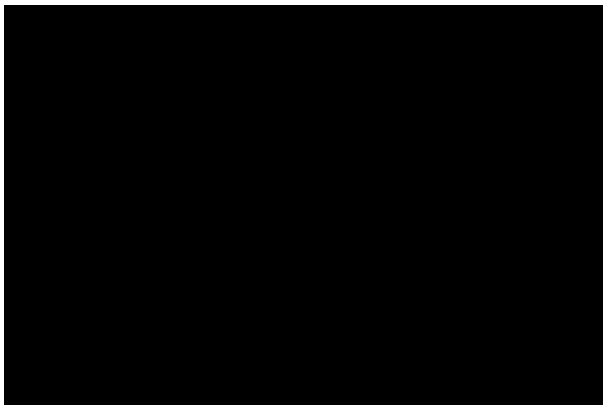
8. Pasado este tiempo de reposo, pincelamos con un poquito de leche, con cuidado, para que no se baje la masa. Si lo preferimos, podemos pintar con huevo batido y nos quedará un aspecto brillante. Yo en algunos, puse unas semillas de sésamo, y en otros, semillas de amapola.



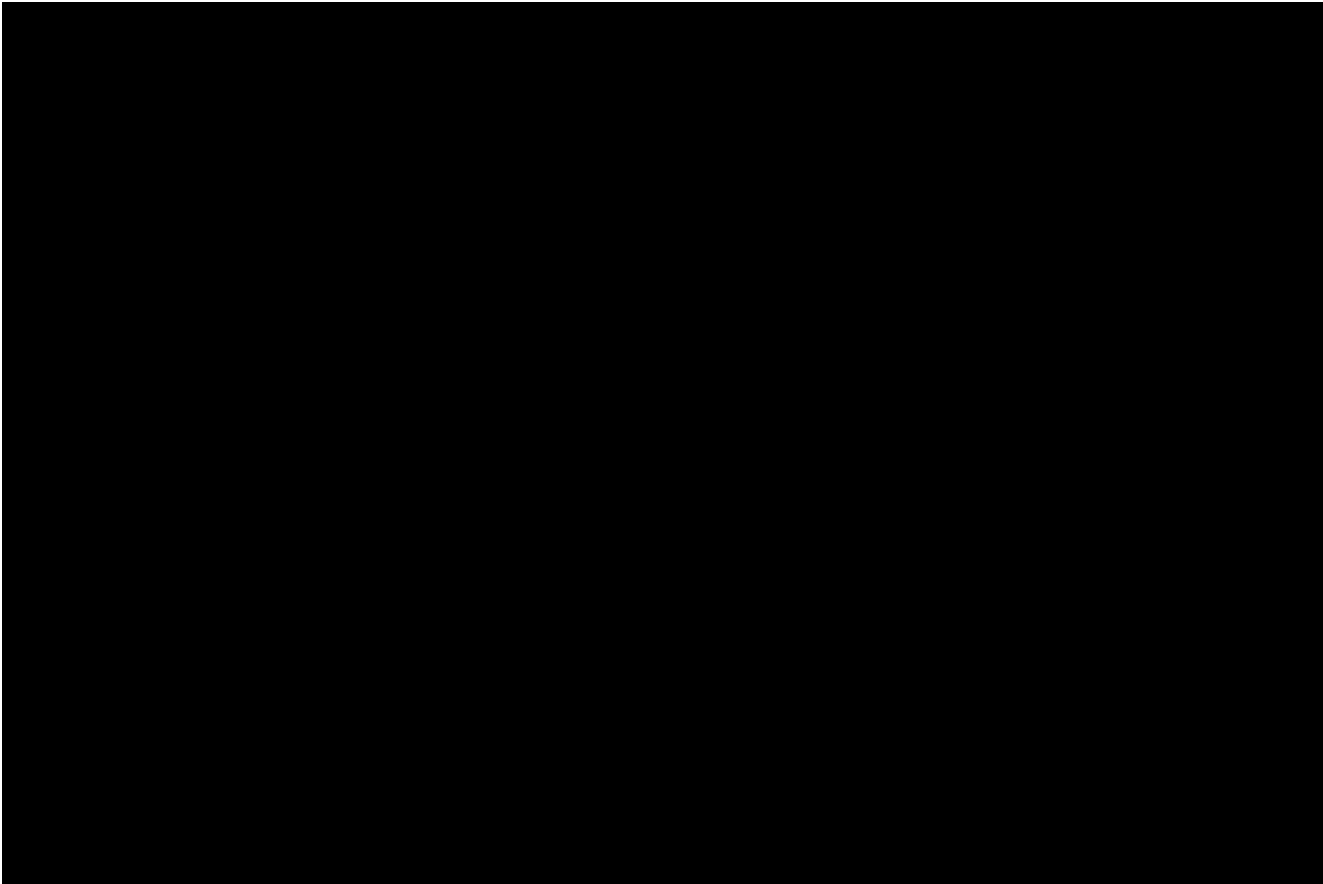
9. Pulverizamos el horno con agua y lo precalentamos a 180°. Cuando alcance la temperatura, metemos los cruasanes y cocemos durante 10-15 minutos (depende del tipo de horno) hasta que veamos que están ligeramente dorados. Mientras horneamos, vamos controlando, y si vemos que tardan en dorarse, podemos subir la temperatura del horno en los últimos minutos.



10. Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla. Cuando estén completamente fríos, los abrimos por la mitad y rellenamos al gusto.



Si vemos que, no los vamos a gastar todos al momento, los tapamos con una bolsa de plástico y los guardamos; se mantendrán tiernos durante dos o tres días. También podemos congelarlos, e ir gastándolos según necesidad.



	Recetas Cui si ne
	40 uni dades (aprox.)
	60 mi nutos aprox. (más reposo)

	<p>220gr de Harina</p> <p>8gr de Levadura química (tipo Royal)</p> <p>½ cucharadita de Sal</p> <p>125gr de Mantequilla pomada</p> <p>100gr de Azúcar glass</p> <p>1 sobre de Azúcar avainillado (8gr)</p> <p>3 Huevos L a temperatura ambiente</p> <p>6 hojas de Gelatina neutra</p> <p>600gr de Mermelada de fresa (o de otro sabor)</p> <p>200gr de Chocolate fondant</p> <p>25gr de Aceite de girasol</p> <p>1 pizca de Sal</p>
--	--

Hola! Seguramente conozcáis, hayáis comido, o seáis super fans de las galletas [Pims](#). Pero si no es así, os cuento que son unas galletas muy blanditas, rellenas de mermelada de fruta y bañadas por una fina y crujiente capa de chocolate. Os adelanto que, os vais a enamorar de ellas nada más hacerlas.

Mi madre, las suele comprar en el super desde siempre, le encantan estas galletas! Recuerdo que, las primeras que comí fueron de naranja, y me gustaron mucho; de esto hace ya unas cuantas primaveras

Ya llevaba tiempo detrás de hacerlas, y aprovechando que estoy pasando unos días con mi familia, qué mejor excusa para ponerme al lio, y así poder disfrutarlas con su agradable compañía. En cuanto al sabor, yo me decanté por hacerlas de fresa, que gustan a todo el mundo, pero podéis hacerlas con otro sabor; por ejemplo, con mermelada de naranja amarga, que le va estupendo al chocolate.

Os aconsejo que, si queréis meteros a toda la familia en el bolsillo, preparar estas galletas porque lo van a flipar.

Al final de la elaboración, encontraréis el video de la receta

en [nuestro canal de YouTube](#). Si os queréis suscribir, os enteraréis en el momento cuando ya esté disponible.

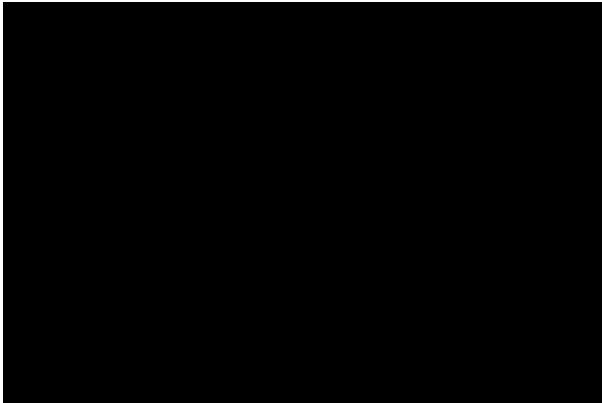
Comenzamos preparando el relleno de mermelada, así mientras se va enfriando, podremos seguir con el resto de la receta.

1. Primero, ponemos a hidratar en un bol con agua fría las hojas de gelatina. Las sumergimos allí y dejamos 5 minutos.

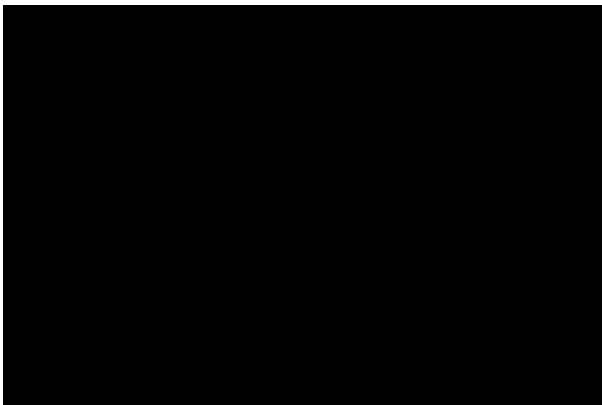
2. Calentamos en un cazo al fuego la mermelada, vamos removiendo, y cuando esté caliente, apagamos el fuego. Seguidamente, incorporamos las hojas de gelatina ya hidratadas y escurridas. Removemos hasta que las hojas estén bien integradas y disueltas en la mermelada. Pasamos a un bol, dejamos que se enfríe un poco a temperatura ambiente y guardamos en la nevera. Cuando lo vayamos a utilizar para rellenar las galletas, tiene que estar frío y haber espesado

homogénea.

círculos en el papel, por ejemplo, con un boli y un vaso pequeño. Pero se hace bien directamente con la manga, es fácil, ya lo veréis.



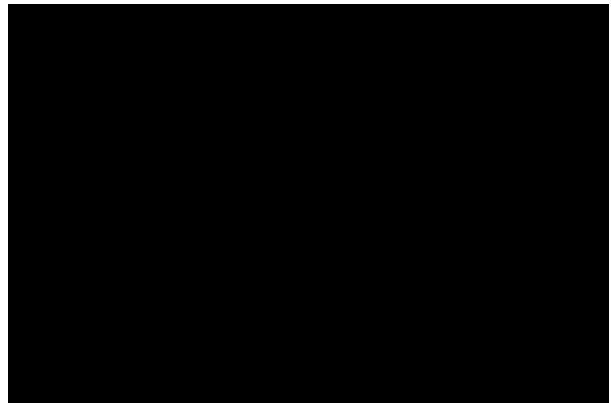
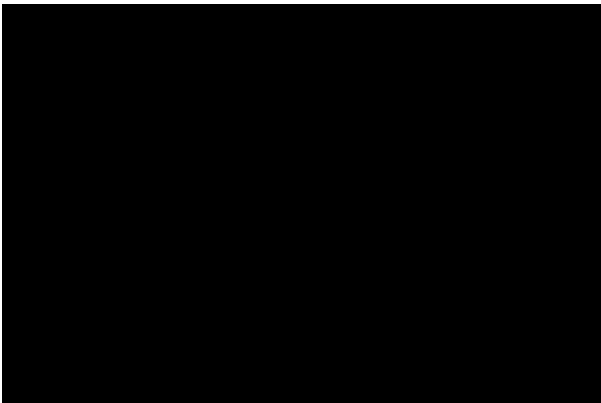
6. Horneamos de 8 a 10 minutos (según nuestro tipo de horno) lo mejor es ir vigilando a partir de los primeros 5 minutos, y sacarlo cuando las galletas estén ligeramente doradas. No tienen que quedar muy tostadas, más bien lo contrario, de tostarlas demasiado, nos quedarían los bordes crujientes, y estas galletas tienen que ser blanditas, como un bizcocho.



7. Sacamos del horno y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.



1. Podemos preparar ahora la cobertura para ya dejarlo listo, o podemos hacer este paso más adelante, como mejor nos venga. Para ello, ponemos el chocolate en un bol, añadimos el aceite de girasol y una pizca de sal. Lo fundimos al baño maría, mientras, vamos removiendo hasta que el chocolate se haya deshecho por completo. Reservamos.

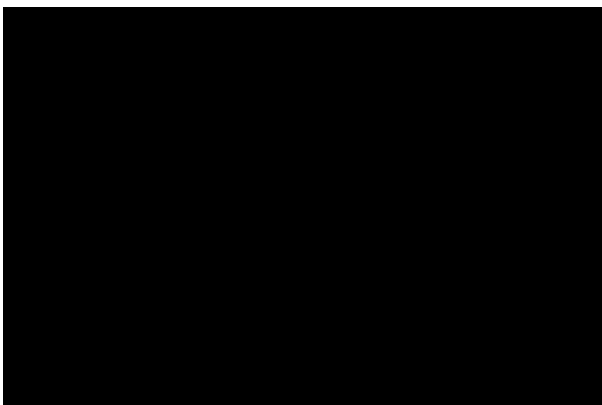


1. Con las galletas ya frías y cuando la gelatina hay empezado a actuar en la mermelada, y por lo tanto esté ya más espesa y firme, procedemos a montar las galletas. Para ello, extenderemos una capa de relleno de mermelada en cada una y dejamos reposar en la nevera hasta que la mermelada haya gelificado por completo.



2. Pasado este tiempo, con la mermelada ya gelificada, las sacamos de la nevera y las vamos bañando en la cobertura de chocolate, sólo por la parte de la mermelada. Si hemos hecho la cobertura hace rato, y ha endurecido un poco, podemos meterla unos segundos en el microondas y removerla para que vuelva a estar líquida pero no caliente, es importante la temperatura, o sino podrá deshacerse la mermelada al bañarlas. También es importante que haya pasado el tiempo suficiente para que la mermelada está firme.

Yo para bañarlas, me ayudé pinchando la galleta con un palillo y la metí en el chocolate unos segundos, para que se impregnara bien por ese lado donde está la mermelada.



3. De nuevo, volvemos a dejar las galletas en la nevera, por unas horas, hasta que la cobertura de chocolate endurezca. Pasado este tiempo, podremos servir y disfrutar de esta delicia.



Dentro video!!

	Recetas Cui si ne
	15- 20 uni dades
	40 mi nutos (apor x.)

150gr de Leche
30gr de Mantequilla troceada
15gr de Azúcar
15gr de Vino dulce tipo Moscatel
3gr de Anís en grano
Ralladura de naranja o limón
1 pizca de Sal
80gr de Harina
1 Huevo
Aceite de girasol para freír
Azúcar y canela para espolvorear los buñuelos

Hola! Compartimos hoy una receta con sabor a tradición, un dulce que se prepara mucho en esta época del año, un clásico en nuestra repostería: Los buñuelos de Cuaresma.

Una masa frita que se aromatiza con vino dulce, la ralladura de naranja o limón y anís en grano o matalahúva. El sabor combinado de sus ingredientes, hace de este pequeño bocado una auténtica delicia; un placer que nos arrastra a no poder parar de comerlos, y es que son irresistibles, en cuanto pruebas uno, estas perdido. Yo me pongo freno, si no estaría todo el día haciendo buñuelos o comprándolos en la panadería de mi barrio, que los hacen los viernes y están de 10, pero una vez por temporada, me doy el gusto, y a freír que son dos días!

Si os gustan estos dulces, seguro que os gustarán también otras recetas que tenemos en el blog; como la de [buñuelos de boniato](#), o los de [ricotta](#)

este tiempo, tiene que hervir, pero si dobláis los ingredientes para hacer más buñuelos, tal vez necesitéis poner más tiempo para que hierva que es lo que necesitamos en este paso.



2. A continuación, añadimos la harina y programamos velocidad 8, 1 minuto.



3. Separamos el bol del resto del robot, para que así se enfríe antes la masa, puesto que necesitamos que esté completamente frío antes de añadir el huevo.

4. Cuando la masa se haya enfriado bien, añadimos el huevo y programamos velocidad 8, 2 minutos.



5. Pasamos la masa a una manga pastelera y freímos pequeñas bolas en abundante aceite caliente. Si no, también podemos tirar la masa con dos cucharillas. Pero ojo, tendremos que tener cuidado al hacerlos porque si el aceite está demasiado fuerte, se nos quemarán por fuera y por dentro estarán crudos. Lo mejor es hacer uno o dos de prueba y así tantear la temperatura y ver que nos quedan bien. Cuando tengamos el punto del aceite, ya podemos ir friendo más bolitas a la vez.

6. Cuando saquemos los buñuelos del aceite, los dejamos sobre

papel absorbente para que pierdan el exceso

	200gr de Azúcar 100gr de Mantequilla a temperatura ambiente 3 Huevos 180gr de Harina 40gr de Cacao en polvo puro Valor 15gr de Levadura química (tipo Royal) 100ml de Leche 250gr de Mantequilla a temperatura ambiente 250gr de Azúcar glass 2 cucharadas soperas de Café intenso
--	---

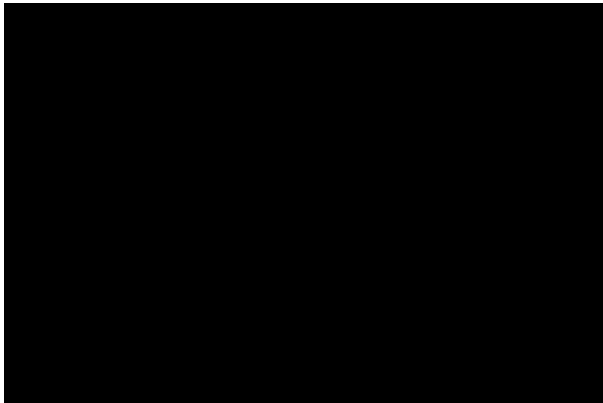
Hola! Hoy venimos de lo más dulce con esta receta de cupcakes de café. A mí me gustan este tipo de postres, sobre todo por lo que llaman la atención visualmente, pero la verdad, soy más fan de las [magdalenas clásicas](#). Por eso, creo que nunca había hecho cupcakes en casa; pero una amiga que los había comido y la chiflaron, me pidió que se los preparara y por eso me animé con la receta que os enseñamos a continuación. Espero que os guste.

1. Equipamos el robot con el batidor y ponemos en el bol los

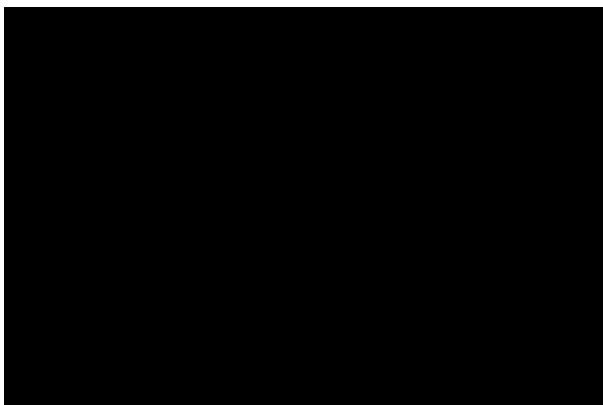
6, 10 segundos y terminamos de mezclar con la espátula.



5. Colocamos las capsulas de papel en un molde para magdalenas y repartimos la mezcla del bol en la capsulas, llenando hasta 2/3 de su altura.



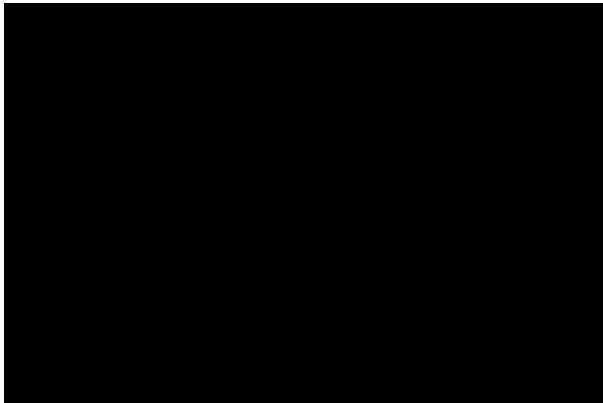
6. Horneamos 20 minutos aprox. sacamos del horno y esperamos 5 minutos antes de desmoldarlas. Dejamos que se enfríen sobre una rejilla.



*frosting **

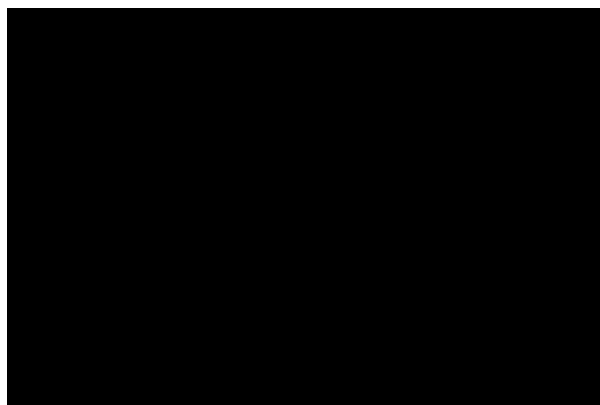
1. Con el bol limpio, equipamos con el batidor. Añadimos la mantequilla ablandada, el [azúcar glass](#) y el café, mezclamos con velocidad 6 hasta obtener una crema lisa.





2. Colocamos la crema en una manga pastelera con boquilla fina y estriada. Guardamos unos minutos en la nevera.

3. Cuando la crema está consistente, adornamos las magdalenas, vamos trazando una espiral con la manga pastelera. No arriaremos mucho la boquilla a la magdalena, para que según caiga el relleno, tengamos movilidad y podamos repartirlo.



Si queremos, podemos espolvorear con un poquito de cacao en polvo, o unas pepitas de chocolate para terminar de adornar.

*La palabra frosting hace referencia a un tipo de crema muy dulce que se utiliza en repostería para decorar tartas, bizcochos, cupcakes .