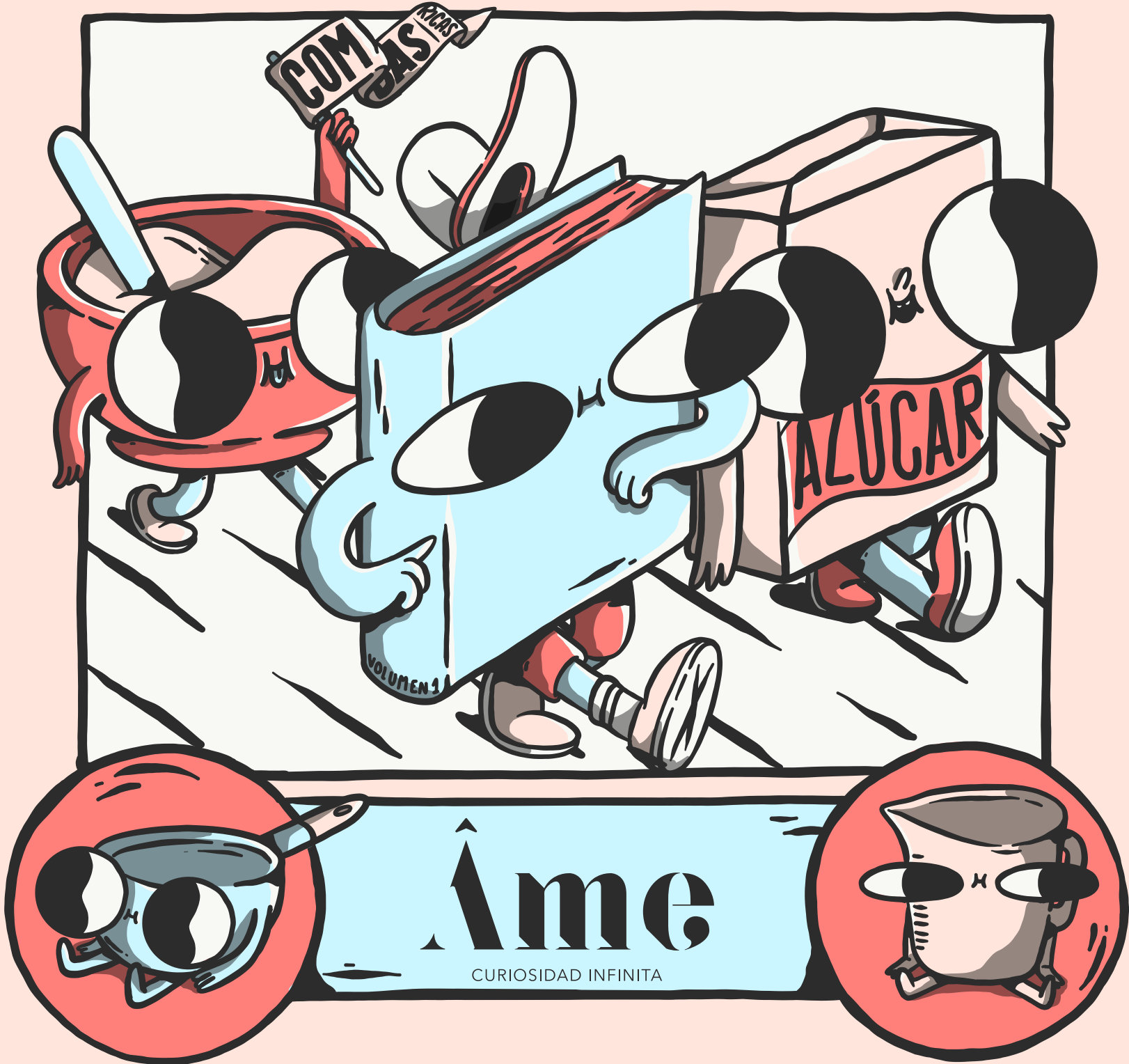


RECETAS



Àme

CURIOSIDAD INFINITA

POR CAROLINA BENITEZ

INTRO

5



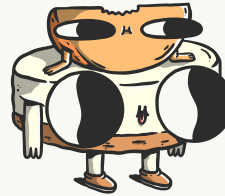
**CUPCAKE
EN TAZA**

7



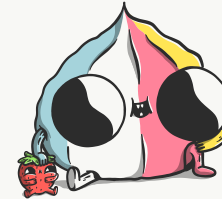
**GALLETAS DE
LIMÓN CON
NUECES**

9



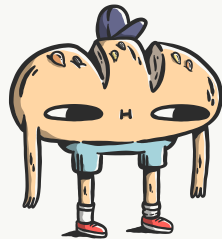
**TORTA DE
RICOTA Y
DURAZNOS**

11



**MERENGUITOS
CON FRUTA**

13



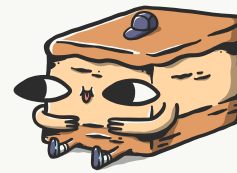
**PAN INTEGRAL
CON SEMILLAS**

15



**TARTA DE
CALABAZA**

17



**CHEESE CAKE
DE DULCE DE
LECHE**

CUPCAKE EN TAZA



INGREDIENTES PARA 1 CUPCAKE



1 TAZA



1 HUEVO



1 CUCHARADA
DE ACEITE



2 CUCHARADAS
DE LECHE



2 CUCHARADAS
DE CACAO EN
POLVO



2 CUCHARADAS
COLMADAS DE
AZÚCAR



2 CUCHARADAS
COLMADAS DE
HARINA



1 PIZCA DE
LEVADURA SECA



CREMA BATIDA Y
VIRUTAS PARA
DECORAR

(OPCIONAL)

PREPARACIÓN

1



Agregamos a la taza el huevo, el aceite, la leche, el cacao y el azúcar y remover bien.

2



A la mezcla anterior se le añade la harina y la levadura y se vuelve a remover hasta que quede una mezcla sin grumos, como una crema.

3



Lo introducimos al microondas a potencia máxima durante 2 minutos.

4



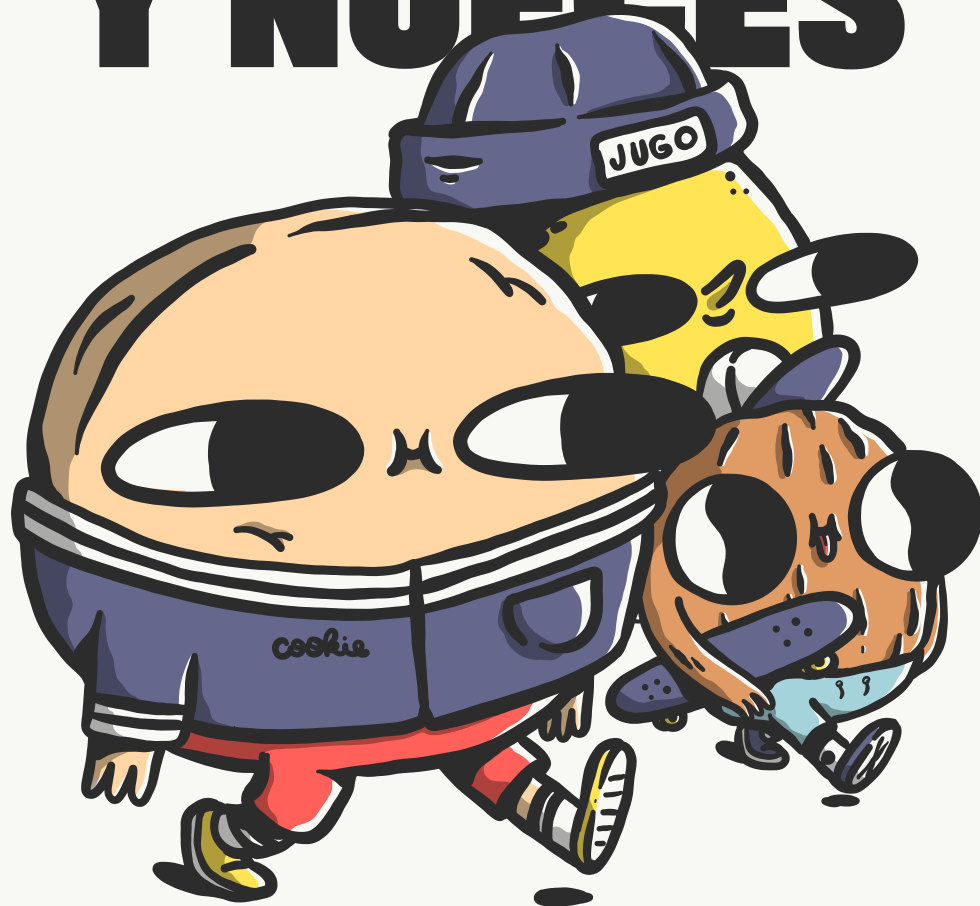
Decorar con crema batida por encima y virutas de colores o cualquier otro tipo de decoración a gusto.

TIPS



Se puede reemplazar la cantidad de cucharadas de cacao por trocitos de chocolate, ralladura de limón o naranja, rebanadas pequeñas de banana o frutas secas troceadas pequeñas.

GALLETAS DE LIMÓN Y NUECES



INGREDIENTES



250gr DE
MANTECA BLANDA



100gr DE
AZÚCAR RUBIA



2 CUCHARADITAS
DE RALLADURA DE
LIMÓN



60 ml DE JUGO
DE LIMÓN



1 CUCHARADITA
DE ESENCIA DE
VAINILLA



315 gr DE
HARINA 000



80 gr DE NUECES
TROCEADAS FINAS

PREPARACIÓN

1



Batir la manteca con el azúcar luego ir agregando de a poco los restantes ingredientes una vez lista la masa.

2



Dejar enfriar en heladera unos 15 minutos. Retirar y estirar la masa sobre papel manteca. Usar diferentes motivos de cortantes.

3



Llevar al horno 180 ° (horno medio) en la placa forrada con papel manteca entre 10 y 12 minutos hasta que tomen color dorado.

4



Retirar, dejar enfriar.
Servir.

TORTA DE RICOTA Y DURAZNOS



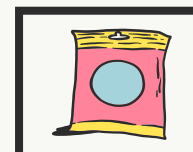
INGREDIENTES



1 1/2 TAZAS DE
HARINA 0000



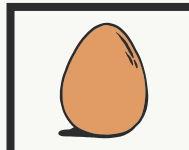
1 TAZA
DE AZÚCAR



2 CUCHARADITAS
DE POLVO DE
HORNEAR



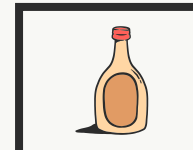
3/4 CUCHARADITA
DE SAL



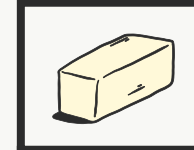
3 HUEVOS
GRANDES



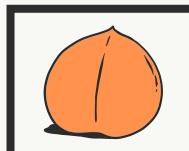
1 1/2 TAZAS
DE RICOTA



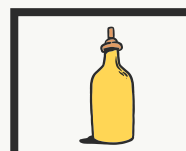
1/2 CUCHARADITA
DE ESENCIA DE
VAINILLA



1/2 TAZA
DE MANTECA
DERRETIDA.



1 TAZA
DE DURAZNOS
FRESCOS CORTADOS
EN CUADRADITOS



ACEITE
(PARA CUBRIR
EL MOLDE)

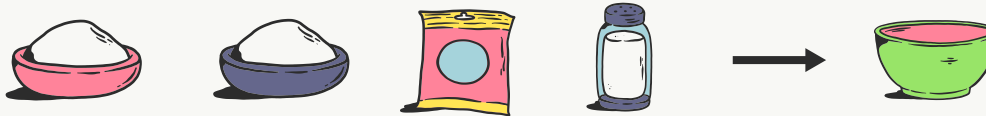
PREPARACIÓN

1



Precalentar el horno a 180° grados (horno medio). Cubra un molde para torta de 24 cm con papel manteca y cubriéndolo con un poco de aceite de girasol.

2



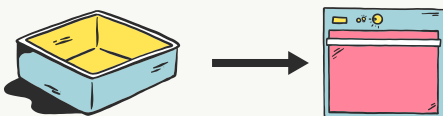
Mezclar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un bowl grande.

3



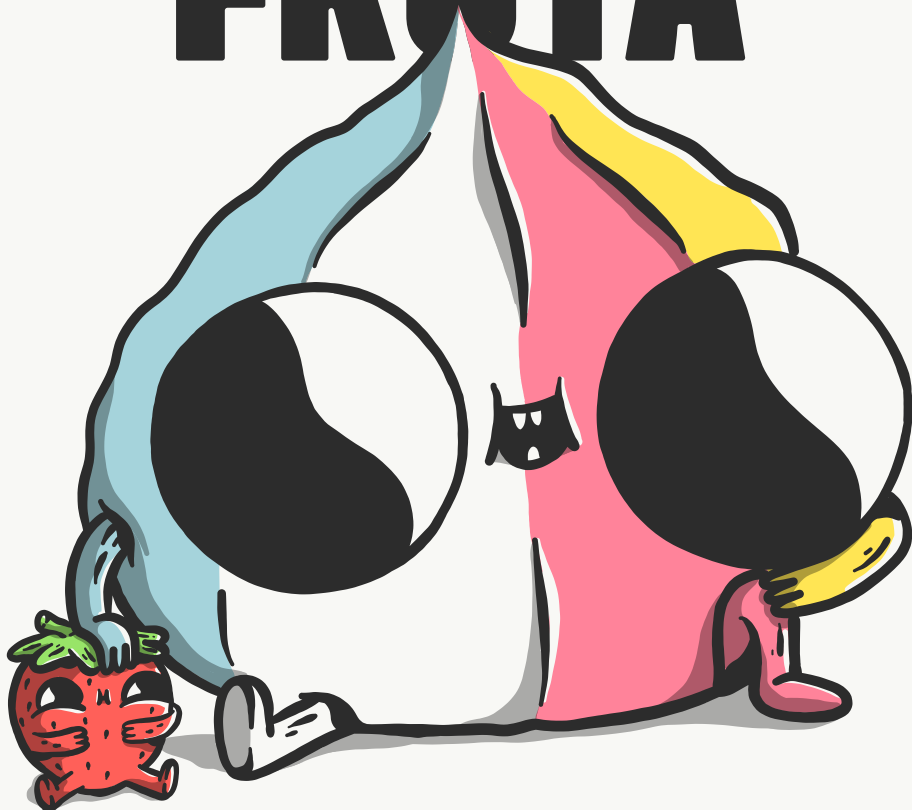
Batir los huevos, el ricota y la vainilla en un bowl chico, incorporar los ingredientes secos hasta que se mezclen, y la manteca derretida. Luego de a poco los duraznos mezclando bien todos los ingredientes.

4



Colocar en el molde. Hornear la torta entre 50–60 minutos. Dejar enfriar unos minutos antes de desmoldar.
Servir

MERENGUITOS CON FRUTA



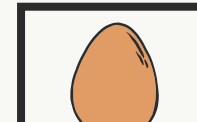
INGREDIENTES



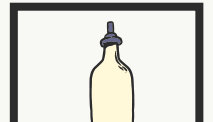
250gr DE AZÚCAR



1 CUCHARADITA DE ALMIDÓN DE MAÍZ



5 CLARAS A TEMPERATURA AMBIENTE



1 CUCHARADITA DE VINAGRE DE VINO BLANCO



1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

PARA EL RELLENO



300gr DE CREMA BATIDA



80gr DE PERAS A RODAJAS FINAS O FRUTA A ELECCIÓN

PREPARACIÓN

1



Precalentar el horno a 140 ° (horno medio-bajo)

2



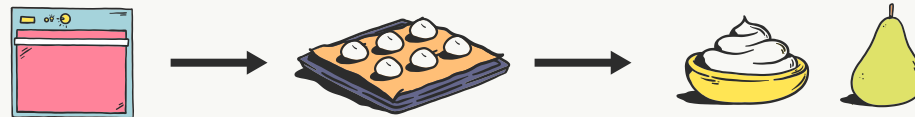
En un bowl batir las claras y sal hasta que se formen picos firme, incorporar de a poco el azúcar hasta el punto nieve, agregar la vainilla y mezclar suavemente.

3



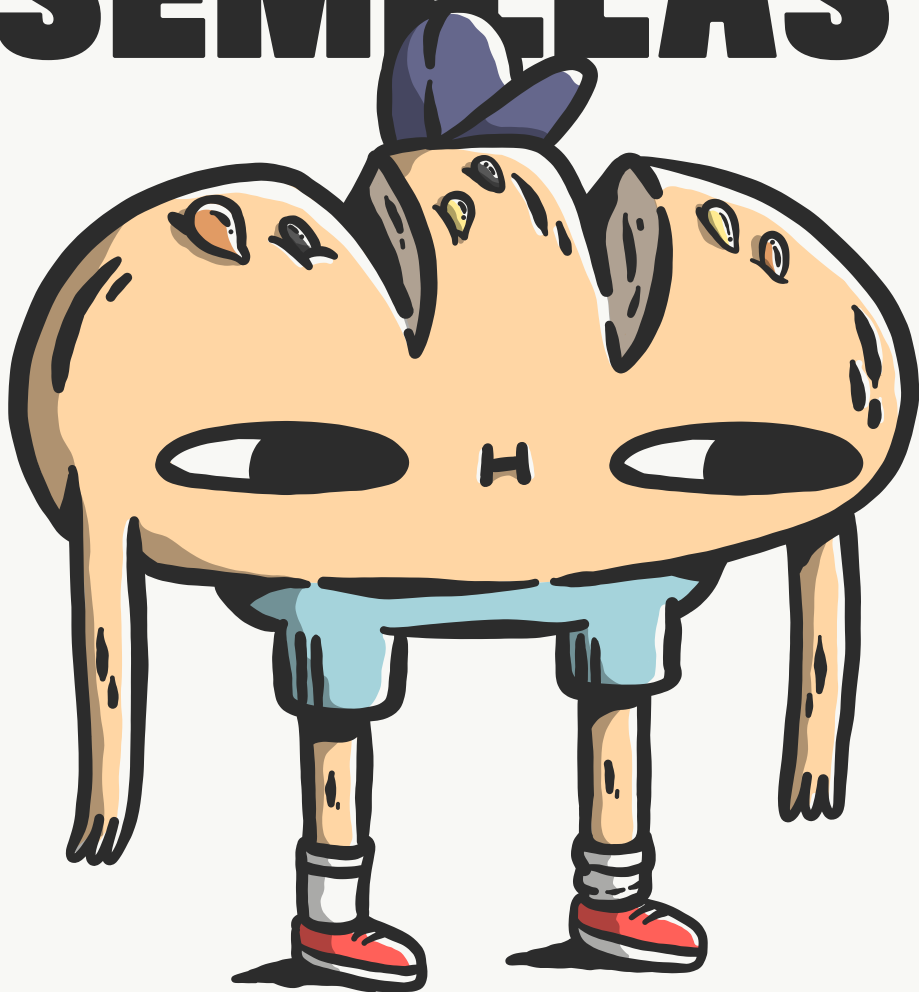
Colocar la mezcla en un manga y hacemos círculos sobre una placa forrada de papel manteca. Bajar el horno a 120 ° (horno muy bajo) por una hora.

4



Apagar el horno y dejar enfriar en el interior y luego sacar la placa; decorar con crema, las peras o la fruta a elección en rodajas finas.
Servir.

PAN INTEGRAL CON SEMILLAS



INGREDIENTES



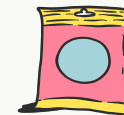
500gr DE
HARINA INTEGRAL
SUPERFINA



250gr DE
HARINA 000



60gr DE
AZÚCAR



1 SOBRE DE
LEVADURA DE
CERVEZA SECA



40gr DE
MIX DE SEMILLAS



40gr DE SEMILLAS
DE GIRASOL



10gr DE
SAL MARINA



450gr DE
AGUA TIBIA



1 CUCHARADA DE
ACEITE DE
GIRASOL

PREPARACIÓN

1



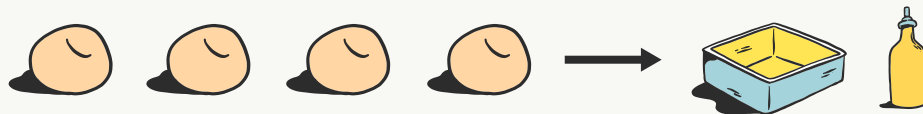
Colocar todos los ingredientes en un bowl, utilizar batidora eléctrica o de un batidor manual.

2



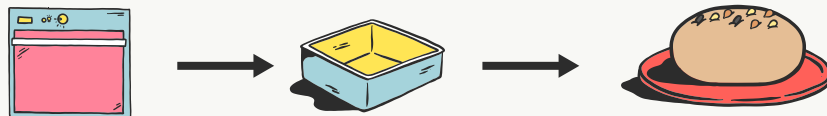
Una vez lista. Dejar levar en el mismo recipiente hasta que duplique el volumen tapado con papel film.

3



Dividir la masa en cuatro, amasar dándole en forma de bollos, luego colocar en un molde alargado aceitado. Dejar levar nuevamente tapado con un repasador.

4



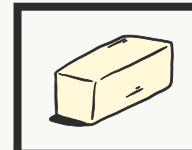
Llevar a horno 180° (horno medio) por unos 40 minutos. Retirar, enfriar. Servir.

TORTA DE CALABAZA



INGREDIENTES

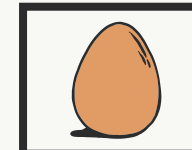
TORTA



170gr
DE MANTECA



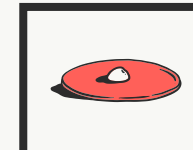
150gr
DE AZÚCAR RUBIA



3 HUEVOS
BATIDOS



425gr DE PURÉ
DE CALABAZA



1 CUCHARADA DE
BICARBONATO
DE SODIO



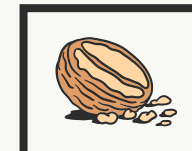
3 CUCHARADAS
DE LECHE



560g
DE HARINA
0000



1/2 CUCHARADITA
DE POLVO
DE HORNEAR



95gr DE
NUECES FINAMENTE
PICADAS

(O ALGÚN FRUTO SECO
A GUSTO)

CUBIERTA



125gr DE AZÚCAR
IMPALPABLE

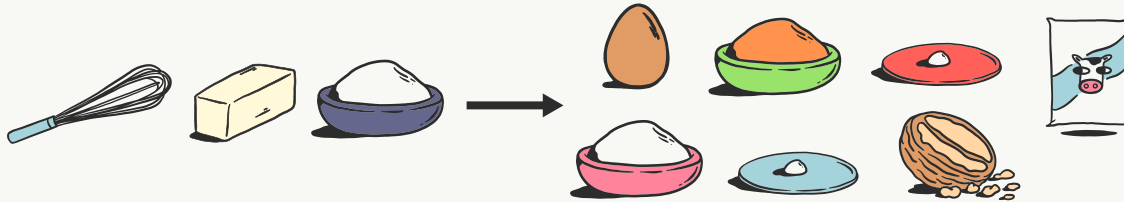
PREPARACIÓN

1



Precalentar el horno 180 ° grados.(horno medio).

2



Batir la manteca con el azúcar e ir agregando de a uno los huevos, el puré de calabaza, bicarbonato de sodio, la leche, harina, polvo de hornear y las nueces o fruto seco picado.

3



Mezclar bien todo y colocar en un molde de 24 cm por unos 40-45 minutos aproximadamente.

4



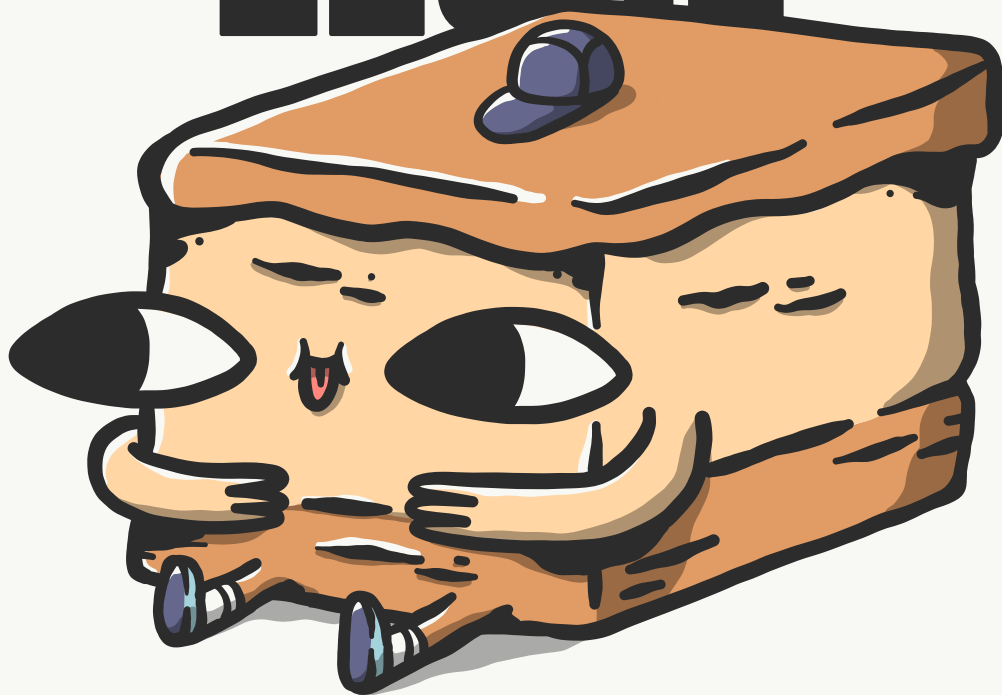
Retirar del horno, desmoldar, dejar enfriar unos minutos y espolvorear con azúcar impalpable. Servir.

TIPS



En caso que a la masa le falte líquido agregar unas cucharadas más de leche.

CHEESE CAKE DE DULCE DE LECHE



INGREDIENTES

BASE



(OPCIONAL)

RELLENO

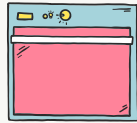


CUBIERTA



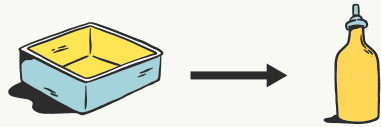
PREPARACIÓN DE LA BASE

1



Precaliente el horno a 180 ° grados (horno medio).

2



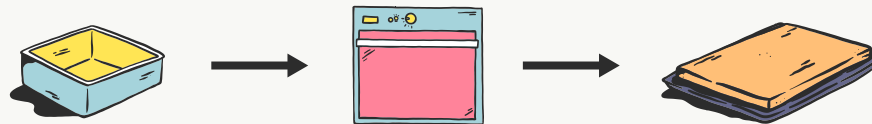
Cubra el molde para hornear cuadrado untado con un poco de aceite.

3



Mezcle las galletas, el azúcar y la canela en un bowl mediano.
Añadir la manteca derretida; mezclar.
Colocar en el molde. Presione uniformemente.

4



Hornee hasta que la masa esté dorada, aproximadamente 10 minutos. Deje enfriar completamente sobre una rejilla.

PREPARACIÓN DE RELLENO

1



Mezcle el queso crema y el azúcar en la procesadora por unos minutos. Agregue los huevos de 1 por vez, procesando unos segundos. Añadir el dulce de leche y la vainilla.

2



Extender la masa de manera uniforme sobre la base enfriada. Hornee hasta que quede justo en el centro y los bordes estén hinchados y ligeramente agrietados, aproximadamente 30 minutos.

3



Retirar y deja enfriar completamente.

PREPARACIÓN DE CUBIERTA

1



Caliente el dulce de leche y de crema en un recipiente apto para microondas en intervalos hasta que se derrita. Revuelva para mezclar, agregue más crema por cucharadita si es demasiado espesa para verter.

2



Vierta el glaseado sobre el relleno de queso uniformemente.

3



Llevar a heladera hasta que se enfríe, aproximadamente 1 hora.

4



Cortar en cuadrados y servir.

