

RECETARIOS DE COCINA

NÚRIA COMADRAN MONSÓ



Batidora

XII. RECETAS DE POSTRES Y DULCES

NOTA: 1 clara pesa 22 g.

BIZCOCHO (Anna Maria)

1 yogur

3 huevos

3 medidas de yogur de harina

2 medidas de azúcar

Raspaduras de limón

Un poco de Cointreau

1 sobre de levadura (Royal)

Media medida de aceite.

Batirlo en la batidora y cocer al horno 30'.

BIZCOCHO DE CLARAS

6 claras de huevo

300 g de azúcar

150 g de mantequilla

150 g de harina

1 cucharadita de levadura (Royal)

Se mezcla la harina con la mantequilla derretida, el azúcar, la ralladura de limón o el Cointreau.

Añadir las claras a punto de nieve, con cuidado.

Poner en molde alargado y entrar en horno a 150° C/45'.

BOMBONES GALLETAS

Medio kg chocolate negro

1 lata leche condensada

100 g pasas Corinto

100 g cacahuets tostados sin sal

120 g mantequilla

Deshacer el chocolate al baño maría.

Calentar la lata abierta de leche condensada al baño maría

Juntar chocolate y leche, mezclar.

Añadir mantequilla, pasas y cacahuets y mezclar.

Poner en moldes pequeños.

Enfriar en nevera.

BRAZO DE GITANO

Batir a punto de nieve 3 claras de huevo.

Añadir 3 cucharadas de azúcar, las 3 yemas de huevo, 3 cucharadas de harina y 1 cucharada de levadura (Royal) y mezclarlo todo bien.

En una bandeja y encima de papel engrasado verter la pasta y cocer al horno, no demasiado caliente.

Encima de este bizcocho poner nata, mermelada o crema y presentarlo enrollado.

BRIOCHE BELGA (Anna Maria)

4 manzanas cortadas a cuadraditos y maceradas con ron

50 g a azúcar glas

50 g de mantequilla

150 g azúcar

150 g harina

2 huevos

1 sobre levadura Royal

1 botella crema de leche

Batir mucho el azúcar y los huevos.

Añadir despacio la harina, luego la mantequilla fundida, la levadura y las manzanas con el ron.

Llenar un molde untado con mantequilla y papel al fondo.

Cocer al horno 45'.

Servir con crema de leche tibia.

CABELLO DE ÁNGEL

Extraer la pulpa de la calabaza de cabello de ángel y sus pepitas.

Cortar a trozos la pulpa y pesar.

Mezclar con la mitad de su peso en azúcar.

Dejar reposar 12 h, removiendo la mezcla cada cierto tiempo.

Cocer durante 2 h e ir removiendo con un tenedor, para que se formen los hilos...

CAPRICO HELADO

Desmenuzar 4 merengues, mezclarlos con 250 g de nata, añadir 3 cucharadas de kirsch o de zumo de naranjas.

Llenar con ello un molde engrasado y ponerlo en el congelador (tapado con papel de plata).

Adornar con fresas y acompañar con salsa de fresas o con virutas de chocolate y salsa de chocolate caliente.

CASTANYADA. 1/11/XXXX TOTS SANTS

CEREZAS NATURALES

Darles un hervor con vino blanco seco.

Macerar en marrasquino.

COCA DE SANT JOAN (Moné -Garriga-). 24/6/XXXX SANT JOAN

3 huevos
1 taza aceite
2 tazas de leche
2 tazas de azúcar
1 copita de anís
750 g de harina
2 cucharadas soperas de levadura Royal
Piñones

Se mezcla en la batidora las yemas y el azúcar.

Añadir leche, aceite, anís y la levadura y volver a batir.

Añadir las claras a punto de nieve y la harina tamizada, lentamente.

Colocar en una bandeja untada con aceite, a cocer en horno moderado y a media cocción, añadir los piñones remojados con agua y el azúcar por encima al final.

COCA (Moné -Amorós-)

Medio kg de harina
2 huevos
150 g de azúcar
Un cuarto de litro de leche
100 g de mantequilla
Ralladura de limón
Piñones
Levadura

Batir los huevos y el azúcar.

Deshacer la levadura con medio vaso de leche.

Mezclarlo todo y dejar en reposo 2 h tapado.

Cocerlo al horno muy caliente 30', añadiendo antes azúcar, piñones y fruta.

CLAFOUTIS (TARTA)

Mezclar 1 sobre de levadura y 200 g de harina, con 50 g de azúcar, 3 huevos, 30 g de mantequilla, medio litro de leche, y un poquito de sal.

Cuando esté todo mezclado, añadir medio kg de cerezas deshuesadas.

Poner en molde untado con mucha mantequilla.

Cocer en horno suave 1h.

CONFITURA DE CEBOLLA

Pochar 1 kg de cebollas en juliana, con 50 g de mantequilla 10'.

Añadir medio litro de vino tinto, un cuarto de litro de vinagre y reducir a fuego suave.

Agregar 400 g de azúcar y cocer removiendo hasta que se espese.

CONFITURA DE CEBOLLA (Mont Aigual)

700 g de cebollas

160 g de azúcar

10 cl de vinagre de Jerez

3 cl de licor de granadina

25 cl de vino tinto

Pelar y cortar a la pluma unas cebollas (finas).

Dorarlas en aceite de oliva, meneándolas, añadir agua, remover, agregar vinagre, la granadina y el vino.

Cocer dándole vueltas 30'.

CREMA BORDELESA

Es parecida a la Crema pastelera (sirven para lo mismo).

0.275 litros leche

2 yemas

50 g azúcar

30 g Maizena

1 clara

30 g nata

Sabor al gusto: puré de frutas (fruta cocida con azúcar y agua) o chocolate fundido

Batir las yemas, el azúcar y la Maizena.

Escaldar la leche y verter lentamente.

Poner a fuego bajo y remover hasta que se espese.

Esperar a que se enfríe.

Añadir el sabor al gusto.

Montar la clara y añadir la crema y la nata.

CREMA CATALANA

1 sobre de flan Potax

1 l de leche

6 yemas

10 cucharadas de azúcar

Canela en rama

Corteza de limón

Mezclar las yemas con el azúcar.

Hervir la leche con la canela y el limón.

Dejar enfriar.

Mezclar el flan con algo de leche fría y añadirlo a las yemas y a la leche.

CREMA DE LIMÓN

Se pone en un bol, 1 huevo, 1 tacita de azúcar y 1 lata de leche Ideal.

Se bate y se le añade de golpe el zumo de 3 limones, quedando cuajada y terminada.

CREMA-MERMELADA DE LIMÓN (Cinta)

Batir 2 huevos con 1 taza de azúcar, añadir el zumo de 3 limones (0.250 l) y su corteza rallada y 50 g de mantequilla derretida.

Poner al fuego, en baño maría, sin dejar de remover hasta que se espese (se espesa aún más al enfriarse).

CREMA DE SANT JOSEP. 19/3/XXXX SANT JOSEP

Es la crema catalana.

CREMA HELADA DE PIÑA

Triturar 1 lata de piña con su jugo.

Mezclar con medio kg de nata y 200 g de azúcar y batir.

Poner en copas y dejar reposar en nevera 2 h.

1 hora antes de comer, poner en el congelador.

CREMA INGLESA

Poner a hervir medio litro de leche con vainilla, arrancando solo el hervor.

Se baten 3 yemas con 120 g d azúcar hasta que blanqueen.

Se le añade leche colándola, se mezcla, se pone al fuego, meneándola hasta que arranque hervor. No puede hervir.

CREMA DE REQUESÓN

Poner en un cazo 0.375 l de leche, añadir 3 yemas y 200 g de azúcar moreno, mezclar y calentar a fuego lento 10'.

Dejar enfriar.

Mezclar con 300 g de requesón.

Repartir en platos y quemar con azúcar.

CREPS A LA RUSA

Para 20 creps:

200 g de harina

2 huevos

1 vaso de leche

1 vaso de agua

50 g de mantequilla

1 cucharada de aceite

Relleno:

200 g de queso blando (Gervais)

2 huevos

100 g de azúcar

50 g de guindas

50 g de pasas sultanas

50 g de naranja

La corteza de medio limón

Sal

Preparar la pasta para creps y reservarla.

Trabajar el queso con el azúcar, las yemas de los huevos y sal, hasta que quede una pasta fina.

Añadir la fruta confitada cortada fina, las pasas engordadas con agua tibia y la corteza de limón rallada.

Batir las claras a punto de nieve y mezclar a la crema.

Rellenar cada crep con 1 cucharada de crema, enrollar y doblar los bordes.

Colocar cada crep en una bandeja para ir al horno.

Espolvorear con azúcar glas, añadir 1 bola de mantequilla, calentar y caramelizar.

Servir calientes.

Se pueden hacer con anticipación, guardar en nevera y calentar al momento de servir.

DULCE MÁGICO NESTLÉ

1 lata de leche condensada

4 huevos

150 g de nata

Hervir la leche sin abrir la lata, en agua 1 h 30'.

Cuando esté frío, abrir y mezclar con las yemas, la nata y las claras a punto de nieve.

Poner en una fuente honda, untada de mantequilla.

Cocer al horno 25'.

FLAÓ (d'Eivissa/de Ibiza)

Para la pasta:

250 g de harina

1 huevo

Una pizca de levadura de panadería

Un poco de agua

Aceite.

Amasarlo todo a mano, dejar reposar 30', extenderla y forrar un molde previamente untado en aceite y pinchar con un tenedor.

Relleno de la tarta:

250 g de queso tierno de cabra

3 huevos

250 g de azúcar

Ralladura de corteza de medio limón

Hierba buena cortada fina

Prensar el queso con un tenedor y mezclarlo con el azúcar, la ralladura de limón y la hierba buena.

Añadir los huevos uno a uno, sin batir.

Mezclarlo todo bien y rellenar con ello el molde ya forrado.

Cocer al horno fuerte, 30'.

Preparar de un día para otro.

FLAN

Mezclar 3-4 yemas con medio litro de leche.

Añadir 1-2 claras batidas normal.

Mezclar con un bote de leche condensada pequeño y el resto de la leche.

Poner en flanera.

FLAN DE NARANJAS

Mezclar 6 yemas con 150 g de azúcar.

Batir, añadir el zumo y la ralladura de 2 naranjas, 1 cucharadita de Maizena diluida con un poco de agua fría.

Cocer al baño maría hasta que espese.

Cuando está algo fría, añadir 200 g de nata montada.

Mientras se enfría, arreglar 100 g de azúcar, con tres cuartos de vaso de agua.

Cocer 5'.

Añadir licor de naranja, 1 naranja a rodajas y cocer 5'.

Bañar en este líquido, bizcochos de coletilla (melindros).

Poner en moldes individuales capas de bizcocho y crema (la última de crema).

Poner en nevera y adornar con las rodajas de naranja.

FLAN PUDDING DE MANZANAS

Para 4 personas

Pelar 8 manzanas y cortar a cuartos.

Rehogar en sartén con 100 g de mantequilla hasta que tomen color.

Añadir 100 g de azúcar y dejar caramelizar.

Añadir calvados, flambear, ponerlas en una flanera y dejar que se enfríen.

Sacar semillas de una vara de vainilla, mezclar con 3 huevos y 2 yemas, añadir 100 g de azúcar, 20 cl de nata líquida y 10 cl de leche.

Batir bien y poner en flanera con manzanas.

Cocer en horno a 210° C/30'.

Servir templado con nata.

FONDUE DE CHOCOLATE

Poner en una bandeja trozos de piña, fresas, melocotón en almíbar, orejones, manzanas y naranjas.

Añadir chocolate amargo desecho con coñac, agua y Maizena.

FRUTAS CON MASCARPONE

Cortar muy pequeño: sandía, kiwi, plátano y melocotón.

Calentar en un cazo miel y cuando esté líquida, añadir zumo de medio limón, mezclar y aliñar con esto la fruta y guardar en nevera.

Cortar en rectángulos la pasta brisa, pincharla y cocer al horno.

Cuando estén frías untarlas con mascarpone y añadir por encima, la fruta bien escurrida.

GREIXONERA (d'Eivissa/ de Ibiza)

1 litro de leche

4 ensaimadas secas

4 huevos

400 g de azúcar

Ralladura de limón

1 cucharadita de canela molida

Poner azúcar en un molde para el horno y quemarlo.

Mezclar leche y azúcar, desmenuzar las ensaimadas, batir los huevos y añadirlo todo al molde, junto con la canela y el limón.

Cocer al horno 1 h.

Se puede hacer de un día para otro.

HELADO DE QUESITOS (Amorós)

500 g de nata

4 quesitos Petit Suisse

Azúcar

El zumo de 2 limones

La ralladura de 1 limón

Deshacer los quesitos con el zumo de limón y el azúcar.

Añadir a la nata, mezclándolo bien.

Ponerlo al congelador.

HELADO DE HIGOS (P. Vila)

Macerar 300 g de higos secos con coñac, eliminando antes los rabos.

Mezclar 3 yemas, 3 cucharadas de azúcar y los higos con la batidora.

Añadir despacio las 3 claras montadas y después medio kg de nata sin azúcar.

Poner en el congelador.

HELADO DE MERENGUE

1 kg de nata

4 merengues

Desmenuzar los merengues y mezclar con la nata

HELADO DE PIÑA

175 g de azúcar en terrones

1 lata de piña

5 huevos

Medio kg de nata

Se hace un almíbar claro, con 1 vaso del zumo de la piña y el azúcar.

Triturar la mitad de la piña, añadir 5 yemas, batir bien hasta que esté espumoso, añadir el almíbar y 2 claras a punto de nieve y la nata.

Mezclarlo todo bien y ponerlo en un molde en el congelador.

Adornar con el resto de la piña y cerezas.

HELADO DE YOGUR

Medio litro de leche.

175 g de azúcar

2 yogures naturales

2 claras

Mezclar todo con las claras montadas.

HIGOS MACERADOS

Se escaldan y maceran con vino, higos secos.

Se flambean.

Se acompañan con nata.

LECHE FRITA

Hervir 1 litro de leche con canela en rama y piel de naranja (sin la parte amarillenta).

En un bol, mezclar 200 g de azúcar con 100 g de Maizena y añadir 6 yemas.

Mezclar y añadir leche caliente, mezclándolo para que se espese.

Colocar en bandeja de horno y dejar enfriar para que cuaje.

Cortar, enharinar, pasar por huevo y freír en aceite.

LENGUAS DE GATO

50 g de harina

50 g de azúcar

50 g de mantequilla

1 clara de huevo

Trabajar la mantequilla y el azúcar y añadir harina.

Mezclar todo y al final la clara montada.

Poner encima de papel de aluminio, con manga, separadas.

Cocer al horno.

MANZANAS AL CAVA

Hervir agua con azúcar, canela y piel de limón.

Poner manzanas enteras, peladas y sin corazón.

Cuando empiece a hervir otra vez, dejar cocer 1'.

Sacar del fuego y dejar algún tiempo antes de separar las manzanas.

Una vez frías, cortar a gajos.

Hacer la salsa en sartén: poner mantequilla, añadir pasas, después azúcar y cuando empiece a caramelizar, agregar el cava, dejar reducir e incorporar crema de leche.

Cocer 5'.

Verter encima de las manzanas.

MANZANAS AL HORNO (con azúcar moreno)

Pelar las manzanas, sacar el corazón y partir por la mitad.

Pasar por huevo batido y rebozar con azúcar moreno.

En una bandeja de horno, añadir zumo de naranja, las manzanas y en el hueco de las manzanas poner azúcar y mantequilla.

Cocer en horno suave.

MANZANAS AL HORNO (Anna Maria)

Eliminar el hueso de las manzanas.

Llenar el hueco de azúcar, echar por encima coñac (aunque sobresalga) y ponerlas en una bandeja con agua y azúcar.

Colocar en el horno para cocerlas lentamente, durante 2 h.

Para servir, poner encima de cada manzana nata y verter almíbar por encima.

MANZANAS AL HORNO (Moné)

Cortar por la mitad manzanas Golden y eliminar el corazón.

Añadir algo de azúcar, mantequilla y licor.

Agregar algo de agua al fondo de la bandeja.

AL ponerlas al horno, cubrirlas de azúcar.

Horno a 150° C/30-45', con aire y gratinador.

MANZANAS AL FRANCHIPÁN

Poner en remojo pasas.

Engrasar con mantequilla una fuente.

Colocar gajos de manzana, regarlos con zumo de limón y espolvorear azúcar.

Cocer al horno a 180° C/15'.

Sacar y poner pasas y orejones cortados a trozos.

Batir 2 huevos, con 4 cucharadas de azúcar, añadir 2 cucharadas de almendra molida y 2 cucharadas de mantequilla fundida.

Verter encima de las manzanas.

Cocer al horno 20'.

Servir caliente o templado.

MANZANAS CON QUESO (Josefina)

Pelar, sacar el corazón y cortar las manzanas a rodajas algo gruesas.

Freírla un poco en una sartén con azúcar y algo de agua.

Ponerlas en la bandeja de servir, al momento ponerle queso (en salsa) y azúcar y quemarlas.

MANZANAS FRITAS CARMELIZADAS

Pelar las manzanas y rociar con limón, eliminar el corazón, partir por la mitad, cortar por la parte abombada a láminas finas, sin llegar al final.

Dorar en sartén con mantequilla, primero por la parte abombada, dar la vuelta, dorar, rociar con azúcar y dorar.

Cocer tapadas a fuego lento 10'.

También se pueden hacer con vino blanco y al final se añade calvados y se enciende.

CODONY/MEMBRILLO (Mercè d'Isona)

Pelar, cortar a trozos y sacar pepitas.

Pesar los trozos y poner en cazuela junto con azúcar (400 g de azúcar por 1 kg de membrillo: con esta proporción sale muy dulce).

Mezclarlo, dejarlo de un día para otro, e irlo removiendo.

Poner a fuego fuerte al arrancar el hervor, bajar fuego y cocer durante 1 h 30'.

No menear con el tenedor, solo la cazuela.

Sacar y pasar por la batidora.

MEMBRILLO CON QUESO

Forrar un molde con papel film.

Cortar fino el membrillo.

Poner una capa de membrillo en el fondo del molde y encima la pasta de queso.

Montar 1 vaso de crema de leche, añadir 3 cucharadas de azúcar glas, mezclar con 175 g de queso Philadelphia o parecido y unas gotas de limón.

Colocar encima otra capa de membrillo, hasta un total de 4 capas.

Colocar en nevera 8 h.

MERENGUES

Montar las 6 claras y después ir añadiendo 300-360 g de azúcar glas en 3 veces, pasándolo por un colador fino y al final, media cucharada de vainilla líquida (optativo).

Poner con manga en una placa con papel.

Cocer al horno a 150° C/15'.

Bajar la Tª y tener a 100° C/1 h.

Apagar el horno y dejarlo toda la noche.

MERENGUE DURO

Calentar un bol con agua caliente, secarlo y poner 4 claras.

Batir a punto de nieve.

Añadir una pizca de canela y 250 g de azúcar glas, en varias veces.

Tener el horno ya encendido, al mínimo.

Sacar la bandeja, poner papel de aluminio y encima montañas de claras.

Cocer al horno a Tª mínima/2 h.

LA MONA. (*Fiesta móvil*) Dilluns de Pasqua (Florida)

MORAS EN COPA

Batir 400 g de queso fresco con un cuarto de litro de leche, 4 cucharadas de azúcar y 200 g de moras.

Añadir 2 claras montadas.

Presentar en copa o bol.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g de chocolate

50 g de mantequilla

4 cucharadas de azúcar

4 huevos

2 cucharadas de coñac

Derretir el chocolate al baño maría con el coñac.

Añadir mantequilla, azúcar y las yemas.

Batir con batidora.

Poner las claras a punto de nieve y juntar con la crema de chocolate.

Poner en un molde untado con mantequilla.

Colocar en el congelador

MOUSSE DE QUESO

Batir un poco 200 g de nata líquida, con 50 g de azúcar y 150 g de queso fresco, todo frío de nevera.

Aumentarla potencia de la batidora y batir a punto de nieve las 2 claras.

Mezclar con lo anterior.

Reposar en nevera 2 h.

Adornar con hebras de caramelo.

MOUSSE DE LIMÓN

Mezclar 4 yemas con 150 g de azúcar y el zumo de 2 limones, a fuego suave 10'.

Dejar enfriar.

Una vez frío, mezclar la ralladura de 2 limones y las 4 claras montadas y mezclar.

Poner a enfriar en nevera.

NAPADO PARA PASTELES

100 g de mantequilla

100 azúcar glas

0.1 l de miel

100 g de almendras tostadas y fileteadas.

Deshacer en un cazo la mantequilla, mezclar la miel, añadir el azúcar y caramelizar un poco.

Añadir las almendras, mezclar, dejar enfriar algo y napar el pastel.

NARANJAS

Pelar y cortar a rodajas, añadir almendras algo machacadas y granos de granada.

Colocar en un recipiente con 0.250 litros de cava y 12 terrones de azúcar.

Deshacer, calentar y flambear.

Verter encima de las naranjas.

Dejar reposar 1 h, antes de servir.

NARANJAS (Mey)

Con 200 g de agua, 3 cucharadas de azúcar y la piel de 3 naranjas en juliana hacer un almíbar, cocinando 10'.

Pelar las 3 naranjas, quitar el centro blanco, abrir algo cortando, rellenar de mermelada de albaricoque o de naranja.

Añadir por encima unas gotas de kirsch, cubrir con la juliana y verter por encima el almíbar.

Adornar con nata.

NARANJAS CON COCO

Pelar bien las naranjas y quitarles el corazón blanco.

Ponerle 2 nueces.

Untar con miel aclarada con agua.

Rehogar el coco.

NARANJAS CON CREMA AL VINO BLANCO

Medio litro de vino blanco dulce

1 cucharada de Maizena

5 cucharadas de azúcar

1 limón

3 huevos

En un cazo se pone el azúcar, la Maizena, las yemas y el zumo de limón.

Se deslíe hasta que no tenga grumos.

Se añade el vino lentamente y removiendo. Se pone a fuego lento y removiendo siempre hasta que arranque el hervor.

Se aparta entonces del fuego y se deja enfriar, removiendo de tanto en tanto.

Las naranjas se pelan, cortan en rodajas y se cubren con esta crema. Se puede hacer también con fresones o ciruelas pasas escaldadas con agua hirviendo 10' y escurridas.

NUECES

Saltear nueces a trozos grandes con mantequilla y azúcar a igual peso, añadiendo un poco de nata líquida.

Deshacer al baño maría chocolate fondant, añadir un poco de coñac y mantequilla.

Mezclar con las nueces y colocarlas encima de un mármol para dejar enfriar y secar.

Después separarlas.

OBLEAS CON MANZANAS

En empanadillas grandes, añadir azúcar.

Cocer al horno 180° C/10'

Añadir manzana cortada fina, agregar azúcar y dorar al horno.

PANELLETS. 1/11/XXXX TOTS SANTS

Medio kg de azúcar

Medio kg de almendras molidas

250 g de patata cocida y fría

1 huevo: clara y yema

Mezclarlo todo con un tenedor, añadir un poco de raspadura de corteza de limón.

Dejar reposar de un día para otro.

Elaborar bolas con la pasta.

- *De piñones: untar las bolas con la clara sin batir, enganchar los piñones y pintar con la yema. Nota: los piñones han de ser de pino piñonero (Pinus pinea), un árbol propio de la región mediterránea.*
- *De coco: la misma cantidad de pasta que de ralladura de coco (medir con cuchara).*
- *De cereza: mezclar la pasta con un poco de grosella. Poner en medio una cereza confitada.*
- *De almendra: hacerlos alargados, untarlos con yema y enganchar almendra rallada.*
- *De membrillo: hacerlos aplanados redondos, hacer un agujero con el dedo y rellenarlos de membrillo.*

Cocerlos al horno fuerte 10'.

Han de quedar duros por fuera y tiernos por dentro.

PASTAS DE PIÑONES (Montse d'Isona)

Batir con batidora de varillas, 1 clara, 100 g de azúcar y ralladura de naranja.

Añadir un cuarto de kg de almendra, fileteada larga, mezclando con un tenedor de madera.

Poner en bandeja de horno, con papel de cocinar, haciendo montañas pequeñas, que se han de aplanar un poco.

Cocer al horno a 180° C/10-15'.

Nota: los piñones han de ser de pino piñonero (Pinus pinea), un árbol propio de la región mediterránea.

PASTEL ARGENTINO (Rosa Maria Sallent)

Molde acero de 39 largo x 5 x 5 cm.

Cantidades para 2 moldes:

Mezclar a mano (no a máquina) 5 huevos, 250 g de azúcar y batir.

Añadir 300 g de harina tamizada, esencia o polvo de vainilla, 500 g de nueces y 500 g de pasas de Corinto.

Untar con mucha mantequilla el molde, añadir mucho, azúcar pegándolo a los laterales y poner la masa apretando un poco con las manos.

Cocer al horno 150° C/30'.

Sacar y poner zumo de limón por encima, pinchando un poco para que penetre.

Cocer 30' más.

PASTEL CORONA DE JAMAICA (Xita)

100 g de avellana cruda (sin pelar)

100 g de nueces

6 huevos

150 g de azúcar glas

1 cucharadita de vainilla líquida

1 copa de coñac

Batir las yemas y el azúcar hasta que quede blanco, añadir avellanas y nueces pasadas por la picadora, agregar vainilla y coñac.

Al final incorporar las claras batidas bien duras y poner en molde de rosca de diámetro 26 cm, con mantequilla y azúcar.

Cocer al horno a 170° C/30', con calor arriba y abajo y aire.

Sacar cuando esté algo frío.

Napar con chocolate (125 g de chocolate de cobertura y 50 g de mantequilla).

Adornar con medias nueces y nata en el centro.

PASTEL DE BIZCOCHO

3 huevos

1 yogur

3 medidas de yogur de harina

2 medidas de yogur de azúcar

1 medida de yogur de aceite

Raspaduras de limón

Un chorrito de Cointreau

1 sobre de levadura Royal

Batirlo todo mezclado, en batidora.

Colocarlo en un molde untado.

Cocer a horno moderado.

PASTEL DE CASTAÑAS (P. Foix)

Pasar por la batidora 1 lata grande de castañas (sin el almíbar).

Deshacer 200 g de chocolate 70%, con 100 g de mantequilla.

Añadir el puré de castañas mezclado con la batidora.

Poner en molde y colocar en nevera de un día para otro.

Se puede acompañar con helado de Jijona (mezclar una barra de turrón con 400 g de nata montada).

PASTEL DE COCO

6 brioches

Medio kg de zanahorias

Medio kg de azúcar

200 g de coco rallado

Cortar los brioches a rebanadas.

Cocer la zanahoria, rallarla y mezclarla con el azúcar y el coco.

Poner una capa de brioche mojados con vino Moscatel, una capa de pasta, una capa de brioche, alternando.

Colocar en nevera hasta el día siguiente.

PASTEL DE COCO Y GALLETAS

Remojar las galletas con leche y Moscatel, 500 g de nata, 150 g de coco rallado y mezclarlo, dejando algo de coco para el adorno.

Al preparar, alternar capa de galletas y mezcla de nata y coco, con la última de galletas.

Adornar con el resto de coco.

PASTEL DE COCO Y GALLETAS (CoII)

170 g de mantequilla

1 tableta grande de chocolate sin leche

2 cucharadas de azúcar

6 cucharadas de leche

3 huevos

200 g de galletas

Desleír el chocolate con mantequilla, leche y azúcar al baño maría.

Mezclar las yemas con el chocolate.

Triturar poco las galletas y añadir a lo anterior, lo último, las claras a punto de nieve.

Meterlo todo en el congelador o nevera.

PASTELITOS DE COCO (Pilar, de gimnasia)

6 claras de huevo

400 g de coco rallado

Batir las claras como para tortilla.

Mezclar con el coco y 1 cucharada de azúcar.

Hacer bolas de coco y cocer en horno fuerte 5'.

PASTEL DE FRESONES Y QUESO

150 g de galleta molida mezclada con 125 g de mantequilla derretida, con algo de canela en polvo.

Forrar con esta mezcla, el fondo del molde y cocer al horno 10'.

Hacer un almíbar con 200 g de vino tinto, una rama de canela, piel de limón, 150 de agua y 2 hojas de gelatina.

Añadir al molde 600 g de fresones cortados y dejar enfriar.

Mezclar 3 yogures naturales con 50 g d azúcar, 250 g de mascarpone y ponerlo encima de las galletas, en el molde y encima, los fresones.

Poner en nevera varias horas.

PASTEL DE FRUTAS

En bandeja, poner una base de bizcocho, encima fruta natural troceada (plátano, manzana, naranja, pera y fresas), mezclada antes con un chorro de chocolate desecho, con algo de licor.

Napar con merengue puesto con manga pastelera.

Gratinar al horno.

PASTEL DE FRUTOS SECOS (P. Vila)

Sacar hueso a 100 g de dátiles, cortar en rodajas, enharinar, sacudiendo después.

Batir 3 huevos con 150 g de azúcar y algo de azúcar-vainilla. añadir 200 g de nueces, 50 g de almendras tostadas, 50 g de avellanas, todo ello picado grande y los dátiles.

Colocar en molde de 22 cm de diámetro, untado.

Precalentar horno a 180° C.

Poner molde en horno.

Bajar horno a 150° C.

Cocer al horno 15-25'.

PASTEL DE QUESO (L. Fisas)

Para la base: 120 g de galletas, 45 g de mantequilla y 30 g de almendra molida.

Mezclar todo y poner como base en un molde de 20 cm de diámetro.

Añadir y mezclar 60 cl de jugo de limón, 1 cucharadita de raspadura de limón, 250 g de queso para untar, 250 g de azúcar, 2 yemas de huevo y 1 sobre de gelatina ya desecha.

Volver a mezclar y agregar 300 g de nata y las 2 claras a punto de nieve.

Poner en un molde encima de la base.

Colocar en nevera.

Cuando ya está cuajado, poner la "tapadera": 60 g de zumo de limón, 1 sobre de gelatina, 1 cucharada de vermut seco y 200 g de piña triturada.

Poner en nevera varias horas.

PASTEL DE QUESO (de boixets)

Se mezcla 1 bote de leche condensada pequeño con queso para untar, añadir 3 huevos uno a uno, bien mezclado todo.

Poner en molde desmoldable, untado con mantequilla y forrada la parte inferior con pasta hecha con 20 galletas y 100 g de mantequilla.

Cocer en horno suave casi 45'.

Adornar con rodajas de kiwi.

PASTEL CRUJIENTE DE MANZANA

Mezclar con batidora de varillas: 100 g de harina, 100 g de almendra molida y 100 g de azúcar moreno y después ir añadiendo 100 g de mantequilla.

Introducir 2 h en nevera.

Sacar y pasar por un rallador de queso, para que queden como macarrones.

Colocar en un molde como base y cocer en horno a 180° C/10-15'.

Hacer una crema pastelera.

Pelar manzanas Golden o Starking y rallarlas grandes.

Poner la crema encima de la base y la manzana encima de la crema.

Añadir algo de azúcar glas antes de meter en horno.

Cocer al horno a 250° C, hasta que se dore.

Antes de servir, espolvorear con canela en polvo.

PASTEL DE MANZANAS

Pelar 6 manzanas y cortar por la mitad.

Hacerlas a láminas.

Colocar en bandeja de horno, untada con mantequilla.

Entre capa y capa, añadir algo de mantequilla, miel y canela.

Mezclar con las manos: 100 g de harina, 100 g de azúcar, 100 g de mantequilla.

Colocar encima las manzanas.

Cocer a horno medio 1 h.

PASTEL DE MANZANA (Rosy)

2 huevos

100 g de mantequilla

125 g de azúcar

Una pizca de sal

Raspaduras de limón

200 g de harina

1 cucharada de levadura

Algo de leche

Batir los huevos junto con el azúcar, añadirle despacio la mantequilla (que esté bien blanda), agregar la harina, las raspaduras, la levadura y la sal. Si la masa está demasiado espesa, añadirle algo de leche.

Pelar y partir las manzanas en gajos y ponerlas en la amasa, que ya estará en un molde untado de mantequilla.

Cocer a horno suave 1 h.

PASTEL DE MANZANA FRÍA

1.5 kg de manzanas

400 g de azúcar

1 dl de agua

50 g de mantequilla

1 huevo

30 bizcochos de coletilla

1 copa de coñac

Pelar las manzanas, trocearlas y cocer con el agua, azúcar y coñac.

Colar, guardando el almíbar y dejar enfriar en el colador.

Untar con mantequilla un molde de plumcake, forrar con los bizcochos y rellenar, alternando capas de manzana y bizcocho, terminando con bizcocho.

Calentar y derretir la mantequilla, mezclándola con 2 cucharadas de azúcar, el huevo batido y el almíbar de hervir las manzanas.

Verter por encima de la tarta y presionar.

Poner a enfriar en la nevera.

Adornar con nata y guindas.

PASTEL DE *MATÓ*/REQUESÓN

La miga de un pan de payés (pan de pueblo) de medio kg

Medio kg de requesón

Medio litro de leche

200 g de azúcar

3 huevos

Raspadura de limón

Poner en un bol la miga, leche, azúcar, limón, huevos batidos y dejar reposar 30'.

Añadir el requesón y pasarlo todo por la batidora.

Untar mantequilla en un molde y añadir lo batido.

Cocer al horno a Tª media 1 h.

Adornar con nueces napadas con almíbar.

PASTEL DE MOUSSE DE LIMÓN (Tona, de boixets)

Forrar un molde con galletas mezcladas con mantequilla y algo de leche.

En su interior, añadir mezcla de: 1 pote de leche condensada bien mezclada con el zumo de 2 limones y la ralladura de 1.

Añadir un cuarto de nata montada dulce.

PASTEL DE NARANJA

Remojar 2 cucharadas de pasas.

Calentar medio litro de leche y añadir 100 g de pan seco, cortado fino.

Caramelizar un molde redondo.

Batir 3 huevos, añadir 4 cucharadas de azúcar, 1 bote de mermelada de naranja, pasas remojadas y la leche con el pan.

Cocer al horno a 200° C/30'.

PASTEL DE NUECES

200 nueces peladas

5 galletas María

1 lata de leche condensada pequeña

Un cuarto de litro de leche

4 huevos

2 yemas

2 cucharadas de azúcar para caramelo

Rallar las nueces y las galletas, batir los huevos y las yemas, añadir la leche condensada y la leche y batir bien.

Colocar en molde de plumcake, previamente caramelizado.

Cocer 45' al baño maría.

Cocer 30' al horno.

PASTEL DE NUECES (Anna Maria)

200 g de nueces

1 bote de leche condensada pequeño

Un cuarto de litro de leche

5 galletas María

2 yemas

4 huevos enteros

Pasar las galletas y las nueces por el molinillo.

Mezclar con todos los demás ingredientes, batiéndolo para que quede espumoso.

Cocerlo 45' al baño maría y después cocerlo 30' a horno fuerte.

PASTEL DE PAN

150 g de pan

150 g de fruta confitada

6 cucharadas de leche condensada

25 g de mantequilla

2 cucharadas de coñac

2 huevos

Remojar el pan, escurrirlo y juntar con todos los ingredientes, poniéndolos en un molde.

Cocerlo al horno 1 h.

PASTEL DE PIÑA

1 lata grande de piña
100 o 150 g de mantequilla
5 o 8 cucharadas de azúcar
7 o 11 cucharadas de harina
3 o 5 huevos
1 sobre levadura Royal
1 copita de Jerez seco
Unas gotas de whisky

Trabajar los huevos, el azúcar y la mantequilla.

Se le añade harina y levadura.

Colocar en molde previamente caramelizado y adornado con rodajas de piña.

Cocer al horno 45'.

Antes de desmoldar, emborrachar el zumo de piña con el Jerez.

Desmoldarlo y encima de la piña añadir las gotas de whisky.

PASTEL DE QUESO (Moné)

0.300 litros de leche y 200 g de crema de leche.

Con un poco de la leche anterior, deshacer 1 sobre de cuajada Royal.

Poner a hervir el resto de leche y cuando hierva, añadir la cuajada y 3 cucharadas de azúcar, remover y cuando vuelva a hervir, agregar 200 g de queso Philadelphia, mezclar bien y colocar en molde caramelizado.

Colocar en nevera.

PASTEL DE TOFEE Y PLÁTANO (Shaw banoffee pie)

Hacer una base de galletas y mantequilla y poner en molde.

Hacer hervir un pote de leche condensada durante 2 h.

Sacar y colocar encima de las galletas.

Hacer enfriar en nevera.

Añadir plátano en rodajas finas y napar con nata.

PASTEL DE YOGUR Y NARANJAS

Disolver 1 caja de gelatina de naranja en un cuarto de litro de agua caliente.

Dejar enfriar.

Mezclar con 3 yogures naturales, 200 g de nata y 4 cucharadas de azúcar.

Poner en molde y en nevera.

Se acompañará con salsa: batir mermelada de naranja con cava.

PASTEL DE YORKSHIRE

Para 4 personas

500 g de harina

2 huevos

Medio litro de leche

Grasa de cerdo

Batir los huevos.

Poner harina en un bol, añadir huevos, batir e ir agregando la leche y batiendo.

Tiene que quedar cremoso.

Dejar en reposo en nevera, toda la noche.

Deshacer la grasa y cuando humea, incorporar la crema.

Colocar al horno a 200° C/20'.

Servir en bandeja.

PLUMCAKE (Josefina, de manualitats)

Batir 3 yemas con 300 g de azúcar.

Añadir tres cuartos de vaso de leche, medio vaso de aceite, después 300 g de harina mezclado con 1 sobre de levadura Royal, un chorro de licor y al final, las 3 claras a punto de nieve.

Cocer al horno 40'.

POSTRE DE CROISSANTS

Con croissants cortados por la mitad, a lo largo, poner mantequilla y encima rodajas de plátano finas.

Gratinar.

Napar con yogur con miel.

PUDDING DE CASTAÑAS (Bruno)

1 lata francesa de Marron glacé, de 500 g.

0.200 l de leche

0.200 l de nata líquida

4 huevos

Mezclar todo.

Caramelizar una flanera y añadir la mezcla.

Cocer al horno a 180° C/40'.

PUDDING DE MANZANAS (M^a. L. Castellarnau)

Pelar y cortar a trozos 1 kg de manzanas Golden.

Cocer tapado, en una sartén con mantequilla y azúcar.

Dejar enfriar.

Caramelizar un molde y poner las manzanas mezcladas con 7 huevos batidos.

Cocer al horno.

PUDDING DE MANZANA

Caramelizar el fondo del molde, poner capas alternas de 4 manzanas a láminas, 20 bizcochos alargados y 50 g de pasas puestas en remojo con coñac.

Verter por encima 4 huevos batidos mezclados con un bote de leche condensada pequeño diluido con 200 ml de agua.

Cocer en horno 1 h.

PUDDING DE NAVIDAD

Mezclar en un bol 25 g de pasas sin huesos, 25 g de pasas de Corinto, 170 g de miga de pan moreno o blanco, 55 g de almendras picadas, 55 g de cerezas confitadas, 55 de azúcar moreno, 2 cucharadas de corteza de naranja, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, 1 cucharadita de clavo machacado, mezclando bien a mano.

En otro bol, poner 3 huevos grandes, 15 ml de Oporto, 6 cucharadas de coñac.

Batir mezclando y colocar en el primer bol, mezclándolo todo bien.

Untar de mantequilla un molde de loza y añadir la mezcla (no llenar hasta arriba).

Tapar con papel de aluminio y atar con cordel.

Cocer al baño maría, a fuego suave 6h.

Dejar dentro hasta que se enfríe.

Se puede hacer semanas antes...

Al ir a comer, calentar durante 1 h al baño maría.

PUDDING DE PIÑA (Anna Maria)

Caramelizar el fondo del molde con caramelo líquido.

Triturar 1 lata grande de piña escurrida, mezclar con 2 sobres de gelatina, 1 limón y 1 rodaja de piña, con el líquido de la lata y medio kg de nata dulce. Antes de consumir, poner en congelador o 4 h en nevera.

PUDDING DE PLÁTANO

Para 4 personas

Cortar 4 plátanos a rodajas.

Rehogar con mantequilla.

Caramelizar un molde y forra con melindros.

Batir 4 huevos, añadir medio litro de nata montada y los plátanos.

Colocar en flanera.

Cocer al baño maría 45'.

SOPA DE CEREZAS

Poner en una olla, 1 botella de tres cuartos de vino tinto de calidad, un cuarto de agua y medio kg de cerezas.

Hervir a fuego suave 30'.

Añadir 1 rama de canela y 1 piel de naranja.

Dejar en reposo en nevera, 2 días.

SOPA DE FRESONES

Trocear 350 g de fresones.

Tritura junto 1 vaso de zumo de naranja y 2 cucharadas de miel.

Poner en bol o copa, con unas gotas de vinagre de Módena y 1 bola de helado de mandarina.

SOPA DE MELÓN (M^a. L. Castellarnau)

Para 4 personas

1 melón valenciano (no dulce) o Cantaloup

Un cuarto de litro de crema de leche

2 yemas

2 cucharadas de mantequilla

1 ramita de hinojo

Trocear el melón y poner en cazo, junto con mantequilla, sal y pimienta.

Cocer tapado, a fuego suave, 30'.

Una vez frío, añadir yemas, crema de leche e hinojo.

Servir muy fría.

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Para 4 personas

6 claras de huevo

5 cucharadas soperas de azúcar en polvo

1 vaso de Grand Marnier

Un cuarto de litro de crema pastelera

Batir las claras a punto de nieve y mezclar 3 cucharadas de azúcar en polvo.

Calentar suavemente la crema pastelera, después de haber agregado el licor, mezclarlo con las claras y verterlo en una fuente honda, untada de mantequilla y azúcar glas.

Poner 5' al fuego y después al horno.

Servir enseguida.

Crema pastelera:

Un cuarto de litro de leche, 4 yemas, 1 huevo, 50 g de harina, 100 g de azúcar y un poco de sal.

En un cazo, mezclar todos los ingredientes, excepto la leche.

Trabajarlo bien.

Añadir despacio la leche hervida y caliente.

Poner el cazo a fuego suave hasta que hierva, removiéndolo constantemente para que no se agarre. Continuar hirviéndolo durante 2'.

TARTA FROLA (PASTA FROLA)

300 G de harina

220 G de mantequilla

1 yema de huevo

70 g de azúcar

Media cáscara de huevo llena de vino Malvasía

Raspadura de limón

Juntarlo todo, trabajándolo poco.

Reposar en nevera 30'.

Con algo más de la mitad de la pasta, rellenar el molde, colocando encima mermelada (al gusto) y con la restante pasta adornar la tarta haciendo rallas.

Cocerlo al horno.

TARTA DE NARANJA

Forra el molde con pasta brisa y cocer al horno.

Mezclar un bote pequeño de leche condensada con 3 yemas y corteza rallada de limón y naranjas con su zumo.

Colocar en tarta y cocer a horno medio 30'.

Hacer un almíbar con 1 vaso de agua, 3 cucharadas de azúcar y 1 licor de naranja y cocer allí rodajas finas de naranja, ya escaldadas.

Dejar enfriar en el mismo almíbar.

TARTA DE PERAS

Forrar un molde con pasta brisa y cocer al horno.

Cocer las peras cortadas a cuartos y peladas, con agua, azúcar y kirsch.

Dejar enfriar en el mismo almíbar.

Separar las claras y las yemas de 3 huevos y mezclar las yemas con medio pote de leche condensada pequeño y un bote de nata (200 g).

Montar las claras y mezclar con lo anterior.

Poner en el molde de la pasta brisa y añadir las peras.

Cocer en horno medio 45'.

A media cocción tapar con papel de plata, para que no se dore demasiado.

TARTA DE PIÑA

Triturar media lata de piña con su jugo.

Mezclar con 3 huevos batidos, 1 botella de crema de leche, 2 cucharadas rasas de Maizena, algo de zumo de limón y 5 cucharadas de agua.

Rellenar una tarta hecha con pasta brisa.

Cocer al horno 30'.

Sacar y adornar con rodajas de kiwi.

TARTA DE PIÑA

Forrar un molde con pasta de galletas o pasta brisa ya algo cocida.

Ecurrir rodajas de piña d elata y cortar a dados.

Fundir en sartén 150 g de mantequilla con 150 g de azúcar y saltear en ellas la piña. dejar enfriar algo y poner encima la tarta.

Batir 1 huevo con 150 g de azúcar, añadir 100 g de almendras molidas, 3 cucharadas de ron y nata líquida y colocar en cima la piña.

Cocer al horno 30'.

TARTA DE QUESO

Mezclar queso para untar, 1 bote de leche condensada, 3 huevos, de 1 en 1.

Mezclar bien, poner en pasta brisa ya precocida.

Poner al horno 180° C/30'.

TARTA DE QUESO

Forrar un molde con pasta brisa y cocer al horno.

Batir 300 g de queso Philadelphia, 3 huevos, 50 g de azúcar y 1 yogur.

Colocar encima de la pasta brisa.

Cocer al horno a 180° C.

TARTA TATIN

1.5 kg de manzanas peladas y cortadas a gajos grandes

250 g de harina

200 g de mantequilla

1 huevo

Ron

Untar un molde alto con bastante mantequilla, poner 50 g de azúcar, dorarlo a fuego suave.

Después poner las manzanas, encima algo de mantequilla y otra vez azúcar.

Taparlo con la pasta bien fina, que se habrá hecho con mantequilla, harina, huevo y ron.

Cocerlo al horno normal 30'.

Volcarlo en una bandeja.

Servirlo acompañado de nata líquida.

TARTA TATIN DE PLÁTANO

Estirar el hojaldre y cortar a discos, de la medida de los moldes.

Forrar los moldes con papel de horno.

Cocer 200 g de azúcar con unas cucharadas de agua, hasta obtener un caramelo.

Retirar del fuego y añadir 1 cucharadita de canela molida y 50 g de mantequilla; mezclar y repartir en los moldes.

Pelar 6 plátanos, cortar en rodajas, rociar con zumo de limón, colocar en los moldes y tapar con la pasta de hojaldre, introduciéndola por los laterales.

Pinchar con tenedor.

Cocer al horno a 180° C/20'.

Dejar templar.

Desmoldar dando la vuelta sobre un plato.

TOCINILLO DEL CIELO

4 huevos

6 yemas

700 g de azúcar

300 g de agua con el azúcar

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar hirviéndolo 10'.

Una vez frío, mezclar con los huevos batidos.

Ponerlo en un molde untado, con el almíbar y ahecho.

Cocer al vapor el molde dentro de una cazuela, que contenga otro molde invertido y un poco de agua (que no tocará el molde del pastel).

Tapar la cazuela con un paño y la tapadera y encima el mortero, para que cierre hermético.

Cocerlo 20'.

TORTELL DE REIS. 6/1/XXXX Dia de Reis



Tortell de Reis (colocados en su interior, hay una figurita de un rey mago y un haba. Según la tradición, a quien le toque el trozo con el haba, ha de pagar el tortel)

TRIFLE (Ángeles Bradly)

Se coloca en una fuente honda de cristal:

Gelatina de frambuesa y encima bizcocho a trozos (madalenas o melindros).

Emborrachar con Jerez o coñac.

Añadir otra capa de melocotón en almíbar o macedonia de frutas, otra capa de pudding Royal y por último nata y el adorno, con nata puesta con manga.

TRUFAS HELADAS

8 pastillas de chocolate a la taza .

6 cucharadas de leche condensada

25 g de mantequilla

Poner el chocolate en un cazo al baño maría y remover hasta que se funda.

Añadirle la leche y la mantequilla.

Trabajarlo y dejarlo enfriar durante 2 h.

Dar forma a las trufas con ayuda de dos cucharaditas y rebozarlas con 2 pastillas de chocolate rallado.

TUPILAS (DE PASTA DE *TEULAS*)

40 g de harina

3 claras

30 g de mantequilla

80 g de azúcar lustre (glas)

Mezclar la harina, el azúcar y la mantequilla fundida.

Añadir las claras de 1 en 1.

Mezclar bien.

Ha de quedar una parte más bien clara.

Poner en una bandeja de horno, 1 cucharada de esta pasta y extenderla con el dorso de la cuchara para que quede fina.

Cocer al horno 1 h.

Guardar en una caja hermética, porque se reblandece enseguida.

TULIPAS

100 g de agua

100 g claras

100 g de harina

100 g de mantequilla

Trabajar la mezcla, formar galletas y después enroscarlas.

Cocer al horno en bandeja untada con mantequilla.

TURRÓN

Poner a hervir medio litro de agua con 0.100 de miel, para hacer un caramelo.

Añadir 250 g de almendras molidas, mezcladas con 2 claras (sin batir).

Mezclar, trabajándolo durante 10'.

Poner en molde y dejar secar durante 8 días.

TURRÓN

200 g de almendras

200 g de avellanas

400 g de azúcar

Canela en polvo

Zumo de limón

Hacer un jarabe con azúcar, zumo de limón y agua.

Añadir los frutos secos molidos y cocer hasta que están dorados y espesos.

A media cocción agregar canela.

Colocar la mezcla encima del mármol (o una superficie lisa) untado de aceite y trabajar la mezcla.

Poner en molde.

CHOCOLATE DESECHO

Poner a hervir mitad leche, mitad agua, en tres cuartos de leche y un cuarto de agua.

Cuando arranque el hervor, añadir 50 g de chocolate, por 200 de líquido.

Añadir 1 cucharadita y media de Maizena.

CARAMELOS

Derretir en un cazo a fuego lento, 1 cucharada de mantequilla.

Añadir 1 bote de leche condensada.

Dejarlo cocer 20' removiendo constantemente.

Cuando esté a punto de caramelo, verter en una fuente untada de aceite.

Antes de que se endurezca, cortar en pastillas



Dulce de cabello de ángel

CREMAT

3 partes de aguardiente de caña
2 de ron negro
1 de brandy
Azúcar a discreción
1 corteza de limón
2 barritas de canela
1 ralladuras de nuez moscada (opcional)

Se calienta la mezcla en cazuela de barro, se le prende fuego y se deja arder.
Se agrega 1 taza de café por persona al líquido que arde.
Seguir removiendo con una cuchara de madera, hasta que se apague.

CREMAT

Tres cuartos de litro de ron
Un cuarto de aguardiente de caña o cachaça
2 copitas de Cointreau
1 corteza de limón
Canela en rama
Unos granos de café

Añadir a los ingredientes anteriores, colocados en una cazuela de barro, 20 terrones de azúcar y quemar durante 15', removiendo con una cuchara de madera.
Añadirle 6-8 tazas de café.

TISANA (Paquita, de boixets)

1.5 litros de cava
0.5 de vino blanco
Melocotón (la fruta cortada pequeña)
Pera
Piña
1 copita de Cointreau
Optativo: añadir agua de Vichy catalán