

COCINA FÁCIL



Recetas
que siempre
salen bien

25 Bizcochos caseros

Los más fáciles del mundo

CORONA DE COCO

INGREDIENTES

- 310 g de mantequilla
- 110 g de coco rallado deshidratado
- 250 g de azúcar
- 60 ml de leche
- 5 huevos
- 265 g de harina
- 8 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

PARA DECORAR:

- 30 g de virutas de coco gruesas
- 1 cucharada de azúcar glas



CORTA EN DADITOS 300 g de mantequilla, disponla en un cuenco grande y déjala a temperatura ambiente unos 30 minutos, hasta que se ablande. Mientras, tritura el coco con la picadora o con el robot de cocina hasta que esté molido y tenga una textura muy fina.

PRECALIENTA EL HORNO a 190°. Añade el azúcar al cuenco con la mantequilla y bate, con varillas eléctricas, hasta que obtengas una mezcla cremosa. Vierte la leche y remueve. Casca los huevos y agrégalos también, de uno en uno. Bate durante 4 minutos hasta que consigas una preparación homogénea.

TAMIZA LA HARINA con la levadura y la sal e incorpóralas al cuenco, junto con el coco molido y la esencia del vainilla. Continúa batiendo 2 minutos más, con las varillas, hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados; debes lograr una masa suave.

VIERTES LA PREPARACIÓN anterior en un molde de corona engrasado con la mantequilla restante. Hornea el bizcocho entre 45 y 50 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. Retíralo, ponlo en una rejilla y espera a que se enfríe del todo. Desmóldalo con cuidado y pásalo a una fuente, espolvoréalo con el azúcar glas y reparte por encima las virutas de coco.



* [TRUCO] Sumerge las virutas de coco en un almíbar ligero durante 5 minutos antes de colocarlas sobre la corona, así resultarán más jugosas.



BIZCOCHO DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

- 220 g de zanahoria
- 60 g de aceite de oliva suave
- 120 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 60 g de harina
- 60 g de harina integral
- 10 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Nuez moscada, jengibre, clavo y canela molidos

PARA DECORAR:

- 2 zanahorias
- 60 g de azúcar

DESPUNTA LAS ZANAHORIAS, ráspalas, lávalas y sécalas con papel absorbente de cocina; luego, pásalas por un rallador de agujeros finos. Vierte 50 g de aceite en un cuenco grande, añade el azúcar y bate 2 minutos, con varillas eléctricas, hasta emulsionarlos. Casca los huevos y agrégalos, de uno en uno y removiendo; no incorpores el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Vierte la leche y mezcla.

TAMIZA LOS DOS tipos de harina con la levadura y la sal, añádelas también y remueve. Agrega 1 pizca de nuez moscada, otra de jengibre, la misma cantidad de clavo y media cucharadita de canela, y sigue batiendo. Incorpora por último la zanahoria rallada y mezcla hasta que obtengas una preparación suave.

VIERTE LA MASA anterior en un molde de corona de unos 22 cm de diámetro engrasado con el resto del aceite y cuece el bizcocho, en el horno precalentado a 180°, entre 50 y 55 minutos. Retira y deja enfriar.

DESMOLDA EL BIZCOCHO y pásalo a una fuente. Despunta las zanahorias y ráspalas; lávalas, sécalas y córtalas en tiras muy finas. Calienta 30 ml de agua con el azúcar en un cazo hasta que llegue a ebullición. Agrega las tiras de zanahoria y cuece, a fuego suave, de 6 a 8 minutos. Retira y deja templar. Decora el bizcocho con las zanahorias confitadas y sirve.



* [TRUCO] Para ganar tiempo, vierte la masa en un molde apto para el microondas, previamente engrasado con aceite, y cuece 7 u 8 minutos a máxima potencia (800 W).



BIZCOCHO DE ARROZ

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

- 110 g de mantequilla
- 650 ml de leche desnatada
- 4 huevos
- 150 g de azúcar
- 200 g de harina de arroz

PARA DECORAR:

- 1 cucharada de azúcar glas

PRECALIENTA EL HORNO a 180°. Dispón 100 g de mantequilla en un cazo y cuece, al baño maría y removiendo, hasta que se derrita por completo. Retira del fuego y espera a que se enfríe. Vierte la leche en una cazuelita y caliéntala hasta que esté templada.

CASCA LOS HUEVOS en un cuenco grande. Agrega el azúcar y bátelos, mejor con varillas manuales, hasta que estén cremosos y blanquecinos; deben triplicar su volumen. Tamiza por encima la harina de arroz, dejándola caer poco a poco a través de un tamiz o de un colador de malla fina. Sigue mezclando con las varillas hasta que todos los ingredientes estén integrados y obtengas una preparación sin grumos.

AÑADE LA MANTEQUILLA fundida a la mezcla de huevos, azúcar y harina, y remueve hasta incorporarla. Vierte por último la leche tibia, en un hilo y sin dejar de batir con las varillas hasta que la masa sea homogénea. Engrasa con la mantequilla restante el fondo y las paredes de un molde redondo de unos 22 centímetros de diámetro y fórralo con papel sulfurizado.

VIERTE LA MASA en el molde, introduce este en el horno, a media altura, y cuece el bizcocho entre 45 y 50 minutos. Deja que se enfríe totalmente antes de desmoldarlo y sírvelo espolvoréalo con el azúcar glas.



* [IDEA] Unta con mantequilla 10 o 12 flaneritas, reparte en ellas la masa, llenándolas solo hasta la mitad, y hornea 15 o 20 minutos.



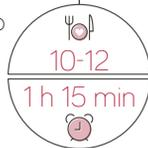
TARTA IRLANDESA DE MANZANA

INGREDIENTES

- 350 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Clavo y nuez moscada molidos
- 180 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 3 manzanas granny smith
- 2 huevos
- 60 ml de leche
- 2 cucharadas de azúcar glas

PARA LA CREMA:

- 3 yemas de huevo
- 50 g de azúcar
- 250 ml de leche
- Unas gotas de esencia de vainilla



PRECALIENTA EL HORNO a 190°. Tamiza la harina con la levadura, la sal, 1 pizca de clavo y otra de nuez moscada sobre un cuenco grande. Trocea 170 g de mantequilla y añádela. Mezcla estos ingredientes, con la punta de los dedos, hasta que la preparación tenga la textura de unas migas gruesas. Agrega el azúcar y sigue mezclando, sin amasar.

PELA LAS MANZANAS, retírales el corazón y corta la pulpa, primero en cuartos y luego en láminas finas; incorpóralas también al cuenco y remueve. Casca los huevos en un recipiente hondo, añade la leche y bátelos hasta que estén blanquecinos. Agrégalos a la mezcla de manzana y sigue removiendo hasta que obtengas una masa espesa.

VIÉRTELA EN UN MOLDE redondo desmontable untado con la mantequilla que queda y hornea entre 40 y 45 minutos. Pincha el centro de la tarta con un palillo y, si sale limpio, retírala. Deja que se enfríe, desmóldala y espolvoréala con el azúcar glas.

DISPÓN LAS YEMAS con el azúcar y la leche en un cazo, y bátelas con las varillas manuales. Cuece esta preparación, a fuego suave y sin dejar de remover, hasta que empiece a espesar. Agrega la vainilla y mezcla; retira y deja enfriar. Corta la tarta en porciones y sívelas con la crema inglesa.

* [TRUCO] La crema estará cocida cuando al introducir una cuchara en la mezcla queda ligeramente napada. Al enfriarse cogerá cuerpo.





BIZCOCHO CON PISTACHOS

INGREDIENTES

- 275 g de mantequilla
- 220 g de azúcar
- 4 huevos
- 250 g de harina
- 16 g de levadura en polvo
- 50 g de cacao puro en polvo

PARA DECORAR:

- 50 g de pistachos pelados
- 1 barrita de cereales



CORTA EN TROZOS 250 g de mantequilla, dispónla en un cuenco y déjala a temperatura ambiente hasta que se ablande y esté a punto de pomada. Tamiza la harina junto con la levadura y el cacao sobre un plato hondo. Agrega el azúcar al cuenco con la mantequilla y bate, preferiblemente con unas varillas eléctricas, hasta que esté cremosa.

CASCA LOS HUEVOS e incorpóralos a la preparación anterior, de uno en uno y removiendo continuamente. Agrega por último la mezcla de harina y remueve con una espátula hasta que obtengas una masa sin grumos y homogénea.

PRECALIENTA EL HORNO a 180°. Engrasa con la mantequilla restante un molde de corona de unos 24 cm de diámetro. Vierte la masa en él y muévelo un poco para que se distribuya de manera uniforme por el interior. Hornea el bizcocho de 40 a 45 minutos; pínchalo con un palillo y, si sale limpio, retíralo. Pásalo a una rejilla, deja que se enfríe del todo y desmóldalo sobre una fuente.

PICA LOS PISTACHOS, o trocéalos, y desmenuza la barrita de cereales. Mezcla ambos y repártelos por la superficie del bizcocho antes de servirlo.



* [PLUS] Ponle tu toque personal agregando a la mezcla de harina, levadura y cacao una pizca de canela o vainilla en polvo. ¡Irresistible!



TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

INGREDIENTES

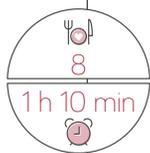
- 7 huevos
- 200 g de azúcar glas
- 160 g de harina
- 50 g de cacao en polvo
- 4 cucharadas de mantequilla fundida
- Aceite de oliva suave

PARA LA COBERTURA:

- 200 g de chocolate negro fondant
- 125 g de mantequilla
- 4 cucharadas de azúcar glas

PARA DECORAR:

- 200 g de almendras fileteadas



PRECALIENTA EL HORNO a 180°. Casca los huevos en un cuenco grande y bátelos con el azúcar glas 10 minutos, con varillas manuales, hasta que estén espumosos. Tamiza 150 g de harina con el cacao e incorpora la mitad a la preparación anterior. Vierte poco a poco la mantequilla fundida, que debe estar fría, y sigue batiendo hasta integrarla. Agrega la mezcla de harina y cacao restante y remueve hasta obtener una masa homogénea.

PINCELA CON ACEITE un molde de corona, espolvoréalo con la harina que queda y vierte la masa en él. Hornea el bizcocho de 30 a 35 minutos, hasta que esté cocido. Deja templar y desmóldalo. Pásalo a una rejilla y deja que se enfríe del todo.

DISPÓN EL CHOCOLATE con la mantequilla en un cazo y calienta, al baño maría y removiendo, hasta que se fundan y obtengas una crema brillante. Retira y deja enfriar. Incorpora el azúcar glas y bate, con varillas eléctricas, hasta que esté consistente.

CORTA EL BIZCOCHO por la mitad en horizontal y rellénalo con una capa generosa de crema de chocolate. Reconponlo y cubre los laterales con la crema restante. Decora los lados de la tarta con las almendras fileteadas y sírvela en seguida.



* [OPCIÓN] Adorna la corona con avellanas o pistachos. Córtalos en trozos irregulares no muy pequeños para lograr un efecto rústico.



BIZCOCHO DE MANGO Y VAINILLA

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- ½ vaina de vainilla
- 140 ml de aceite de girasol
- 170 g de yogur natural
- 260 g de harina
- 16 g de levadura en polvo
- 1 mango

PARA DECORAR:

- Azúcar glas



PRECALIENTA EL HORNO a 180°. Vierte 10 ml de aceite en el interior de un molde de corona y extiéndelo por el fondo y las paredes utilizando un pincel de cocina. Espolvoréalo con 10 g de harina y ponlo poca abajo para eliminar el exceso.

CASCA LOS HUEVOS en un cuenco, añade el azúcar y bátelos, mejor con unas varillas eléctricas hasta que estén cremosos y blanquecinos; deben triplicar su volumen. Corta la vaina de vainilla por la mitad a lo largo, ábrela y retira las semillas raspándolas con la hoja de un cuchillo pequeño.

AÑADE LAS SEMILLAS a la mezcla de huevos y remueve. Incorpora también el aceite que queda y el yogur, y continúa batiendo hasta integrarlos. Tamiza aparte la harina restante con la levadura y agrégala a la masa, poco a poco y removiendo con una espátula. Pela el mango, corta la pulpa en dados no demasiado grandes y añádelos a la preparación, mezclando con suavidad.

VIERTE LA MASA resultante en el molde preparado, introduce este en el horno y cuece el bizcocho entre 40 y 45 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. Retíralo y déjalo enfriar sobre una rejilla antes de desmoldarlo. Sírvelo espolvoreado con un poco de azúcar glas.

* [IDEAS] Para potenciar el sabor de este postre, incorpora a la masa la pulpa de medio mango licuada o triturada. O, si lo prefieres, aromatízala con un par de cucharadas de licor de la misma fruta. Quedará delicioso.



PLUMCAKE DE AGUACATE

INGREDIENTES

- 2 aguacates maduros
- 1 limón
- 5 huevos
- 250 ml de sirope de agave
- 140 g de aceite de oliva
- 150 g de harina de trigo sarraceno
- 150 g de harina de arroz
- 50 g de maicena
- 18 g de levadura en polvo

PARA DECORAR:

- 100 g de sirope de agave en polvo
- 50 g de pistachos pelados



LAVA EL LIMÓN, sécalo y ralla la piel muy fina; exprime medio y filtra el zumo. Corta los aguacates por la mitad, retírales el hueso y péralos. Rocía la pulpa con el zumo de limón para que no se oxide y tritúrala. Precalienta el horno a 180°.

CASCA LOS HUEVOS separando las claras de las yemas. Monta las yemas con el sirope de agave con varillas manuales, hasta que resulten espumosas. Añade 125 g de aceite poco a poco y sin dejar de mezclar hasta integrarlo bien.

INCORPORA EL PURÉ DE AGUACATE y la ralladura de limón y remueve. Agrega los dos tipos de harina tamizadas con la maicena y la levadura y sigue mezclando hasta que obtengas una masa suave y homogénea. Añade por último las claras montadas a punto de nieve firme con suaves movimientos para que no pierdan volumen.

ENGRASA CON EL ACEITE RESTANTE el fondo y las paredes de una molde rectangular y vierte la masa. Introdúcela en el horno y cuécela aproximadamente 45 minutos, hasta que al pinchar en el centro con una brocheta salga limpia.

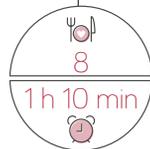
RETIRA EL BIZCOCHO DEL HORNO, deja que se temple un poco y desmóldalo sobre una rejilla para que se enfríe del todo. Espolvoréalo con el sirope de agave en polvo, distribuye por encima con los pistachos troceados y sirve.



BIZCOCHO DE YOGUR CON CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES

- 1 yogur natural
- 3 huevos
- Azúcar, harina
- La ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Aceite de girasol
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- Mantequilla
- Unas almendras fileteadas



VIERTE EL YOGUR en un cuenco grande, y lava y seca el envase para utilizarlo como medida para el resto de ingredientes. Casca los huevos y añádelos. Agrega también 2 envases de yogur de azúcar, 1 de aceite y la ralladura de limón, y bate hasta que todo quede integrado. Incorpora 3 envases de harina tamizada con el cacao y la levadura, y mezcla con una espátula hasta que obtengas una masa lisa y homogénea.

ENGRASA CON MANTEQUILLA un molde redondo de paredes altas y vierte la masa. Introdúcela en el horno precalentado a 180°, en la parte media, y deja que cueza durante 30 o 40 minutos.

RETIRA EL BIZCOCHO del horno, espolvoréalo con 2 cucharadas de azúcar y las almendras y vuelve a hornear 15 minutos. Retíralo y espera hasta que se enfríe del todo. Pasa un cuchillo o una espátula entre él y las paredes del molde para desprenderlo bien y desmóldalo con cuidado.



* [TRUCO] Si notas que las almendras se empiezan a dorar demasiado durante la cocción, cubre la superficie del bizcocho con papel de horno.



QUESADA DE CALABAZA

INGREDIENTES

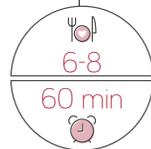
- 400 g de calabaza
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- Mantequilla
- 50 g de leche condensada
- 100 g de harina
- 1 limón
- Canela molida

PELA LA CALABAZA Y LÍMPIALA, eliminando las semillas y los filamentos internos. Lávala, sécala y córtala en trozos. Ponlos en la placa forrada con papel sulfurizado y ásalos 30 minutos en el horno precalentado a 180°. Pasado este tiempo, retírala del horno y deja que se enfríe. Mientras, lava el limón, sécalo y ralla la piel muy fina.

MEZCLA LA CALABAZA con 50 g de mantequilla ablandada, la leche condensada, la ralladura del limón, 1 pizca de canela, y tritura con la batidora hasta que obtengas una crema lisa.

CASCA LOS HUEVOS separando las yemas de las claras. Monta primero las yemas con el azúcar, luego las claras y mezcla todo. Agrega entonces la harina tamizada y mezcla bien.

INCORPORA LA PREPARACIÓN anterior a la crema de calabaza y viértela en un molde redondo engrasado con mantequilla. Introdúcela en el horno y cuece durante 30 minutos a 180°; retira y deja templar. Desmolda la quesada con cuidado y espolvoréala con un poco de canela.



* [PLUS] Prueba a sustituir la leche condensada por la misma cantidad de queso cremoso para untar. ¡Verás qué rica queda la quesada!



PASTELITOS DE CALABACÍN A LA PIMIENTA ROSA

INGREDIENTES

- 1 calabacín
- 3 huevos
- 250 g de azúcar morena
- La ralladura de 1 limón
- 270 g de harina
- 12 g de levadura
- 70 ml de aceite de oliva suave
- Unos granos de pimienta rosa
- Mantequilla

PARA LA GLASA:

- 100 g de azúcar glas
- Zumo de limón



DESPUNTA Y LAVA EL CALABACÍN. Sécalo y rállalo con un rallador de agujeros finos; tienes que obtener 250 g. Machaca ligeramente la pimienta en el mortero.

CASCA LOS HUEVOS separando las claras de las yemas. Monta las primeras con la mitad del azúcar hasta que estén a punto de nieve firme y resévalas. Bate también las yemas con el azúcar restante hasta que resulten cremosas. Añade la pimienta rosa, la ralladura de limón y el aceite, y sigue batiendo hasta integrarlos. Agrega 250 g de harina tamizada con la levadura, poco a poco y removiendo. Luego el calabacín y, por último, las claras con movimientos envolventes.

ENGRASA CON MANTEQUILLA un molde rectangular de paredes bajas, espolvoréalo con la harina que resta y vierte la masa. Hornea 25 minutos a 180°. Introduce un palillo en el centro y si no sale limpio, prolonga la cocción unos minutos más. Retira el bizcocho del horno y deja enfriar.

PREPARA LA GLASA. Mezcla el azúcar con unas gotas de zumo de limón y añade la cantidad de agua necesaria para que resulte una glasa no muy densa; introdúcela en una manga pastelera de boquilla fina y lisa. Desmolda el bizcocho, córtalo en porciones rectangulares y decora la superficie, formando un enrejado con la glasa.





Calabacin

PLUMCAKE MARMOLEADO CON COULIS DE MORAS

INGREDIENTES

- 150 g de moras
- 220 g de mantequilla
- 230 g de azúcar
- 4 huevos
- 60 ml de leche
- 250 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 25 g de almendra molida
- 1 cucharada de ron



CORTA 200 G DE MANTEQUILLA en dados y déjalos ablandar a temperatura ambiente. Lava las moras y sécalas con papel absorbente. Tritúralas con 3 cucharadas de agua hasta obtener una salsa ligada; pásala por un colador para que quede más fina. Precalienta el horno a 180°.

BATE 200 G DE AZÚCAR con la mantequilla, con varillas eléctricas. Añade los huevos de 1 en 1 y continúa batiendo hasta que resulte una mezcla espumosa. Vierte entonces la leche y vuelve a remover otra vez hasta integrarlo todo bien.

TAMIZA LA HARINA con la levadura y la sal sobre el cuenco, y mezcla, removiendo con una espátula, hasta integrarla. Divide la masa en 2 partes iguales, agrega a una el coulis de mora, la almendra y el ron.

ENGRASA UN MOLDE con la mantequilla restante y cubre el fondo con un poco de la masa sin colorear. Alterna capas de ambas masas hasta agotarlas.

CUECE EN EL HORNO durante 35 minutos. Pincha el centro con un palillo y si sale limpio retíralo; si no es así, prosigue la cocción 5 minutos más. Retira del horno y espera hasta que se temple. Desmolda sobre una rejilla y deja que se enfríe del todo.



* [PLUS] El efecto amarmolado, es muy fácil; remueve las capas de masa con un tenedor haciendo círculos.



PLUMCAKE CON FRUTAS ESCARCHADAS

INGREDIENTES

- 235 g de harina
- 3 cucharaditas de levadura química
- 1 yogur, 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 100 ml de aceite de girasol o de oliva suave
- 100 g de fruta confitada variada
- Mantequilla

PARA EL GLASEADO:

- 100 g de azúcar glas
- 1 cucharada de queso fresco para untar
- 30 ml de leche



CASCA LOS HUEVOS en un bol amplio. Añade el azúcar y bátelos, mejor con varillas eléctricas, hasta que hayan triplicado su volumen y resulten de color blanquecino.

AÑADE EL ACEITE en un hilo sin dejar de batir, luego el yogur y remueve con suavidad hasta integrarlo. Incorpora entonces 220 g de harina tamizada con la levadura, removiendo con suaves movimientos envolventes para evitar que la masa pierda volumen. Corta la fruta en daditos, pásalo por la harina restante, añádelos y remueve.

VIERTE LA MASA en un molde alargado engrasado con mantequilla e introdúcelo en el horno precalentado a 170°. Cuece durante 45-50 minutos, retira, deja que el bizcocho se enfríe y desmóldalo.

PREPARA LA GLASA: Bate el queso con el azúcar y la leche con la batidora hasta que quede una mezcla homogénea. Riega el bizcocho con ella y deja que se seque antes de servir.



* [IDEA] Sustituye por pasas remojadas en ron las frutas escarchadas. Si lo van a comer niños remójalas en leche en vez de licor.



PLUMCAKE DE ZANAHORIA, NUECES Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 250 g de azúcar
- 140 ml de aceite de oliva
- 200 g de harina
- 20 g de levadura en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 yogur natural
- 1 pizca de sal
- 200 g de zanahorias
- 100 g de nueces peladas
- 50 g de virutas de cacao tostado (nibs de cacao)

PARA LA COBERTURA:

- 100 g de crema de cacao
- 20 ml de leche
- 100 g de azúcar glas

RASPA LAS ZANAHORIAS y lávalas. Sécalas bien con una hoja de papel de cocina y rállalas con un rallador fino. Repela las nueces si fuera necesario y trocéalas menudas. Precalienta el horno a 180°.

CASCA LOS HUEVOS en un cuenco amplio, añade el azúcar y 125 ml de aceite y remueve bien. Incorpora la harina, previamente tamizada con la levadura, espolvorea con la canela y mezcla hasta que obtengas una preparación homogénea. Añade entonces el yogur y la sal, y vuelve a mezclar. Incorpora la zanahoria, las nueces y las virutas de cacao, y remueve otra vez más hasta que todo quede perfectamente integrado.

VIERTE LA MASA obtenida en un molde rectangular engrasado con el aceite restante y hornéala durante 45 minutos. Pincha en el centro del bizcocho con un palillo y si no sale limpio, prolonga la cocción 5 minutos más. Retíralo del horno una vez cocido, deja que se temple y desmóldalo sobre una rejilla; déjalo allí hasta que se enfríe.

PREPARA LA COBERTURA. Bate la leche con el azúcar hasta que obtengas una crema densa pero fluida y pásala a un biberón de cocina. Cubre toda la superficie del bizcocho con la crema de cacao, ayúdate con una espátula para extenderla bien. Decórala luego con la glasa y deja que se seque.



8-10

45 min



* [PLUS] Además de decorar con la glasa utiliza perlas de azúcar o bolitas de chocolate.



PLUMCAKE DE LIMÓN CON FRESAS

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 60 g de mantequilla
- 450 g de leche condensada
- 130 g de harina
- 16 g de levadura en polvo
- 1 limón

PARA DECORAR:

- 50 g de fresas
- Azúcar glas



LAVA EL LIMÓN y sécalo con papel de cocina.

Ralla la piel y exprímelo. Casca los huevos en un bol amplio, añade 50 g de mantequilla ablandada y bate con varillas eléctricas hasta que la mezcla aumente de volumen. Agrega entonces la leche condensada y bate ligeramente.

TAMIZA LA HARINA aparte junto con la levadura e incorpóralas poco a poco a la mezcla anterior, removiendo con una espátula con suaves movimientos envolventes. Por último, añade el zumo y la ralladura de limón y vuelve a mezclar.

ENGRASA UN MOLDE rectangular con la mantequilla restante y vierte la masa. Introduce en el horno precalentado a 175° y cuece 40-45 minutos, hasta que al pinchar el bizcocho en el centro con un palillo salga limpio. Retíralo del horno, deja que se enfríe del todo y desmóldalo.

LAVA LAS FRESITAS y sécalas cuidadosamente con papel de cocina. Espolvorea el plumcake con el azúcar glas, decóralo con la fruta y sirve.

* [TRUCO] Cuela el zumo de limón para eliminar las semillas, pues si las masticas además de resultar desagradable deja un gusto amargo.

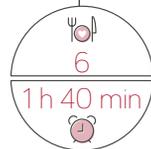




PLUMCAKE DE HIGOS Y NUECES

INGREDIENTES

- 200 g de higos secos
- 185 g de mantequilla
- 3 huevos
- 160 g de harina
- 1/2 sobrecito de levadura en polvo
- 100 g de nueces peladas
- 1 bolsita de té
- 200 g de azúcar glas



DEJA LA MANTEQUILLA a temperatura ambiente hasta que se ablande. Pon al fuego una cacerola con agua y lleva a ebullición. Retira, añade la bolsita de té y deja infusionar. Sumerge entonces los higos y espera 30 minutos. Escúrrelos y pícalos junto con las nueces.

RESERVA MANTEQUILLA [1 cucharada] y bate la restante con 175 g de azúcar hasta que la mezcla blanquee. Sin dejar de batir, añade los huevos de unos en uno, y luego 150 g de tamizada con la levadura. Incorpora por último los higos y nueces y remueve hasta integrarlos.

ENGRASA UN MOLDE con la mantequilla reservada y espolvoréalo después con la harina que resta; ponlo bocabajo para eliminar el exceso. Rellénalo con la preparación y cuece 1 hora 20 minutos en el horno precalentado a 180°.

RETIRA EL BIZCOCHO del horno, ponlo sobre una rejilla y deja que se enfríe. Desmóldalo entonces y espolvoréalo con azúcar glas.



* [IDEA] Si lo vas a servir caliente añade una bola de helado de vainilla o acompáñalo con un rosetón de nata montada.



PLUMCAKE DE MELÓN

INGREDIENTES

- 1 melón cantalupo
- 100 g de pipas peladas sin sal
- Mantequilla
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 25 g de nata
- 170 g de harina
- 1 sobre de levadura
- Esencia de vainilla
- Unos frutos rojos
- Unas hojas de menta

ENGRASA UN MOLDE rectangular con mantequilla y espolvoréalo con las pipas. Pela el melón, elimina bien las semillas y los filamentos internos y córtalo en rodajas. Cubre con ellas la base del molde colocándolas ligeramente acaballadas.

BATE LOS HUEVOS con la nata y añade 150 g de mantequilla ablandada y mezclada con el azúcar. Incorpora también unas gotas de esencia de vainilla y la harina tamizada con la levadura, y bate hasta que obtengas una masa homogénea. Viértela en el molde y cuece durante 40 minutos en el horno precalentado a 180°.

PINCHA EL CENTRO del bizcocho con una broche y, si ves que te sale manchada, prosigue la cocción unos minutos. Una vez cocido el bizcocho, retíralo del horno y deja que se enfríe. Desmóldalo y decóralo con unas hojitas de menta y unos frutos rojos, lavados y secos.



* [IDEA] Hazla al revés. Engrasa el molde, vierte la masa y coloca encima las rodajas de melón. O si lo prefieres, tritúralas e incorpóralas a la masa.



PLUMCAKE DE CACAO

INGREDIENTES

- 1 yogur natural
- 2 1/2 envases de yogur de harina integral
- 1/2 envase de yogur de cacao en polvo
- 1 sobre de levadura
- Sal
- 3 huevos
- Mantequilla
- Azúcar morena
- Azúcar glas
- Aceite de oliva suave o de girasol

PRECALIENTA EL HORNO a una temperatura de 180°. Engrasa con un poco de mantequilla un molde rectangular para plumcake. Casca los huevos y bátelos en un cuenco amplio hasta que veas que más o menos triplican su volumen.

AÑADE EL YOGUR a los huevos batidos. Lava el envase, sécalo bien y utilízalo como medida. Agrega al cuenco una medida o envase de yogur del aceite suave junto con dos medidas de azúcar morena. Continúa batiendo hasta que se integre todo bien.

TAMIZA LA HARINA, el cacao en polvo y la levadura, aparte y con ayuda de un colador de malla grande. Agrégale una pizca de sal también. A continuación incorpora la mezcla de harina a los huevos batidos y sigue batiendo hasta que quede una mezcla homogénea.

VIERTÉ LA MASA en el molde rectangular y previamente engrasado la masa de bizcocho y deja hornear durante al menos unos 30 minutos.

RETIRA EL BIZCOCHO del horno, ponlo sobre una rejilla y espera hasta que se haya enfriado por completo. Desmóldalo con cuidado para que no se rompa.

PONLO EN UNA FUENTE y corta con un cuchillo en rebanadas gruesas todo el bizcocho. Espolvorea la superficie con un poco de azúcar glas.



* [OPCIÓN] Si quieres un sabor a cacao más intenso, agrega más y reduce la proporción de harina en la misma medida.



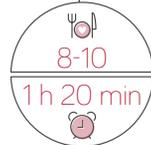
TARTA DE MANZANA CON CREMA

INGREDIENTES

- 3 manzanas rojas
- 40 ml de brandy
- 4 huevos
- 200 g de azúcar
- Mantequilla
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón

PARA LA CREMA:

- 250 ml de leche
- 1 trozo de piel de limón
- 1 rama de canela
- 3 yemas de huevo
- 50 g de azúcar
- 22 g de maicena



PELA LAS MANZANAS, pártelas por la mitad y descórazónalas. Córtalas en láminas finas y rocíalas con el brandy. Lleva a ebullición la leche con la piel de limón lavada y la canela; retira y deja templar. Bate las yemas con el azúcar y la maicena, agrega la leche y remueve. Pasa la preparación por el chino y cuécela, a fuego suave y sin dejar de mezclar, hasta que espese. Deja enfriar esta crema, removiendo de vez en cuando.

CASCA LOS HUEVOS separando las yemas de las claras; bate las primeras con el azúcar hasta que estén blancuecinas. Añade 200 g de mantequilla previamente ablandada y sigue batiendo hasta incorporarla. Agrega la harina y la levadura tamizadas, y mezcla bien.

MONTA LAS CLARAS a punto de nieve con la sal. Incorpora un tercio de estas a la preparación anterior y remueve. Añade después el resto de las claras, con movimientos envolventes para que no se bajen.

UNTA UN MOLDE redondo desmontable con mantequilla y vierte en él la mitad de la masa anterior. Coloca encima la tercera parte de las manzanas y cubre con la mitad de la crema. Repite capas, terminando con manzana, y cuece 50 minutos en el horno precalentado a 180°. Deja enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo; pincela la superficie con la mermelada caliente y sirve.

* [TRUCO] Para que las láminas de manzana no se quemem, cúbrealas con papel sulfurizado 10 minutos antes de terminar la cocción.





BIZCOCHO LIGERO CON GLASEADO DE LIMÓN

INGREDIENTES

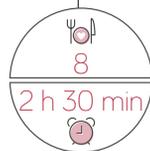
- 9 claras de huevo
- 5 g de cremor tártaro
- 280 g de azúcar
- 110 g de harina
- ¼ de cucharadita de sal
- El zumo de ½ limón

PARA EL GLASEADO:

- 250 g de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- 2 cucharadas de zumo de limón

PARA DECORAR:

- 2 limones



PRECALIENTA EL HORNO a 160°. Bate las claras junto con el cremor tártaro, con varillas eléctricas, hasta que se formen picos suaves. Añade el azúcar y sigue batiendo hasta obtener un merengue firme y brillante. Tamiza la harina con la sal y añádelas poco a poco al merengue, en tres o cuatro veces, con movimientos envolventes. Agrega el zumo de limón y remueve.

VIERTE LA MASA anterior en un molde de corona de paredes altas de unos 18 cm de diámetro, sin engrasar; no debes llenarlo hasta el borde. Da unos golpecitos a la base contra la mesa para deshacer las posibles burbujas de aire que hayan quedado en la masa.

COLOCA LA PLACA en el horno, a media altura, y dispón encima el molde. Cuece el bizcocho entre 45 y 50 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo este salga completamente limpio. Ponlo boca abajo sobre una tabla de madera y deja enfriar durante 45 minutos. Desmóldalo con cuidado, con ayuda de una espátula, y retira el tubo central del molde.

PREPARA EL GLASEADO. Bate el azúcar glas tamizado con la clara y el zumo de limón hasta que consigas una crema fina y brillante. Viértela sobre el bizcocho frío y deja secar completamente. Lava los limones y córtalos en rodajas finas; repártelas sobre el glaseado y sirve.

* [PLUS] El cremor tártaro sirve para que las claras aumenten de volumen al batirlas; puedes sustituirlo por vinagre blanco.





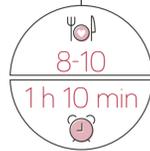
BIZCOCHO DE YOGUR CON MELOCOTONES

INGREDIENTES

- 6 melocotones
- 3 huevos
- 220 g de azúcar
- 130 ml de aceite de girasol
- 1 yogur natural
- 320 g de harina
- 16 g de levadura en polvo

PARA DECORAR:

- 2 cucharadas de mermelada de naranja



PRECALIENTA EL HORNO a 180°. Engrasa los laterales de un molde de 20 cm de diámetro con 10 ml de aceite y coloca en la base un disco de papel sulfurizado. Pela los melocotones y corta dos en gajos no demasiado finos, retirando el hueso. Colócalos en el fondo del molde, sin superponerlos y formando círculos concéntricos, de manera que lo cubran totalmente.

CASCA LOS HUEVOS en un cuenco, añade el azúcar y el aceite restante y bátelos, con varillas eléctricas, hasta que obtengas una preparación cremosa y blanquecina. Agrega el yogur y mezcla. Incorpora después la harina y la levadura, dejándolas caer a través de un tamiz o de un colador de malla fina, y remueve con una espátula hasta integrarlas. Añade los melocotones que quedan cortados en daditos y mezcla de nuevo.

VIERTÉ LA MASA en el molde sobre los gajos de fruta, poco a poco para evitar que estos se muevan. Hornea el bizcocho entre 45 y 50 minutos, hasta que esté cocido. Retíralo, pásalo a una rejilla y deja enfriar.

DESMOLDA EL BIZCOCHO volcándolo sobre una fuente, de manera que los gajos de melocotón queden en la parte superior, y despega el papel con cuidado. Pincela la fruta con la mermelada caliente y sirve.



* [PLUS] Cambia los melocotones por otras frutas de hueso: nectarinas, fresquillas, albaricoques, ciruelas...



BIZCOCHO ESPECIADO DE MANZANA

INGREDIENTES

- 3 manzanas verdes
- 215 g de mantequilla
- 4 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 pizca de sal

PARA DECORAR:

- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque

TROCEA LA MANTEQUILLA (200 g) y déjala a temperatura ambiente hasta que se haya ablandado. Pela las manzanas, pártelas por la mitad y retírales el corazón. Corta la pulpa en láminas finas.

CASCA LOS HUEVOS separando las claras de las yemas; bate las últimas con el azúcar hasta que estén cremosas y blanquecinas. Agrega la mantequilla ablandada y remueve. Añade la harina tamizada con la levadura, el jengibre y la canela, y mezcla.

MONTA LAS CLARAS a punto de nieve firme con la sal, con varillas eléctricas. Incorpora un tercio a la preparación anterior y remueve despacio. Agrega el resto de las claras, poco a poco y con movimientos envolventes. Precalienta el horno a 180°.

ENGRASA UN MOLDE redondo desmontable con mantequilla, vierte la mitad de la masa y cúbrela con láminas de manzana. Añade la crema que queda y dispón encima la manzana restante. Hornea el bizcocho 50 minutos, deja que se temple y desmóldalo. En el último momento, abrillanta la fruta pincelándola con la mermelada caliente.



* [TRUCO] *Sírvelo con unas natillas: hierva 250 ml de leche con 1 rama de canela. Bate 3 yemas con 50 g de azúcar y 15 g de maicena, añade la leche colada y cuece hasta que espese.*



TARTA DE FRESAS Y CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES

- 55 g de mantequilla
- 300 g de fresas
- 250 g de azúcar
- 1 huevo
- 125 ml de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 45 ml de yogur
- 210 g de harina
- 12 g de levadura en polvo
- 150 g de gotas de chocolate negro

PARA DECORAR:

- Unas hojitas de menta



COLOCA MANTEQUILLA [45 g] en un cuenco y deja que se ablande a temperatura ambiente. Pre-calienta el horno a 170°. Lava las fresas y sécalas con papel de cocina; quítales el pedúnculo y las hojitas verdes, y córtalas por la mitad a lo largo.

AÑADE EL AZÚCAR al cuenco con la mantequilla y bate, con varillas eléctricas, hasta que esté cremosa. Agrega el huevo y remueve. Incorpora la leche, la vainilla y el yogur, y sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén integrados. Tamiza 200 g de harina con la levadura y añádelas a la mezcla anterior. Incorpora la mitad de las gotas de chocolate y remueve con una espátula.

ENGRASA CON MANTEQUILLA un molde redondo desmontable de unos 20 cm de diámetro y espolvoréalo con harina. Vierte en él la mitad de la masa y reparte por encima la mitad de las fresas. Cúbrelas con la masa restante y agrega las fresas y las gotas de chocolate que quedan.

HORNEA LA TARTA entre 40 y 45 minutos. Pincha el centro con un palillo y, si sale limpio, retírala. Deja que se enfríe del todo y desmóldala. Decora la superficie con la menta lavada y seca, y sírvela.

* [IDEA] Calienta 25 g de azúcar, 15 ml agua y 100 g de fresas picadas; tritura y cuele. Riega la tarta con este coulis en el último momento.





TARTA DE CEREZAS

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

- 500 g de cerezas
- 4 huevos medianos
- 125 g de azúcar morena
- 125 g de harina
- 25 g de harina de arroz
- 40 g de almendra molida
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 vaina de vainilla
- 400 ml de leche
- 30 g de aceite de girasol

PARA DECORAR:

- 2 cucharadas de azúcar glas



LAVA LAS CEREZAS y sécalas con papel de cocina. Retírales los huesos con cuidado y reserva.

SEPARA LAS CLARAS de las yemas. Pasa las yemas a un cuenco grande, añade el azúcar moreno y bate 2 minutos, con varillas manuales, hasta que se disuelva.

AGREGA LAS HARINAS tamizadas con la almendra y levadura, y remueve con una espátula hasta que se integren. Monta las claras a punto de nieve firme e incorpóralas con movimientos envolventes.

CORTA LA VAINA de vainilla por la mitad a lo largo y raspa las semillas con un cuchillo pequeño. Agrégalas a la mezcla anterior, con la leche, y remueve hasta que obtengas una masa sin grumos y homogénea.

PRECALIENTA EL HORNO a 200°. Cubre el fondo del molde con un círculo de papel sulfurizado.

Pincélalo con aceite. Añade las cerezas y la masa. Riega con el aceite restante y hornea 45 minutos.

RETIRA EL BIZCOCHO del horno, deja que se temple y pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarla. Desmóldalo y retira el papel con cuidado. Dale la vuelta y deja enfriar. Espolvóralo con azúcar glas y sívelo cortado en porciones.

* [TRUCO] Para variar, hazla con uvas moradas sin semillas; necesitarás 350 g. Y puedes completar la decoración espolvoreando cacao o con unas virutas de chocolate negro.



BIZCOCHO ESPONJOSO CON MELOCOTÓN

INGREDIENTES

- 6 melocotones
- 30 g de mantequilla
- 40 g de azúcar morena
- 4 huevos
- 125 g de azúcar
- 100 g de harina

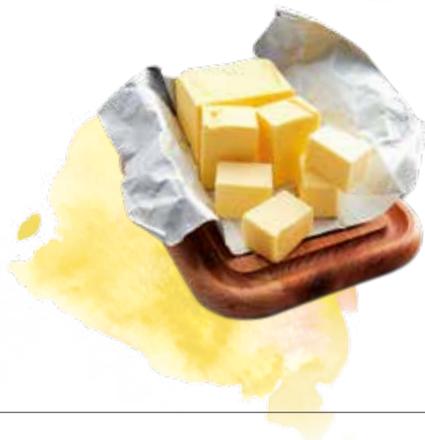
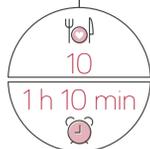
PARA DECORAR:

- 1 cucharada de almendras fileteadas

DEJA LA MANTEQUILLA a temperatura ambiente hasta que se ablande. Lava los melocotones, sécalos con papel de cocina, retírales el hueso y corta la pulpa en láminas de 2 o 3 mm de grosor. Engrasa con la mantequilla un molde redondo y espolvorea el fondo con el azúcar morena.

PRECALIENTA EL HORNO a 160°. Cubre la base del molde con las láminas de melocotón, disponiéndolas en círculos concéntricos y ligeramente acaballadas. Casca los huevos en un cuenco grande, añade el azúcar y bátelos al menos durante 10 minutos, mejor con varillas, hasta que estén cremosos y blanquecinos; deben triplicar su volumen. Agrega la harina y remueve hasta integrarla.

VIERTE LA MASA obtenida en el molde, sobre los melocotones, y nivela la superficie con una espátula. Hornea el bizcocho de 30 a 40 minutos a 180°; pincha el centro con un palillo y, si sale limpio, retíralo. Espera a que se temple, desmóldalo y deja enfriar. Antes de servir, decóralo con las almendras.



* [IDEA] También queda riquísimo si lo preparas con fruta en almíbar. En ese caso, escúrrela muy bien y utiliza solo la mitad del azúcar moreno.

