



CATULLO USUELLI

# GALLETAS, PASTAS Y PASTELES CASEROS



Galletas, pastas  
y pasteles caseros  
Catullo Uselli

# GALLETAS, PASTAS Y PASTELES CASEROS

EDITORIAL DE VECCHI

A pesar de haber puesto el máximo cuidado en la redacción de esta obra, el autor o el editor no pueden en modo alguno responsabilizarse por las informaciones (fórmulas, recetas, técnicas, etc.) vertidas en el texto. Se aconseja, en el caso de problemas específicos —a menudo únicos— de cada lector en particular, que se consulte con una persona cualificada para obtener las informaciones más completas, más exactas y lo más actualizadas posible. EDITORIAL DE VECCHI, S. A. U.

© Editorial De Vecchi, S. A. 2016

© [2016] Confidential Concepts International Ltd., Ireland

Subsidiary company of Confidential Concepts Inc, USA

ISBN: 978-1-68325-262-7

El Código Penal vigente dispone: «Será castigado con la pena de prisión de seis meses a dos años o de multa de seis a veinticuatro meses quien, con ánimo de lucro y en perjuicio de tercero, reproduzca, plagie, distribuya o comunique públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la autorización de los titulares de los correspondientes derechos de propiedad intelectual o de sus cesionarios. La misma pena se impondrá a quien intencionadamente importe, exporte o almacene ejemplares de dichas obras o producciones o ejecuciones sin la referida autorización». (Artículo 270)

# Índice

INTRODUCCIÓN

LAS POSIBILIDADES DE LA PASTELERÍA CASERA

ALGUNOS TRUCOS

LOS INSTRUMENTOS DE TRABAJO

LA UTILIZACIÓN DEL HORNO

LAS NORMAS DEL PASTELERO

PEQUEÑO DICCIONARIO DE PASTELERÍA

RECETARIO

ÍNDICE DE RECETAS

LAS RECETAS ILUSTRADAS

# INTRODUCCIÓN

Celebro mis bodas de oro con pastelitos de una manera algo insólita: preparando para esta ocasión un enorme hojaldre de papel impreso, relleno de recetas, consejos y trucos del oficio.

Este dulce tan especial está destinado a quien ama estar en la cocina y no desprecia las chucherías: la diferencia habitual entre la tarta casera (sana, agradable pero no muy vistosa), y la de las grandes fiestas (decorada y misteriosamente elaborada por el pastelero) se podrá superar acoplando a la naturaleza de los ingredientes la «sabiduría» adquirida gracias a las sugerencias de un pastelero, hábil dada su avanzada edad.

La utilización de unos utensilios apropiados esconde a menudo la casi infantil sencillez de una elaboración que parece inaccesible a los ojos de un profano: la elección de los más adecuados corresponde a un tercio de los secretos del pastelero, a los cuales se añade una buena medida de las dosis y ese pequeño truquito que hace preferir, al ojo y al paladar, un producto de pastelería, que siempre resulta más vistoso; esa tercera parte es la que hace que uno sienta que es el mejor, y se trata ni más ni menos que del amor con el que se manipula el dulce; así, cualquiera que lo elabore superará con mucho incluso al pastelero más experimentado y enamorado de su oficio.

Desde siempre los postres se relacionan con el cariño, las celebraciones, la alegría de estar juntos. Son sinónimos de fiesta y se relacionan con la ritualidad y la especial sacralidad que, sobre todo en el pasado, la tradición les atribuye.

En la cultura italiana, por ejemplo, el *panettone*, el *pandori* y el *panforte* acompañan y alegran la Navidad; el roscón de Reyes, que contiene un detalle para señalar al afortunado rey de la fiesta, es típico del 6 de enero; durante el Carnaval se consumen muchísimos dulces fritos y peladillas coloreadas; la Pascua, conclusión del vinculante periodo de la Cuaresma, se celebra con el clásico huevo de chocolate; y no hay que olvidar el pastel de cumpleaños con sus velas, el pastel de boda, vaporoso de tul, o el de bautismo, decorado con tenues colores.

En la historia de todos los pueblos, hay un dulce tradicional. Las variantes las determinan el gusto y las exigencias, pero sobre todo los productos de los que se dispone: en los climas templados o mediterráneos

se originó, en la Antigüedad, una serie de preparados cuyos ingredientes, hoy día de moda (harinas integrales, semillas y frutos oleosos, queso, aceite, miel), constituían la base de la alimentación local. En las tumbas egipcias, por ejemplo, se encontraron restos de pastelitos de sésamo y el mismo ingrediente se utilizaba en las galletas augurales de tradición nupcial en Grecia; también de origen griego era el *basyma*, una especie de coca enriquecida con nueces, y los pastelitos con miel, ofrecidos a los difuntos en el día de su celebración. Postres similares aparecían en los banquetes de boda y en la *puja*, la ofrenda devocional a los dioses de los hindúes, y no se diferenciaba mucho de la tradición romana.

Es necesario subir hacia el norte, entre los celtas, los galos y los germánicos, para asistir a la transformación de la composición del postre: en lugar de aceite, leche o nata; sustituyendo a los frutos oleosos, más agrios; en vez de trigo y cebada, centeno. En la Edad Media la pastelería, así como todas las cosas terrenales destinadas al gozo de los sentidos, detiene su desarrollo: sólo los religiosos en los conventos siguen preparando dulces, que intentan espiritualizar con nombres místicos. Gracias a la influencia de la refinadísima civilización árabe, el arte pastelero se modernizó, enriqueciéndose de esencias y destilados, piñones y pistachos. Los aromas serán los más raros y sugestivos: ámbar, almizcle, benjuí, agua de rosas y muchas, muchas especias. Se remontan a esta época las famosas especialidades sicilianas: los canutillos, los helados con frutas confitadas, los pastelitos con pasta de almendras. En el siglo XIII aparecen las peladillas, las tartas de fruta, los pasteles rellenos y decorados que son la base, con las debidas modificaciones, de la pastelería moderna.

La miel, a causa del precio exagerado del azúcar de caña, se utiliza incondicionalmente hasta el siglo XVI, dejando paso al más humilde primo hermano vegetal sólo cuando se empiezan las importaciones de remolacha de América.

El siglo XVII es el Siglo de Oro del mazapán y de la fruta confitada, de los dulces monumentales, originales, con formas de estatuas, blasones y castillos con torres, que alcanzan, obviamente, sólo al rey, al señor, a la dama: la exageración y el abuso de los banquetes a base de carne atacan a las clases ricas con enfermedades como la gota, la obesidad y la diabetes, de la misma manera que la pelagra y la tuberculosis diezman a los pobres. La connotación de «clase del dulce» para un determinado rango social durará varios siglos, para desaparecer, parcialmente, en la posguerra.

Hoy día, los postres que durante centenares de años habían sido privilegio de pocos y deseo insatisfecho de muchos, ya no son un símbolo de lujo con el cual caracterizar ricos banquetes, sino un producto industrial, difundido en variedades que se van renovando de galletas y bombones. A pesar de este aspecto, los dulces no han sido del todo privados de su especial interés, sino que han adquirido un carácter compensatorio, un equivalente afectivo. Llegan a tener incluso un sabor de «fruta prohibida» para las personas que están a dieta.

La realización casera puede ser un sistema válido para volver a poner los dulces en su lugar y hacerlos accesibles económicamente: sin excesos insanos, elaborados con ingredientes naturales y en dosis equilibradas, pueden constituir un alimento alternativo al desayuno rápido, un rico incentivo para un convaleciente, la manera ideal de finalizar una comida excesivamente ligera o un aliciente más para una simpática reunión entre amigos.

El sentido común enseña que los dulces no deben estar presentes a diario en la mesa, ya que la costumbre apaga el placer y los componentes muy calóricos presentes en ellos hacen más pesada todavía la rica alimentación de hoy día: dulce sí, pero, a veces, con equilibrio e inteligencia.

Desde los pasteles muy decorados de los años treinta a los dulcísimos de la posguerra (casi empalagosos, después de los años «sin azúcar» de la guerra), o desde los pasteles exóticos de los años sesenta a los más sencillos y dietéticos de nuestros tiempos, el arte pastelero ha seguido una línea de simplificación en la estética y en la composición. Decoraciones más sencillas, ingredientes más sencillos o drásticas reducciones de mantequilla, azúcar y yemas de huevo hacen el dulce más fácil de asimilar y más accesible a la elaboración doméstica, sin quitar nada al sabor y al aspecto.

Asegurando las mismas virtudes del postre comprado (y el gremio de pasteleros me disculpará), el casero ofrece, en comparación con su competidor, ventajas indudables, como el control directo de la calidad de los ingredientes, la posibilidad de variar las dimensiones según las necesidades familiares y de sustituir ingredientes que no gustan o que son incompatibles con la dieta individual, así como el placer de preparar algo con las propias manos para las personas queridas.

La vieja frase milanesa «*Offeleé, fa' el tò mesteé!*» («¡Pastelero, haz tu trabajo!»), tal vez se tenga que modificar.

De hecho, todo el mundo, con los utensilios adecuados y buena voluntad, se puede transformar en un nuevo pastelero. La perfección, obviamente, se alcanzará sólo al cabo de varias tentativas y puede ocurrir también que uno se equivoque. ¿Acaso no es cierto que no todas las roscas salen con su agujero?

De todas formas, el pastelero Catullo asegura, incluso a la menos experimentada ama de casa y al más chapucero de los cocineros, por lo menos un éxito asegurado de sus postres. Rozará la perfección gracias a la preciosa experiencia que irá adquiriendo con la práctica y el tiempo. La única condición será la de seguir los consejos y las dosis, trabajar con método, paciencia, buen humor y, sobre todo, con la indispensable dosis de amor que tendría que fomentar cualquier creación, desde el pastel más pequeño hasta la más colosal obra humana.

# **LAS POSIBILIDADES DE LA PASTELERÍA CASERA**

## **Las galletas**

Las galletas pueden ser de dos tipos: con huevo y secas.

La masa de las galletas con huevo es blanda: se utiliza la manga de pastelero y, para moldearlas, es necesaria cierta habilidad; puede variar su forma, pero los ingredientes casi siempre son los mismos: huevos, azúcar, harina y fécula.

Resultan siempre muy ligeras, nutritivas y adecuadas para las personas convalecientes y mayores.

Las galletas llamadas secas se elaboran, en cambio, a partir de una masa más consistente, que se trabaja como el hojaldre y se recorta con unos pequeños moldes en diferentes formas y medidas. Pueden ser sencillas, para mojar en la leche, o enriquecidas con polvo de avellanas, almendras picadas, cacao, piñones, pasas y aromas.

Existen muchísimas variedades, y por esta razón se presentan aquí las más sencillas y las que se pueden elaborar en casa sin la utilización de utensilios especiales. Las galletas secas se pueden preparar con mucha facilidad, exigen un limitado tiempo de cocción y se conservan bien en cajas de lata cerradas, guardadas en sitios secos.

## **Los dulces fritos**

Para realizar unos fritos perfectos el aceite tiene que humear sin hervir: cuando al echar un trozo de pan en el aceite se forma mucha espuma, ha llegado el momento de utilizarlo. Otro sistema para lograr un frito perfecto, en el cual los dulces pueden adquirir mayor volumen, es el de poner una sartén con aceite a fuego medio y otra con aceite hirviendo. La masa se pone en el aceite a fuego medio y, cuando está dorada, se saca y se vuelve a poner en el aceite hirviendo, donde acaba de cocer y dorarse.

## **Buñuelos, rombos fritos...**

Son los alegres dulces de Carnaval que se ofrecen con vino blanco. Se encuentran, con diferentes nombres, en casi todas las regiones. Aquí se proponen tres variedades (véase [\\*](#), [\\*\\*](#), [\\*\\*\\*](#)), diferentes en las proporciones de sus ingredientes, pero todas ellas igual de sabrosas.

## **Los dulces con levadura**

Son dulces que se realizan con levadura natural o de cerveza, en dosis y proporciones que varían según la receta. Estos presentan en su elaboración cierto nivel de dificultad y, aunque el método se explique con sencillez, sólo con experiencia se pueden lograr unos resultados satisfactorios.

## **Los pasteles horneados**

Los pasteles son todos aquellos compuestos dulces de masa blanda (bizcocho, pasta quebrada), cocidos en moldes redondos, cuadrados, rectangulares o de otras formas, con un diámetro desde los 10 cm hasta los 60. Una vez cocidos, se pueden presentar de diferentes maneras: borrachos y rellenos de crema, nata o mermelada, o tal como salen del horno, quizás enriquecidos con fruta natural o confitada, polvos de frutos secos, cacao o azúcar glasé. Están muy difundidas las variedades a base de hojaldre o masa con levadura, que se presentan y decoran de maneras muy variadas.

# **ALGUNOS TRUCOS**

## **Los postres improvisados**

¿Quién no ha vivido la situación de recibir visitas inesperadas y no tener nada dulce que ofrecer? Es verdad que existe una amplia variedad de productos pasteleros preparados y de larga duración (hojaldres y pastas quebradas congelados, bizcochos cocidos, cremas y nata instantánea, confituras, fruta en almíbar, galletas, helados, etc.) que se pueden conservar en el congelador, para sacarnos del apuro, pero también es cierto que su calidad es inferior a la garantizada con la elaboración casera.

A quienes no quieren renunciar a estos dos elementos básicos de la pastelería y a los que les gusta disponer siempre de algo casero, agradable y rápido de hacer, está dedicado este «consejo»: preparar de vez en cuando cierta cantidad de pasta quebrada y de hojaldre y dividirla en porciones; envolver las partes cortadas y congelarlas, renovándolas cada 2 o 3 meses. Cuando se necesite, coger una, descongelarla en el horno precalentado y alisar la masa: el pastelito está prácticamente listo; de hecho, sólo se tiene que enriquecer con fruta fresca o en almíbar o rellenar con mermelada o crema, según indique la receta.

## ***ALGUNAS SUGERENCIAS***

- La eterna tarta con mermelada o con fruta fresca o cocida.
- Las deliciosas galletas de pastaflora, sencillas pero exquisitas, enriquecidas con una almendra o una cereza confitada que nunca tiene que faltar en una despensa bien abastecida.
- Pastelitos de hojaldre, varitas, tartas de hojaldre, pequeños *vol-au-vent* rellenos de crema o fruta.

## **Los dulces económicos**

Hojeando los diferentes textos de pastelería se encuentran muchas recetas, todas deliciosas y atractivas, pero ricas en ingredientes demasiado caros.

Para las meriendas de los niños, en cambio, o para las fiestas de los chicos, siempre hambrientos, o para el desayuno, se pueden realizar dulces baratos, con fruta demasiado madura o reciclando restos que acabarían en la basura: clara de huevo, manzanas cocidas, pan viejo, arroz hervido, sémola, polenta, leche un poco agria, etc.

En casi todas las recetas presentadas, la reducción o la eliminación de algunos ingredientes puede resultar hasta fatal para el éxito del postre: sólo los expertos saben distinguir en una receta los ingredientes básicos de los que se pueden sustituir sin comprometer el éxito, aunque modificando el método de elaboración.

Un error bastante frecuente es intentar reducir el coste de un dulce, disminuyendo la dosis de los huevos, creyendo incluso que así es más ligero: los dulces fermentados y los flanes, mutilados en su ingrediente de base, saldrán planos y poco blandos; las cremas, líquidas y sin cuerpo. Lo mismo ocurre con la mantequilla que, a pesar de todos sus defectos de tipo dietético, confiere al compuesto sabor y friabilidad. Por tanto, habrá que recurrir a recetas económicas cuando no se quiera quitar a la familia el placer de algo dulce después de comer sin que varíe mucho el presupuesto mensual.

Pero también hay excepciones que confirman la regla, y están representadas por los dulces que se adaptan a todos los presupuestos: son los pasteles de pan, de patatas, de sémola, de arroz o calabaza (todos ellos económicos y al mismo tiempo dietéticos, recomendados por la moderna ciencia de la nutrición) en los cuales se puede eliminar la mantequilla, rebajar la leche con agua, reducir los huevos al mínimo (1 o 2) o lo que haga falta para amasar.

También las galletas para el café con leche y las tartas rústicas, sobre todo si contienen fruta (que contribuye a ablandar y enriquecer), pueden aceptar sin esfuerzo estas privaciones y la razón es clara: ninguno de estos dulces pretende ser suave, voluminoso o adecuado para ser rellenado.

No se trata de «pastas que se deshacen en la boca», de productos de alta pastelería, sino de elaboraciones sanas, agradables, de textura algo pastosa o seca según los componentes de la receta, que alimentan y sacian, endulzando un poco el tentempié.

## ***ALGUNAS SUGERENCIAS***

- Si no se dispone de los diferentes tipos de frutos secos exigidos en la elaboración de un dulce, sustituirlos por una sola variedad, la más económica.
- El cacao amargo puede sustituir el chocolate deshecho en los pasteles horneados o en las cremas, pero, lógicamente, no en la cobertura.
- Con los restos de arroz, sémola, espaguetis, pan y polenta se pueden hacer excelentes tartas para el desayuno añadiendo azúcar, 1 o 2 huevos, leche, un puñado de pasas o un poco de cacao, un vasito de licor o canela, vainilla y cáscara de limón.
- La fruta que no está del todo sana, limpia y pelada, quizá cocida con un poco de azúcar y canela, puede ser útil para enriquecer tartas de fruta y *charlottes*.
- No es necesario comprar fruta de primera calidad si está destinada a la preparación de tartas: frutos pequeños, más económicos, son igualmente gustosos y adecuados a esta finalidad.
- No tirar nunca los huevos duros que sobran: las yemas pueden servir para preparar excelentes pastafloras.
- Las claras ofrecen, con pocos ingredientes más, sabrosos soufflés dulces, batidos, merengues.
- Se puede ahorrar un poco de azúcar en la elaboración de un dulce sustituyendo una parte por un pellizco de sal: el paladar no se dará cuenta, permitiendo ganar en economía y salud.

## Los dulces dietéticos

*Dietético* es hoy día un término que está muy de moda, pero que al mismo tiempo resulta algo impreciso. Lo que significa para una persona obesa no se corresponde con el concepto que tiene un vegetariano, un macrobiótico o un hepatopático.

El objetivo de este libro es el de satisfacer, en la medida de lo posible, un poco a todo el mundo: a quien tiene problemas de peso y a quien prefiere sustituir la carne por un dulce nutritivo, quizás a base de cereales alternativos; a quien es alérgico al gluten y a quien, en cambio, busca compuestos sin azúcar; a todas aquellas personas que no pueden introducir

en su dieta ni mantequilla ni huevos o a aquellos que desean presentar un té algo insólito, una elaboración poco común y en consonancia con los principios de la dietética moderna.

Todo el mundo sabe que el azúcar y la harina refinados con métodos complejos y técnicas químicas, a menudo no inocuas para la salud, perjudican más que favorecen la salud, tal como hace tiempo se creía. Libros y revistas vuelven a descubrir y alaban las virtudes de la avena, del centeno y del mijo; las industrias pasteleras sacan al mercado galletas «caseras» con harina integral, miel y cebada.

Seguir esta ola de revisión del «feliz tiempo pasado» puede mostrarse propicio bajo todos los puntos de vista, además de añadir a la alimentación diaria una connotación simpática y genuina.

Incluso las pastelerías más famosas, en los últimos años, han empezado a elaborar dulces dietéticos, de Navidad, galletas integrales, helados con leche desnatada, dulces «sin azúcar».

Si se quieren imitar, personalizando estos preparados con el sello de la elaboración casera, se debe disponer siempre en la despensa de copos y harinas de cereales integrales, *tahin* (mantequilla de soja), leche desnatada, manzanas, miel, azúcar de caña, melaza, mantequilla, frutos secos en abundancia, y muchas hierbas y especias (canela, clavos de olor, nuez moscada, *kümmel*, jengibre, cardamono, semillas de amapola, de anís, de hinojo, flores de saúco).

Los productos que se obtienen con estos ingredientes son, como se puede imaginar, más bien rústicos, poco dulces e inadecuados, en cuanto a suavidad, para el relleno. De todas formas, resultan una excelente alternativa para un desayuno sano o una merienda nutritiva, o se pueden tomar como sustituto de la fruta, que se debería consumir siempre fuera de las comidas.

### ***ALGUNAS SUGERENCIAS***

- Cuando se sustituye el azúcar por la miel, reducir 50 g el líquido prescrito (leche, claras, etc.) por cada 300 g de miel utilizada.
- Para favorecer la fermentación de las masas a base de harinas integrales, aumentar un poco la cantidad de levadura indicada y utilizar 2/3 de harina integral y 1/3 de blanca.

- Para cortar sin problemas las frutas secas pegajosas, mojar el cuchillo en agua caliente.
- La fruta (pasas, higos, ciruelas) se tiene siempre que lavar, secar y pasar por harina antes de añadirla a la masa.
- Para quitar con mayor facilidad la película oscura de las almendras es suficiente hervirlas durante algunos minutos en agua.
- Añadiendo a la masa de una tarta el agua de cocción de las patatas, hervidas sin piel, en sustitución de la leche, la tarta se conserva mejor y durante más tiempo.
- Elegir preferiblemente el azúcar de caña antes que el blanco, ya que, entre otras cosas, confiere a la tarta una hermosa coloración dorada. El azúcar de caña se conserva sin grumos en un envase de cristal, añadiendo alguna piel de naranja o de limón fresca.

# LOS INSTRUMENTOS DE TRABAJO

La producción pastelera casera, modesta, exige un número limitado de utensilios de base que se puede ampliar siguiendo la práctica del «arte pastelero».

Tener las herramientas adecuadas es la clave del éxito de un postre; se aconseja, pues, si falta el utensilio apropiado, no utilizar otro, ya que se puede llegar a comprometer el resultado final. Estos utensilios se pueden encontrar fácilmente, ya que los más sencillos se hallan en cualquier gran almacén o tienda de equipamiento para el hogar. Sólo para los más complicados es necesario visitar a un proveedor especializado en artículos de pastelería y panadería. He aquí un breve listado de los utensilios básicos con las indicaciones y, donde es necesario, las descripciones que el «neófito» puede ágilmente utilizar para adquirir lo que necesite evitando gastos inútiles y material inadecuado.

**Anilla para praliné:** pequeño utensilio constituido por un mango y un alambre con un anillo en su extremo.

**Balanza:** conocido y básico accesorio para dosificar los ingredientes; cuando se compra se tiene que mirar que la medida se pueda leer bien y que el calibrado sea preciso.

**Batidora:** electrodoméstico para batir, indicado para montar las claras, amasar bizcocho, etc. Tiene distintos accesorios intercambiables según se desee batir, moler, amasar, etc., entre ellos un brazo de metal o plástico en el extremo del cual hay unas varillas dobladas de manera fusiforme (adecuadas para añadir aire a la masa).

**Boles:** recipientes para batir. Se aconseja tenerlos de varias medidas, evitando los de plástico y de aluminio y eligiendo los de acero, cristal o porcelana.

**Boquillas:** conos de metal de diferente tamaño que, unidos a la manga de pastelero, permiten la salida de pequeñas y regulares cantidades de masa, para la realización de galletas y pastelitos.

**Cesta para freír:** cesta de alambre de acero para colgar en la olla de freír. Permite que los alimentos se fríen sin empaparse, liberándose de los

excesos de aceite.

**Cogedor para fritos:** pequeña o mediana pala de acero, agujereada o vareteada, equipada con un mango bastante largo que permite no quemarse.

**Cortamasa:** pequeños moldes de latón con bordes que cortan, lisos u ondulados, de diferentes formas, para la elaboración de pastafloras y galletas secas.

**Cucharas de madera:** es útil tener por lo menos tres de medidas diferentes.

**Cuchillos:** es necesario tener por lo menos dos de sierra para cortar y separar en capas pasteles y bizcochos: uno de 25 cm y el otro de 10-15 cm.

**Espátulas y escofinas:** de acero o de plástico, se utilizan para recoger los residuos de harina de la mesa de trabajo.

**Fuente para horno:** lámina de hierro o de aluminio (aconsejada ya que no deja olor ni ennegrece la base del dulce), de la misma medida del horno; se utiliza para cocer galletas, pastafloras, brioches, panecillos.

**Manga de pastelero:** bolsa de tela o de nailon, más o menos grande, adecuada para contener líquidos que, exprimidos a través de una de las diferentes boquillas de las cuales está dotado, decoran pastas y tartas.

**Medidor:** envase transparente y graduado que puede sustituir la balanza para medir líquidos (agua, aceite, leche) y sólidos (azúcar, harina).

**Moldes para roscas, *pandori*, etc.:** pueden ser de hierro, de acero o de aluminio. También en este caso es mejor elegir los más resistentes e indeformables.

**Moldes agujereados para decoraciones:** se trata de discos de papel o de cartón, diferentemente tallados, que se apoyan encima de la tarta antes de espolvorearla con azúcar glasé de manera que se logren, a causa del contraste de color, dibujos originales.

**Moldes para pastelitos:** de aluminio o de hierro (no se deforman y son más pesados, lo que permite extraer con mayor facilidad el dulce cocido), existe mucha variedad en cuanto a forma y tamaño y se utilizan según la fantasía o la necesidad de cada cual.

**Papel impermeable para cocina:** papel semitransparente, muy fuerte y brillante, para forrar la bandeja del horno cuando se hacen cruasanes y pasteles rellenos.

**Papel para envolver alimentos:** papel resistente, color paja, hecho con paja trabajada, hace tiempo utilizada para envolver la carne, útil en pastelería para la cocción de besos, amarguillos, etc., en horno a temperatura baja.

**Papel secante:** papel utilizado para secar los fritos, muy poroso, ya que tiene que absorber la grasa.

**Pincel para postres:** es útil tener dos: uno fino para abrillantar la superficie de los dulces y el otro más grande para empapar los pasteles.

**Rallador:** pequeño utensilio destinado a rallar las pieles de los agrios, quitando sólo la parte aromática.

**Rejillas:** estructuras de diferentes medidas, formadas por redes de acero inoxidable que hacen de repisa para apoyar los dulces facilitando el enfriamiento y la eliminación de la cobertura excedente de pequeñas pastas.

**Rodillo:** cilindro de metal o madera utilizado para aplanar la masa. Puede ser de diferentes medidas, aunque la mejor es la que permite a los dedos coger los mangos sin chocar con la tabla de trabajo.

**Rueda cortamasa:** ruedecilla dentada, de acero u otros metales, con mango; se utiliza para cortar y zigzaguear las diferentes pastas.

**Sacacorazones:** utensilio utilizado para sacar el corazón de las manzanas.

**Tabla de madera:** mesa o tabla de madera sobre la cual se trabaja la masa.

**Tamiz:** conviene tener dos: uno más bien ancho, para tamizar la harina y uno pequeño para espolvorear el azúcar glasé.

**Tartera:** envase, de hierro o de aluminio, para la cocción de las tartas, de diferentes tamaños. Para los dulces de gran fermentación se tienen que utilizar las de borde ancho, mientras que con las masas quebradas y las tartas no fermentadas se emplean las de borde estrecho. La forma, redonda o cuadrada, puede ser también estrellada, en flor, en árbol de Navidad, en corazón, etc.

## Una balanza improvisada

Si alguien se atreve a hacer un dulce sin tener ni báscula ni medidor, puede recurrir a objetos de uso común en la cocina como tazas, cucharas soperas, cucharillas, etc. [La tabla de la página siguiente](#) puede ser útil al

proporcionar, con pocos gramos de diferencia, los pesos de los ingredientes más utilizados en las elaboraciones pasteleras.

| <b>PESO EN GRAMOS DE LOS ELEMENTOS CONTENIDOS EN ALGUNOS OBJETOS DE USO DIARIO</b> |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b><i>elemento</i></b>                                                             | <b><i>una taza</i></b>               |
| almendras                                                                          | 140                                  |
| azúcar                                                                             | 120                                  |
| azúcar glasé                                                                       | 130                                  |
| cacao                                                                              | 70                                   |
| harina                                                                             | 15                                   |
| higos secos                                                                        | 70                                   |
| mantequilla                                                                        | 230                                  |
| nueces ralladas                                                                    | 115                                  |
| nuez de coco rallada                                                               | 115                                  |
| pan rallado                                                                        | 50                                   |
| pasas                                                                              | 150                                  |
|                                                                                    | <b><i>una cuchara sopera</i></b>     |
| aceite                                                                             | 15                                   |
| arroz                                                                              | 20                                   |
| azúcar                                                                             | 20                                   |
| harina                                                                             | 10                                   |
| leche                                                                              | 15                                   |
| pan rallado                                                                        | 15                                   |
| sal fina                                                                           | 12                                   |
| sémola                                                                             | 20                                   |
|                                                                                    | <b><i>una cucharilla de café</i></b> |
| cáscara de limón                                                                   | 3                                    |
| especias                                                                           | 3                                    |

|                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| levadura                                   | 4                     |
| líquidos                                   | 5                     |
| sal                                        | 4                     |
|                                            |                       |
| <b><i>EQUIVALENCIAS DE PESO</i></b>        |                       |
| cáscara de huevo, contenido de mantequilla | 60 g                  |
| cuchara sopera                             | 3 cucharillas de café |
| plato de sopa, contenido líquido           | 1/3 de l              |
|                                            |                       |
| <b><i>PESOS MEDIOS</i></b>                 |                       |
| huevo de gallina                           | 55-60 g               |
| manzana                                    | 100 g                 |

# **LA UTILIZACIÓN DEL HORNO**

## **El horno de gas**

Se trata del horno más común. Generalmente tiene una única fuente de calor en la parte inferior.

No representa el mejor modelo para la cocción de los productos pasteleros, sobre todo los grandes; se puede corregir una cocción excesiva o mal distribuida de la parte inferior del dulce con una doble lámina introducida debajo del mismo, de manera que se impida una fuerte concentración del calor y se favorezca una difusión más uniforme. Si el exceso de calor llega desde la parte superior, se puede cubrir el molde con papel parafinado.

## **El horno eléctrico**

Desde el punto de vista de la pastelería es el mejor y el más funcional, en especial aquel con aire caliente, que permite la cocción simultánea de varios productos sin mezclar los aromas.

## **El horno de leña y la cámara de fermentación**

Los afortunados propietarios de un horno de leña saben que también este tipo, bien nivelado, cuece cualquier preparación.

La cámara de fermentación (ambiente calentado a 35-40 °C para la fermentación de la masa) se puede sustituir por el horno precalentado a esta temperatura y luego apagado. Es posible lograr una buena fermentación poniendo el envase que contiene la masa que se va a fermentar, cubierta con un paño, en un lugar alto (por ejemplo, encima de la alacena). El producto nunca tiene que entrar en contacto directo con una fuente de calor (radiador, estufa), ya que cocería sin fermentar.

## **La temperatura del horno**

La temperatura del horno se regula mediante el termostato. Temperaturas alrededor de 180-220 °C van bien para pastas, galletas, tartas, pastafloras y

brioques. Se tiene que considerar que, aumentando el volumen del producto, la cocción debe ser más larga y la temperatura inferior. Temperaturas entre 200 y 250 °C se utilizan para pizzas, hojaldres y panecillos. En la tabla siguiente se indican los niveles de calor y los grados centígrados correspondientes de los hornos domésticos.

| <b><i>CORRESPONDENCIA DE LOS DIFERENTES NIVELES DE CALOR</i></b> |                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b><i>nivel</i></b>                                              | <b><i>°C</i></b> |
| mínimo                                                           | 100-120          |
| moderado                                                         | 120-160          |
| medio                                                            | 160-200          |
| caliente                                                         | 200-220          |
| muy caliente                                                     | 220-250          |

## **Las modalidades de utilización y los tiempos de cocción**

Es útil recordar que cuanto más rico sea el producto en mantequilla, azúcar y huevos, se coloreará y se quemará con mayor facilidad; por esta razón, el horno muy caliente es adecuado para los compuestos pobres en estos ingredientes y de pequeño tamaño.

Los tiempos de cocción y el calor del horno indicados en las recetas siempre están sujetos a ligeras variaciones que dependen del tamaño del dulce y del volumen y el tipo de horno. Es básico recordar que hay que encender siempre el horno antes de introducir el dulce, regulando el calor según las indicaciones. Este consejo no es tan importante si se utiliza el horno de aire caliente o el microondas. Para humedecer el horno es útil poner una olla vieja (¡se pone muy oscura!) con agua. El líquido impide que los preparados se sequen en exceso.

# **LAS NORMAS DEL PASTELERO**

- Hay que limpiar escrupulosamente todos los utensilios, la mesa de trabajo y las manos, únicos e insustituibles instrumentos para algunas operaciones.
- Antes de empezar la elaboración, se pesan y se dejan cerca los ingredientes necesarios.
- Se pasa por el tamiz la harina para eliminar posibles grumos u otras impurezas, añadiendo, cuando la receta lo indique, la dosis óptima de levadura en seco (*baking powder*).
- Siempre se rompen los huevos en un contenedor aparte, antes de añadirlos a la masa para evitar que, si no están en buenas condiciones, lo estropeen todo.
- La mantequilla o margarina debe estar a temperatura ambiente, para trabajarlas mejor.
- Primero se amasan los materiales fluidos (huevos, mantequilla, azúcar) y luego se añade la harina.
- Las claras montadas se tienen que añadir en la fase final de elaboración y con delicadeza, para que no se bajen.
- No hay que reducir nunca los tiempos de elaboración: la paciencia es el secreto del éxito de todos los dulces.
- Recuerde que debe untar el molde con mantequilla, espolvoreándolo de harina o de pan rallado, y luego tumbarlo para eliminar los excesos.
- Hay que poner la masa en el horno cuando este haya llegado a la temperatura indicada en la receta.
- Evite abrir el horno durante la cocción para no alterar la fermentación del dulce.
- Antes de sacarlo del molde, espere a que se enfríe.

# PEQUEÑO DICCIONARIO DE PASTELERÍA

**Almidón:** polvo muy fino, derivado del maíz o del arroz, utilizado para algunos dulces, junto con la harina, según las dosis aconsejadas.

**Amalgamar:** mezclar bien los diferentes ingredientes de un compuesto hasta lograr una masa uniforme.

**Azúcar de caña:** de color pardo, es el que se extrae de la caña de azúcar.

**Azúcar de lustre:** azúcar normal, más refinado.

**Azúcar refinado:** blanco, de uso común, que se extrae de la remolacha.

**Azúcar vainillado:** polvo de azúcar aromatizado con vainilla.

**Bicarbonato de sodio:** compuesto en polvo de la levadura en seco, con mucho poder de fermentación, se utiliza para neutralizar el olor poco agradable.

**Cacahuetes:** en algunas recetas pueden sustituir a las avellanas, aunque no tengan su sabor.

**Canela:** especia aromatizante utilizada en pastelería para perfumar algunos productos, especialmente cremas y preparados a base de fruta; se encuentra en polvo o en rama.

**Clara:** parte transparente del huevo que, montada, se utiliza en pastelería para hacer la masa más blanda y suave.

**Coco:** se utiliza en pastelería en forma de pulpa fresca o seca rallada.

**Codette:** granos de azúcar, alargados o redondos, de diferentes colores, utilizados para decorar los dulces.

**Colorante para pastelería:** colorante vegetal, inofensivo y autorizado por la ley; se utiliza en dosis mínimas (algunas gotas); se puede sustituir por café, cacao, caramelo, zumo de naranja, fresa o remolacha, azafrán o jarabe de menta.

**Confitado:** fruto o cáscara cocidos y conservados en jarabe; puede mantener inalterados durante tiempo la forma, el color y el sabor.

**Confitura:** fruta, entera o en trozos, cocida con igual peso de azúcar.

**Corona:** [véase Volcán.](#)

**Cuerda:** término que indica la correcta elasticidad de la masa fermentada.

**Esencia:** extracto concentrado de frutos o plantas aromáticas: en pastelería se utilizan sobre todo limón, naranja, mandarina, cidra, anís y almendra amarga.

**Especias:** partes (corteza, semillas, etc.) de plantas que contienen aceites esenciales volátiles y aromáticos: entre las más utilizadas en pastelería están la canela, la nuez moscada y los clavos de olor.

**Fécula:** almidón extraído de los tubérculos de las plantas; se utiliza para galletas y tartas.

**Fileteado:** operación que se hace, por ejemplo, con las almendras, que se pelan y se cortan a lo largo en filetes finos, para uso decorativo.

**Fondant:** azúcar cocido con glucosio a 40° y trabajado con la espátula hasta su enfriamiento.

**Gelatina:** zumo de fruta cocida con igual peso de azúcar hasta obtener una consistencia semifluida.

**Glasé:** preparación a base de azúcar y agua o claras de huevo, utilizada para la cobertura y la decoración de tartas y pastas.

**Glaseado:** proceso que conlleva untar con azúcar refinado las pastas previamente humedecidas y antes de hornearlas. También se puede cubrir la masa con una capa fina de glasé.

**Goma arábica:** sustancia derivada de las secreciones de plantas mediterráneas; se utiliza en pastelería para dar brillo a pastelitos y tartas de masa de almendras.

**Granular:** se dice del inconveniente que se presenta cuando un compuesto, normalmente de mantequilla y azúcar, tras añadir huevos u otros líquidos, se separa formando grumos; casi siempre se puede remediar calentando un poco la masa antes de seguir trabajándola.

**Gravilla:** constituida por azúcar y almendras tostadas molidas, sirve para decorar galletas, rosas y brioches; cuando está hecha de azúcar y avellanas tostadas, decora tartas y brazos de gitano.

**Harina:** la de trigo es la más utilizada para galletas, pastas fermentadas y hojaldre; para dulces dietéticos se emplean también harinas de maíz, arroz,

avena, cebada o centeno.

**Hostia:** fina lámina de masa obtenida con una capa de agua y harina seca. Es prácticamente igual, en cuanto a consistencia y sabor, a la utilizada en las celebraciones religiosas.

**Jarabe:** compuesto de agua y azúcar, más o menos denso, al cual se le puede añadir, para aromatizarlo, zumos de fruta o extractos.

**Lámina de masa:** definición de un especial tipo de masa de base y en general de cualquier masa alisada con el rodillo.

**Levadura de cerveza:** extraída de los residuos de la destilación del alcohol, tiene todas las propiedades de la levadura natural, pero su efecto es más rápido; se utiliza para elaborar pequeñas pastas.

**Levadura natural:** obtenida de la harina fermentada, tiene un fuerte poder de fermentación y no deja en el compuesto olor ni sabor alguno; se utiliza con *panettoni*, *pandori* y brioches.

**Levadura seca en polvo:** compuesto de ácido tartárico, crémor tártaro, bicarbonato sódico y almidón. Son suficientes 15-20 g por 1/2 kg de harina.

**Líquido de empapar:** jarabe utilizado para empapar tartas y otras pastas; se prepara hirviendo 250 g de azúcar en 500 g de agua, quitando la espuma, y, una vez frío, añadiendo 400 o 500 g de licor según el grado alcohólico que se desee obtener.

**Margarina:** producto a base de grasas vegetales, puede sustituir la mantequilla en las elaboraciones pasteleras y resulta esencial en la realización de productos de larga conservación (galletas, pastas secas).

**Masa para fritos:** masa de harina, agua (o leche) y sal, a veces con huevos, en la que se sumergen los alimentos antes de freírlos.

**Miel:** antes de la importación de la remolacha, era el único dulcificante y todavía hoy entra en la composición de algunas especialidades locales; en pastelería tiene un papel muy importante porque da a los productos horneados un agradable tono dorado.

**Molde de papel:** pequeña cesta de papel doblado, blanca o marrón, utilizada como contenedor para pastas secas.

**Montar:** batir durante largo rato claras o compuestos de huevos, azúcar y mantequilla hasta lograr una masa espumosa y suave.

**Panecillo:** masa de harina y levadura de cerveza puesta a fermentar.

**Pasas de Corinto:** pasas de una variedad especial sin semillas, que, remojadas en agua tibia o ron, se utilizan para enriquecer *panettoni*, *strudel*, *plum-cake*.

**Relleno:** se practica cortando horizontalmente pasteles y bizcochos y untando las capas obtenidas, después de remojarlas un poco con licor o jarabe, con mermelada, crema, etc.

**Vainilla:** esencia aromática extraída de una vaina de una variedad de orquídea trepadora de las regiones tropicales; la mejor para utilizar en pastelería es la *vainilla brinata*, de unos 20 cm y cubierta de una especie de polvo blanco, llamado *vainillina*. Al azúcar contenido en un vasito, una sola vaina confiere todo su delicado aroma. Recientemente se ha sustituido la variedad natural con la sintética, tan concentrada que un solo pellizco puede aromatizar 1 kg de masa.

**Volcán:** se obtiene amontonando la harina encima de la mesa de trabajo y dejando una cavidad central en la cual se ponen los demás ingredientes.

# RECETARIO

## *Abanicos*

*400 g de pasta de hojaldre*

*100 g de azúcar*

Se aplana el hojaldre hasta 2-3 mm de grosor utilizando en lugar de la harina abundante azúcar, obteniendo una forma rectangular de 20-25 cm de longitud.

Se doblan los lados cortos (primero uno y luego el otro), enrollándolos dos veces sobre sí mismos, haciendo que se toquen en la mitad del rectángulo. Se cierra como si fuera un libro y se da a la pasta algunos golpecitos, para dar una forma y grosor lo más regulares posible. Se corta la masa en dos, de forma longitudinal, para obtener dos tiras iguales. Con el rodillo, se presionan los bordes largos de la tira de manera que la pasta resulte más fina en estos.

Se parte la tira verticalmente en partes iguales de 1-2 cm cada una. Se aprieta y se tuerce un poco uno de los lados cortos (más finos) de los rectángulos que, al cocer, se abrirán como un abanico. Se colocan encima de una bandeja y se dejan reposar unos 10 minutos. Se hornean a 220 °C; a mitad cocción, cuando la parte inferior aparezca bien dorada, se giran los abanicos con un cuchillo o con una espátula y se vuelven a poner en el horno, hasta que la parte superior esté bien cocida.

**Consejos.** Para evitar que durante la cocción el mango de los abanicos se abra, presionarlo con un dedo antes de hornear.

## ***Amarguillos***

*100 g de harina de almendras amargas*

*300 g de azúcar*

*3 claras*

Se amasan todos los ingredientes, y se trabajan durante unos minutos. Se pone la masa obtenida en la manga con una boquilla n.º 3. Encima de las láminas del horno untadas con aceite y espolvoreadas de harina, se forman muchos círculos. Se cuece a fuego suave (120-150 °C), 25-30 minutos según su espesor.

## *Barquillos de manzana*

*300 g de pastaflora*

*3 manzanas*

*100 g de gelatina de fruta*

Se forra con la pastaflora de 4-5 mm de grosor unos moldes con forma de barquillos. Se añaden unas rodajitas de manzana muy finas, ligeramente superpuestas entre sí. Se cuece a 200-220 °C durante unos 20 minutos, y luego se deja enfriar. Se sacan los dulces de los moldes y se cubre de gelatina con una cuchara.

## ***Besos de Alassio***

*200 g de polvo de avellanas*

*300 g de azúcar de lustre*

*30 g de cacao amargo*

*30 g de mantequilla*

*un pellizco de vainilla*

*claras*

**para unir:** *chocolate deshecho*

Se amasan todos los ingredientes con claras suficientes para formar una masa suave que se pueda colocar en la manga de pastelero con boquilla zigzagueada n.º 3-4.

Se moldea encima de hojas de hostia unas rosetas. Se cuece con el horno caliente (200 °C) hasta que las pastas se separen fácilmente de la hostia, evitando, de todas formas, secarlas en exceso.

Una vez fríos, se unen de dos en dos los besos con una gota de chocolate fundido.

**Nota.** Estos dulces se llaman *besos* porque se presentan unidos de dos en dos, pero se diferencian de los conocidos [Besos de dama](#) porque contienen cacao, mantequilla y huevos.

## *Besos de dama*

*200 g de polvo de almendras*

*200 g de mantequilla*

*200 g de azúcar de lustre*

*200 g de harina*

*esencia de vainilla*

*chocolate de cobertura*

Se amasan todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea y bien trabajada, y se pone en la nevera durante algunas horas hasta que se endurezca.

Se corta la masa en trozos y se forman unas varillas de un dedo de grosor enrollándolas encima de la mesa de trabajo.

A continuación, se parten en trozos regulares de 1 cm, y se hacen unas bolitas.

Se colocan en una bandeja para horno forrada de papel resistente y se hornea a 140-150 °C durante media hora.

Los dulces están listos cuando al tocarlos no se deforman: no deben dorarse porque se secan.

Una vez fríos, se unen los besos de dos en dos con una gota de chocolate fundido al baño María.

**Nota.** Se llaman así porque están formados por dos medias esferas unidas (es decir, que se besan).

## ***Bizcocho***

*250 g de azúcar*

*200 g de harina*

*50 g de fécula*

*5 huevos enteros*

*5 yemas*

*5 g de levadura*

*un pellizco de vainilla*

Se mezcla el azúcar con las yemas añadiendo un huevo detrás de otro. Se bate hasta obtener una amalgama espumosa. Cuando está bien batida, toma un color paja casi blanco (para facilitar la operación, se coloca el envase en uno más grande que contenga agua caliente sin hervir). Cuando la masa está bien batida, se añade la fécula, la vainilla y la harina tamizada con la levadura, removiendo con una espátula. Se amalgama bien sin trabajar demasiado ya que, de esta manera, se reduce su volumen. El tiempo de cocción está entre los 20 y los 40 minutos; la temperatura ideal es de 180-200 °C.

**Consejos.** Para obtener una pasta más gustosa, aunque menos suave, se pueden añadir, después de la harina, 50 g de mantequilla derretida a temperatura ambiente.

**Nota.** El bizcocho es una pasta de base de gran utilización.

## ***Bolas de nieve***

*120 g de polvo de avellanas tostadas*

*250 g de azúcar de lustre*

*claras de huevo*

Se amasan los ingredientes dejando la pasta bastante consistente y se cortan unos trocitos del tamaño de una nuez. Se redondean los trozos entre las manos; se humedecen con un poco de clara de huevo y se pasan por el azúcar de lustre; se ponen en moldes de papel. Se hornea a 150-160 °C durante 15 minutos. En el horno los dulces se hinchan y forman una especie de bola blanca, muy decorativa.

## ***Bombas***

*400 g de harina*

*10 g de levadura de cerveza*

*2 huevos*

*1 yema*

*50 g de azúcar*

*10 g de sal*

*leche o agua*

*aceite para freír*

Se prepara el panecillo con 100 g de harina y la levadura y se deja reposar hasta que doble su volumen. Se hace un volcán con 200 g de harina y se pone en el centro el panecillo, 30 g de azúcar, 1 huevo y leche suficiente para formar una masa maleable; se pone todo en un bol y se deja fermentar en un lugar tibio, hasta que la masa aumente una vez y media aproximadamente su volumen.

Se vuelve a amasar, siempre con el sistema del volcán, la harina sobrante, el segundo huevo entero, la yema, el azúcar y la sal, mojando con leche o agua tibia.

Se deja fermentar de nuevo, se pone en la mesa de trabajo espolvoreada con harina, se aplana con el rodillo hasta 1 cm de grosor y se recortan círculos con un diámetro de 5 cm. Se ensanchan hasta doblar la medida con el rodillo; resultarán más hinchados y mejor cocidos, aunque el interior estará vacío. Se van friendo en aceite hirviendo.

Se pone azúcar a las bombas después de que hayan escurrido un poco en papel secante.

**Nota.** Las bombas son ligeras y económicas, aunque muy gustosas. Si las operaciones de amasado y cocción se practican correctamente, estos dulces satisfacen gracias a su extrema ligereza y al insólito volumen que adquieren.

## **Brezeln *dulces***

*350 g de harina*

*100 g de azúcar*

*150 g de mantequilla*

*10 g de leche*

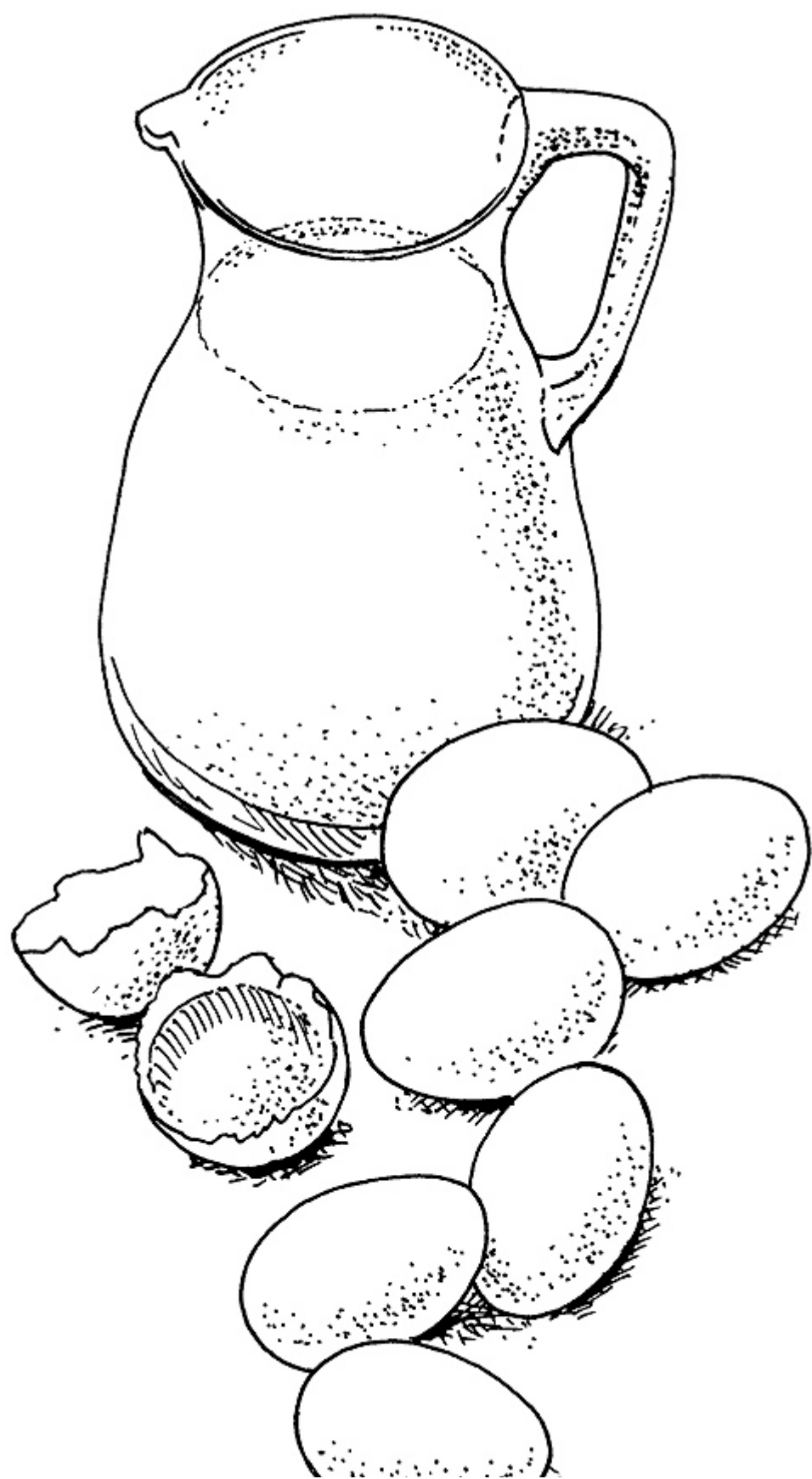
*1 huevo*

*un pellizco de sal - vainilla*

Se hace un volcán con la harina y se trabaja en el centro la mantequilla, el azúcar, el huevo, la leche, la sal y la vainilla. Se añade la harina y se corta la pasta en trozos de 15 g. Se enrollan y se forman varillas de 10 cm de largo. Se trenzan.

Se hornea a 200-220 °C durante 8-10 minutos. Si se quiere, se pueden glasear recién sacados del horno.

**Nota.** Son una especialidad alemana, excelente para servir con té o con café.





## *Brioche o cruasán*

**(para 25-30 piezas)**

*600 g de harina  
200 g de mantequilla  
150 g de azúcar  
30 g de levadura de cerveza  
10 g de sal  
5 o 6 huevos - vainilla  
1 cucharadita de miel*

Se hace un volcán con 100 g de harina y se pone en el centro la levadura disuelta con 1/4 de vaso de agua tibia. Se hace un panecillo y se pone a fermentar hasta lograr el doble de su volumen inicial. Con el resto de harina se prepara un volcán, y se trabaja en el centro primero los huevos, luego el azúcar, la vainilla, la sal y finalmente el panecillo de levadura. Se manipula la masa hasta que resulta elástica y fácil de separar de la mesa. Se añade la mantequilla y la miel y se trabaja unos minutos más.

Se coloca la pasta en un bol espolvoreado de harina, se cubre con un paño y se deja fermentar en un lugar cálido durante unos 15 minutos. Se pasa la masa a la nevera para que complete su fermentación, fase que se termina cuando esta ha doblado su volumen. El truco de la nevera permite que la masa se solidifique más, agilizando el trabajo con el rodillo. Se espolvorea de harina la mesa de trabajo, se aplana y se alisa la masa en una tira de 10 cm de ancho y 1/2 cm de grosor. Se recortan muchos triángulos de 10 cm de lado. Se dobla la base del triángulo y, presionando los ángulos en los extremos, se enrolla el triángulo hasta el vértice; se curva el rollo y se doblan las puntas: el cruasán adquirirá su forma de media luna.

Se ponen a fermentar encima de la bandeja un poco engrasada hasta que doblen su volumen. Acabada la fermentación, con un pincel ligero empapado de huevo batido, se doran las superficies y, si se quiere, se añaden unos granos de azúcar. Se hornean a 180 °C, 20-25 minutos.

**Consejos.** Para anticipar la fermentación del panecillo, se coloca en un bol de agua caliente: enseguida se sumerge hasta el fondo del contenedor, y luego sube cuando el proceso ha concluido. Al amasar, intente utilizar una sola mano, y mantenga la otra libre para manejar la espátula e ir recogiendo la harina y los residuos de la mesa de trabajo.

## *Brioche salado*

*550 g de harina  
320 g de mantequilla  
15 g de levadura de cerveza  
15 g de sal - 8 yemas  
1 cucharadita de miel  
1 vaso de leche*

Se hace un volcán con 500 g de harina y se amasa en el centro los ingredientes con la leche tibia y 120 g de mantequilla. Se pone en un bol la masa obtenida y se deja fermentar, cubierta con un paño, hasta que doble su volumen inicial.

Mientras la masa fermenta, se prepara un panecillo con 200 g de mantequilla y 50 g de harina y se deja solidificar en la nevera.

Cuando la fermentación esté acabada, se pone la masa en la mesa de trabajo espolvoreada de harina, se aplana un poco con el rodillo hasta formar un rectángulo, se deja en el centro el panecillo frío y se enrolla con la masa.

Se pasa de nuevo el rodillo para obtener un rectángulo largo. Se dobla sobre sí mismo tres veces, como se hace con las láminas de pasta, repitiendo la operación dos veces.

Se deja enfriar en la nevera 1 hora. Se aplana y se dobla de nuevo la masa. Se pone de nuevo a enfriar 1 hora más. Se aplana la masa con el rodillo, dejándola con un grosor de 1/2 cm, y se recorta en triángulos de 5 cm de base y 7 cm de altura.

Se enrolla la base de cada triángulo hacia el vértice, presionando los ángulos, y se da al rollito forma de media luna, doblando hacia abajo los extremos.

Se colocan las medialunas en la bandeja engrasada, sin que los extremos del triángulo toquen la bandeja, para evitar que se deshagan.

Se deja fermentar en lugar tibio hasta que doblen su volumen, se abrillantan las superficies con el huevo batido y se hornean las medialunas a 200 °C durante 20 minutos.

La cocción habrá finalizado cuando las medialunas no se deformen y estén bien doradas.

**Nota.** Estos pequeños dulces son muy suaves y se pueden rellenar con jamón, salami, queso u otros ingredientes.

## *Buñuelos de arroz*

*250 g de arroz  
100 g de harina  
100 g de pasas  
80 g de azúcar  
10 g de levadura de cerveza  
1/2 l de leche  
3 huevos  
un pellizco de canela  
un pellizco de sal  
aceite para freír  
Oporto o ron  
azúcar de lustre*

Se remojan las pasas con un poco de Oporto o ron.

Se hierve el arroz en la leche, añadiendo sal.

Se aparta del fuego, se añaden el azúcar y, una vez tibio, los huevos uno a uno, las pasas y la harina tamizada con la canela.

Cuando todo esté amalgamado, se incorpora la levadura de cerveza disuelta en un pequeño vaso de leche tibia: si la masa no apareciera suave como para freírlo a cucharadas, se aumenta la cantidad de leche.

Se pone la masa a fermentar en un lugar tibio durante 1 hora.

Se calienta aceite abundante en una sartén y, en cuanto empieza a humear, se fríe la masa a cucharadas o en bolitas.

Cuando estén fritos, se espolvorean con azúcar de lustre y se sirven calientes.

## ***Buñuelos de fruta***

*fruta variada (peras, manzanas, melocotones)*

*harina - azúcar - leche*

*1 huevo - canela - licor*

*aceite para freír*

Se corta la fruta en rodajas, se impregna de azúcar y se empapa con unas gotas de licor. Se prepara una crema con el huevo, harina y leche. Se rehoga la fruta, se escurre un poco y se fríe en aceite hirviendo. Se sirven espolvoreados con azúcar mixto o canela.

## ***Buñuelos de manzana***

*100 g de harina*

*3 manzanas reinetas*

*1 cucharada de aguardiente*

*1 cucharada de aceite de oliva*

*1 yema*

*un pellizco de sal*

*aceite para freír - azúcar*

Se pone la harina en un envase, se añaden la yema, el aguardiente, la sal y el aceite de oliva, y se remueve sin parar; se diluye con agua hasta formar una crema uniforme y homogénea, densa como una papilla; se cubre y se deja reposar. Se pelan las manzanas y se eliminan los corazones; se cortan en rodajas de 3-4 mm de grosor. Se sumergen las rodajas en la crema y se escurren. Se fríen en aceite hirviendo. Se da la vuelta a los buñuelos hasta que estén bien dorados por los dos lados. Se escurren en hojas de papel secante y se espolvorea azúcar por encima.

**Consejos.** Para obtener un frito más crujiente, se puede añadir a la crema algunas cucharadas de cerveza.

## ***Buñuelos de polenta***

*2 huevos*

*polenta - leche - azúcar*

*1 vaso pequeño de Oporto*

*un puñado de pasas*

*aceite para freír*

Se añaden a la polenta algunas cucharadas de leche caliente y se mezcla enérgicamente; se agregan un poco de azúcar, un vasito de Oporto, los huevos enteros y un puñado de pasas remojadas. Se fríe la masa en aceite hirviendo, cogiéndola con la cuchara y poniendo en la sartén varias cucharadas a la vez.

**Consejos.** Una variante de estos buñuelos se puede realizar sustituyendo la polenta por sémola.

## ***Buñuelos de requesón***

*300 g de requesón*

*50 g de harina*

*50 g de azúcar*

*3 huevos*

*3 cucharadas de aguardiente*

*piel de limón rallada*

*un pellizco de sal*

*aceite para freír*

Se amasan los ingredientes y se dejan reposar durante algunas horas, de manera que la masa se seque un poco. Se forman unas bolitas grandes como nueces, se pasan por harina y se fríen en aceite hirviendo hasta que se doren completamente.

## *Cartas de amor*

**(30 piezas)**

*400 g de harina*

*50 g de azúcar de lustre*

*250 g de mantequilla o margarina*

*1 yema*

*1/4 de vaso de leche*

*300 g de claras*

*150 g de azúcar*

*250 g de gravilla de almendras y pasas*

Se hace un volcán y se trabaja en el centro el azúcar, la yema, la mantequilla y la leche; se amasa luego esta pasta con la harina, se mezcla bien y se deja reposar 15 minutos. Se parte la masa en 30 piezas iguales. Se ensancha cada pieza con el rodillo hasta obtener un rectángulo muy fino de 15 x 10 cm. Se montan las claras a punto de nieve, y se añade el azúcar mezclado con 250 g de gravilla de almendras y pasas.

Encima de los rectángulos de pasta, colocados en la bandeja espolvoreada con harina, con la manga y la boquilla del n.º 6, se forman pequeños cilindros de relleno, dejando un poco de espacio en los extremos. Se pincela un extremo del rectángulo con yema batida; se dobla el borde no húmedo encima del otro, como si fuera un paquete. Se enrollan los lados todavía abiertos, presionando un poco para evitar que durante la cocción la masa se abra. Se hornea a 180 °C durante 20-30 minutos.

**Consejos.** Para que la masa resulte muy fina y uniforme, es necesario realizar la operación de aplanarla en dos veces, es decir, realizar los rectángulos a la mitad de la medida, espolvorearlos con harina y dejarlos reposar colocando uno encima de otro, bien enharinados. Volver a empezar la operación y ensanchar cada rectángulo hasta las dimensiones deseadas.

**Nota.** Cuenta una romántica leyenda que la hermosa hija de un pastelero, que se había enamorado del ayudante de su padre, siendo su amor prohibido por este último, tuvo que recurrir, para continuar con su historia de amor, a una dulce estratagema. El empecinado enamorado empezó a esconder en estos dulces inventados por él unas tiernas cartitas destinadas a la doncella tan rigurosamente controlada por su padre.

## *Cesto grande*

*500 g de harina*

*50 g de mantequilla o margarina*

*un pellizco de sal*

*1 cucharada de miel*

*5 g de levadura de cerveza*

Se forma un volcán con la harina y se amasan los ingredientes con agua tibia, manteniendo la masa consistente.

Se deja fermentar unas dos horas.

Se escoge un molde sin mangos muy alto, se gira y se engrasa la superficie exterior, incluidos los bordes.

Con la masa se realizan muchos rollitos tipo colines y se aplastan. Las tiras obtenidas tendrán la anchura suficiente para cubrir el molde. Se colocan en rejilla y se entrelazan. Se pasan alternativamente una debajo de la otra y se adhieren al molde presionando un poco.

Con tres tiras, se prepara una tira larga que formará el borde de la cesta, y se unen bien al borde del recipiente.

De la misma manera se prepara una o dos trenzas para realizar las asas de la cesta, considerando que el punto de unión estará escondido en el interior; se colocan las tiras encima de la parte exterior, engrasada, en un envase que les dé la correcta curvatura.

Se dejan reposar aproximadamente tres cuartos de hora antes de hornear a 220-250 °C hasta que la masa esté seca y dorada. Se deja enfriar, se separa la cesta y las asas de los moldes y se enganchan con una masa bastante consistente de harina y claras de huevo.

## *Copos de nieve*

*180 g de huevos enteros (3-4 huevos)*

*220 g de azúcar de lustre*

*140 g de mantequilla*

*230 g de harina*

*1 cucharada de miel*

*10 g de levadura*

*100 g de leche*

*sal - vainilla*

Se bate la mantequilla con el azúcar, la miel y la sal; se añaden un huevo y la leche tibia.

Se amalgaman bien los ingredientes (si en la masa se empezaran a formar grumos, se calienta un poco el recipiente y se sigue removiendo).

Se añade la harina tamizada con la levadura y la vainilla, sin dejar que la masa pierda volumen.

Se llenan los moldes untados con mantequilla con la manga equipada con una boquilla lisa n.º 4. Se hornea a 200 °C durante 15-20 minutos.

**Nota.** Estos pequeños copos blancos, suaves y ligeros, se llaman así porque recuerdan los copos de nieve.

## *Crocanti de almendras*

*300 g de azúcar*

*300 g de frutos secos*

*1 limón*

*aceite o mantequilla*

Se pone en un cazo de cobre no estañado o de acero inoxidable el azúcar; se calienta hasta que se dore.

Se añaden los frutos secos y algunas gotas de limón; se remueve con una cuchara de madera.

Se pone encima de una mesa de mármol untada con aceite o mantequilla, y se nivela bien con la ayuda de una espátula engrasada.

Antes de que el crocanti esté duro, hay que aplanarlo con el rodillo o con una espátula, formando un rectángulo de un grosor regular que se tiene que cortar en tiras con un cuchillo que corte bien.

**Nota.** El crocanti, dulce tradicional, es muy apreciado por aquellos que no tienen empastes en los dientes.

Existen diferentes tipos: con almendras (peladas o sin pelar), muy gustoso; con avellanas; con sésamo o cacahuets, siempre agradable pero más ordinario.

El método para prepararlo es el mismo, independientemente de la fruta seca utilizada.

## *Crocanti de sésamo*

*300 g de miel*

*300 g de semillas de sésamo*

*30 g de harina integral*

Se deshace la miel a fuego lento y se vierte en las semillas de sésamo. Se añade la harina tamizada y se cuece la masa durante algunos minutos. Se vierte encima de una mesa de mármol untada con aceite y se aplana hasta conseguir un grosor de 1/2 cm. Antes de que se enfríe, se corta el crocanti en pequeños rectángulos. Se dejan enfriar.

**Consejos.** Para aplanar el crocanti hay que utilizar media patata pelada y limpia: el azúcar y la miel no se pegarán a ella, y la operación resultará más fácil y rápida.

**Nota.** Esta preparación, muy sencilla y nutritiva, se adapta bien a las necesidades de los deportistas y estudiantes: el sésamo refuerza la memoria y la miel proporciona vigor.

## *Crocantis pequeños de chocolate*

*200 g de almendras blancas fileteadas o en gravilla*

*250 g de azúcar de lustre*

*4 claras*

Se montan las claras con el azúcar y se añaden las almendras. Se forman montoncitos, ayudándose con una cuchara, y se cuecen encima de hojas de papel para el horno a 160 °C hasta que se sequen y se separen del papel. Una vez fríos, se rebozan en el chocolate deshecho y se dejan endurecer.

**Consejos.** Los crocantis se pueden aromatizar con café: en este caso, a las claras montadas se les añaden 2 cucharaditas de café soluble molido muy fino.

## *Croquetas de arroz dulce*

*2 huevos*

*300 g de arroz hervido*

*100 g de azúcar*

*un puñado de pasas*

*canela o piel de limón*

*aceite para freír*

*azúcar de lustre*

Se mezcla el arroz con los huevos, el azúcar, las pasas remojadas, la canela o la piel de limón rallada. Se forman muchas bolitas, se pasan por harina y se fríen en aceite muy caliente. Se sirve espolvoreando con azúcar de lustre.

## *Cruasán de hojaldre*

*300 g de hojaldre  
azúcar de lustre*

Con el rodillo se aplana la masa hasta lograr un grosor de 1/2 cm, y se recortan unos triángulos de 10 cm de lado (las dimensiones pueden variar según el tamaño deseado). Se enrolla la pasta sobre sí misma hasta la punta del triángulo, presionando un poco los ángulos. Se da la característica forma de medialuna y se colocan en una bandeja humedecida, dejándolos reposar durante 15-20 minutos. Se hornea a 200 °C.

Una vez cocidos y enfriados, se espolvorean con azúcar de lustre.

## *Dulces de almendras y chocolate*

*pasta de almendras de diferentes colores y aromas ([véase \\*](#))  
chocolate para cubrir*

Se aplanan los diferentes tipos de pasta de almendras en capas de igual tamaño, de un grosor de pocos milímetros. Se deshace el chocolate y se untan las capas. Se colocan las diferentes capas una encima de la otra y se enrollan en un pequeño rodillo. Con la ayuda de un cartón, se presiona un poco y se dejan cuajar. Con un cuchillo de buen corte calentado en agua hirviendo, se cortan unos rectángulos de 1 x 2 cm, que en superficie tendrán, según el gusto de cada uno, pasta de almendras o chocolate.

## *Ese*

*350 g de mantequilla  
100 g de azúcar de lustre  
400 g de harina  
un pellizco de sal  
vainilla  
1 cucharadita de miel*

Se monta la mantequilla reblandecida con el azúcar de lustre, la sal y la miel y, cuando esté la masa espumosa, se añade la harina tamizada con la vainilla. Se moldea la ese, en la bandeja, con la boquilla n.º 3. Se hornea a 200 °C.

## *Espumas*

*200 g de claras*

*500 g de azúcar*

*esencia de vainilla*

Se montan las claras a punto de nieve con el azúcar (para facilitar la operación, se calienta un poco el recipiente) hasta obtener una masa sólida. Con la manga y una boquilla lisa o dentada con un agujero bastante grande, se realizan unas formas redondas o alargadas en una bandeja engrasada. Se hornea a 120-150 °C. La cocción habrá terminado cuando, al coger una espuma de la bandeja, se vea ligera y friable.

**Consejos.** Se trata de una preparación muy sencilla. Puede resultar más pesada si no se dispone de batidora y es, de todas formas, larga debido a la baja temperatura del horno. Añadiendo a la masa montada una cucharada de cacao amargo, se obtendrá espuma.

## *Estrellas a la canela*

*300 g de azúcar*

*320 g de harina de almendras*

*4 claras*

*10 g de canela en polvo*

Se amasan los ingredientes y se aplana la lámina con el rodillo hasta obtener un grosor de 4-5 mm. Se prepara el azúcar glasé con clara de huevo y azúcar de lustre, y se cubre la lámina. Se recortan las galletas con un molde en forma de estrella, mojándolo cada vez en agua fría para evitar que la pasta se pegue. Se ponen las estrellas en una bandeja engrasada y se deja secar el azúcar glasé. Se hornea a 210-220 °C unos minutos, hasta que el azúcar glasé tome un color blanco-amarillo, sin que oscurezca demasiado.

## *Feos pero buenos*

*200 g de gravilla de avellanas tostadas*

*150 g de azúcar de lustre*

*90 g de claras (unos 3 huevos)*

*60 g de azúcar*

*vainilla en polvo*

Se montan las claras con el azúcar, se añaden la gravilla, el azúcar de lustre y la canela, se pone al fuego y, removiendo, se deja reducir hasta que la crema, al cogerla entre los dedos, no forme ningún hilo. Se aparta del fuego y con una cuchara se hace unos montoncitos encima de papel parafinado o, mejor aún, encima de hojas de hostia.

Se hornea a 150-160 °C durante 20 minutos.

**Nota.** Estos dulces no tienen una forma determinada y por esta razón se llaman «feos pero buenos».

## ***Flores de almendras***

*150 g de polvo de almendras dulces*

*250 g de azúcar*

*4 claras*

*esencia de vainilla*

Se amalgaman los ingredientes con dos claras sin manipular demasiado la masa. Se unen delicadamente las otras dos claras, montadas a punto de nieve bien consistente. Con la manga y boquilla lisa n.º 3 se forman en la bandeja engrasada unas burbujas grandes como monedas de cien pesetas. Se dejan secar en un lugar caliente hasta que la superficie se endurezca. Se hornea a 200 °C hasta que las flores estén secas y se separen fácilmente de la bandeja.

**Consejos.** Para evitar que la base de las flores se seque demasiado, hay que utilizar dos bandejas, una dentro de la otra. Una vez cocidas, las flores se pueden juntar de dos en dos con chocolate deshecho o mermelada cocida.

## *Galletas amarillas*

*200 g de harina amarilla*

*200 g de harina blanca*

*150 g de mantequilla*

*130 g de azúcar*

*10 g de levadura en polvo*

*2 huevos*

*semillas de anís o flores secas de saúco*

*vino blanco*

Se hace un volcán con las dos harinas tamizadas con la levadura; se trabaja en el centro la mantequilla, el azúcar, los huevos y las semillas de anís o las flores de saúco, añadiendo, si se quiere, un poco de vino blanco; se mezclan poco a poco con la harina y se amalgaman todos los ingredientes sin manipular la masa. Se aplana la masa con el rodillo hasta llegar al grosor de 1/2 cm o más, espolvoreando con harina de manera que no se pegue a la mesa de trabajo. Se recortan con un cortamasa las formas que se quieran y se pintan con el huevo batido. Se hornea a 200 °C durante 20 minutos.

## *Variante*

*300 g de harina amarilla*

*100 g de harina blanca*

*100 g de pasas*

*50 g de azúcar*

*50 g de mantequilla*

*20 g de levadura*

Se hace un panecillo con 50 g de harina y la levadura de cerveza, amalgamando con suficiente agua tibia, y se deja fermentar hasta que haya doblado su volumen inicial.

Se hace un volcán con las harinas sobrantes, se pone en el centro el azúcar y la mantequilla y se trabaja bien; se añade el panecillo fermentado; se agrega la harina con las pasas, anteriormente remojadas en agua, y se ablanda, si es necesario, con agua tibia. Se aplanan las masas hasta un grosor de 1/2 cm. Se recortan diferentes formas y se dejan fermentar 30 minutos. Se hornea a una temperatura moderada para que las galletas resulten suaves.

## *Galletas de anís*

*200 g de harina*

*200 g de azúcar*

*5 g de anís*

*5 g de levadura seca*

*2 huevos*

Se baten los huevos con el azúcar y se añaden la harina, el anís y la levadura. Se aplana con el rodillo una lámina de masa de unos 4 mm de grosor y se corta con el cortamasa las formas que se desee. Se hornean a 200 °C durante 10 minutos.

## *Galletas de avena*

*350 g de harina  
200 g de leche  
200 g de azúcar  
160 g de mantequilla o margarina  
100 g de copos de avena  
30 g de miel  
15 g de levadura en polvo  
5 g de sal  
1 yema  
esencia de vainilla*

Se mezclan los copos de avena con la sal y la leche, y se dejan reposar durante 30 minutos. Se baten homogéneamente la mantequilla, la levadura y la vainilla. Se deja reposar la pasta durante 7-8 horas antes de aplanarla hasta lograr un grosor de 3 mm. Se corta con el cortamasa según las formas deseadas. Se hornea a 180 °C para que las galletas resulten bien crujientes.

**Nota.** Se trata de galletas digestivas, nutritivas y adecuadas para personas mayores y convalecientes.

## *Galletas de cada día*

*250 g de harina*

*200 g de huevos*

*150 g de azúcar*

*50 g de fécula*

*5 g de levadura en polvo*

*1/2 cucharadita de miel*

*esencia de limón*

Encima de láminas untadas y espolvoreadas de azúcar, con la manga de pastelero, se forman unas varillas con forma de ocho y se espolvorean con azúcar de lustre.

Se hornea a 200-220 °C unos minutos y se separan las galletas con una espátula.

## *Galletas para el café con leche*

*250 g de harina*

*100 g de leche*

*50 g de azúcar*

*50 g de levadura en polvo*

*vainilla*

Se hace un volcán con la harina tamizada con la levadura; se trabaja en el centro la mantequilla con el azúcar, la vainilla y la leche, y se añade la harina hasta obtener una masa consistente. Se aplana la masa hasta obtener un grosor de 4 o 5 mm y, después de ribetearla con el rodillo rayado, se cortan unas tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de longitud. Se hornea a 200 °C durante 15-20 minutos.

## *Galletas de chocolate*

*125 g de azúcar*

*100 g de harina*

*20 g de fécula*

*20 g de cacao*

*4 huevos*

*1 cucharada de agua*

Se baten las yemas con el azúcar y se añade el agua. Se mezclan los otros ingredientes (harina, fécula y cacao pasados por el tamiz). Se montan las claras aparte, añadiendo una cucharadita de azúcar, y se unen a la masa, mezclando con cuidado para que no se bajen. Encima de la bandeja engrasada, se forman unas varillas (boquilla n.º 3) y se espolvorean de cacao. Se hornean a 180-200 °C.

## *Galletas dietéticas*

*250 g de harina de arroz o de centeno, de avena o de cebada*

*250 g de copos del cereal elegido*

*250 g de mantequilla*

*150 g de harina de trigo integral*

*30 g de levadura seca*

*5 cucharadas de miel*

*1 cucharadita de canela en polvo*

*un pellizco de sal*

*leche o agua*

Se hace un volcán con las harinas pasadas por el tamiz unidas a la levadura y se amasan en el centro la mantequilla, la sal, la miel y la canela con una taza de agua o leche. Se añade al final la harina integral. Se agregan los copos y se trabaja bien la masa, manipulando con energía. Se forman unos cilindros de 3 cm de ancho y se hornean a 180 °C durante 30 minutos. Una vez cocidos y enfriados, se cortan en rodajas finas con un cuchillo de sierra; se hornea de nuevo y se doran las rodajas por los dos lados.

**Nota.** Se trata de galletas muy nutritivas, ricas en fibra, que a veces escasea en nuestra alimentación.

## *Galletas digestivas*

*250 g de harina*

*200 g de azúcar de lustre*

*100 g de huevos (unos dos huevos)*

*50 g de leche*

*10 g de levadura seca*

*semillas de hinojo*

Se montan las claras con el azúcar añadiendo poco a poco la leche tibia. Cuando la espuma ha subido bien, se incorpora la harina tamizada con la levadura. Encima de la bandeja del horno, engrasada y espolvoreada con harina, se forman muchos óvalos pequeños, se adornan con las semillas de hinojo y se hornean a 180-200 °C.

El tiempo de cocción (4-5 minutos) variará según el tamaño de las galletas.

## *Galletas económicas y crujientes*

*300 g de harina*  
*100 g de mantequilla*  
*80 g de azúcar de lustre*  
*2 huevos*  
*piel de limón rallada*

Se hace un volcán y se trabajan en el centro los huevos con el azúcar, la mantequilla y la cáscara de limón rallada. Se incorpora la harina y se forma una masa consistente, no muy trabajada. Se forma un largo rollo y se corta en trozos. Se enrolla cada trozo encima de la mesa de trabajo formando varillas. Se hornea a 200 °C durante 15 minutos.

## *Galletas frugales*

*500 g de harina  
100 g de azúcar  
100 g de margarina  
10 g de levadura  
1/4 l de leche  
un pellizco de vainilla  
1 cucharada de miel*

Se pasa por el tamiz la vainilla con la levadura, se hace un volcán y se coloca en el centro el azúcar, la miel, la leche tibia y la margarina. Se trabaja bien la masa y se aplana con el rodillo dejándola con un grosor de 1/2 cm. Se cortan unos palitos de 1 cm de longitud, se ordenan en una bandeja engrasada y espolvoreada con harina, separándolos un poco, y se pintan con leche azucarada. Se hornean a 200 °C durante 15-20 minutos.

## *Galletas inglesas para el té*

*175 g de mantequilla  
150 g de azúcar de lustre  
4 yemas  
3 huevos enteros  
300 g de harina  
150 g de fécula  
150 g de pasas  
10 g de levadura  
esencia de limón*

Se bate la mantequilla con el azúcar de lustre. Se añaden las yemas y los huevos enteros. Se remueve bien hasta que la masa resulte homogénea. Se añaden la harina, la fécula, las pasas, la esencia de limón y la levadura, mezclándolo todo cuidadosamente.

Se pone la masa en la manga y se hace unos montículos encima de hojas de papel engrasadas. Se hornea a 200-210 °C durante 15 minutos.

## *Galletas con licor de Marsala*

*100 g de azúcar*

*60 g de almendras*

*20 g de cacao*

*1 clara*

*1 vasito de Marsala (Oporto o Moscatel)*

Se pelan, se tuestan y se muelen un poco las almendras. Se mezcla el polvo de almendra con el azúcar y el cacao, luego se amasan con la clara y el licor hasta lograr una pasta suave que se pueda trabajar con la manga de pastelero (boquilla n.º 4).

Encima de un papel resistente y engrasado, se forman unas varillas de 2 o 3 cm y se dejan secar durante una noche en un lugar caliente, para que se forme una capa crujiente en la superficie. Antes de hornear las galletas, se practica una incisión longitudinal con un cuchillo afilado. La temperatura del horno no debe superar los 150-160 °C; al cocerse, las galletas se abren y adquieren un aspecto muy agradable.



## *Galletas con miel*

*400 g de harina  
150 g de miel  
20 g de levadura de cerveza  
2 huevos  
un pellizco de sal  
leche  
peladillas*

Se prepara, con la levadura de cerveza y 100 g de harina, un panecillo, amasándolo con el agua tibia y dejándolo fermentar hasta que doble su volumen.

Se hace un volcán con la harina que queda y se colocan en el centro los huevos enteros, la miel, el pellizco de sal, la leche tibia y la masa fermentada; se trabaja hasta obtener una masa similar a la del pan.

Se hace fermentar la masa en un lugar tibio, cubierta con un paño, durante hora y media.

Con los moldes o con una cartulina, se recortan diferentes formas (flores, animalitos, muñecos).

Se dejan fermentar durante una hora en un lugar tibio sobre bandejas engrasadas.

Se hornean a 180 °C durante 20 minutos. Finalmente, se decoran con las peladillas.

**Nota.** Estas galletas, saludables ya que no contienen sacarosa, son muy adecuadas para la alimentación infantil y permiten quedar bien con los invitados.

## *Galletas de naranja*

*125 g de azúcar*

*75 g de harina*

*75 g de fécula*

*4 yemas*

*4 claras*

*ralladura de 1 naranja*

Se baten las yemas con el azúcar y, aparte, las claras. Se añaden la harina y la fécula pasadas por el tamiz, la piel de naranja rallada y las claras montadas firmes. Se pone la masa en la manga y se forman, encima de la bandeja engrasada y espolvoreada de harina, unas varillas redondeadas en los extremos, similares a los gajos de las naranjas (boquilla n.º 3). Se espolvorea con azúcar de lustre y se hornea a 180 °C. Si se prefiere, es posible sustituir la naranja por limón.

## *Galletas de Novara*

*250 g de harina*

*200 g de huevos*

*150 g de azúcar*

*50 g de fécula*

*5 g de levadura en polvo*

*1/2 cucharadita de miel*

*esencia de limón*

En un bol se bate el azúcar con la miel y los huevos, añadiéndolos a la masa hasta que esta sea suave y espumosa (la operación resulta más fácil si se calienta un poco el bol).

Se añaden lentamente las harinas tamizadas con la levadura y la esencia de limón, mezclándolo todo con cuidado. Se pone la masa en la manga (boquilla n.º 3) y encima de la bandeja engrasada y espolvoreada con harina se forman pequeños palitos de 5-6 cm de longitud, intentando dar forma de ocho. Se espolvorean las galletas con gravilla de bizcocho tamizado con la misma cantidad de azúcar. Se hornea a 200-220 °C durante unos minutos y se separan los dulces con la ayuda de una espátula.

## *Galletas secas*

*350 g de harina*  
*100 g de azúcar de caña*  
*70 g de mantequilla*  
*50 g de levadura seca*  
*1 huevo*  
*vainilla*  
*leche*

Se hace un volcán con la harina, tamizada con la levadura y la vainilla; se pone en el centro la mantequilla, el azúcar, el huevo y leche suficiente para obtener una masa bastante suave. Se forman un cilindro o dos, largos como la bandeja del horno, encima de la cual se colocarán separados, ya que se hinchan durante la cocción. Se hornean a calor moderado durante 15-20 minutos. Se dejan enfriar hasta el día siguiente, luego se cortan los rollos en rodajas y se tuestan de nuevo en el horno.

## *Galletas secas de chocolate*

*200 g de azúcar de lustre*

*60 g de cacao en polvo*

*60 g de almendras dulces  
claras*

Entre los ingredientes de estas galletas no hay ni harina ni yemas. Se amalgama el azúcar y el cacao con las claras hasta obtener una masa manejable; se añaden las almendras peladas y se forma una tira del grosor de un dedo y de tres de ancho. Con un cuchillo bien afilado se cortan unos palitos de 1/2 cm de ancho y se ponen en la bandeja bien separados. Se hornea a 120-140 °C: las galletas adoptarán una forma muy irregular, pero estarán riquísimas.

## *Gravilla*

*200 g de huevos (4 huevos aproximadamente)*

*200 g de azúcar*

*250 g de harina*

*esencia de vainilla*

*1 cucharadita de miel*

*300 g de gravilla fina de azúcar*

En un bol se monta el azúcar con la miel, y los huevos se añaden hasta lograr una amalgama suave y espumosa (la operación resulta más fácil calentando un poco el bol).

Se incorpora a la masa las harinas tamizadas con la levadura y la esencia de limón, mezclando con cuidado.

Se pone la pasta en la manga (boquilla n.º 3) y en las bandejas engrasadas y espolvoreadas de azúcar se forman muchos palitos de 5-6 cm de longitud, intentando dar una forma de ocho.

Se cubren con la gravilla de azúcar fina, tamizada para quitarle el polvillo.

Se hornea a 200-220 °C durante unos minutos.

Se separan los dulces recién cocidos con una espátula.

**Nota.** Estos dulces con huevos y cubiertos de azúcar fino son muy queridos por los niños.

## *Habas de los muertos*

*500 g de azúcar de lustre*

*200 g de polvo de almendras*

*1 cucharada de harina blanca*

*claras*

*esencias y colorantes para pastelería*

Se amasan los ingredientes con claras suficientes para obtener una masa que se pueda trabajar bien.

Se divide la masa en tres o cuatro partes y se aromatizan con esencia de fresa, naranja, café o cacao amargo.

Se forman pequeñas esferas grandes como habas y, con las manos mojadas de claras, se les da la forma de huevos.

Se rebozan en el azúcar (la variedad con cacao en el cacao amargo).

Se ponen las habas en una bandeja cubierta de papel engrasado y se dejan secar toda la noche.

Se cortan a lo largo con una cuchilla. Se hornean a 150-160 °C durante 25-30 minutos.

Las habas están listas cuando, al separarlas, el fondo esté seco.

Los dulces se abren mostrando en su interior una costra muy decorativa.

**Consejos.** Para lograr un resultado de gran efecto estético, colorear el azúcar con los colorantes: rojo para las habas de fresa, amarillo para el licor de naranja, etc.

La coloración se obtiene con algunas gotas de color encima de un montoncito de azúcar, que se amasará con las manos para que el tono quede uniforme. Se aplanará el azúcar tratado para que se seque.

## *Hogaza sin huevos y sin mantequilla*

*300 g de harina  
200 g de azúcar  
100 g de cacao amargo  
piel de naranja rallada  
canela en polvo  
400 g de leche  
20 g de levadura seca*

Se pasa por el tamiz la harina con la levadura, el cacao y la canela; se empapa la masa poco a poco con la leche hasta lograr una consistencia suave y sin grumos. Se añade la piel rallada, se remueve la masa y se pone en un molde untado y espolvoreado con harina. Se espolvorea con azúcar. Se hornea a 180 °C media hora.

## *Hogaza de manzanas*

*300 g de harina  
100 g de fécula  
200 g de mantequilla  
250 g de azúcar  
3 huevos enteros  
2 yemas  
10 g de levadura seca  
2 o 3 manzanas  
1/2 vaso de leche  
vainilla*

Se bate la mantequilla con el azúcar; se incorporan los huevos (de uno en uno), la leche, las harinas tamizadas con la levadura, la vainilla y finalmente las manzanas sin piel cortadas en trocitos. Se unta con mantequilla un molde de 20-25 cm de diámetro; se vierte la masa y se espolvorea con azúcar. Se hornea a 180 °C durante 30-40 minutos.

## *Hojaldre*

*500 g de harina*

*500 g de mantequilla*

*200-250 g de agua*

*10 g de sal*

Primero se amasa la mantequilla con 150 g de harina y se pone el panecillo en la nevera durante algunas horas, mejor durante toda la noche, para que se solidifique. Se hace un volcán con la harina que queda (350 g), se deshace en su centro la sal con el agua, se amalgama trabajando durante unos minutos hasta obtener una masa que se pueda moldear. Se hace un panecillo y se deja reposar durante 15 minutos. Se aplana el panecillo con el rodillo en la mesa de trabajo espolvoreada de harina, intentando dar una forma cuadrada. Se pone en el centro el panecillo de mantequilla solidificado y se doblan los ángulos del cuadrado para cubrirlo del todo. Se espolvorea la pasta y se aplana con el rodillo, hasta lograr una longitud tres veces la inicial. Se doblan los lados cortos de la lámina de pasta hasta que se toquen en el centro y se dobla todo como un librito. Se vuelve a doblar dos veces, luego se envuelve la pasta en una hoja de papel parafinado o de plástico y se coloca en la nevera durante unas dos horas. Se repite todo el procedimiento dos veces más, siempre vigilando que la mantequilla no se caliente y no sude fuera de la masa, lo que dañaría el hojaldre. Se deja enfriar en la nevera una hora.

**Consejos.** Para desplazar la pasta desde la mesa de trabajo hasta la bandeja del horno sin romperla es necesario enrollarla al rodillo. Las formas recortadas de la pasta se tienen que colocar siempre en bandejas humedecidas con agua y no engrasadas para impedir que durante la cocción la pasta se encoja. Cualquier preparación a base de hojaldre se tiene que dejar reposar durante 30 minutos en un lugar fresco.

**Nota.** Los ingredientes para obtener un buen hojaldre, hinchado y friable, son muy sencillos. La elaboración, aunque no sea difícil, se tiene que realizar siguiendo todas las indicaciones. Con el hojaldre se preparan tartas, palitos, abanicos y pastelitos con formas muy especiales.

## *Hojaldrecillos*

*300 g de hojaldre*

*10 almendras o 10 cerezas confitadas*

*azúcar*

Se aplana la lámina hasta 1/2 cm de grosor, se recortan unas figuritas con forma de estrella, corazón, paloma u otro animalito, utilizando el cortamasa. Se ponen las figuritas en la bandeja, se glasean y se decoran con almendras o cerezas confitadas.

**Consejos.** Se recomienda humedecer la bandeja antes de poner en ella las figuritas de hojaldre.



# Kranz

(15 piezas aproximadamente)

*200 g [de hojaldre](#)  
400 g de masa para brioches  
80 g de azúcar  
2 puñados de pasas  
1 huevo  
un puñado de gravilla de azúcar*

Se prepara la masa como para [los brioches](#), y se amasa una tira ancha de 20 cm, que luego se partirá por la mitad (dos tiras de 10 cm) en sentido longitudinal. Se prepara, además, una tira de hojaldre de la misma medida. Así, encima de la mesa de trabajo, habrá tres tiras, una de hojaldre y dos de pasta de brioche. Se pinta con huevo batido una tira de pasta de brioche, se espolvorea con azúcar y se enriquece con un puñado de pasas. Se superpone la tira de hojaldre, se pincela y se repite la operación con azúcar y pasas. Se acaba con la última tira, presionando un poco con el rodillo para pegarla bien. Se corta el bloque verticalmente, obteniendo muchos trozos de 2 cm de ancho. Se enrollan los trozos, girando un extremo a la derecha y otro a la izquierda, para formar mariposas. Se colocan en la bandeja y se dejan fermentar en un lugar tibio, pero no muy caliente, para no dañar el hojaldre, hasta que doblen su volumen. Se doran con el huevo batido y se decoran con gravilla de azúcar. Se hornea a 180-220 °C durante 20-25 minutos.

**Consejos.** La levadura de cerveza no tolera ni el frío ni el calor. No hay que guardarla en el congelador ni deshacerla en agua hirviendo. El cambio repentino de temperatura mata los preciosos organismos que causan la fermentación.

# Krumiri

*200 g de harina de trigo*  
*150 g de harina amarilla fina*  
*120 g de azúcar de caña*  
*200 g de mantequilla o margarina*  
*3 yemas*

Se hace un volcán con las harinas tamizadas; se trabaja en el centro el azúcar, la mantequilla y los huevos. Se amasa y se realiza con la manga y boquilla dentada del n.º 5 muchos palitos de 5 cm. Se ponen en una bandeja engrasada y espolvoreada de harina. Se hornean a 180-190 °C durante 15 minutos.

**Nota.** Los *krumiri* son galletas típicas del Piamonte (Italia).



## *Lazos de Carnaval*

*500 g de harina  
15 g de levadura seca  
70 g de azúcar de lustre  
50 g de mantequilla  
50 g de vino blanco  
agua  
aceite para freír  
vainilla o esencia de limón*

Se hace un volcán con la harina tamizada con la levadura; se pone en el centro el azúcar de lustre, la mantequilla, el vino blanco, la vainilla o la esencia de limón y agua en cantidad suficiente para obtener una masa consistente como la de los tallarines.

Se amasa, se enrolla la masa en un paño y se deja reposar durante 1 hora; a continuación, se aplana hasta conseguir el grosor de una hoja de papel de embalaje, y se recortan con una ruedecilla dentada unas tiras de 4 cm de ancho y 8 de largo.

Con la misma ruedecilla, se hace un corte longitudinal en cada tira, que luego se ha de enrollar sobre sí misma, y se finaliza introduciendo un extremo en el corte para que se presente como un lazo.

Por último, se van friendo en abundante aceite caliente, dándoles pronto la vuelta porque la cocción es muy rápida.

Una vez fríos, se espolvorean con azúcar de lustre.

## *Primera variante*

*300 g de harina*

*10 g de levadura*

*80 g de azúcar*

*30 g de mantequilla*

*100 g de vino blanco seco*

*2 huevos*

*vainilla o piel de limón rallada*

El método de elaboración es el mismo; sólo varía la cantidad de los ingredientes a los cuales se añaden los huevos.

## *Segunda variante*

*250 g de harina*

*70 g de mantequilla*

*70 g de azúcar de lustre*

*2 huevos*

*un pellizco de sal*

*1 vasito de aguardiente*

*aceite para freír*

El método sigue siendo el mismo, pero cambia el grosor de la lámina de masa, que aquí es un poco mayor: el producto será friable y delicado, aunque menos ligero.

## *Lenguas de gato*

*100 g de mantequilla*

*100 g de azúcar de lustre*

*60 g de claras (2 huevos aproximadamente)*

*100 g de leche natural*

*150 g de harina*

*esencia de vainilla*

Se reblandece la mantequilla, se añade el azúcar de lustre y se bate; sin dejar de batir, se juntan las claras y la leche poco a poco. Se comprueba que todo esté bien amalgamado y, en caso contrario, se calienta un poco el envase y se sigue batiendo hasta lograr una masa uniforme. En la bandeja ligeramente engrasada, se realizan unos palitos de 5 cm de longitud, con la manga pastelera (boquilla n.º 3). Se hornea a 200-220 °C durante 3-4 minutos: las galletas están listas cuando el borde exterior esté dorado.

**Nota.** Es una variedad de galletas sin yemas, muy delicada, adecuada para la hora del té.

# Linz

*350 g de mantequilla  
100 g de azúcar de lustre  
400 g de harina  
un pellizco de sal  
vainilla*

Se bate la mantequilla reblandecida con el azúcar de lustre y la sal y, cuando esté espumosa, se añade la harina tamizada con la vainilla. Se amasa y se llenan unos moldes (redondos) con una boquilla zigzagueada del n.º 2. Se hornea a 200 °C durante 20 minutos.

# Lombardini

*200 g de harina*  
*100 g de azúcar*  
*100 g de mantequilla*  
*1 huevo*  
*un pellizco de sal*  
*almendras peladas*

Se hace un volcán y se amasan en su interior el azúcar, los huevos y la mantequilla. Finalmente se añade la harina. Se aplana la masa hasta obtener un grosor de 3 o 4 mm y se recortan las formas deseadas. Se dora la superficie de los dulces con una yema batida y, si se quiere, se decora con media almendra pelada. Se hornea a 200 °C durante 10 minutos.

**Nota.** Esta receta es muy económica, pero muy gustosa.

## *Magdalenas*

*250 g de mantequilla*

*250 g de azúcar de lustre*

*150 g de fécula*

*230 g de harina*

*5 yemas*

*3 huevos enteros*

*un pellizco de carbonato amónico o 5 g de levadura*

*vainilla o limón*

*azúcar de lustre*

Se bate la mantequilla con el azúcar; se incorporan los huevos, sin hinchar demasiado la masa. Se añaden la harina y la fécula tamizadas con la levadura. Con la manga de pastelero se rellenan las tres cuartas partes de los moldes, sin engrasar. Se hornea a 200-210 °C durante 15-20 minutos. Se espolvorean los dulces con azúcar de lustre.

**Nota.** Si están bien elaboradas, se abren formando una flor muy decorativa.

## *Margaritas de hojaldre*

*300 g de hojaldre  
cerezas confitadas  
azúcar*

Se aplana la masa hasta conseguir los 5 mm de grosor. Con un cortamasa dentado y redondo, se cortan unos discos de 4 cm de diámetro. Se humedecen y se espolvorean de azúcar. Se ponen en una bandeja húmeda y con una cartulina se marca en cada disco cuatro diámetros, para obtener ocho pétalos. En el centro se pone media cereza y, con la punta de un cuchillo, se empujan los pétalos hacia el interior. Se dejan reposar durante 20 minutos. Se hornea a 220-220 °C durante 15 minutos.

## *Melgoni*

*200 g de pastaflora*

*30 g de harina amarilla fina*

*1 yema*

*gravilla de avellanas tostadas*

*azúcar de lustre*

Se añade a la pastaflora la harina amarilla fina; se amasa y se aplana hasta obtener un grosor de 4 o 5 mm. Con un cortapasta de 5 cm de diámetro y dentado, se cortan muchos discos. Con un cortapasta liso de 1 cm de diámetro, se hace en el centro de los mismo un agujero. Se abrillantan los discos con yema de huevo, se pasan por la gravilla de avellanas y se espolvorean con azúcar de lustre. Se hornean 8-10 minutos a 200-210 °C.

## *Melocotones*

**(para 10 piezas)**

*500 g de masa para [brioche](#)*

*1 vaso de alquermes*

*10 almendras sin pelar*

*10 rodajas de cidra confitada*

*200 g de mermelada roja (fresas, frambuesas, cerezas)*

*azúcar*

Se prepara la pasta y se aplana.

Se cortan unos trozos de 20-30 g y se hacen medias esferas: medios melocotones.

Se colocan en la bandeja engrasada, se dejan fermentar hasta que aumenten una vez y media su volumen. Se cuecen 25-30 minutos a 180-200 °C.

Se enfrían y se separan las piezas de la bandeja. Se elimina con un cuchillo la costra de la parte plana y se moja con alquermes u otro licor.

Se hierva la mermelada con algunas cucharadas de azúcar para hacerla más viscosa y se unta, cuando está todavía caliente, en la parte plana de los melocotones.

Se unen de dos en dos, poniendo entre las dos mitades una almendra.

Se untan las manos con la mermelada y se impregnan los melocotones. Se pasan rápidamente por el azúcar.

Se decoran con una hoja recortada de cidra confitada.

## Muffins

*300 g de cereales cocidos*

*50 g de mantequilla*

*40 g de azúcar*

*1 yema*

*120 g de harina*

*1 l de leche*

*1 cucharadita de levadura seca*

Se amasan los cereales con el azúcar, la yema y la mantequilla líquida y fría. Se mezcla la leche y la harina tamizada con la levadura. Se hornea en pequeños moldes untados de mantequilla a 200 °C durante 20 minutos.

**Nota.** También en esta receta los cereales integrales son los protagonistas; los productos que derivan de ellos son riquísimos dulces que los ingleses sirven con el té.

## Ovis

*200 g de harina*

*200 g de fécula*

*150 g de azúcar de lustre*

*250 g de mantequilla o margarina*

*6 yemas de huevos cocidos*

*vainilla*

Se hace un volcán con la harina y la fécula tamizadas con la vainilla; se trabaja en el centro el azúcar, la mantequilla y las yemas pasadas por el tamiz. Se amasan bien los ingredientes, sin trabajarlos demasiado; si la masa resulta muy blanda, se pone en la nevera durante algunas horas para que se solidifique. Se aplana la masa con el rodillo en hojas de 1 cm de grosor. Con un cortamasa de 4 cm de diámetro, se recortan pequeños discos. Se colocan en una bandeja engrasada y se agujerean en el centro con un palillo. Se hornean 15-20 minutos a 200 °C. Los dulces tendrán un sabor delicado, elevada friabilidad y larga conservación.

## ***Pacientinos blancos***

*200 g de harina*

*250 g de azúcar*

*5 claras*

*esencia de vainilla*

Se baten las claras montadas a media nieve (no muy consistente), y se añade el azúcar mezclado con la harina y la vainilla. Se introduce la pasta en la manga con boquilla del n.º 1 y se forman en la bandeja, un poco engrasada, galletas de 2 cm de longitud con forma de ocho. Se dejan secar durante una noche, para que la superficie presente un costra fina. Se hornea a 160-170 °C durante unos minutos: cuando los pacientinos estén secos, estarán cocidos.

## *Palermitanos*

*50 g de harina amarilla muy fina*

*200 g de harina blanca*

*150 g de azúcar de lustre*

*2 huevos*

*vainilla*

Se hace un volcán con la harina; se trabaja en el centro la mantequilla, el azúcar y los huevos, y se agrega poco a poco la harina tamizada con la vainilla; se amasa: si queda demasiado seca, se añaden 2 cucharadas de leche. Se corta la masa en trocitos de 10 g cada uno y, enrollándolos con la mano en la mesa de trabajo, se forman unos palitos. Se aplastan un poco los palitos en el centro, se colocan en una bandeja engrasada y se abrillantan con yema batida. Se hornean 5 minutos a 180-200 °C.

## *Paloma*

*500 g de masa para [panettone](#), sin pasas y con la mitad de fruta confitada*

*30 g de almendras en polvo*

*80 g de azúcar de lustre*

*100 g de almendras*

*claras*

*azúcar grueso y azúcar de lustre*

Con un tercio de la masa se hacen las alas, moldeando una barra de masa larga como el molde. Se coloca en el fondo, cubriendo el espacio de las dos alas. Con la masa sobrante se moldea el cuerpo largo como el molde y se coloca en cruz encima del precedente. Mientras el dulce fermenta, se prepara el glasé, trabajando la clara con el polvo de almendras y el azúcar de lustre hasta obtener la densidad de una salsa. Se pincela el glasé en el dulce y se echa el azúcar grueso y las almendras crudas. Se espolvorea con azúcar de lustre. La cocción tiene que ser muy lenta; hay que mantener el horno a 160-180 °C.

## ***Pan de centeno con miel***

*300 g de miel*

*300 g de harina de centeno y de trigo en partes iguales*

*10 g de levadura en polvo*

*leche*

Se amasa la harina con la miel caliente y se añade la levadura disuelta en dos dedos de leche natural. Cuando la masa esté fría, se corta en trocitos de 50 g cada uno y se forman panecillos ovales. Se ponen los panecillos en bandejas bien engrasadas y se hornea a 200 °C; el tiempo de cocción varía entre 20 y 40 minutos.

**Consejos.** Añadiendo a la masa 20 y 40 g de especias (canela, clavos de olor, pimienta molida, nuez moscada rallada, jengibre), según se desee un sabor más o menos fuerte, se obtiene el nórdico y rico «pan de especias».

## *Pan dulce*

**(para 2 kg aproximadamente de producto)**

*500 g de pasas, cidra y piñones*

*600 g de harina*

*350 g de azúcar de caña*

*100 g de pasta de pan*

*100 g de mantequilla*

*20 g de sal*

*semillas de hinojo*

Es una especie de *panettone* milanés, pero más consistente y rico. Se compra en la panadería la pasta de pan, se añaden 100 g de harina y se amasan los ingredientes con agua tibia (1/4 de vaso) formando un panecillo. Se pone a fermentar en un lugar tibio durante 30 minutos.

Con la harina que queda, se hace un volcán, se pone en el centro la mantequilla disuelta, el azúcar y la sal, y se deshace el panecillo ya fermentado; se amasa con 1/4 de litro de agua tibia, hasta obtener una pasta consistente.

Se añade la fruta y se amalgama.

Se corta la pasta en trozos del peso deseado y se forman unos panecillos.

Se dejan fermentar 45 minutos y en la superficie se hacen cuatro cortes cruzados. Se hornean a 180 °C. El tiempo de cocción es largo: para asegurarse de que se ha completado, se hace la prueba del palillo.

## *Pan de los muertos*

**(para 20 piezas aproximadamente)**

*250 g de harina*

*250 g de azúcar*

*250 g de pasas y frutas confitadas*

*250 g de migas de galletas secas*

*15 g de levadura seca*

*100 g de gravilla de avellanas y almendras*

*10 g de especias (canela, nuez moscada, clavos en polvo)*

*1 cucharada de miel*

*1 cucharada de cacao amargo*

*claras - azúcar de lustre*

*1 cucharada de piñones o gravilla de avellanas o de almendras*

Excepto las pasas y la fruta confitada (además de los piñones o la gravilla y, obviamente, del azúcar de lustre, elementos que sirven para decorar), se mezclan los ingredientes y se amasan con la clara hasta lograr una masa bastante consistente. Se añaden los ingredientes restantes y se trabaja la masa. Se forman unos palitos de 50 g de peso y se decoran con los piñones o la gravilla. Se hornea a 180 °C en bandejas untadas con mantequilla durante 30 minutos. Los dulces están cocidos cuando, al tocarlos, están secos y se separan fácilmente de la bandeja. Una vez fríos, se espolvorean con azúcar de lustre.

**Nota.** La tradición de ofrecer distintos dulces durante la fiesta de Todos los Santos está muy extendida: basta con pensar en las máscaras de calabaza de los Estados Unidos, llevadas por los niños que van buscando dulces por las calles en la fiesta de Halloween; o los *panellets*, en Cataluña, así como los huesos de santo en otras regiones de España.

# Pandori

**(para 1 kg de producto)**

*700 g de harina  
230 g de azúcar  
200 g de mantequilla  
25 g de levadura de cerveza  
15 g de sal  
7 huevos enteros - 4 yemas  
esencia de vainilla  
azúcar de lustre*

Se amasan 250 g de harina, 25 g de levadura de cerveza, 1 cucharadita de azúcar y 2 yemas. Se amalgama añadiendo, si es necesario, un poco de agua tibia, y se pone a fermentar en un envase espolvoreado de harina y con tapa: la masa tiene que estar bien hinchada (su volumen será una vez y media mayor que el inicial). Se añaden 200 g de harina, 100 g de mantequilla reblandecida, 80 g de azúcar y 4 huevos; se trabaja bien y se vuelve a colocar dentro del recipiente para la fermentación. A la masa fermentada se añaden 250 g de harina, 150 g de azúcar y 3 huevos enteros; se amasan con agua tibia en cantidad suficiente para obtener una masa no demasiado suave. Se baten 100 g de mantequilla con 2 yemas, la sal y la esencia de vainilla, hasta obtener una masa cremosa. Se añade a la masa fermentada, mezclando con cuidado para que el resultado sea homogéneo. Se pone en el recipiente y se deja reposar durante 30 minutos. Se parte en trozos, a la medida adecuada para que estos entren en los moldes elegidos. Se enrollan un poco y se ponen en los moldes untados con mantequilla. Se dejan fermentar hasta que hayan subido hasta el borde. Se hornean a 180 °C hasta que la superficie resulte elástica y al presionar no se hunda. Al finalizar la cocción, se espera 10 minutos antes de quitar los dulces de los moldes. Se deja que se sequen en el mismo molde, y se espolvorean con el azúcar de lustre.

## *Panecillos de leche para rellenar*

*700 g de harina*

*50 g de miel*

*50 g de mantequilla*

*20 g de levadura de cerveza*

*10 g de sal*

*3 huevos*

*1/4 l de leche*

Se hace un volcán y se pone en el centro la mantequilla líquida con la sal, la miel, la levadura y 2 huevos. Después se deshacen los ingredientes con la leche tibia, se amalgama la harina y se trabaja la masa, hasta que se separe bien de la mesa de trabajo, levantándola y dejándola caer para que coja aire. Se cubre la masa y se deja reposar 15 minutos. Para obtener los panecillos: se hace con la masa una *baguette* y se corta en trozos de 30 g cada uno. Se enrolla con la mano, se espolvorea con harina y se le da una forma cóncava. Se puede aplanar con el rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor y recortar luego (pasando cada vez el cortamasa por la harina) unos discos de 2-3 cm de diámetro. Se pone los panecillos o los discos en una bandeja engrasada, se abrillantan con la yema batida y se dejan fermentar hasta que doblen su volumen inicial. Si se desea que sean aún más brillantes y dorados, se pueden pintar con huevo. Se hornea 20-25 minutos a 200-220 °C.

**Nota.** Estos panecillos, una vez fríos, resultarán muy agradables para una merienda, un picnic o una velada importante, si se rellenan con embutido, mantequilla, caviar, salmón, paté, mayonesa o ensaladilla rusa y se decoran con olivas, crudités o setas sujetas con un palillo.

# Panettoni

(para 2 kg aproximadamente de producto)

*950 g de harina  
400 g de pasas  
300 g de azúcar  
250 g de mantequilla  
50 g de piel de naranja confitada  
50 g de cidra  
50 g de leche  
30 g de levadura de cerveza  
25 g de sal - 9 yemas  
2 huevos - agua tibia  
esencia de vainilla, cidra o limón*

Con 200 g de harina se hace un volcán y se deshace en su centro la levadura con agua tibia suficiente para obtener un panecillo de pasta suave. Se cubre el panecillo y se deja fermentar hasta que doble su volumen.

Se hace de nuevo un volcán con 200 g más de harina, y se disponen en el centro 2 huevos, 50 g de azúcar y leche tibia; se trabajan, añadiendo el panecillo fermentado e intentando deshacerlo bien: si la masa resulta muy consistente, se diluye con unas gotas de leche tibia.

Se pone la masa a fermentar en un bol cubierto hasta que doble el volumen inicial.

Se vuelve a hacer un volcán con 250 g de harina y en el centro se añaden 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar y 3 yemas; se amalgama con agua tibia, se añade la pasta fermentada y se manipula hasta que la masa resulte elástica y se separe bien de la mesa de trabajo.

Se cubre y se deja fermentar hasta que doble una vez y media su volumen.

Se hace un volcán con 300 g de harina y se trabajan en el centro 150 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 6 yemas y sal; se añade la masa fermentada y se forma una masa suave, añadiendo si es necesario un poco de agua tibia.

Cuando el conjunto se vea uniforme y elástico, se incorporan las pasas, la piel de naranja y de cidra o de limón y algunas gotas de esencia de limón, cidra o vainilla.

Se cubre de nuevo y se deja fermentar 30 minutos en un lugar tibio, para que se seque.

Se pone encima de la mesa de trabajo y se parte en trozos de 300-500 g de peso, para que sea compatible con la cocción en el horno doméstico. De una hoja de papel para horno se cortan tantas tiras como *panettoni* (de 6 cm de largo para piezas de 300 g o de 8-10 para piezas de 500 g) y unos cuadrados de 10 x 15 cm.

Con un pincel se untan las tiras y los cuadrados con mantequilla o margarina líquida. Con las manos engrasadas se da a los trozos forma esférica. Se coloca cada dulce en su cuadrado y se rodea con la tira de papel engrasada y fijada con dos puntos de grapadora. Los *panettoni* tienen que fermentar durante 3 o 4 horas más, según la temperatura ambiente.

Cuando la pasta esté al borde del papel, con una cuchilla se hace una cruz en la superficie de cada pieza y se levantan los lados de los gajos obtenidos para facilitar la cocción.

Se hornea a 180-200 °C durante 30 o 40 minutos, según el peso. Para evitar que los *panettoni* se bajen cuando se sacan del horno todavía calientes, es necesario darles la vuelta y colgarlos, introduciendo cerca de la base unas agujas de media cuyos extremos se apoyen en soportes bastante altos.

Se dejan enfriar, se sacan las grapas y se elimina el papel de cocción.

**Consejos.** Consumir el dulce al día siguiente de su elaboración. Si se quiere guardar, se pone en una bolsita de plástico agujereada o en el congelador (descongelándolo antes de comer).

## *Variante*

**(para 1,5 kg de producto)**

*750 g de harina*  
*210 g de mantequilla*  
*210 g de azúcar*  
*200 g de pasas*  
*150 g aproximadamente de leche*  
*100 g de fruta confitada*  
*20 g de levadura de cerveza*  
*15 g de sal*  
*10 yemas*  
*esencia de vainilla*

El método es el mismo; varían las dosis de los ingredientes utilizados en las diferentes fases de la elaboración:

- en la primera: 100 g de harina, 20 g de levadura de cerveza, agua tibia;
- en la segunda: 250 g de harina, 60 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 4 yemas, agua tibia;
- en la tercera: 400 g de harina, 150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 6 yemas, 15 g de sal, 150 g de leche tibia, 300 g de pasas y frutas confitadas, esencia de vainilla; se deja fermentar durante 30 minutos en un lugar tibio.

Hay que proceder de la siguiente manera: se corta la masa y se enrollan los trozos; se colocan las piezas en los cuadrados de papel y se rodean con las tiras engrasadas de papel; se dejan fermentar durante 3 o 4 horas antes de hornear y luego se espera a que enfríen.

## ***Panfruto***

*pasta para [panettone](#), pero con la cantidad de fruta aumentada una vez y media*

*gravilla o almendras*

*azúcar de lustre*

Se parte la masa en moldes rectangulares, bastante altos, similares a los utilizados para el pan de molde o el *plum-cake*, forrados de papel parafinado. Antes de la cocción, se glasea con gravilla o almendras y azúcar de lustre. Se hornea a 180-200 °C durante 30-40 minutos.

## *Pasta de almendras*

*250 g de harina de almendras*

*200 g de chocolate deshecho*

*algunas cucharadas de jarabe - vainilla*

*azúcar de lustre*

*colores vegetales o chocolate*

Se mezcla la harina de almendras con la vainilla y el chocolate deshecho: si la masa es demasiado consistente, se ablanda con algunas cucharadas de jarabe. Se amalgama bien sin manipular demasiado para evitar que se caliente. Según el uso, se colorea la masa con unas gotas de colores vegetales o con chocolate. Si la pasta está destinada a cubrir dulces, se aplana con el rodillo y luego se espolvorea con azúcar de lustre.

**Consejos.** Hay que guardar la masa de almendras en un lugar fresco, envuelta en hojas de plástico o en papel parafinado, para que no se seque.

**Nota.** Preparación casi básica en pastelería, la masa de almendras, coloreada o natural, se utiliza como cobertura de pastas y tartas, pero su especial maleabilidad la hace adecuada también para moldear flores, frutos y pralinés.

## *Pasta para enrollar o roulade*

*4 huevos enteros*

*2 yemas*

*4 claras*

*130 g de azúcar*

*100 g de mantequilla fundida*

*130 g de harina*

*50 g de cacao en polvo (para la variante oscura)*

Se baten las yemas con el azúcar, se añaden los huevos enteros (para facilitar el proceso de amalgama, se coloca el bol dentro de otro con agua caliente). Cuando la masa está bien batida y fría, se agrega la mantequilla derretida, incorporándola sin dejar de remover, y se añade la harina tamizada. Cuando la masa tenga un aspecto homogéneo, se unen las claras a punto de nieve y se mezcla. Se pone la pasta en la manga, con una boquilla lisa del n.º 10, se estira en bandejas forradas de papel apergaminado, untado de mantequilla, trazando a lo largo líneas unidas. Al cocerse, la pasta formará una capa regular. Se hornea a 180-200 °C.

**Consejos.** Para montar las claras se añaden algunas gotas de zumo de limón o un pellizco de azúcar. Hay que recordar que las claras frías montan difícilmente y que se deben añadir a la masa recién montadas para que no se deshinchén. Se pueden enrollar dos capas de diferentes colores (uno claro y uno oscuro) juntas. Para oscurecer una capa, se añade a la harina 50 g de cacao en polvo y se aumenta el número de las claras. Antes de enrollarlas, se humedecen las capas de pasta y se cubren con crema.

## *Pasta quebrada*

*350 g de harina*

*200 g de mantequilla*

*3 yemas*

*5 g de sal*

*1/2 cucharada de miel*

Se hace un volcán con la harina tamizada con la sal, se pone en el centro la mantequilla, las yemas y la miel, y se amasa. No hay que manipular demasiado la masa para que no se caliente. Se guarda en la nevera hasta el momento de utilizarla. Para las tortitas, se recorta la lámina en discos con un cortamasa zigzagueado. Se hornean las tortitas en moldes redondos u ovals y se dejan enfriar antes de rellenarlas.

**Nota.** Similar a la pastaflora, pero salada, se utiliza para realizar tartas saladas o tartitas para rellenar con mayonesa, gambitas, ensaladilla rusa o de arroz, o pasta de atún; luego se puede decorar con olivas, pepinillos o verduras a la vinagreta.

## ***Pastaflora***

*500 g de harina*

*300 g de mantequilla*

*200 g de azúcar refinado o de caña*

*2 yemas*

*1 cucharada de miel (si es necesario)*

*1 huevo entero*

*un pellizco de sal*

*aroma de vainilla o cáscara de limón*

Se hace un volcán con la harina; se coloca en el centro la mantequilla, el azúcar, la miel (no es necesaria si el azúcar es de caña), las yemas y el huevo entero, la sal, la vainilla o la cáscara de limón rallada. Se trabajan hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade poco a poco la harina, sin trabajar demasiado la masa para que no se caliente y deje sudar la mantequilla. Se hace un panecillo, se envuelve en una hoja de papel parafinado o de plástico y se guarda en la nevera hasta el momento de utilizarlo.

## *Primera variante*

*500 g de harina*

*300 g de mantequilla*

*200 g de azúcar refinado o de caña*

*100 g de leche*

*1 cucharada de miel*

*piel de limón rallada o vainilla*

La elaboración es la misma, pero los huevos se sustituyen por la cantidad de leche correspondiente a su peso. La miel se añade también con el azúcar de caña.

## *Segunda variante*

*500 g de harina  
250 g de agua fría  
200 g de mantequilla o margarina  
200 g de azúcar de lustre  
20 g de levadura en polvo  
1 cucharada de miel*

Se sigue el mismo método, añadiendo el agua a la masa de azúcar, mantequilla y miel, hasta obtener una crema uniforme y homogénea. Se incorpora la harina tamizada con la levadura, trabajando la masa lo mínimo indispensable.

**Nota.** Esta pastaflora, más hinchada gracias a la levadura, es muy adecuada para elaborar galletas para el desayuno.

## *Pastaflora montada*

*500 g de harina  
200 g de mantequilla  
200 g de azúcar  
150 g de agua  
30 g de miel  
20 g de levadura en polvo  
2 yemas  
aromas (vainilla o limón)*

Se trata de un tipo de pastaflora utilizado sobre todo para pequeños dulces: con la ayuda de la manga con boquillas, resulta bastante suave. Se bate la mantequilla (o margarina) reblandecida con azúcar y miel, hasta obtener una pasta espumosa; se añaden los huevos y, muy lentamente, el agua, de manera que la masa resulte homogénea y sin grumos. Se añaden lentamente la harina, la levadura y, si se quiere, esencias (limón, vainilla, etc.).

**Consejos.** Para aplanar la pastaflora y obtener una cocción homogénea (lo que no es fácil para los principiantes), se desliza el rodillo encima de dos guías, de madera o cartón rígido de unos 30-40 cm, puestas a los lados de la pasta. Para desplazarla desde la mesa de trabajo a la bandeja sin romperla se enrolla en el rodillo. Si, después de la cocción, la masa no se separa del molde, se coloca la bandeja todavía caliente en una superficie fría, se cubre con un paño y se deja reposar 5 minutos.

## *Pastelitos de almendras*

*200 g de harina de almendras*

*300 g de azúcar de lustre*

*un pellizco de vainilla o esencia de fresa*

*frutos confitados*

*almendras peladas o avellanas*

*claras*

Se amasan los ingredientes con las claras, dejando la pasta bastante consistente. Con la manga y una boquilla zigzagueada del n.º 2 o 3, se moldea en la bandeja engrasada o, aún mejor, en hojas de hostia, unas rosetas u otras formas según el gusto de cada uno. Se decoran con frutos confitados, almendras o avellanas. Antes de hornearlas, se dejan reposar durante 12 horas. Se hornean unos minutos a 220-240 °C. Cuando adquieren un color dorado, se sacan del horno y se abrillantan con un pincel mojado en goma arábica disuelta, mientras están todavía calientes.

## *Pastelitos de harina amarilla*

*200 g de mantequilla*

*80 g de azúcar de lustre*

*200 g de harina blanca*

*100 g de harina amarilla fina*

*1 huevo - vainilla*

*un pellizco de sal*

*almendras blancas o cerezas confitadas*

Se bate bien la mantequilla con el azúcar, se añaden los huevos sin dejar de mezclar. Se incorpora la harina tamizada con la sal y la vainilla y se trabaja la masa hasta que esté bien homogénea. Con una manga y una boquilla dentada del n.º 3, se moldean en la bandeja del horno engrasada unas rosetas redondas, alargadas o dobles. Se decoran las rosas con las almendras o las cerezas confitadas. Se hornea 15-20 minutos a 200-220 °C.

## *Pastelitos de pastaflora*

*400 g de mantequilla  
400 g de harina  
200 g de azúcar de lustre  
200 g de fécula  
vainilla*

Se hace un volcán con la harina y se colocan en el centro las yemas con la mantequilla y el azúcar; se deshacen bien y luego se amasa esta pasta con la harina, la fécula y la vainilla, trabajando poco la masa.

Se aplana con el rodillo hasta obtener un grosor de 1/2 cm; se recortan los dulces con un cortapasta de 3-5 cm de diámetro y se hace un agujero en el centro con un molde de tamaño inferior. Una vez cocidos, se espolvorean los pastelitos con azúcar vainillado.

## *Pastelitos para el té*

*220 g de harina*

*100 g de fécula*

*80 g de azúcar de lustre*

*80 g de mantequilla*

*1 clara*

*1 cucharadita de miel*

*1 cucharadita de levadura*

*leche tibia*

Se hace un volcán con las dos harinas tamizadas con la levadura, se coloca en el centro el azúcar, la mantequilla, la miel, las claras y la leche, y se trabajan bien los ingredientes. Se amasa bien y se bate enérgicamente la masa. Se aplana la lámina hasta obtener un grosor de 1/2 cm. Se recortan unos discos y se agujerean con las puntas de un tenedor. Se hornea a 200 °C durante 20 minutos.

## ***Pastitas secas***

*300 g de polvo de avellanas tostadas*

*600 g de azúcar*

*un pellizco de vainilla*

*claras*

Se amasan los ingredientes con las claras hasta obtener una masa bastante suave, para poderla moldear en discos del tamaño de una moneda de cien pesetas. Con la manga y la boquilla del n.º 3, se forman los dulces en hojas de papel para alimentos y se espolvorean con el azúcar. Se hornea 30 minutos o más a 160 °C: cuando las pastas se separen fácilmente del papel y el fondo esté bien seco, la cocción habrá terminado.

## *Pequeña cesta de hojaldre*

*500 g de hojaldre*

*1 huevo batido*

Se amasa y aplana parte de la lámina hasta obtener un grosor de 1/2 cm. Se recorta un disco con las medidas deseadas (10-15 cm), que será la base de la cesta, y se pone en una bandeja humedecida. Se prepara otro disco con el mismo diámetro y grosor y, quitando con un cortamasa la parte central, se forma una anilla de 3 cm de ancho. Se abrillanta el borde del disco de base con huevo batido y se adhiere la anilla, moldeando el borde con el dorso de un cuchillo. Se agujerea el centro de la cesta y se dora la superficie con huevo batido. Se trabajan las partes sobrantes, superponiéndolas y aplanándolas con el rodillo hasta obtener una tira con la que hacer el mango de la cesta, de 2 o 3 cm de ancho. Se pone en una bandeja húmeda, apretando un poco los extremos y uniéndolos hasta alcanzar una distancia igual al diámetro interior de la cesta. Se dora esta parte con el huevo y se deja reposar durante un par de horas. Se hornea a 200-220 °C: la cesta, 30-40 minutos; el asa, 20. Si la cesta está destinada a contener pequeñas lionesas u otros dulces, se puede endulzar a media cocción con azúcar de lustre; si va a servir para contener otros preparados gastronómicos, se deja tal como está. Hay que enganchar el asa a la cesta utilizando: para dulces, glase real; para pastas saladas, crema de harina y claras, bastante densa.

## *Pequeños amores de polenta*

*200 g de harina amarilla fina*

*100 g de harina blanca*

*200 g de mantequilla*

*4 huevos*

*vainilla*

*10 g de levadura*

Estos dulces se cuecen en moldes redondos especiales, con los que adquieren el aspecto de pequeñas polentas doradas.

Se bate la mantequilla reblandecida con el azúcar hasta lograr una consistencia espumosa.

Se añaden los huevos y, cuando la masa esté bien hinchada, se incorpora la harina tamizada con la levadura y la vainilla.

Se mezcla bien y se llenan los moldes untados hasta 3/4, utilizando la manga y la boquilla del n.º 4.

Se hornea a 200-210 °C durante 20 minutos: los amores estarán listos cuando no se vean blandos al tocarlos.

Antes de sacarlos de los moldes, para que no se rompan, se dejan enfriar y se espolvorean con azúcar de lustre.

**Consejos.** Para que la cocción resulte uniforme, los moldes se tienen que colocar en el horno separados entre sí.

## *Pequeños plum-cake*

*250 g de azúcar*

*180 g de mantequilla*

*300 g de harina*

*5 huevos*

*150 g de pasas*

*1/2 vaso de ron*

Se reblandece la mantequilla trabajándola con el azúcar; se añaden los huevos y se bate bien la masa. Se añaden el ron y la harina mezclados con la fruta (método que impide que se precipite al fondo del dulce). Se llenan los moldes de papel hasta 3/4 y se hornean a 200 °C durante aproximadamente 20-25 minutos.

**Nota.** Se trata de los típicos dulces ingleses, muy utilizados para el legendario té de las cinco. Se sirven en los vasitos especiales de papel fruncido en los que se cuecen.

## *Pequeños tortelos o cerditos*

*300 g de harina  
100 g de mantequilla  
100 g de azúcar de lustre  
2 huevos  
10 g de levadura seca  
vainilla o piel de naranja  
canela en polvo  
leche  
aceite para freír*

Se hace un volcán con la harina; se pone en el centro la mantequilla, el azúcar de lustre, los huevos, la levadura, la vainilla o la piel de naranja rallada, y se amasan los ingredientes con la leche, incorporando al final la harina. Se mezcla bien. Se hacen unos rollitos del tamaño de un dedo y se cortan en trozos de 1-1,5 cm. Se fríen en aceite hirviendo, se escurren y se espolvorean con azúcar o canela.

## Petit beurre

*300 g de harina*

*150 g de azúcar*

*130 g de mantequilla o margarina*

*1 yema*

*40 g de leche*

*un pellizco de sal*

*10 g de levadura en polvo*

*60 g de fécula*

Se hace un volcán con la harina, la fécula y la levadura tamizadas; se coloca en el centro la mantequilla, el azúcar y los huevos, y se disuelven con la leche; luego se va incorporando la harina y trabajando con cuidado la masa. Se deja reposar durante algunas horas en la nevera. Se aplanan la masa con el rodillo hasta que tenga 2-3 mm de grosor, se agujerea con un tenedor y se corta con la ruedecilla dentada en rectángulos. Se hornea a 180-200 °C durante 5 minutos.

## ***Pralinés al café***

*[pasta de almendras](#)*

*café líquido o soluble molido*

*chocolate de cobertura deshecho*

Se pueden elaborar los deliciosos pralinés al café con la pasta de almendras perfumada con café soluble molido fino o con café líquido muy concentrado. En cuanto a la elaboración, [véase Pralinés de pasta de almendras](#).

## ***Pralinés de chocolate***

### *chocolate de cobertura*

Se deshace el chocolate dejándolo muy denso y cuando esté frío se pone en un cono pequeño de papel parafinado.

**Nota.** La fantasía sugerirá la forma que se les va a dar, y algunas ideas las proporcionarán las recetas de los diferentes pralinés.

## ***Pralinés a la fresa, al vino de Jerez, etc.***

*pasta de almendras*

*chocolate*

*esencia de fresa*

Con la pasta de almendras, utilizando las diferentes esencias, se elaboran las pralinés a la fresa, al vino de Jerez, etc., variando los aromas según los gustos.

## ***Pralinés a la naranja***

*piel de naranja confitada  
chocolate de cobertura deshecho*

Entre los pralinés es la variedad más sencilla. Se compra piel de naranja confitada (se encuentra en gajos), se recortan triángulos de 1 cm de base y 3 cm de longitud. Se sumergen las pieles en el chocolate de cobertura, se escurren con un tenedor y se dejan secar encima de hojas de papel parafinado.

## ***Pralinés a las nueces***

*pulpa de nueces*

*chocolate de cobertura deshecho*

Se corta la pulpa de las nueces en cuatro partes. Se sumerge cada pieza en el chocolate de cobertura deshecho, se escurren y se dejan cuajar.

# ***Pralinés de pasta de almendras***

*pasta de almendras*

*polvo de avellanas tostadas*

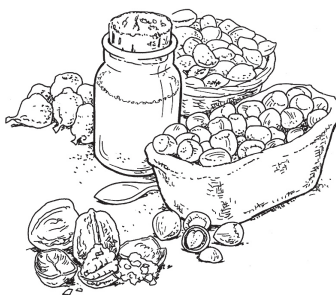
*curaçao*

*cobertura de chocolate deshecho*

*avellanas tostadas*

*azúcar de lustre*

Se amalgama la pasta de almendras y las avellanas en polvo en proporción de 3:1. Se humedece con un poco de curaçao. Se espolvorea la mesa de trabajo con azúcar de lustre y se aplana la masa con el rodillo, ayudándose con las guías ([véase \\*](#)), hasta obtener una lámina uniforme. Utilizando un cortamasa de 1 cm de diámetro, se recortan los pralinés y se colocan en una hoja de papel parafinado para que se sequen. Con un tenedor de dos puntas, se sumergen en el chocolate de cobertura deshecho, se escurren y se dejan endurecer en hojas de papel. Se decoran con media avellana tostada y, con las puntas del tenedor, se dibujan en la superficie pequeños zigzag. Cuando estén fríos, se eliminan las posibles imperfecciones con un cuchillo.



## *Raviolis de pastaflora*

400 g de pastaflora

mermelada

1 huevo batido

Se aplana la pastaflora hasta 1/2 cm de grosor y con un cortamasa dentado se forman pequeños discos del tamaño deseado. Se alargan un poco con el rodillo y se pone en el centro un poco de mermelada. Se mojan los bordes con huevo y se doblan igual que con la pasta salada. Se abrillanta la superficie con el huevo y se hornea a 200 °C durante 15 minutos.



## «Ricciarelli di Siena»

*450 g de almendras en polvo*

*450 g de piñones*

*700 g de azúcar de lustre*

*un pellizco de esencia de vainilla*

Se muelen los piñones y se añaden a las almendras en polvo y al azúcar.

Se amasan reblandeciendo, si es necesario, con un poco de clara, hasta obtener la consistencia de la pastaflora.

Se hace una *baguette*, enrollando la masa en la mesa de trabajo, y se corta en trozos del tamaño de una cereza. Se lían en las manos y se les da forma de olivas.

Se espolvorean con azúcar de lustre y se ponen en una bandeja cubierta con una hoja de hostia.

Se hornean a 150-160 °C. Los *ricciarelli* se hincharán abriéndose un poco. La cocción termina cuando la superficie está seca.

**Nota.** Típica especialidad de Siena, que ahora se produce industrialmente en grandes cantidades.

Esta receta es la artesanal, bastante sencilla. Los dulces obtenidos son excelentes para el paladar, pero menos regulares y bellos en cuanto a forma.

## *Rocas o carbón*

*500 g de azúcar*

*150 g de agua*

*1 clara*

*150 g de azúcar de lustre*

*colorante para pastelería*

En una olla de acero o de cobre no estañado se pone el azúcar con el agua y se deja cocer mientras se le da forma de bola.

Se humedece de vez en cuando para que la masa no haga grumos.

Se prepara el glasé real con una clara, bastante azúcar de lustre y algunas gotas de limón.

Cuando el azúcar esté cocido, se añade el glasé, mezclando con una cuchara de madera.

El azúcar aumentará de volumen, tendiendo a salir de la olla; se cubre enseguida con una tapa y se pone encima un peso.

Se deja enfriar y, con un cuchillo, se rompe la masa en trozos de diferentes tamaños.

**Consejos.** La explicación se refiere a las rocas de color paja. Para el carbón, se añaden al glasé colorante vegetal.

**Nota.** Se trata de un dulce tradicional del día de Reyes. Se solía esconder dentro de los calcetines que los niños colgaban por la noche para que fueran llenados de juguetes.

## *Rosquillas tipo boloñés*

*300 g de harina  
100 g de azúcar  
100 g de mantequilla  
2 huevos  
10 g de levadura en polvo  
300 g de azúcar grueso  
piel de limón rallada o vainilla  
1/2 vaso de leche*

Se hace un volcán poniendo en el centro el azúcar, la mantequilla reblandecida y los huevos con la sal y la piel de limón rallada (o la vainilla), y se amasan con 1/2 vaso de leche tibia: la masa tendrá que ser consistente y fácil de manipular.

Se corta en trozos de 30 g cada uno, se alargan enrollándolos en la mesa de trabajo, y se hacen palitos uniformes.

Se juntan los extremos de cada uno formando anillas.

Se ponen las rosquillas en bandejas engrasadas con mantequilla y se dora la superficie con yema batida, se echa el azúcar grueso y, con la punta de un cuchillo, se trazan en la masa 3 o 4 incisiones.

Se hornea a 200-210 °C durante 15-20 minutos.

## *Saboyardos (bizcochos)*

*150 g de harina*

*50 g de fécula*

*200 g de azúcar*

*7 huevos*

*vainilla*

*azúcar de lustre*

Se separan las yemas de las claras, controlando que en las últimas no queden trazas de yema, lo que no permitiría obtener una nieve consistente. Se ponen las yemas en un bol y las claras en otro.

Se añade a las yemas 150 g de azúcar; se bate hasta que la mezcla adquiera un color paja y se incorpora la harina y la fécula tamizadas con la vainilla.

Se montan las claras con el azúcar que queda y se mezcla. Con la manga de pastelero y una boquilla lisa del n.º 6, se hacen unos palitos.

Se ponen (separados 3 o 4 cm para que no se peguen) en una bandeja engrasada y espolvoreada de harina. Con un tamiz pequeño, se añade azúcar de lustre a la superficie de los saboyardos. Se hornean a 180 °C durante 10-15 minutos.

Se separan con una espátula.

**Nota.** Entre los dulces realizados con huevos, el saboyardo es uno de los más conocidos, y se considera el rey de la bizcochería. Excepto las primeras veces, y cuando uno no es muy hábil con la manga, la elaboración no resulta difícil.

## *Tarta al aceite*

*3 huevos*

*150 g de azúcar*

*100 g de aceite*

*300 g de harina*

*20 g de levadura*

*1/4 l de leche*

*piel de un limón rallada*

*zumo de medio limón*

*pan rallado*

Se separan las yemas de las claras y se baten con el azúcar. Se añade el aceite, el zumo y la piel de limón. Se amalgama la harina tamizada con la levadura y se diluye la masa con la leche para que resulte bastante suave. Se añaden las claras montadas a punto de nieve, mezclándolas con delicadeza. Se vierte la masa en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con pan rallado. Se hornea a 180-200 °C durante 25-30 minutos: el dulce está listo cuando, al pincharlo en el centro, no pierde volumen.

**Nota.** La receta es muy sencilla y antigua: se trata de una tarta rústica que no requiere empleo de mantequilla, desaconsejada para muchas personas.

## *Tarta de arroz*

*250 g de arroz*

*1/2 l de leche*

*80 g de azúcar*

*3 huevos enteros*

*piel de limón rallada*

*un pellizco de canela*

*30 g de mantequilla*

*100 g de pasas*

*1 cucharada de harina*

*un pellizco de levadura*

*1 vaso pequeño de licor*

Se cuece el arroz en la leche con 1/4 l de agua, hasta que tenga la consistencia del arroz de paella. Se aparta del fuego y se añaden la mantequilla, el azúcar y se dejan enfriar. Se incorporan las yemas, las pasas remojadas en el licor, la harina tamizada con la levadura y las claras montadas a punto de nieve. Se vierte en un molde untado y espolvoreado de harina. Se hornea a 180 °C durante 30 minutos o más.

**Consejos.** La tarta se puede realizar también con la cebada (en lugar del arroz) dejada en remojo durante toda una noche, hervida en agua, escurrida y, luego, cocida en la leche, como exige la receta. Si se desea obtener una decorativa costra dorada, antes de hornearla se puede poner sobre su superficie azúcar de lustre.

## *Tarta a la avena*

*150 g de mantequilla*

*150 g de azúcar*

*100 g de harina blanca*

*2 huevos enteros*

*4 yemas*

*50 g de harina de almendras*

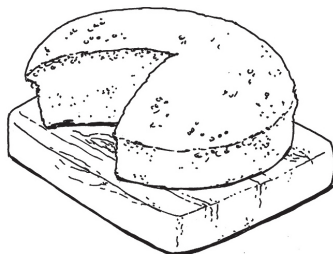
*50 g de harina de avena*

*nuez moscada*

*un pellizco de levadura*

*piel de limón rallada*

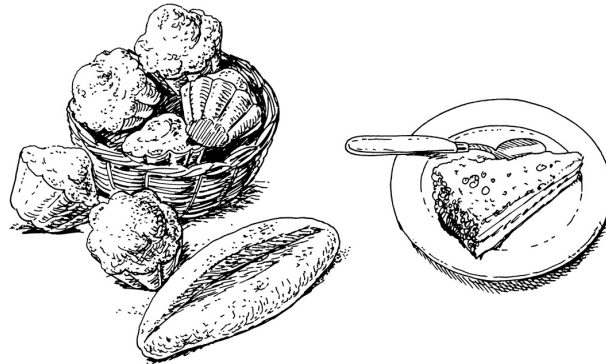
Se trabaja la mantequilla con el azúcar, y se añaden los huevos hasta que la masa resulte homogénea. Se incorporan los aromas y las harinas tamizadas con la levadura. Se mezcla bien y se llena el molde untado y espolvoreado con harina de avena. Se hornea a 180 °C durante 25-30 minutos.



## *Tarta a la canela*

*4 yemas  
1 huevo entero  
120 g de azúcar  
100 g de harina  
4 claras  
5 g de canela*

Se baten las yemas y el huevo entero con el azúcar. Cuando la mezcla coge volumen, se añade la harina tamizada con la canela y las claras montadas a punto de nieve. Se llena un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Se hornea a 180 °C durante 15-20 minutos.



## *Tarta de cerezas*

*400 g de pastaflora*

*4 cucharadas de mermelada de cerezas o de fresas*

*cerezas frescas*

*1 vaso pequeño de kirsch*

*gelatina*

Se forra el fondo de un molde con pastaflora de 1/2 cm de grosor. Se moldea el borde con un rollito de masa grueso como un lápiz, presionándolo con el pulgar para que adhiera bien al fondo y se decora. Se cubre la base con mermelada de cerezas o de fresas, caliente y diluida con un vasito de kirsch. Se quita el hueso a las cerezas y se cubre con ellas la superficie y se unta con la gelatina. Con los restos de la pasta se forma una rejilla que se pone sobre las cerezas y se pega bien a los bordes del dulce. Se hornea a 200 °C durante 20-25 minutos.

**Consejos.** Para obtener una rejilla bien dorada y hermosa hay que amasar un trozo de pastaflora de 3 mm, se coloca encima de una bandeja espolvoreada de harina, se pinta con yema batida y se coloca en el frigorífico. Es útil que esta operación se haga antes de empezar la tarta. Cuando la masa esté dura y seca, hay que cortarla formando tiras para cruzar en la tarta. Con este método se pueden preparar, cambiando los sabores de las mermeladas y de la fruta utilizada, las pastafloras de fresas, melocotones, ciruelas y albaricoques, que se decoran con los frutos cortados por la mitad y se colocan con el corte hacia arriba; al finalizar la cocción, la tarta se puede enriquecer con almendras peladas.

## *Tarta de copos de cereales*

*4 huevos*

*80 g de azúcar*

*50 g de mantequilla*

*200 g de copos del cereal elegido (o de cereales mixtos)*

*piel de limón rallada*

*10 g de levadura*

*1 vaso pequeño de licor seco*

*pan rallado*

Se monta la mantequilla reblandecida con el azúcar, se añaden las yemas y se bate hasta que la masa resulte suave y espumosa.

Se incorporan los copos con la levadura, el licor y las claras a punto de nieve.

Se hornea en un molde para tartas untado con mantequilla y espolvoreado de pan rallado durante 30 minutos.

**Nota.** Esta tarta es una forma muy dulce de introducir en nuestra alimentación los cereales, poco consumidos en nuestras latitudes y que son ricos en componentes esenciales.

## *Tarta de crema cocida*

*300 g de pastaflora*

*125 g de azúcar*

*50 g de mantequilla*

*20 g de harina*

*6 yemas*

*1/2 l de leche*

*piel rallada de limón, naranja o vainilla*

Se mezclan las yemas, el azúcar y la harina hasta obtener un compuesto sin grumos; se añade la leche hervida con la vainilla (o con la piel de limón o de naranja), lentamente y sin dejar de remover. Se pone al fuego, removiendo sin parar para evitar que la crema se pegue; cuando empieza a hervir, se retira del fuego, se incorpora la mantequilla en trozos, mezclando bien, y se deja enfriar. Si la crema hace grumos, se pasa por un colador fino. Se forra el fondo y los bordes de un molde untado de mantequilla con pastaflora de 1/2 cm de grosor. Se llena el molde con la crema fría y se cubre con una rejilla (u otras formas) hecha con la masa sobrante. Se hornea a 180-200 °C 30 minutos. Antes de sacarla del molde, hay que esperar que el dulce se enfríe.

**Consejos.** Para este tipo de tarta, bastante frágil, se aconseja un molde desmontable.

Para variar el gusto de la crema utilizada, se puede añadir cacao o café soluble.

## *Tarta eola*

*100 g de mantequilla*

*100 g de azúcar*

*4 yemas*

*2 huevos enteros*

*100 g de harina*

*30 g de polvo de almendras*

*un pellizco de sal*

*5 g de levadura en polvo*

*esencia de vainilla*

*100 g de gravilla de avellanas tostadas*

*azúcar de lustre*

Se bate la mantequilla con el azúcar, y se añaden los huevos. Cuando la pasta coge volumen, se incorpora la harina tamizada con la levadura, la sal, la esencia de vainilla y el polvo de almendras. Se vierte en un molde engrasado y espolvoreado de azúcar de lustre. Se hornea a 170-180 °C durante 25-30 minutos.



## *Tarta de harina amarilla*

*200 g de harina amarilla*

*50 g de mantequilla*

*3/4 l de leche*

*4 huevos*

*1 vaso de Oporto*

*4 o 5 amarguillos en migas*

*sal*

*un pellizco de canela*

*50 g de pasas*

*50 g de azúcar*

*50 g de fruta confitada*

Se remojan las pasas en el Oporto. Se hierva la leche, se añade la harina y se cuece como un puré (a fuego lento y removiendo), durante 30 minutos. Mientras la mezcla esté todavía caliente, se añaden la mantequilla y el azúcar. Cuando esté tibia, se incorporan las yemas, las pasas con el Oporto, las migas de amarguillos y la fruta confitada. Se agregan, al final, las claras a punto de nieve, removiendo con cuidado. Se vierte la masa en un molde untado y espolvoreado con harina. Se hornea media hora a 180 °C.

**Nota.** Se trata de un dulce rústico, poco suave pero gustoso y agradable.

# *Tarta hojaldre*

## hojaldre

Se aplanan dos trozos de hojaldre con las mismas dimensiones y grosor uno de 1/2 cm y el otro de 2-3 mm.

Se ponen en dos bandejas humedecidas, presionando con el rodillo y se dejan reposar durante 10-15 minutos.

Si no se posee un molde con figuras, se puede dibujar y recortar encima de una cartulina una figura: un corazón, un abeto, etc.

Se pone la figura encima de los hojaldres y, siguiendo los bordes, se recorta la pasta con un cuchillo afilado. Se aplana otro hojaldre de 5 mm de grosor y se forman unas tiras anchas unos 7-8 mm.

Se pincela con el huevo batido el borde de la figura más fina y se ribetea con las tiras (el contenedor del dulce).

Se agujerea con cuidado el interior para que la pasta no se hinche al cocer, con un pincel se humedece con agua y se espolvorea con azúcar.

Se humedece el otro disco, se cubre con azúcar y, con un cuchillo, se hacen unas incisiones decorativas (zigzag, flores, grecas, etc.) no muy profundas. Con el dorso de un cuchillo, presionado a intervalos regulares, se festonea el disco. Se hornea la tapa y el contenedor de hojaldre a 220-230 °C hasta que el azúcar se disuelva y la masa quede brillante y dorada. Hay que considerar que la parte inferior se cocerá antes.

Se separa la pasta de la bandeja mientras está todavía caliente, y se deja enfriar. Se rellena el contenedor de hojaldre con lo que se prefiera (un poco de mermelada mezclada con fresas, por ejemplo) y se cierra la tapa.

## *Tarta al limón*

*200 g de pastaflora*

*4 huevos enteros*

*40 g de azúcar*

*10 g de azúcar de lustre*

*25 g de mantequilla*

*30 g de zumo de limón*

*piel rallada de un limón*

Se forra un molde con una lámina de pastaflora de unos 4 mm de grosor. Se mezclan los ingredientes y se amalgaman, batiéndolos con la batidora, como se haría con una tortilla. Se llena el molde con la masa.

Se hornea a 160-180 °C unos 45 minutos, hasta que la masa haya cuajado y la pasta aparezca bien dorada.

Se espolvorea el dulce con azúcar de lustre.

**Consejos.** Si se desea dar al dulce un aspecto más agradable, antes de espolvorear el azúcar, se cubre la tarta con una cartulina que tenga recortada la palabra «limón»: después de espolvorear y quitar la cartulina, encima de la superficie dorada de la tarta aparecerá un letrero blanco.

La tarta a la naranja se hace de la misma manera, sustituyendo el limón por naranja.

# *Tarta de manzanas*

*pastaflora*

*manzanas*

*mermelada de albaricoques u otra fruta*

Se unta un molde con margarina o mantequilla y se forra con pastaflora de 1/2 cm de grosor. Con un trocito de masa, enrollada como un lápiz, se prepara el borde de la tarta, apretándolo con el pulgar para que adhiera bien a la base. Para mejorar el efecto estético del dulce, se puede decorar el borde con un cortamasa o una ruedecilla dentada. Con una cuchara, se pone una capa fina de mermelada de albaricoque. Se pelan las manzanas y se les quita el corazón; se parten por la mitad y luego en rodajitas finas. Se ponen en la mermelada en círculos concéntricos, superponiéndolas un poco, desde los bordes hasta el centro, formando el dibujo de una flor; se decora el centro con un pequeño disco de manzana. Se hornea a 180 °C durante 30 minutos, hasta que la masa adquiera color. Se saca del horno y cuando esté tibia, se quita el dulce del molde, se pone en un plato o bandeja y se cubren las rodajas de manzana con más mermelada de albaricoque, calentada y diluida con licor.

**Consejos.** Cuando se calienta la mermelada, hay que pasarla por el pasapuré y añadir algunas cucharadas de azúcar mientras hierve; cuando enfríe, se endurecerá.

## *Tarta Margarita*

*2 huevos enteros*

*4 yemas*

*150 g de azúcar*

*60 g de harina*

*60 g de fécula*

*40 g de mantequilla*

*vainilla o limón*

*gravilla de almendras o de avellanas*

Se incorporan los huevos al azúcar y se bate hasta obtener una espuma (la operación resulta más fácil si se calienta un poco el recipiente). Se sigue batiendo y luego se añade la harina tamizada con la fécula y la vainilla. Se incorpora la mantequilla líquida y fría, removiendo hasta su completa absorción. Se vierte la masa en un molde redondo, engrasado y espolvoreado de harina, y se añade gravilla de almendras o de avellanas. Se hornea a 160-180 °C, variando la cocción según el tamaño.

**Consejos.** Para decorar el dulce, se pone en un molde cuadrado con bordes altos y, cuando la superficie empiece a dorarse, se realizan dos cortes transversales: la masa del fondo todavía cruda saldrá de los cortes formando una pequeña costra amarilla que recuerda la corola de esta flor.

**Nota.** La tarta Margarita es una de las más antiguas y apreciadas; suave, nutritiva y de fácil elaboración. Es redonda, pero también se pueden utilizar moldes rectangulares o de otras formas.

## *Tarta a la miel*

*200 g de miel*

*100 g de mantequilla*

*350 g de harina*

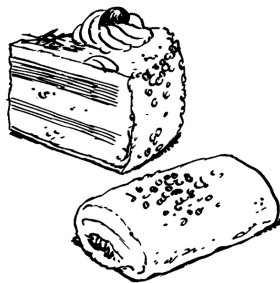
*4 cucharadas de leche*

*15 g de levadura seca*

*3 huevos*

Se calienta la mantequilla, se añade la leche y, poco a poco, la miel, sin dejar de mezclar. Se batan los huevos, se incorpora la harina tamizada con la levadura, la miel y la mantequilla, que se habrán enfriado. Se vierte la masa en un molde untado y espolvoreado con harina. Se hornea a 170-180 °C durante media hora.

**Nota.** Esta tarta, muy rústica, nutritiva y sin sacarosa, necesita, como se puede ver, pocos ingredientes y también un tiempo bastante corto de elaboración.



## *Tarta a la nuez de coco*

*250 g de harina*

*50 g de fécula*

*4 huevos*

*150 g de mantequilla*

*150 g de azúcar*

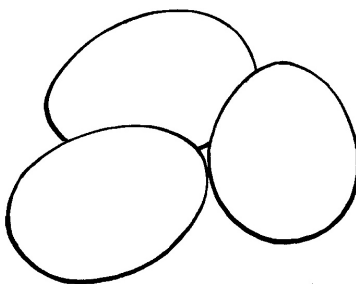
*1 cucharada de miel*

*200 g de pulpa de coco rallada*

*15 g de levadura*

*1/2 vaso de leche*

Se trabaja la mantequilla reblandecida con el azúcar. Se añaden las yemas, la harina y la fécula tamizadas con la levadura; se agrega la leche y el coco. Se incorporan las claras montadas, mezclando con delicadeza. Se pone la masa en un molde para tartas untado y espolvoreado con harina. Se hornea 30 minutos a 180 °C.



## *Tarta de pan*

*500 g de pan duro*

*leche*

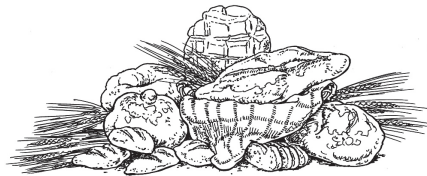
*150 g de azúcar*

*2 huevos*

Se remoja el pan en la leche caliente y se tamiza. Se añaden el azúcar y los huevos y se mezcla.

Se vierte en un molde engrasado. Se hornea 45-60 minutos a 200 °C. La cocción habrá finalizado cuando, al tocar la tarta en el centro, aparezca seca.

**Consejos.** Esta tarta es típica de Lombardía. La base se puede mejorar con un poco de cacao, Oporto, unos amarguillos machacados, frutos confitados y pasas, o fruta (ciruelas secas, manzana, nueces y almendras o plátano y canela).



## *Tarta Paraíso*

*5 yemas*

*2 huevos enteros*

*200 g de azúcar*

*170 g de mantequilla*

*120 g de harina*

*80 g de fécula*

*esencia de vainilla o piel de limón rallada*

*1/2 cucharadita de levadura seca*

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una espuma; se añaden los huevos, sin dejar de batir (mejor con una batidora). Sólo cuando la masa sea homogénea, se incorporará la harina y la fécula tamizadas con la vainilla y la levadura, removiendo con delicadeza. Se vierte en un molde redondo con los bordes altos (4-5 cm), engrasado y espolvoreado con harina. Se hornea a 160-170 °C durante 20-40 minutos, según la altura del molde, evitando abrir el horno, para no alterar la fermentación y la cocción de esta pasta. Se espolvorea con azúcar de lustre.

**Consejos.** Si cuando se añaden los huevos la masa tiende a hacer grumos, se calentará un poco el contenedor y se batirá hasta que se vuelva lisa y compacta. La causa de que aparezcan grumos puede ser: mantequilla demasiado sólida, huevos muy fríos o la prisa con la que se añaden los huevos, sin esperar que los ingredientes anteriores estén bien mezclados.

## *Tarta de pastaflora a la fruta fresca*

*300 g de pastaflora  
fruta fresca  
1/2 l de leche  
4 yemas  
1 huevo  
1 cucharada de harina  
200 g de azúcar  
azúcar de lustre o mermelada  
licor*

Con la pastaflora aplanada a 1/2 cm de grosor, se forra el fondo de un molde.

Se realiza el borde enrollando un trozo de masa, hasta reducirlo al tamaño de un colín, y se adhiere presionando con los dedos.

Se agujerea la pasta con un tenedor para que no se hinche y se hornea a 180 °C durante 10 minutos. En un bol se baten los huevos y se añade la harina.

Se hierva la leche y se vierte este compuesto sin dejar de remover. Se cuece a fuego lento durante 2 o 3 minutos sin que hierva. Una vez que ha espesado, se deja enfriar y se pone una capa fina de crema sobre la pastaflora ya horneada.

Con fruta mixta y un poco de fantasía crearemos unos círculos concéntricos, intentando obtener bonitas uniones de formas y colores.

Se espolvorea con azúcar de lustre o se pincela con mermelada caliente, tamizada y diluida con una cucharada de licor. Se pueden elaborar tartas de frutos variados o de uno solo: plátano, fresa o piña, por ejemplo.

## *Tarta de pastaflora con mermelada*

*400 g de pastaflora  
200 g de mermelada*

Se aplana la pastaflora hasta lograr una lámina de 3-4 cm de grosor; se forra con ella el fondo de un molde para tartas.

En el borde se coloca un rollito de pasta del tamaño de un colín y se aplasta un poco para que se adhiera mejor.

Se marca el borde con un cortapasta o un cuchillo para obtener unas almenas o greca.

Se cubre el fondo con una capa (2 o 3 mm) de mermelada.

Se aplana otra hoja de pastaflora del mismo grosor y con un cortapasta se recortan figuritas para colocarlas encima de la mermelada, formando un dibujo más o menos estilizado: números, letras y letreros completos.

Se hornea a 200-220 °C durante 15-20 minutos.

Cuando la pastaflora esté dorada, la tarta estará lista.

## *Tarta de patatas*

*500 g de patatas*

*150 g de azúcar*

*50 g de mantequilla*

*150 g de harina*

*50 g de chocolate negro deshecho*

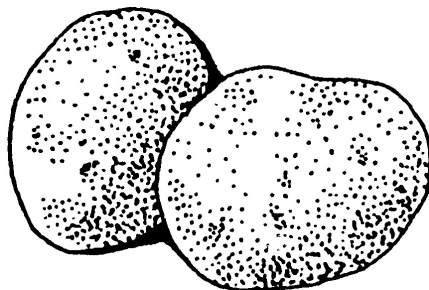
*2 huevos*

*15 g de levadura*

*leche*

Se cuecen al vapor las patatas con su piel y después se pelan. Se ralla el chocolate; se bate bien el azúcar con la mantequilla, se incorporan los huevos y las patatas, la harina tamizada con la levadura y el chocolate deshecho; se ablanda, si es necesario, con un poco de leche. Se pone la masa en un molde para tartas, engrasado y espolvoreado con harina, y se hornea a 180 °C durante 30-40 minutos.

**Nota.** Con las patatas se pueden realizar dulces, ricos y suaves, adecuados para quien sea alérgico al gluten.



## *Tarta de piñones*

*150 g de polvo de almendras dulces*  
*20 g de almendras amargas en polvo*  
*200 g de azúcar*  
*4 huevos enteros*  
*1 yema*  
*un pellizco de levadura*  
*300 g de pastaflora*  
*50 g de piel de naranja confitada*  
*un puñado de piñones*  
*azúcar de lustre*

Se aplana la pastaflora hasta lograr 3-4 mm de grosor y se forra un molde. Se hace un rollito con la pasta para crear el borde, y se presiona para que se adhiera bien.

Se pone en un bol el azúcar, se incorporan los huevos de uno en uno y se bate durante bastante rato.

Se añaden la levadura y las harinas de almendras.

Se vierte el preparado en el molde forrado con la masa y se decora con la piel de naranja confitada, cortada en dados, y un puñado de piñones; se espolvorea con azúcar de lustre.

Se hornea a 150-160 °C durante 30-40 minutos.

## *Tarta reineta*

*200 g de mantequilla*

*200 g de azúcar*

*5 huevos*

*300 g de harina*

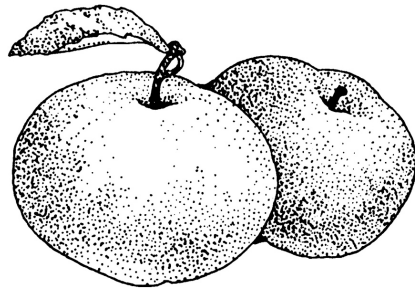
*1 cucharadita de levadura en polvo*

*50 g de leche*

*esencia de vainilla*

*2 manzanas reinetas*

Se hace un volcán con la harina tamizada con la levadura, y se trabaja en su centro el azúcar, la mantequilla y los huevos (de uno en uno); se añade al final la leche natural. Se incorpora la harina y se amasa, trabajando bien. Se pone la masa en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Se pelan las manzanas, se les quita el corazón y se cortan en tiras grandes. Se ponen los gajos en círculos encima de la masa, sumergiéndolos por la mitad, con la parte curva hacia arriba; en el centro se decora con una rodaja redonda. Se espolvorea con azúcar. Se hornea a 180-200 °C durante 30-40 minutos.



## *Tarta de zanahorias*

*4 huevos*

*200 g de azúcar*

*200 g de almendras en polvo*

*200 g de zanahorias*

*50 g de harina blanca*

*piel de naranja rallada*

*10 g de levadura*

*azúcar de lustre*

Se cuecen al vapor las zanahorias de manera que no absorban agua; si se hierven, se aumenta un poco la dosis de harina. Se trituran muy finas con la batidora. Se baten las yemas con el azúcar y cuando adquieran un poco de cuerpo se añade el resto de ingredientes, las zanahorias y las claras a punto de nieve. Se hornea en un molde engrasado y espolvoreado de harina a 180 °C durante 40 minutos. Una vez frío, se saca el dulce del molde y se espolvorea con azúcar de lustre. Si se quiere dar un aspecto más agradable, se puede recortar en una cartulina la palabra «zanahoria», y ponerla encima de la superficie de la tarta y espolvorear con azúcar: el letrero blanco aparecerá, por contraste, encima del fondo dorado de la pasta.

**Nota.** La zanahoria, muy rica en vitamina A, se adapta bien a la elaboración de dulces, ya que contiene muchas sustancias azucaradas; la tarta de zanahoria resulta, por esta razón, dulce sin ser empalagosa.

## *Tartaleta inglesa*

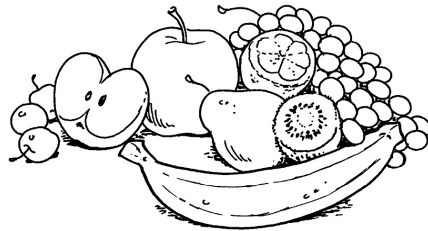
400 g de pastaflora

300 g de fruta

azúcar - canela

*pasas, almendras, migas de galletas (si se quiere)*

Se forra un molde para tartas con la pastaflora de 5 mm de grosor. Se rellena con fruta cocida en agua y azúcar o cruda en rodajas finas. Se espolvorea con azúcar y canela y, si se desea, con almendras, pasas, migas de galletas, etc. Se prepara una tapa de pasta, se adhiere a lo largo de los bordes del dulce y se agujerea con un tenedor. Se cuece a 200 °C durante 30 minutos. Si se ha utilizado fruta cruda, durante 1 hora o más.



## ***Tortellinis-lionesas***

**(50 piezas aproximadamente)**

*150 g de mantequilla*

*un pellizco de sal*

*200 g de harina*

*8 huevos enteros*

*vainilla o piel de limón rallada*

*aceite*

Se hierva el agua con la mantequilla y la sal. Cuando la mantequilla está disuelta, se añade la harina y, removiendo con cuidado con una espátula de madera, se seca la masa en el fuego durante unos minutos. Se retira del fuego, se añade la vainilla o la piel de limón; se incorporan los huevos, de uno en uno y haciendo que se mezclen bien con la masa antes de añadir el siguiente. Con la manga, una boquilla del n.º 3 y un cuchillo engrasado en aceite caliente, se dejan caer trozos de pasta en la sartén y se fríen. Se escurren, se dejan enfriar y se espolvorean con azúcar de lustre.

**Consejos.** Para estar seguros de obtener un frito perfecto y de mayor volumen, hay que utilizar el sistema de las dos sartenes ([véase \\*](#)), echando los trocitos en la primera sartén y, cuando empiecen a hincharse, pasándolos a la segunda sartén con aceite hirviendo, donde acabarán de cocerse.

## *Trenza*

*500 g de pasta para [brioche](#)*

*azúcar*

*azúcar de lustre*

Se divide la masa en tres partes. En la mesa de trabajo, con las palmas de las manos y los dedos abiertos, se hace tres rollos, más o menos grandes, según el tamaño que se desee dar a la trenza.

Se unen los tres extremos, presionando bien con los dedos; se entrelazan los rollos formando una trenza y se unen los extremos finales.

Se deja que fermente en una bandeja engrasada hasta que haya doblado su volumen.

Se humedece la superficie con agua y se espolvorea con azúcar de lustre.

Se hornea a 180 °C durante 15-30 minutos, según el tamaño de la trenza, que estará lista cuando, al presionarla con un dedo, este no se hunda.

## ***Turroncitos***

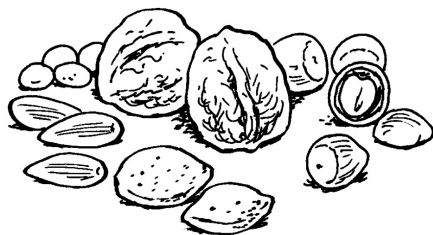
*300 g de miel*

*250 g de almendras, nueces, cacahuetes o piñones*

*3 claras*

*vainilla*

Se mezclan en un cazo de cobre no estañado o de acero las claras, y se añade poco a poco la miel caliente. Se cuece la masa a fuego lento durante dos horas para que espese. Cuando ha adquirido una cierta consistencia, se incorporan los frutos secos. Se forra un molde rectangular con una hoja de hostia o con papel parafinado, y se rellena, nivelando bien la masa. Se cubre con otra hoja de hostia o de papel parafinado y se deja enfriar. Se saca del molde y se corta en tiras.



## *Varillas de leche*

*500 g de harina*

*120 g de mantequilla*

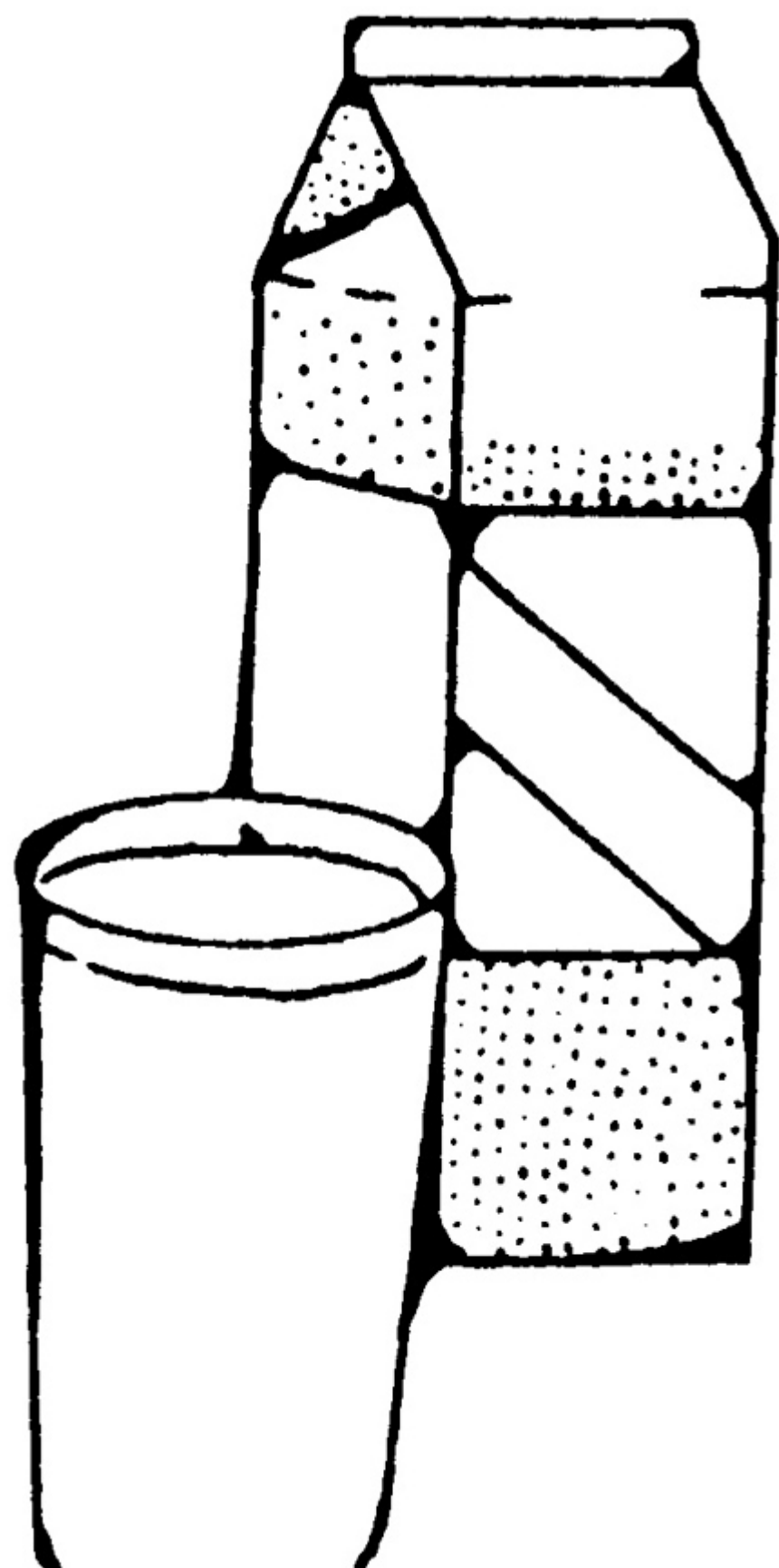
*120 g de azúcar*

*15 g de levadura seca*

*200 g de leche*

*vainilla*

Se hace un volcán con la harina pasada por el tamiz, mezclada con la levadura y la vainilla, y se pone en el centro el azúcar y la mantequilla. Se amasan, añadiendo la leche tibia poco a poco para que se mezcle bien con la masa, y se termina de amasar. Se forman unas varillas, parecidas a palitos finos, y se cortan en trozos de 5 cm. Se colocan encima de bandejas engrasadas, se les da brillo con yema de huevo batida y se cuece a 200 °C durante 10-15 minutos.





## *Veneciana*

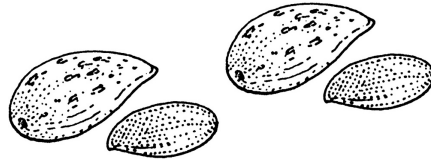
*pasta para [Paloma](#)*

*gravilla de azúcar*

*almendras enteras*

*azúcar de lustre*

Para la elaboración de la masa, de las tiras y para el proceso de enfriamiento de la veneciana hay que seguir el método indicado para el [panettone](#). Se glasea, con el método seguido por la paloma, y se decora con gravilla, almendras y azúcar de lustre. Se hornea a 160-180 °C, comprobando el punto de cocción con un palillo: el dulce está listo cuando, al introducir el palillo, este salga seco.



# Zaletti

300 g de pastaflora

azúcar

almendras blancas

Se aplana la lámina hasta obtener un grosor de 3-4 mm. Con un cortamasa liso de 5 cm de diámetro, se recortan muchos discos pequeños. Con un pincel, se humedecen con agua azucarada y se pasan por el azúcar. Se decoran con media almendra pelada y se espolvorean con azúcar de lustre. Se hornean a 180-200 °C durante 10-15 minutos.



# Zeppole

*masa [de tortellinis-lionesas](#)*

*crema pastelera*

*azúcar de lustre*

*aceite*

Se recorta un cuadrado de papel para alimentos resistente, grande como la sartén en la que se pondrá a calentar el aceite. Se unta el cuadrado de aceite y, con la manga de pastelero con boquilla zigzagueada del n.º 3, se forman unas rosquillas del tamaño deseado (3 cm). Se levanta el papel con las dos manos y se sumergen hacia abajo en el aceite hirviendo, hasta que las *zeppole* se desenganchen solas. Se continúa con esta operación hasta acabar la masa. Se escurren bien los dulces, se espolvorean con azúcar de lustre y se decoran con puntitos de crema.

**Consejos.** Cuando el dulce esté bien hinchado por un lado, se le da la vuelta para que el dorado resulte uniforme. Las *zeppole*, bien escurridas, se pueden cortar horizontalmente por la mitad, rellenarlas con crema y espolvorearlas con azúcar de lustre.

**Nota.** El método puede parecer algo insólito, pero no son difíciles de preparar.

# ÍNDICE DE RECETAS

[Abanicos](#)

[Amarguillos](#)

[Barquillos de manzana](#)

[Besos de Alassio](#)

[Besos de dama](#)

[Bizcocho](#)

[Bolas de nieve](#)

[Bombas](#)

[Brezeln dulces](#)

[Brioche o cruasán](#)

[Brioche salado](#)

[Buñuelos de arroz](#)

[Buñuelos de fruta](#)

[Buñuelos de manzana](#)

[Buñuelos de polenta](#)

[Buñuelos de requesón](#)

[Cartas de amor](#)

[Cesto grande](#)

[Copos de nieve](#)

[Crocanti de almendras](#)

[Crocanti de sésamo](#)

[Crocantis pequeños de chocolate](#)

[Croquetas de arroz dulce](#)

[Cruasán de hojaldre](#)

[Dulces de almendras y chocolate](#)

[Ese](#)

[Espumas](#)

[Estrellas a la canela](#)

[Feos pero buenos](#)

[Flores de almendras](#)

[Galletas amarillas](#)

[Variante](#)

[Galletas de anís](#)

[Galletas de avena](#)

[Galletas de cada día](#)

[Galletas para el café con leche](#)

[Galletas de chocolate](#)

[Galletas dietéticas](#)

[Galletas digestivas](#)

[Galletas económicas y crujientes](#)

[Galletas frugales](#)

[Galletas inglesas para el té](#)

[Galletas con licor de Marsala](#)

[Galletas con miel](#)

[Galletas de naranja](#)

[Galletas de Novara](#)

[Galletas secas](#)

[Galletas secas de chocolate](#)

[Gravilla](#)

[Habas de los muertos](#)

[Hogaza sin huevos y sin mantequilla](#)

[Hogaza de manzanas](#)

[Hojaldre](#)

[Hojaldrecillos](#)

[Kranz](#)

[Krumiri](#)

[Lazos de Carnaval](#)

[Primera variante](#)

[Segunda variante](#)

[Lenguas de gato](#)

[Linz](#)

[Lombardini](#)

[Magdalenas](#)

[Margaritas de hojaldre](#)

[Melgoni](#)

[Melocotones](#)

[Muffins](#)

[Ovis](#)

[Pacientinos blancos](#)

[Palermitanos](#)

[Paloma](#)

[Pan de centeno con miel](#)

[Pan dulce](#)

[Pan de los muertos](#)

[Pandori](#)

[Panecillos de leche para rellenar](#)

[Panettoni](#)

[Variante](#)

[Panfruto](#)

[Pasta de almendras](#)

[Pasta para enrollar o \*roulade\*](#)

[Pasta quebrada](#)

[Pastaflora](#)

[Primera variante](#)

[Segunda variante](#)

[Pastaflora montada](#)

[Pastelitos de almendras](#)

[Pastelitos de harina amarilla](#)

[Pastelitos de pastaflora](#)

[Pastelitos para el té](#)

[Pastitas secas](#)

[Pequeña cesta de hojaldre](#)

[Pequeños amores de polenta](#)

[Pequeños \*plum-cake\*](#)

[Pequeños \*tortelos\* o cerditos](#)

[\*Petit beurre\*](#)

[Pralinés al café](#)

[Pralinés de chocolate](#)

[Pralinés a la fresa, al vino de Jerez, etc.](#)

[Pralinés a la naranja](#)

[Pralinés a las nueces](#)

[Pralinés de pasta de almendras](#)

[Raviolis de pastaflora](#)

[«\*Ricciarelli di Siena\*»](#)

[Rocas o carbón](#)

[Rosquillas tipo boloñés](#)

[Saboyardos \(bizcochos\)](#)

[Tarta al aceite](#)

[Tarta de arroz](#)

[Tarta a la avena](#)

[Tarta a la canela](#)

[Tarta de cerezas](#)

[Tarta de copos de cereales](#)

[Tarta de crema cocida](#)

[Tarta eola](#)

[Tarta de harina amarilla](#)

[Tarta hojaldre](#)

[Tarta al limón](#)

[Tarta de manzanas](#)

[Tarta Margarita](#)

[Tarta a la miel](#)

[Tarta a la nuez de coco](#)

[Tarta de pan](#)

[Tarta Paraíso](#)

[Tarta de pastaflora a la fruta fresca](#)

[Tarta de pastaflora con mermelada](#)

[Tarta de patatas](#)

[Tarta de piñones](#)

[Tarta reineta](#)

[Tarta de zanahorias](#)

[Tartaleta inglesa](#)

[Tortellinis-lionesas](#)

[Trenza](#)

[Turroncitos](#)

[Varillas de leche](#)

[Veneciana](#)

[Zaletti](#)

Zeppole

# **LAS RECETAS ILUSTRADAS**

[Amarillitos](#)

[Anillas con cerezas](#)

[\*Apfel streusel\*](#)

[Bolitas de requesón](#)

[Brazo de gitano al coco](#)

[\*Cheese cake\* con manzanas verdes y caquis](#)

[\*Copulettas\*](#)

[Galletas americanas al chocolate](#)

[Galletas con avellanas](#)

[Galletas con pasas](#)

[Galletas de muesli](#)

[\*Krapfen\*](#)

[Pan de naranja y albaricoque](#)

[Tarta de fruta y crema con licor](#)

[Tarta rayo de sol](#)

[Tarta sbrisolona](#)

## *Anillas con cerezas*

*370 g de harina - 180 g de cerezas rojas confitadas - 150 g de azúcar - 150 g de mantequilla - 60 g de avellanas sin piel - 1 huevo - 1/2 sobre de levadura para dulces - sal - azúcar de lustre (para el glase) - 3 cucharaditas de leche - 2 cucharaditas de azúcar - 1 huevo*

Se caramelizan 60 g de azúcar con las avellanas trituradas; se enfría la masa en una bandeja antiadherente o engrasada; se tritura y se tamiza. En un bol se trabajan 130 g de mantequilla con el azúcar que queda, el huevo, el polvo de azúcar caramelizado con las avellanas, la harina tamizada, la levadura y un pellizco de sal. Se aplana la masa en una superficie espolvoreada de harina hasta obtener una lámina de 3 mm de grosor. Con un molde para galletas de 6 cm se forman discos con un agujero de 1 cm en el centro. Se colocan las anillas en una bandeja engrasada y se glasean con la masa de azúcar, huevo batido y leche. Se decora con las cerezas cortadas en gajos finos y se hornea a 180 °C durante 20 minutos. Se espolvorea con azúcar de lustre y se deja enfriar.



# Apfel streusel

*150 g de harina - 120 g de almendras trituradas - 90 g de azúcar de lustre - 6 cucharadas de crema pastelera al limón*

*Para el relleno: 180 g de harina - 90 g de mantequilla - 90 g de azúcar de caña - 1 manzana grande - pimienta de Jamaica - azúcar de lustre*

En un bol se tamiza la harina con el azúcar de lustre; se añaden las almendras y la mantequilla. Se trabaja la masa hasta que esté suave; se aplana en una superficie espolvoreada de harina, formando un rectángulo que se tendrá que colocar en una bandeja. Se ribetea la superficie con un tenedor, y se guarda en un lugar fresco. Mientras, se ralla la manzana y se licua. En un bol se trabaja la mantequilla con la harina tamizada, hasta obtener una masa grumosa; se añade la pulpa de la manzana, una cucharadita de pimienta molida y el azúcar. Se pone esta masa sobre la que habíamos preparado antes, presionando un poco. Se hornea a 180 °C durante 45 minutos. Se deja enfriar antes de cortar el dulce en rectángulos. Se espolvorea con el azúcar de lustre.



## ***Galletas con avellanas***

*300 g de harina - 200 g de mantequilla - 100 g de azúcar - 100 g de avellanas sin piel - 1 clara - sal - azúcar de lustre*

Se trituran las avellanas; en la mesa de trabajo se pone la harina tamizada, la mantequilla, el azúcar, la clara y un pellizco de sal. Se amasa y, con un rodillo espolvoreado de harina, se aplana hasta que presenta 0,5 cm de grosor. Se recortan las galletas con moldes de diferentes formas y se ponen en una bandeja de horno engrasada o antiadherente. Se hornea a 180 °C durante 20 minutos. Se deja enfriar del todo antes de espolvorear con el azúcar de lustre.



## *Galletas con pasas*

*500 g de harina - 200 g de azúcar de lustre - 180 g de mantequilla - 120 g de pasas - 6 cucharadas de leche - 3 yemas - 2 cucharadas de agua de azahar - sal*

En un bol se trabaja la mantequilla con 180 g de azúcar de lustre; se añaden las yemas, la leche y el agua de azahar. Se incorporan a la masa las pasas remojadas en agua tibia, la harina y un pellizco de sal, y se amasa hasta que adquiera consistencia. Se aplana en la mesa de trabajo espolvoreada de harina hasta obtener una lámina de unos 3 mm de grosor. Con un molde de 6 cm de diámetro se recortan unos discos de pasta. Se colocan en una bandeja engrasada o antiadherente y se hornean 15 minutos a 180 °C. Se deja que enfríen y finalmente se espolvorean con azúcar de lustre.



## *Galletas americanas al chocolate*

*300 g de harina de avena - 300 g de chocolate - 150 g de mantequilla - 70 g de harina integral - 70 g de azúcar - 2 huevos - sal - 1 cucharadita de bicarbonato de sodio - 1 cucharadita de aroma de vainilla - azúcar de lustre*

En un bol, se trabaja la mantequilla con el azúcar y el aroma de vainilla; se añaden los huevos y, cuando la masa espume, se agregan las harinas; se incorpora el chocolate rallado, la sal y el bicarbonato. Se distribuye la masa a cucharadas en una bandeja engrasada o antiadherente. Se hornea a 180 °C durante 10 minutos; se deja enfriar y se espolvorea con el azúcar de lustre.



## *Galletas de muesli*

*350 g de muesli - 180 g de mantequilla - 90 g de azúcar - 90 g de miel - 60 g de harina - 1 naranja - 1 huevo - 1/2 cucharadita de levadura para dulces - sal*

En un bol se trabaja la mantequilla y el azúcar hasta obtener una masa cremosa. Se añade la miel, la cáscara rallada de naranja, el huevo y, poco a poco, la harina tamizada, la levadura, un pellizco de sal y el muesli. Se trabaja la masa y se aplana en la mesa de trabajo espolvoreada de harina hasta obtener una lámina de 1/2 cm de grosor. Con un molde de 6 cm de diámetro se recortan unos discos, se colocan en una bandeja engrasada o antiadherente y se hornean a unos 160 °C durante 20 minutos.



## ***Cheese cake con manzanas verdes y caquis***

*300 g de pastaflora en láminas (fresca o congelada) - 250 g de requesón - 80 g de nata - 50 g de azúcar - 3 huevos - 2 manzanas Granny Smith - 2 cucharadas de gelatina de fresas - 1 caqui - 1/2 granada - 1/2 limón*

Con la pasta se forra un molde antiadherente desmontable y se cortan los bordes que sobran. Con estas sobras, se recortan unas pequeñas hojas decorativas, que se fijan a lo largo del borde y se pincelan con una yema batida. Se cubre el fondo con papel de aluminio y se ponen unas alubias secas. Se hornea a 200 °C durante 15 minutos. Se bate el requesón con la nata, el azúcar, 2 huevos y el zumo de limón. Se saca del horno, se quita el aluminio y las alubias y se añade la pulpa del caqui batida; se cubre con la crema de requesón y se hornea a 180 °C durante 30 minutos (si el borde cogiera demasiado color, hay que protegerlo con un poco de aluminio). Se deja enfriar. Se cortan las manzanas en rodajas y se ponen en la superficie de la tarta. Se completa con la gelatina de fresas, disuelta a fuego lento, y unos granitos de granada.



# Copulettas

*500 g de harina - 450 g de almendras sin piel y tostadas - 200 g de azúcar - 100 g de mantequilla - 2 claras - 1 limón - sal - azúcar de lustre*

En la mesa de trabajo se pone la harina, la mantequilla en trozos y un pellizco de sal; se amasa añadiendo un poco de agua tibia y la cáscara rallada de un limón. Se deja reposar 30 minutos. Se montan las claras a punto de nieve; se incorpora el azúcar y las almendras molidas gruesas. Con el rodillo se aplana la masa en dos láminas: en una lámina se coloca la pasta de almendras a cucharadas, siempre a la misma distancia. Se cubre con la otra lámina. Se cortan las *copulettas*. Se presionan los bordes y se ponen en una bandeja engrasada o antiadherente. Se hornea a 160 °C durante 30 minutos. Se deja enfriar y se espolvorea con el azúcar de lustre.



## *Tarta de fruta y crema con licor*

Para la masa: 200 g de harina - 100 g de mantequilla - 80 g de azúcar - 2 yemas - 1 sobre de vainilla - sal

Para la crema: 200 g de nata para dulces - 80 g de azúcar - 8 cucharadas de licor - 3 hojas de gelatina - 4 yemas

Para el relleno: 4 rodajas de piña en almíbar - 2 kiwis - 1 cestita de fresas

Encima de la mesa de trabajo se pone la harina tamizada con la vainilla; se añaden las yemas, el azúcar, un pellizco de sal y la mantequilla en trocitos. Se amasa rápidamente, se hace una pelota y se pone en la nevera durante 30 minutos. Se reblandece en agua la gelatina. En un cazo se baten las yemas con el azúcar hasta que la crema coja un color amarillo-blanco y sea del todo homogénea; se añade el licor y se calienta a fuego muy lento (sin hervir). Se retira del fuego y se añade la gelatina escurrida; se reserva. Se aplana la masa y se forra con ella un molde antiadherente o engrasado y espolvoreado de azúcar. Se agujerea el fondo con un tenedor; se hornea a 180 °C durante 20 minutos. Se deja enfriar, se rellena con la crema fría a la que se habrá añadido la nata montada. Se guarda en la nevera durante 3-4 horas. Antes de servir, se decora con la fruta cortada en rodajas.



## *Amarillitos*

*450 g de harina de maíz - 200 g de harina de trigo - 200 g de azúcar - 150 g de mantequilla - 100 g de piñones - 100 g de pasas - 2 o 3 huevos - 1 sobre de levadura vainillada - 1/2 limón - sal - azúcar de lustre*

Se mezclan las harinas; se añaden los huevos, la mantequilla, el azúcar, la piel rallada del limón, la levadura y un pellizco de sal. Se amasa hasta obtener una pasta homogénea; se incorporan los piñones y las pasas reblandecidas en agua tibia. Se forman muchas bolas un poco más pequeñas que las mandarinas, se aplastan un poco y se ponen en una bandeja engrasada o antiadherente. Se hornea a 200 °C durante 20 minutos. Una vez frías, se espolvorean con el azúcar de lustre.



# Krapfen

*400 g de harina - 40 g de azúcar - 40 g de mantequilla - 2 yemas - 1 dadito de levadura de cerveza - 1 limón - 1 sobre de vainilla - 1/2 vaso de leche - sal - aceite - azúcar de lustre*

En la mesa de trabajo se pone la harina y se añade la levadura disuelta en leche tibia, las yemas, la mantequilla derretida, el azúcar, la vainilla, la piel rallada del limón y un pellizco de sal. Se amasa hasta obtener una pasta compacta. Se coloca en un bol y se deja fermentar 1 hora en un lugar tibio. Se vuelve a amasar durante algunos minutos; con el rodillo se trabaja hasta obtener una lámina de 1 cm de grosor. Con un vaso se recortan unos discos que se freirán en abundante aceite. Se escurren los *krapfen*, se secan en papel de cocina y se espolvorean con azúcar de lustre. Se pueden servir calientes o fríos.



## ***Bolitas de requesón***

*250 g de requesón - 120 g de azúcar de lustre - 80 g de harina - 30 g de cacao amargo - 20 g de mantequilla - 2 o 3 huevos - 8 bizcochos - 6 cucharadas de leche - 4 cucharadas de ron - pan rallado - aceite - azúcar vainillado*

Se baten los bizcochos con el ron, la leche y el requesón; se añaden los huevos, el cacao, el azúcar de lustre, la harina y la mantequilla derretida; se trabaja hasta obtener un compuesto homogéneo. Se forman unas bolitas del tamaño de una nuez y se pasan por el pan rallado. Se van friendo en abundante aceite, se escurren en papel de cocina y se espolvorean con el azúcar vainillado.



## *Pan de naranja y albaricoque*

*200 g de harina - 150 g de pasas - 120 g de albaricoques secos - 60 g de mantequilla - 60 g de pulpa de nueces - 60 g de azúcar de caña - 2 huevos - 1 sobre de levadura vainillada - 1 naranja*

*Para la decoración: 30 g de pulpa de nueces - 6 albaricoques secos - 1 cucharada de miel - 1/2 naranja*

Se trituran los albaricoques y la parte de la piel coloreada de la naranja. Se añaden las pasas, el zumo de naranja y la mantequilla, y se calienta a fuego lento; se mezcla hasta que la mantequilla se licue del todo; se retira del fuego y se añade la harina, los huevos, la levadura, el azúcar y las nueces ralladas. Ha de trabajarse bien (con una batidora). Se vierte en un molde antiadherente de *plum-cake* y se hornea a 160 °C durante una hora. Se saca del molde y se deja enfriar en una parrilla. Se hierve unos segundos la miel con 2 cucharadas de zumo de naranja. Se mezcla la pulpa de las nueces troceada con la mitad del líquido y los albaricoques troceados con la otra mitad. Se ponen las nueces en el centro del dulce y se decora con los albaricoques. Se deja enfriar del todo la guarnición antes de servir.



## *Tarta rayo de sol*

*300 g de pastaflora en láminas (fresca o congelada) - 200 g de queso para untar o de requesón - 200 g de nata - 100 g de azúcar - 40 g de harina - 3 zanahorias - 3 huevos - azúcar de lustre*

Con la pasta se forra un molde antiadherente (o untado y espolvoreado de azúcar) desmontable. Se hierve una zanahoria; se baten las otras dos, crudas, con el queso, la nata, la harina, las yemas y el azúcar; cuando la masa sea cremosa, se añaden las claras a punto de nieve. Se vierte la masa en el molde y se hornea a 160 °C durante 1 hora y 30 minutos. Se decora con rodajas de zanahoria hervida y azúcar de lustre.



## *Tarta sbrisolona*

*300 g de harina - 200 g de harina de maíz - 200 g de mantequilla - 170 g de azúcar - 100 g de almendras peladas - 3 yemas - 1 limón - 1 vasito de ron*

Se trabajan las yemas con 150 g de azúcar; se añade la mantequilla reblandecida, las harinas, las almendras trituradas, la piel rallada del limón y el ron. Se trabaja rápidamente la masa y se pone en un molde antiadherente o untado. Se presiona un poco y se hornea durante 1 hora. Se espolvorea la tarta fría con el azúcar que queda.



## ***Brazo de gitano al coco***

*250 g de pulpa de coco rallada - 100 g de requesón - 100 g de azúcar - 6 galletas secas - 2 yemas - 2 kiwis - 1 vaso pequeño de licor*

Se trabajan las yemas con el azúcar, el requesón, las galletas ralladas y el licor hasta obtener un compuesto homogéneo. Se añade el coco guardando unas dos cucharadas. Se forma el cilindro y se reboza en el coco restante. Se deja reposar el brazo de gitano en la nevera 2 horas. Se sirve con rodajas de kiwi.