

¡ENDULZA TUS EVENTOS CON NUESTROS POSTRES!



CONOS DE OJALDRE RELLENOS



CONOS DE HOJALDRE RELLENOS 😊

INGREDIENTES:

- 2 PLANCHAS DE MASA DE HOJALDRE
- 1 TAZA DE AZÚCAR AVAINILLADA
- 1 HUEVO PARA PINTAR
- 500 G DE CREMA PASTELERA
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR GLAS, PARA DECORAR

PREPARACIÓN:

1. PRECALENTAR EL HORNO A 200 °C O 395 °F. PREPARAR UNA BANDEJA DE HORNO CUBIERTA CON PAPEL VEGETAL.
2. ESTIRAR LA MASA DE HOJALDRE SOBRE LA ENCIMERA, ROCIAR CON AZÚCAR AVAINILLADA TODA LA SUPERFICIE Y PASAR EL RODILLO PARA QUE SE PEGUE BIEN.
3. CORTAR TIRAS VERTICALES DE 2 CENTÍMETROS DE GROSOR. ENGRASAR LOS CONOS QUE SE USARÁN COMO MOLDE, CON ACEITE, MANTEQUILLA O SPRAY DESMOLDANTE.
4. TOMAR UNA TIRA Y ENROLLAR ALREDEDOR DEL MOLDE A MODO DE ESPIRAL, SUPERPONIENDOLO UN POCO PARA TAPAR EL MOLDE EN SU TOTALIDAD.
5. PONER LOS CONOS EN LA BANDEJA DEL HORNO; PINTAR CADA UNO CON HUEVO BATIDO.
6. LLEVAR LOS CONOS PINTADOS AL HORNO DURANTE 12 MINUTOS APROXIMADAMENTE HASTA QUE SE VEAN DORADOS.
7. SACAR DEL HORNO, ESPERAR UN PAR DE MINUTOS Y CON AYUDA DE UN PAÑO DE COCINA IR SOLTANDO CADA CONO DE HOJALDRE GIRANDO SUAVEMENTE EL CONO METÁLICO Y DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.
8. SACAR LA CREMA PASTELERA DE LA NEVERA, LLENAR UNA MANGA PASTELERA CON ELLA Y RELLENAR CADA CONO DE HOJALDRE.
9. COLOCAR LOS CONOS RELLENOS EN UNA BANDEJA Y ESPOLVOREAR POR ENCIMA CON AZÚCAR GLAS.
10. SERVIR Y DISFRUTAR.

BIZCOCHO DE HARINA EN LICUADORA



BIZCOCHO DE NARANJA EN LICUADORA 😊

INGREDIENTES:

- 280 GR DE HARINA 0000
- 300 GR DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADA POSTRE DE POLVO DE HORNEAR
- 115 GR DE MANTECA FUNDIDA
- 2 NARANJAS
- 3 HUEVOS

PREPARACIÓN:

1. RALLA MEDIA NARANJA Y EXPRIME EL JUGO DE LAS QUE VAYAS A UTILIZAR. PUEDES AJUSTAR LA CANTIDAD DE JUGO SEGÚN TU PREFERENCIA, RECUERDA QUE MÁS JUGO SIGNIFICA MÁS SABOR. ESO SÍ, TE RECOMENDAMOS NO EXCEDERTE DE DOS NARANJAS PARA EVITAR UNA MASA DEMASIADO LÍQUIDA.
2. EN LA LICUADORA, AGREGA EL JUGO DE NARANJA, LA RALLADURA, EL AZÚCAR, LOS HUEVOS Y LA MANTECA FUNDIDA. CIERRA LA LICUADORA Y BATE HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
3. UNA VEZ QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN INTEGRADOS, ANADE LA MITAD DE LA HARINA Y LOS POLVOS DE HORNEAR. CONTINÚA BATIENDO HASTA LOGRAR UNA MEZCLA UNIFORME. EN ESTA ETAPA, AUMENTA LA VELOCIDAD PARA ASEGURARTE DE QUE LA HARINA SE INCORPORA CORRECTAMENTE.
4. AGREGA EL RESTO DE LA HARINA Y SIGUE BATIENDO HASTA OBTENER UNA MASA SUAVE Y SIN GRUMOS. SI LO DESEAS, PUEDES PROBAR LA MASA PARA AJUSTAR EL SABOR CON MÁS JUGO DE NARANJA.
5. ENGRASA UN MOLDE Y VIERTE LA MASA EN ÉL. LUEGO, HORNEA LA TORTA DE NARANJA DURANTE APROXIMADAMENTE 50 MINUTOS, O HASTA QUE ESTÉ LISTA. PARA VERIFICAR SU COCCIÓN, INSERTA UN PALILLO EN EL CENTRO; SI SALE LIMPIO, ¡ESTÁ LISTA!
6. ¡LISTO! DEJA QUE LA TORTA DE NARANJA SE ENFRÍE SOBRE UNA REJILLA ANTES DE DESMOLDARLA. UNA VEZ FRÍA, DECÓRALA A TU GUSTO. PUEDES BANARLA CON CHOCOLATE, DULCE DE LECHE O LO QUE PREFIERAS

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

CNVFILLM FF1



CANVA STORIES

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE 😊

INGREDIENTES:

100 GR MANTEQUILLA
175 GR AZÚCAR
1 HUEVOS

UNA PIZCA SAL
UNAS GOTITAS ESENCIA DE VAINILLA
200 GR HARINA
4 GR LEVADURA ROYAL
100 GR CHISPAS DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN:

1. BATIR LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE CON EL AZÚCAR HASTA BLANQUEAR, AGREGAR LA ESENCIA DE VAINILLA, LA PIZCA DE SAL Y EL HUEVO, MEZCLAR BIEN. TAMIZAR LA HARINA CON LA LEVADURA ROYAL E INCORPORARLO AL BATIDO ANTERIOR. FINALMENTE AGREGAR LAS CHISPAS DE CHOCOLATE. FORMAR UN BOLLO DE MASA TIERNO SIN SOBARLO DEMASIADO. DEJAR DESCANSAR EN LA NEVERA POR LO MENOS 30 MINUTOS.
2. ESTIRAR LA MASA DE MEDIO CENTIMETRO DE ESPESOR, CORTAR CIRCULOS Y PONERLOS EN UNA PLACA DE HORNO ENGRASADA. COCINAR A 190° C POR APROXIMADAMENTE 7 MINUTOS. TIPS (CONSEJO): OS DAREIS CUENTA DE QUE ESTAN LISTAS CUANDO SE COMIENZAN A VER APENAS DORADITOS LOS BORDES DE LAS GALLETAS. ES IMPORTANTE NO ESPERAR A QUE TOMEN COLOR POR ARRIBA, YA QUE SINO AL ENFRIARSE QUEDARIAN MUY DURAS.
3. ES IMPORTANTE DEJAR DESCANSAR LA MASA EN LA NEVERA PARA QUE AL COCINARSE MANTENGAN LA FORMA. PARA ESTIRAR LA MASA PODEMOS AYUDARNOS DE UN POQUITO DE HARINA EN LA ENCIMERA, PERO OJO, SIN ABUSAR, PORQUE SINO LAS GALLETAS QUEDARIAN COMO PIEDRAS.
4. PUEDEN USARSE TANTO CHISPAS DE CHOCOLATE, QUE SE CONSIGUEN EN CASI CUALQUIER SUPERMERCADO, PERO TAMBIÉN PUEDE TROCEARSE CHOCOLATE DE TABLETA.

GELATINA CASERA

CNVFILLM FF1



CANVA STORIES

GELATINA CASERA 😊

INGREDIENTES:

- 40 GRAMOS DE GELATINA EN SABOR FRESA
- 400 GRAMOS DE CREMA AGRIA
- 400 ML DE AGUA CALIENTE
- 40 GRAMOS DE GELATINA DE MARACUYÁ
- 200 ML DE AGUA CALIENTE
- ACEITE

PREPARACIÓN:

1. EN UN BOL AÑADIRÉ 40 GRAMOS DE GELATINA DE SABOR A FRESA, 400 ML DE AGUA CALIENTE Y MEZCLARE BIEN PARA DISOLVER LA GELATINA. PUEDES SUSTITUIR EL SABOR A FRESA POR CUALQUIER OTRO SABOR QUE TE GUSTE.
2. LUEGO ANADO UN POCO DE ACEITE EN UN MOLDE Y LO EXTIENDO BIEN. EL ACEITE AYUDARÁ A QUE LA GELATINA SALGA MÁS FACILMENTE.
3. YO ANADO LA GELATINA DE FRESA EN EL INTERIOR Y LO METO EN LA NEVERA DURANTE 1 HORA O HASTA QUE SE ENDUREZCA.
4. AHORA, EN UNA LICUADORA VOY A AGREGAR 40 GRAMOS DE GELATINA DE MARACUYÁ, 200 ML DE AGUA CALIENTE Y VOY A BATIR BIEN EN LA LICUADORA HASTA QUE SE DISUELVA LA GELATINA.
5. LUEGO AÑADIRÉ 400 GRAMOS DE CREMA DE LECHE Y SEGUIRE MEZCLANDO. VOY A PONER ESTA MEZCLA DE LA LICUADORA DENTRO DEL MOLDE Y A LLEVARLA NUEVAMENTE A LA NEVERA POR 2 HORAS

BIZCOCHO DE CHOCOLATE ESPONJOSO

CNVFILLM FF1



CANVA STORIES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE ESPONJOSO 😊

INGREDIENTES:

- 2 HUEVOS
- 170 GR DE AZÚCAR
- 250 GR DE LECHE
- 80 GR DE ACEITE DE GIRASOL
- 180 GR DE HARINA
- 70 GR DE CACAO EN POLVO
- 8 GR DE LEVADURA QUÍMICA, TIPO ROYAL
- 1 PIZCA DE SAL

PREPARACION:

1. PON A CALENTAR EL HORNO A 170°C, CON CALOR ARRIBA Y ABAJO.
2. EN UN BOL AMPLIO CASCA LOS HUEVOS JUNTO CON EL AZÚCAR Y BATELOS CON UNAS VARILLAS HASTA OBTENER UNA MEZCLA ESPUMOSA, QUE SEA LIGERAMENTE BLANQUECINA Y HAYA AUMENTADO SU VOLUMEN. UNAS VARILLAS ELÉCTRICAS A VELOCIDAD MEDIA-ALTA TE HARÁN MUCHO MÁS FÁCIL EL TRABAJO.
3. DESPUÉS, INCORPORA EL ACEITE DE GIRASOL EN HILILLO, ES DECIR POCO A POCO, MIENTRAS SIGUES BATIENDO HASTA QUE SE INTEGRE POR COMPLETO.
4. A CONTINUACIÓN, ECHA LA LECHE, TAMBIÉN POCO A POCO, Y BATE HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
5. EN OTRO BOL MEZCLA LOS INGREDIENTES SÓLIDOS RESTANTES, ES DECIR LA HARINA, EL CACAO, LA LEVADURA Y LA SAL.
6. AHORA, VE ANADIENDO POCO A POCO ESTOS INGREDIENTES A LA MASA ANTERIOR, A CUCHARADAS, MIENTRAS BATES CON LA VARILLA PERO AHORA A VELOCIDAD BAJA. HAZLO HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA, SIN GRUMOS.
7. ENGRASA UN MOLDE DE CAKE CON MANTEQUILLA MUY BIEN POR TODAS PARTES Y DESPUÉS USA UN COLADOR PARA ESPOLVOREAR UNA FINA CAPA DE HARINA SOBRE LA MANTEQUILLA. MUEVE MUY BIEN LA HARINA PARA QUE QUEDE REPARTIDA POR TODO EL MOLDE Y, DESPUÉS, PON EL MOLDE BOCA ABAJO Y DALE UNOS GOLPES PARA ELIMINAR EL EXCESO. HACIENDO ESTO SERÁ FÁCILÍSIMO DESMOLDAR TU BIZCOCHO UNA VEZ LISTO. EN EL ARTÍCULO «COMO DESMOLDAR BIEN UN BIZCOCHO» PUEDES VER ESTA TÉCNICA PASO A PASO.
8. ECHA LA MASA EN EL MOLDE, REPARTIÉNDOLA MUY BIEN POR TODAS PARTES, Y DALE UNOS GOLPES (SUAVES) AL MOLDE SOBRE LA ENCIMERA PARA QUE SE EQUILIBRE BIEN.
9. HORNEA EL BIZCOCHO DURANTE 50 MINUTOS A 170°C, CALOR ARRIBA Y ABAJO. PASADO ESE TIEMPO, PINCHALO CON UNA BROCHETA PARA VER SI ESTÁ COMPLETAMENTE COCIDO. SI SALE SECA, ES QUE ESTÁ PERFECTO.
10. UNA VEZ LISTO, SÁCALO DEL HORNO Y DÉJALO ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA DURANTE 10 O 15 MINUTOS ANTES DE DESMOLDARLO.
11. PASADO ESE TIEMPO, DESMOLDALO CON CUIDADO Y VUELVE A DEJARLO SOBRE LA REJILLA PARA QUE SE ENFRIE POR COMPLETO.
12. EN EL MOMENTO DE SERVIRLO, ESPOLVOREALO DE AZÚCAR GLAS CON UN COLADOR.