

COCINA FAMILIAR

CON JAVIER ROMERO

**30 Recetas de postre para
toda la familia**



www.cocina-familiar.com

Índice del recetario

1. Cómo hacer tarta fría de turrón
2. Cómo hacer mousse de turrón
3. Tarta de café para cumpleaños
4. Pastel de tiramisú
5. Soufflé de merengue y crema pastelera
6. Tarta tatín, receta casera
7. Tarta de limón y galletas sin horno
8. Tarta de yogur y fresas
9. Pastel de arroz típico de Bilbao
10. Tarta de coco y piña con bizcocho genovés
11. Tarta helada capuccino
12. Receta para hacer pasteles de manzana y crema pastelera
13. Helado de arroz con leche
14. Receta para hacer la tarta tres leches
15. Pudín de manzana con bizcocho casero
16. Tarta de hojaldre con frambuesas
17. Boston cream pie o pastel de crema
18. Flan napolitano, el flan más cremoso del mundo
19. Tarta de zanahoria con crema de queso
20. Tarta de arroz con leche sin horno
21. Tarta de queso de La Viña

22. Cómo hacer tarta de manzana receta muy fácil
23. Cómo hacer pastel de piña sin horno
24. Mousse de limón muy fácil
25. Caracolas de hojaldre con crema pastelera y frutas
26. Receta de arroz con leche al estilo asturiano
27. Cómo hacer pudin de queso y pan de leche
28. Pasteles de piña y hojaldre
29. Pasteles de hojaldre con cabello de ángel
30. Flan de queso y leche condensada

Cómo hacer tarta fría de turrón

INGREDIENTES:

200 g de azúcar

250 g de galletas

750 g de leche

500 ml de nata (crema de leche)

125 g de mantequilla

250 g de turrón de Jijona

48 g de cuajada en polvo o 10 g de gelatina neutra en polvo

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Cómo hacer mousse de turrón

INGREDIENTES:

150 g de nata montada

50 g de nata líquida (crema de leche)

4 g de geletina neutra

2 claras de huevo montadas

250 g de turrón de Jijona

2 yemas de huevo

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de café para cumpleaños

INGREDIENTES

250 g de azúcar

Mermelada de melocotón

1 l de nata para montar (crema para batir)

Almendra crocanti para decorar

1 bizcocho genovés para tartas

350 g de queso crema

20 g de café soluble

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pastel de tiramisú

INGREDIENTES:

4 huevos de los gordos

250 g de harina

2 cucharadas soperas de azúcar para la crema de queso

6 cucharadas soperas de harina para el almíbar

200 g de azúcar - 40 g de aceite de girasol

60 g de leche - 400 g de agua

Cacao en polvo

10 g de levadura en polvo (polvos de hornear)

500 g de queso crema

3 cucharadas soperas de café soluble

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Soufflé de merengue y crema pastelera

INGREDIENTES:

Galletas para moler

Helado de vainilla

Merengue casero

Crema pastelera

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta tatín, receta casera

INGREDIENTES:

150 G DE AZÚCAR

MANZANAS GOLDEN, LAS NECESARIAS PARA CUBRIR LA MASA

60 G DE MANTEQUILLA

1 MASA REDONDA DE HOJALDRE

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de limón sin horno

INGREDIENTES:

5 huevos de los gordos

200 g de azúcar

Galletas las necesarias

600 ml de leche

400 ml de nata líquida (crema de leche)

la ralladura de dos limones y esencia de limón

50 g de maizena

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de yogur y fresas

INGREDIENTES:

500 ML DE YOGUR NATURAL

250 G DE AZÚCAR

250 G DE GALLETAS

500 ML DE LECHE

FRESAS LAS NECESARIAS

8 SOBRES DE CUAJADA EN POLVO O 12 G DE GELATINA NEUTRA

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pastel de arroz típico de Bilbao

INGREDIENTES:

6 huevos de los gordos

250 g de harina

250 g de azúcar

1 l de leche

150 g de mantequilla

1 lámina de hojaldre

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de coco y piña

INGREDIENTES:

1 BIZCOCHO GENOVÉS PARA TARTAS

300 G DE MERMELADA DE PIÑA

250 G DE COCO RALLADO

1 L DE NATA PARA MONTAR (CREMA PARA BATIR)

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta helada capuccino

INGREDIENTES:

Galletas de chocolate molidas para la base y mantequilla para unir las

370 g de leche condensada (1 lata pequeña)

350 g de azúcar glas (Azúcar impalpable)

1 l de nata para montar (Crema para batir)

20 g de café soluble en polvo

Canela en polvo al gusto

Crocanti de almendras picado

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pasteles de manzana y crema

INGREDIENTES:

1 PLANCHA RECTÁNGULAR DE HOJALDRE

CREMA PASTELERA

MANZANAS DE LA CLASE GOLDEN

COCO RALLADO

GUINDAS

AZÚCAR Y AGUA PARA EL ALMÍBAR

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Helado de arroz con leche

INGREDIENTES:

500 g de arroz con leche

250 g de leche condensada

2 cucharadas soperas de azúcar glas (azúcar impalpable)

500 ml de nata para montar (Crema para batir)

Canela en polvo para decorar

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Receta para hacer la tarta tres leches

INGREDIENTES:

5 huevos de los gordos

400 g de harina de trigo

300 g de azúcar

90 g de aceite

500 ml de nata para montar (Crema para batir)

370 g de leche condensada (1 lata pequeña)

150 g de azúcar glas (azúcar impalpable)

200 ml de nata líquida para cocinar (crema de leche)

200 ml de leche evaporada o leche normal

16 g de levadura en polvo

Canela en polvo al gusto

250 g de queso crema

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pudin de manzana con bizcocho

INGREDIENTES:

3 huevos de los gordos

3 cucharadas soperas de azúcar

500 ml de leche

Manzanas de la clase golden, las necesarias

Bizcocho casero

Caramelo líquido

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de hojaldre con frambuesas

INGREDIENTES:

1 plancha de hojaldre rectangular

150 g de azúcar glas

500 ml de nata para montar (crema para batir)

Crema pastelera

250 g de queso crema

Frambuesas, las necesarias

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Boston cream pie o pastel de crema

INGREDIENTES:

4 huevos de los gordos y 1 pellizo de sal

180 g de harina de trigo común y 6 g de levadura en polvo

180 g de azúcar y 50 ml de aceite de girasol

100 ml de leche y esencia de vainilla al gusto

40 g de azúcar glas y 60 g de mantequilla

170 g de chocolate con leche para postres

Crema pastelera

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Flan napolitano, el mejor flan del mundo

INGREDIENTES:

6 huevos de los gordos
Caramelo líquido para flanes
60 g de azúcar
500 ml de leche
350 g de leche condensada
350 de queso crema

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de zanahoria con crema de queso

INGREDIENTES:

BIZCOCHO DE ZANAHORIA (DETALLES EN EL VÍDEO)

PARA LA CREMA DE QUESO:

500 ML DE NATA PARA MONTAR (CREMA PARA BATIR)

250 G DE QUESO CREMA

150 G DE AZÚCAR GLAS (AZÚCAR IMPALPABLE)

FRAMBUESAS AL GUSTO

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de arroz con leche sin horno

INGREDIENTES:

250 G DE GALLETAS PARA LA BASE

125 G DE MANTEQUILLA PARA LA BASE

ARROZ CON LECHE, EL NECESARIO

9 LÁMINAS O 12 G DE GELATINA NEUTRA

CANELA EN POLVO PARA ADORNAR

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de queso de La Viña

INGREDIENTES:

1 kg de queso crema

500 ml de nata para montar (Crema para batir)

7 huevos de los gordos

50 g de harina

400 g de azúcar

Papel de horno para forrar el molde

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Tarta de manzana muy fácil y rica

INGREDIENTES:

6 huevos de los gordos

200 g de azúcar

Mermelada de albaricoque, la necesaria

1 kg de manzanas de la clase Golden

2 manzanas más para decorar

500 ml de nata para montar (Crema para batir)

50 g de maizena

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pastel de piña sin horno

INGREDIENTES:

Caramelo líquido, el necesario

500 g de piña en almíbar escurrida

75 g de azúcar

370 g de leche condensada (1 bote pequeño)

1 l de nata para montar (Crema para batir)

6 láminas o 8 g de gelatina neutra

2 sobres de preparado de gelatina de limón

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Mousse de limón muy fácil

INGREDIENTES:

500 g de yogur griego natural y sin azúcar

390 g de leche condensada (1 lata paqueña)

El zumo de dos limones

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Caracolas con crema pastelera y frutas

INGREDIENTES:

1 plancha de hojaldre rectangular

Crema pastelera

Frutas y guindas confitadas

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Arroz con leche al estilo asturiano

INGREDIENTES:

100 g de arroz de la clase bomba y 100 g de agua

500 ml de leche y 500 ml de nata para cocinar (Crema de leche)

75 g de azúcar

50 g de mantequilla

1 corteza de limón y otra de naranja

1 palo de canela en rama

2 cucharadas soperas de anís dulce (Licor)

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pudin de queso y pan de leche

INGREDIENTES:

10 bollos de pan de leche

8 huevos de los gordos

8 cucharadas soperas de azúcar

500 ml de leche

500 ml de nata para cocinar (Crema de leche)

500 g de queso crema

Caramelo para flanes

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Pasteles de piña y hojaldre

INGREDIENTES:

1 plancha de hojaldre rectangular

4 rodajas de piña en almíbar

Mermelada de piña, la necesaria

Guindas para decorar

100 ml de agua y 2 cucharadas soperas para el almíbar

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Molinos de hojaldre con cabello de ángel

INGREDIENTES:

1 lámina de hojaldre rectangular

Cabello de ángel, el necesario

2 cucharadas soperas de azúcar y 150 ml de agua para el almíbar

Guindas para decorar

Haz clic en la foto para ver el vídeo



Flan de queso y leche condensada

INGREDIENTES:

6 huevos gordos

500 g de queso crema

370 g de leche condensada

100 g de azúcar

500 ml de nata líquida (Crema de leche)

250 g de leche

caramelo líquido

Haz clic en la foto para ver el vídeo

