

Lea detenidamente las siguientes instrucciones para el uso.

Sobre todo le rogamos respetar las normas de seguridad facilitadas al inicio de este manual. Conserve las instrucciones para futuras consultas. Eventualmente, entregue estas instrucciones al siguiente propietario de este aparato.

### Instrucciones de seguridad

Los estándares de seguridad de nuestros aparatos respetan las normativas técnicas y legales que disciplinan la seguridad de los electrodomésticos. En nuestra calidad de fabricantes, es nuestra obligación familiarizarle con las siguientes instrucciones de seguridad.

#### Seguridad general

- Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con valores de voltaje y frecuencia equivalentes a los especificados en la placa de las características.
- No encienda el aparato si:
  - el cable de alimentación está estropeado,
  - el cuerpo está estropeado,
- No tire del cable para desenchufar el aparato de la corriente.
- Para evitar cualquier riesgo, deberá hacer sustituir un cable de alimentación eventualmente estropeado por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal con una cualificación similar.
- Cualquier reparación del aparato debe ser efectuada por personal cualificado.
- Reparaciones incorrectas pueden comportar riesgos considerables. Para cualquier reparación, póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado más cercano o con su distribuidor.

#### Seguridad de los niños

- No deje el aparato sin vigilancia cuando está encendido y extreme las precauciones con niños en sus proximidades.

### Precauciones para la utilización del aparato

- No desenganche los accesorios cuando el amasador está funcionando.
- Mantenga alejados los dedos de los accesorios amasadores y de las varillas, cuando están funcionando, ya que podrían ser peligrosos.
- No utilice el amasador con las manos mojadas.
- No ponga las partes de plástico a secar directamente sobre o cerca de radiadores.
- No use este aparato para mezclar pinturas (esmaltes, poliésteres, etc.). ¡Peligro de explosión !
- Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- No limpie nunca el aparato en agua corriente o sumergiéndolo en el agua.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños causados por un uso impropio del aparato o por un uso incorrecto.

### Instalación, conexión y primera utilización

- Coloque o quite los accesorios solamente con el aparato apagado.
- Puede utilizar el amasador manualmente para preparar los alimentos en cualquier recipiente adecuado.
- De todas formas, le aconsejamos utilizar los boles incluidos en el equipamiento.
- Encienda el aparato únicamente cuando los accesorios estén colocados dentro del recipiente con los ingredientes para preparar.
- Espere siempre que el accesorio se pare antes de quitar el recipiente.
- No toque con ningún objeto duro (una cuchara, un cuchillo o una batidora) los accesorios en movimiento ni los toque nunca con las manos. Ello podría ser una fuente de peligro.
- Cuando acabe de utilizar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.

**Descripción del aparato (fig. 3)**

- A.** Botón de desbloqueo de los accesorios
- B.** Interruptor ON/OFF + selector de velocidad
- C.** Selector de función varillas/amasador
- D.** Botón turbo
- E.** Empuñadura
- F.** Botón de levantamiento/bajada
- G.** Tecla de desbloqueo
- H.** Selector de velocidad del bol
- J.** Base
- K.** Bol de metal
- L.** Bol de plástico
- M.** Tapadera (solamente en algunos modelos)
- N.** Accesorios amasadores
- O.** Varillas para montar
- P.** Varillas para masa blanda
- Q.** Espátula
- R.** Placa de las características (en el fondo de la base del aparato)

**Funcionamiento**

Puede utilizar el amasador sobre su base o manualmente para mezclar, amasar y batir alimentos. El amasador y los boles se accionan mediante los motores respectivos y las velocidades del amasador y del bol pueden regularse por separado.

De todas formas, el amasador cuenta con un único interruptor On/Off.

Puede extraer fácilmente el amasador de la base de mesa presionando la tecla **G** (fig. 1) y utilizarlo como una batidora manual. Cuando lo utilice de esta forma, mueva con un movimiento circular la batidora dentro del recipiente que contiene los ingredientes.

Los accesorios amasadores (**N**) se utilizan para masas duras, tales como masas leudadas, pastaflora, masas de patatas y para dulces.

Las varillas para masa blanda (**P**) son adecuadas para masas blandas para dulces, claras, crema, mahonesa, purés y

para mezclar salsas y preparados en polvo para flanes.

Las varillas para montar (**O**) son adecuadas para montar a punto de nieve clara, nata, etc.

El aparato se suministra con dos boles, uno de acero inox y otro de plástico, que son perfectamente intercambiables, y con una práctica tapadera para poder cerrar el bol.

**Preparación para el uso**

Montar y desmontar la batidora, de la base de mesa (fig. 2).

¡Antes de montar o quitar la batidora, apague el aparato y desenchúfelo de la corriente!

Para montarla, ponga el amasador sobre la base de mesa (los dos ganchos de la base deben engancharse en las varillas fig. 1) y presione hacia abajo para bloquearlo.

Para quitarla, presione la tecla de desbloqueo (fig. 1/**G**) y tire de la batidora hacia arriba.

**Montar/desmontar los accesorios (fig. 3)**

Antes de montar o desmontar los accesorios, apague el aparato y desenchúfelo de la corriente.

Coloque los accesorios amasadores o las varillas (**O** o **P**) en las ranuras específicas, situadas en la parte inferior de la batidora, para encajarlos.

Introducir los dos accesorios amasadores en los respectivos alojamientos, prestando atención a las indicaciones que aparecen al lado de los agujeros.

Introducirlos de forma invertida, llevaría la masa hacia arriba.

Uno de los dos accesorios amasadores presenta un pequeño anillo cerca del cuello del eje. Introduzca solamente este accesorio amasador en el alojamiento específico, identificado con el símbolo del anillo.

Para quitar los accesorios, sujételos firmemente con una mano y con la otra presione la tecla de desbloqueo de los accesorios (fig. 2).

**Levantamiento/bajada del amasador (fig. 3)**

¡Asegúrese que el aparato esté apagado antes de levantarlo o bajarlo!

Presione la tecla de levantamiento y/o bajada (fig. 3) e incline el amasador hacia arriba o hacia abajo hasta oír el clic.

Con el amasador levantado, puede sustituir cómodamente los accesorios o poner y quitar el recipiente de la base de mesa. Sitúe el bol sobre la guía, situada en la base del aparato, y dé vueltas a éste, sin excesiva fuerza, en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.

Para quitar el bol, deberá darle vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearlo (fig. 4).

Tal vez, tendrá que sujetar la base para evitar que dé vueltas también.

El aparato ha sido proyectado para facilitar el añadido de ingredientes durante el funcionamiento.

**Utilización del aparato**

Cuando el aparato está colocado en la base, y con una velocidad cualquiera seleccionada, el bol se pone automáticamente en movimiento.

No haga funcionar el aparato durante más de 10 minutos consecutivos. Si alcanza dicho límite, déjelo enfriar 20 minutos por lo menos antes de volver a utilizarlo.

Cantidades máximas: la cantidad máxima que puede preparar en el recipiente no debe superar 1,5 kg de alimentos sólidos o 1,75 litros de alimentos líquidos.

**Encendido del aparato (fig. 5)**

Accione el selector de función varillas/accesorio amasador C para seleccionar la velocidad en función de la utilización de las varillas o de los accesorios amasadores (fig. 5).

**El interruptor ON/OFF**

- Sirve para encender o apagar el aparato.
- Regula en 5 niveles la velocidad del aparato dentro de la gama de velocidades preseleccionada.

Si mantiene presionado el botón TURBO "D" cuando el aparato está funcionando, el amasador funciona con la máxima velocidad.

**Seleccionar la velocidad del bol (fig. 7)**

El bol tiene dos velocidades.

La velocidad del bol se selecciona mediante el selector de velocidad H.

**MIN = velocidad baja**

**MAX = velocidad alta**

**OFF = apagado**

**Apagar el aparato**

Sitúe el interruptor ON/OFF (B fig.5) en 0.

El aparato se apaga.

**Elegir las configuraciones correctas**

Use las siguientes indicaciones como guía

	Velocidad del bol	Interruptor ON/OFF
Amasar, mezclar:	<b>MIN o MAX *</b>	Empiece con la velocidad 1 o 2, a continuación aumentela hasta 5.
Amalgamar:	<b>MIN</b>	3 o 4
Agitar:	<b>MAX</b>	Empiece con la velocidad 2 o 3, a continuación aumentela.
Batir, montar:	<b>MAX</b>	4 o 5

\*Elegir la función MIN o MAX en función de la consistencia de la masa.

**Velocidad del bol**

Use la velocidad "MAX" (fig. 6) para batir claras, cremas y masas blandas para dulces.

Use la velocidad "MIN" para masas duras y para grandes cantidades.

**Limpieza y mantenimiento**

Puede eliminar los restos de zumo de zanahoria o de lombarda de las partes de plástico con aceite de mesa antes de limpiar el aparato.

**Limpieza del aparato**

Desenchufe el aparato de la corriente antes de pasar a su limpieza.

Que no pueda penetrar agua dentro del aparato. No limpie el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en el agua.

Seque el aparato con un paño suave.

**Accesorios**

Limpie los accesorios amasadores y las varillas con un cepillo o un paño bajo el agua corriente o póngalos en el lavavajillas.

**Bol de acero inoxidable**

Puede lavar el bol de acero inoxidable (¡pero no la tapadera!) en el lavavajillas.

No meta la tapadera del recipiente de acero inoxidable en el lavavajillas.

**Recipiente de plástico**

Lave el recipiente de plástico en agua con un detergente para platos.

Si quiere lavar el recipiente de plástico en el lavavajillas, deberá colocarlo en la repisa superior.

**Dónde guardar los accesorios**

Guarde los accesorios en el bol, situado en la base, para protegerlos contra cualquier desperfecto.

**Servicio de asistencia**

Nuestros aparatos se construyen con los estándares de calidad más elevados. Pero en caso de producirse un inconveniente para el que no encuentre la solución en las instrucciones de uso, póngase en contacto con su propio distribuidor o con el servicio de asistencia más cercano.

**En lo que se refiere a la velocidad del interruptor ON/OFF y a veces también del bol, le rogamos consultar los datos contenidos en la tabla de la pág. 87.**

### CONSEJOS ÚTILES PARA OBTENER UNA MASA PERFECTA

#### FASE 1: PREPARACIÓN DE LA LEVADURA

La levadura seca debe fermentar para ser activa. Para permitir la fermentación, vierta en un recipiente la leche templada, el azúcar y el agua templada; añada después la levadura y mezcle. Mantenga la masa en un lugar seco hasta que se formen burbujas en la superficie. Deberán pasar unos 10 minutos. Asegúrese que no ha calentado excesivamente la leche porque las temperaturas altas detienen la fermentación y hacen que la levadura sea ineficaz.

#### FASE 2: PREPARACIÓN DE LA MASA

**Nota:** compruebe la correcta colocación de los accesorios amasadores (consulte la página 5). Vierta los ingredientes secos en el bol y póngalo sobre la base giratoria. Sitúe el selector de velocidad en la velocidad 1 y el selector de velocidad del recipiente en "MIN". Añada gradualmente los ingredientes líquidos.

**Nota:** puede utilizar una espátula de plástico o de goma para quitar los ingredientes secos de las paredes del recipiente mientras está amasando. No use la espátula cerca o justo detrás de los accesorios amasadores.

Use solamente una espátula de plástico y/o de goma evitando cualquier contacto con las partes en movimiento.

**Consejos de seguridad: no intente echar la masa para los accesorios amasadores con las manos, con una espátula o con cualquier otro utensilio mientras que el amasador está enchufado a la corriente o está funcionando.**

Cuando los ingredientes empiezan a formar una bola, raspe, si es necesario, las paredes del recipiente con una espátula de plástico y quite la masa.

**Consejos de seguridad: no use el amasador cerca de los bordes de una superficie de trabajo o de una mesa porque podría caerse.**

1. Tal vez, alguna receta requiera trabajar manualmente la masa obtenida. Ponga la masa sobre una superficie de trabajo o sobre una superficie perfectamente enharinada y trabájela hasta que obtenga una masa elástica y homogénea. Para la elaboración se necesitan unos 10-15 minutos.
2. Después de amasar, ponga la masa en un recipiente amplio y untado con aceite. Ponga el recipiente en un lugar templado, protegido contra el aire, y cúbralo con un paño ligero hasta que la masa duplique su volumen.
5. Con el puño ejerza una presión en el centro de la masa leudada para que salga el aire excesivo. Pliegue los bordes hacia el centro, a continuación prepare una superficie ligeramente enharinada para dar la forma deseada a la masa. Ponga la masa en una fuente de horno o recórtela para obtener bollos, panecillos, etc...
3. Leudado final de la masa. Cubra la masa con un paño ligero y póngala en un lugar templado, protegido contra el aire, hasta que duplique de nuevo su volumen. Glasee y hornee.

#### Fase 3º: LOS ÚLTIMOS RETOQUES

**Para enriquecer el pan**

1. Antes de la cocción, espolvoree las hogazas o los bollos con sésamo, semillas de amapola o comino.
2. Un poco antes de sacar las hogazas del horno, espolvoree con queso rallado.
3. Cuando se enfríen, espolvoree las rosas o los bollos dulces con azúcar en polvo.

**Glasa**

Se puede pintar la masa en cualquier momento, durante o después de la cocción.

**Antes de la cocción**

1. Para obtener una costra dorada, pinte con nata o leche condensada.
2. Para obtener una costra brillante, pinte con clara de huevo batida.

**Después de la cocción**

Para obtener un acabado opaco, pinte con mantequilla o margarina derretidas.

### SUGERENCIAS PARA OBTENER UNA MASA PERFECTA

**A. ¿La masa no me ha salido bien, qué he hecho mal?**

**B.** *Si la masa se trabaja demasiado o demasiado poco, estará dura o estropeada. Le sugerimos tirar la masa y empezar de nuevo.*

**A. He seguido la receta pero la masa me ha salido seca y friable. ¿Tengo que añadirle más agua?**

**B.** *La masa puede salirle seca o friable por diferentes motivos. El más común de ellos es porque la harina tiende a absorber más humedad/líquido, en modo particular durante los días calurosos o húmedos. Le sugerimos añadir más agua, una gota cada vez, hasta obtener una bola homogénea.*

**A. He añadido demasiada agua y la masa está muy pegajosa, ¿qué puedo hacer?**

**B.** *Si la masa es homogénea y no tiene grumos, sáquela del recipiente y viértala sobre una superficie perfectamente enharinada.*

*Trabaje la masa hasta obtener una masa lisa y homogénea, blanda al tacto, que se retraiga cuando ejerza presiones con la punta de los dedos.*

### CONSEJOS ÚTILES PARA QUE SUS TARTAS LE SALGAN PERFECTAS

1. Utilice siempre los ingredientes a temperatura ambiente. Con temperaturas bajas, caliente el recipiente que utilizará.
2. Para obtener un dulce más perfumado, añada aromas y esencias a la mantequilla.

3. Añada el azúcar a la mantequilla ablandada y mezcle hasta que el color sea ligeramente más claro; no es necesario mezclar hasta que el azúcar se derrita por completo.

4. Añada a la masa los huevos uno por uno y bata correctamente antes de añadir el siguiente.

Los huevos no deben estar fríos porque podrían hacer "enloquecer" la masa.

5. En nuestras recetas hemos usado, cuando es posible, la harina de autoleudado. Pero si la receta necesita la harina 00, utilícela manteniendo el equilibrio correcto entre los ingredientes

6. Divida la harina y el líquido en dos porciones y añádalos, alternándolos, con velocidad 1. No bata demasiado.

7. Si no tiene una fuente con las dimensiones aconsejadas en la receta, le indicamos a continuación algunas fuentes con dimensiones diferentes pero con la misma capacidad:

8. Use dos moldes bajos de 20 cm de diámetro o un molde rectangular de 28 x 18 cm o un molde para tartas de 20 cm de diámetro y con una profundidad de 7 cm o un molde rectangular profundo o un molde para roscos de 20 cm de diámetro.

9. Cuando use un molde para tartas en lugar de un molde bajo, disminuya la temperatura aconsejada de unos 25° y prolongue el tiempo de cocción.

10. Tenga cuidado también al sustituir un molde para roscos, un molde para bizcocho borracho o una tartera cualquiera en forma de anillo por un molde para tartas porque algunos compuestos, con un alto contenido en grasas, podrían necesitar el calor proporcionado por el cono central.

11. Los tiempos de cocción y las temperaturas son puramente indicativos. Cuando acabe la cocción, los compuestos ligeros deberían retraerse al tocarlos ligeramente, mientras que los más consistentes, como las tartas de fruta y similares, deberían pincharse con un palito hacia el final del tiempo de cocción aconsejado.

## EL PORQUÉ NO LE SALE BIEN

### El bizcocho se baja

- Ingredientes no equilibrados, claras de huevo demasiado batidas, cambios repentinos de temperatura o un golpe de aire al sacarlo del horno.

### La tarta no leuda

- Generalmente, ello es debido a una temperatura demasiado alta o a un calentamiento excesivo del horno durante la primera fase de cocción.

### La tarta está hundida por el centro

- Exceso de grasas, agente de leudado, líquido o azúcar; falta harina, cocción insuficiente o lenta.

### La tarta se sale del molde

- Demasiada masa para las dimensiones de la tartera, horno demasiado frío, demasiada azúcar, elaboración excesiva, demasiada levadura.

### Costra externa dura

- Demasiada harina, falta azúcar, mezcla excesiva, horno demasiado caliente.

### Exterior húmedo y pegajoso

- Demasiada azúcar, elaboración excesiva, cocción insuficiente.

### Consistencia basta y friable

- Lavorazione eccessiva, temperatura di cottura troppo bassa.

### Consistenza compatta e pesante

- Elaboración excesiva, temperatura de cocción demasiado baja.

### Consistencia compacta y pesada

- Demasiada grasa o azúcar, mezcla excesiva, cocción insuficiente u horno demasiado caliente.

### La fruta no permanece en la superficie

- Compuesto demasiado blando, fruta húmeda, falta harina, ingredientes no equilibrados correctamente, elaboración excesiva.

## ALGUNAS SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

- Existen dos modos principalmente para prepararlo. El que utiliza los huevos enteros es el más sencillo pero si quiere obtener un compuesto aún más esponjoso es mejor separar las claras de las yemas.
- Si opta por separar los huevos, monte las claras a punto de nieve, añada gradualmente el azúcar batiendo correctamente durante su añadido. Empiece echando cucharaditas de azúcar y, a medida que el compuesto adquiera consistencia, añada el azúcar más rápidamente. Necesitará unos 3-5 minutos. Añada las yemas hasta incorporarlas perfectamente (medio minuto).

### Los siguientes trucos son válidos para ambos métodos.

- Los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Con el azúcar refinada obtendrá un resultado mejor porque se derrite más fácilmente.
- El recipiente y las varillas deben estar limpios, secos y sin restos de grasa.
- La velocidad para mezclar de Mixmaster garantizará ese movimiento delicado pero enérgico necesario para incorporar la harina. Tenga cuidado de mezclar solamente hasta que la harina se haya incorporado completamente en el compuesto. Empiece siempre a mezclar con la velocidad 1.
- El líquido que añade al compuesto del bizcocho debe estar siempre caliente. Con ello inicia la fase de cocción y es, por consiguiente, importante que el horno esté listo.
- No acelere la mezcla y asegúrese que el líquido se haya amalgamado completamente en el compuesto. En el punto en el que el líquido no ha sido incorporado correctamente, el bizcocho no subirá.

### BRAZO DE GITANO

- Distribuya la masa para el brazo de gitano de forma uniforme. Para obtener un mejor resultado, en vez de extenderla, vierta la masa en la tartera inclinándola de forma oportuna para que la masa pueda llegar a los ángulos.
- Durante la cocción, espolvoree con un poco de azúcar cristalizado una hoja de papel de horno más grande que el molde. Mezcle la mermelada para que sea más fácil untarla. En cuanto saque el brazo de gitano del horno, vuélquelo sobre la hoja de papel anteriormente preparada y extiéndalo rápidamente hacia los bordes. Forme un primer rollo plegando el brazo de gitano caliente usando una hoja de papel para horno.
- Es importante que enrolle el brazo de gitano rápidamente y que no esté excesivamente caliente, de lo contrario se romperá.

### LA COCCIÓN EN EL HORNO

#### Consejos

- La leche de cabra y la leche desnatada pueden también utilizarse para estas recetas.
- También la margarina y la mantequilla con bajo contenido en grasas pueden utilizarse en estas recetas.

### PAN BLANCO (receta base)

- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de agua caliente
- 3/ 4 taza de leche templada
- 60 gr. de mantequilla derretida
- 4 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal

1. En un recipiente pequeño, mezcle juntos los cinco primeros ingredientes y deje reposar en un lugar templado hasta que se formen burbujas en la superficie (10 minutos aproximadamente).
2. Coloque los accesorios amasadores en la cabeza de mezcla (consulte la página 5). Ponga los ingredientes secos tamizados en el bol.
3. Añada el compuesto a base de levadura gradualmente con la velocidad "MIN".  
Deberá raspar las paredes del recipiente con una espátula de goma.  
Amase durante 3-4 minutos.
4. Siga trabajando la masa hasta que todos los ingredientes estén perfectamente amalgamados y obtenga una bola. El compuesto estará húmedo y pegajoso. Use una espátula para quitar el compuesto del recipiente.
5. Ponga el compuesto en un recipiente untado con mantequilla, dándole la vuelta para untar la parte superior. Cúbralo y déjelo leudar en un lugar templado hasta que su volumen se duplique (40-50 minutos).
6. Ejerza presiones, pliegue los lados hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Saque la masa del recipiente y póngala sobre una superficie bien enharinada. Trabájela un poco con la palma de la mano hasta que se vuelva elástica y homogénea.  
Córtela en dos y haga las hogazas.  
Cúbralas ligeramente con una película transparente y deje leudar en un lugar templado (durante 20 - 30 minutos aproximadamente) hasta que su volumen se duplique.  
Caliente el horno a 200°C.
7. Cueza durante 30 minutos aproximadamente. Las hogazas cocidas, al golpearlas, suenan huecas.

#### Variantes de la receta (colines)

1. Siga las fases 1 - 5 de la receta "Pan blanco (receta base)".
2. Ejerza presiones, pliegue los lados hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trabájela en una superficie ligeramente

- enharinada, córtela en 8 partes y corte cada una de ellas en trozos de 1 cm.
3. Corte cada trozo en tiritas de 1 cm y enróllelas en forma de colín.
  4. Coloque los colines sobre la bandeja forrada con papel de horno, pinte con leche y espolvoree con sal y/o semillas de amapola y sésamo o salsa Cajun.
  5. Cueza durante 15 minutos a 200°C o hasta que estén secos, dorados y crocantes.

### PANECILLOS

1. Siga las fases 1 – 5 de la receta "Pan blanco (receta base)".
  2. Ejercer presiones, pliegue los lados hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trabájela ligeramente en una superficie bien enharinada, córtela en 12 partes que hará rodar sobre una superficie de trabajo hasta formar 12 bolas pequeñas lisas y uniformes.
  3. Coloque cada porción de masa sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno. Envuélvala con una película transparente y deje que su volumen se duplique (20-40 minutos aproximadamente); pínelas con yema de huevo batida con agua templada y espolvoree con una mezcla de semillas de amapola y sésamo.
- Nota:** si antes de meter al horno los panecillos, los pinta con yema de huevo batida con un poco de agua templada, obtendrá una costra brillante.
4. Cueza a 200 °C durante 15 – 20 minutos.

### PANECILLOS DE SÉSAMO

1. Siga las fases 1 – 5 de la receta "Pan blanco (receta base)".
2. Caliente el horno a 220°C y unte una bandeja de horno.
3. Ejercer presiones, pliegue los lados hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trabájela en una superficie ligeramente enharinada, córtela en 24 partes iguales y forme bolas pequeñas lisas y redondas.

4. Colóquelas, una junta a otra, en la bandeja preparada previamente y pínelas con mantequilla derretida espolvoreando con semillas de amapola.
5. Cúbrelas con una película transparente y deje leudar en un lugar templado durante 10 minutos aproximadamente.
6. Cueza en el horno durante 20 minutos aproximadamente. Si golpea con los dedos los panecillos, éstos deberán sonar huecos si están bien cocidos.

### Variantes de la receta

Con esta receta puede preparar también panecillos planos. Después de haber dividido la masa en partes iguales y haber formado bolas, aplástelas con un rodillo de cocina para que tengan un grosor de 1,5 cm aproximadamente.

Colóquelas, una junta a otra, en las bandejas preparadas previamente y pínelas con mantequilla derretida espolvoreando con semillas de amapola. Cúbrelas con una película transparente y deje leudar en un lugar templado durante 10 minutos aproximadamente. Cueza en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

### PAN CON PASAS

#### Dosis para 2 hogazas

- 1 sobre de levadura seca
- 2 cucharadas de azúcar
- 60 gr. de mantequilla o margarina derretidas
- 1 taza y 1/4 de leche templada
- 3/4 taza de agua
- 4 tazas de harina 00 o de harina para pan
- 2 cucharadas más de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de pasas

1. En un recipiente pequeño, mezcle correctamente la levadura, el azúcar, la mantequilla y el agua. Deje reposar en un lugar templado hasta que aparezcan burbujas en la masa.
2. Coloque los accesorios amasadores en la cabeza de mezcla. Vierta los ingredientes secos tamizados, incluidas las pasas en el bol.

Con velocidad "MIN" 1, añada gradualmente el compuesto a base de levadura.

**Nota:** tal vez tenga que raspar las paredes del recipiente con una espátula de goma. Trabaje el compuesto durante 4-5 minutos aproximadamente.

Siga amasando hasta que consiga amalgamar perfectamente todos los ingredientes y obtenga una bola. Nota: el compuesto deberá estar húmedo y pegajoso.

Quite la masa del recipiente con una espátula.

Coloque la masa en un recipiente untado con mantequilla dándole la vuelta para untar la parte superior. Cubra con una película transparente y deje leudar en un lugar templado hasta que su volumen se duplique (40-50 minutos).

Ejerza presiones, pliegue los bordes hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Eche la masa sobre una superficie bien enharinada y trabájela ligeramente durante 1-2 minutos hasta que se vuelva homogénea. Córtela y forme las dos hogazas. Cúbralas con una película transparente y deje leudar en un lugar templado hasta que se duplique su volumen (20 minutos aproximadamente).

Caliente el horno a 220°C.

Cueza durante 30 minutos aproximadamente. Las hogazas bien cocidas, al golpearlas con los dedos, suenan huecas.

**Sugerencia:** si la masa está demasiado húmeda, mientras que el amasador está amasando, vierta lentamente la harina, en cucharadas de una en una, hasta que la masa se ponga homogénea y se humedezca ligeramente pero no demasiado. La masa debe resultar algo pegajosa, blanda y elástica.

#### **Variantes de la receta**

La variante dulce de la masa puede utilizarse para realizar diferentes dulces en el horno tales como las trenzas de pan, los bollos de Chelsea o los panecillos dulces con corte en cruz.

### **TREZZAS DULCES DE PAN**

1. Siga las fases 1-5 de la receta "Pan con pasas".
2. Ejerza presiones, pliegue los bordes hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trabájela en una superficie ligeramente enharinada con las manos perfectamente enharinadas hasta que resulte lisa, blanda y elástica.
3. Córtela en dos partes y extienda una de ellas sobre una superficie enharinada para formar un rectángulo de 60 x 30 cm de lado, con un grosor de 2 cm aproximadamente.
4. Córtela a lo largo, en 3 partes iguales, junte las extremidades superiores, péguelas bien, y a continuación, pase a trenzar las tres tiras cruzándolas una por encima y otra por debajo de la otra, uniéndolas en las extremidades con una ligera presión.
5. Colóquelas sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno y cueza a 200°C durante 40-45 minutos. Cuando estén cocidas, píntelas con glasa. Repita la operación con la otra mitad.

### **GLASA**

- 3 cucharadas de azúcar  
1/4 taza de agua  
1 cucharadita de gelatina
1. Ponga el agua, el azúcar y la gelatina en un cazo. Mezcle a fuego medio hasta la completa absorción del azúcar (2 minutos aproximadamente).
  2. Cuando se hayan enfriado, decore la superficie de las trenzas con la glasa. Mezcle 1/2 taza de azúcar en polvo, 20 ml de agua y su colorante alimentario favorito.

**BOLLOS DULCES DE CHELSEA**

1. Sobre una superficie enharinada, extiende la masa para formar un rectángulo de 60 x 30 cm de lado, con un grosor de 2 cm aproximadamente.
2. Espolvoree 1/2 taza de frutos secos mixtos o con una manzana verde pelada y cortada en trozos pequeños.
3. Tome el lado más largo y enróllelo para formar un rollo.
4. Corte el rollo en rodajas de 5 cm.
5. Coloque a su gusto la masa en una tartera redonda untada con mantequilla y forrada con papel de horno.
6. Sobreponga las rodajas dándoles una forma decorativa. Píntelas con clara de huevo y déjelas leudar durante 15-20 minutos aproximadamente.
7. Cueza en el horno caliente, a 200°C, durante 40-45 minutos. Cuando estén cocidas, espolvoree con glasa.  
**Nota:** para la glasa, consulte la receta "Trenzas dulces de pan".
8. Cuando se enfríen, decore la superficie con la glasa. Mezcle 1/2 taza de azúcar en polvo, 20 ml de agua y el colorante rosa para alimentos.

**Variantes de la receta**

Use esta receta para preparar los panecillos calientes con corte en cruz. Divida la masa en 18 partes iguales y forme bolas pequeñas. Colóquelas, una junta a otra, sobre una bandeja forrada con papel de horno. Con un cuchillo, practique un corte en cruz en la superficie, a continuación con una jeringa decore con una mezcla densa de harina y agua.

Cubra y deje que se duplique su volumen, serán necesarios unos 30 minutos. Cueza en el horno caliente durante 20-30 minutos. Píntelos antes de que se enfríen, con glasa. Sirvalos templados con mantequilla.

**PAN INTEGRAL**

- 1 sobre de levadura seca
  - 2 cucharadas de azúcar
  - 2 tazas de agua templada
  - 30 gr. de mantequilla derretida
  - 2 tazas de harina
  - 1 taza y 1/2 de harina integral
  - 1 cucharadita de sal
1. En un recipiente pequeño, mezcle correctamente la levadura, el azúcar, el agua y la mantequilla. Deje reposar en un lugar templado hasta que aparezcan burbujas. Se necesitarán 10 minutos aproximadamente.
  2. Coloque los accesorios amasadores en la cabeza de mezcla (consulte la página 5). Vierta los ingredientes secos tamizados, incluidas las pasas en el bol.
  3. Con velocidad "MIN" 1, añada gradualmente el compuesto a base de levadura.  
**Nota:** tal vez deberá raspar las paredes del recipiente con una espátula de goma. Amase durante 3-5 minutos.
  4. Siga trabajando la masa hasta que todos los ingredientes estén perfectamente amalgamados y obtenga una bola. El compuesto estará húmedo y pegajoso.
  5. Ponga la masa en un recipiente untado con mantequilla y dándole la vuelta para untar la parte superior. Cúbrala con una película transparente y déjela leudar en un lugar templado hasta que su volumen se duplique (40-50 minutos).
  6. Ejerza presiones, pliegue los bordes hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trábajela sobre una superficie ligeramente enharinada, córtela en dos y forme dos hogazas.
  7. Cubra con una película transparente y deje leudar en un lugar templado hasta que se duplique su volumen (30 minutos aproximadamente).  
Caliente en el horno a 200°C.
  8. Cueza durante 30 minutos aproximadamente. Si golpea con los dedos las hogazas, deben sonar huecas, si están bien cocidas.

**Variantes de la receta**

Puede usar esta masa para preparar panecillos, colines y como base para otros productos integrales de horno. Vea las variantes de la receta "Pan blanco (receta base)".

**Nota:** puede usar la harina 0 para sustituir la harina 00 o integral.

**TARTAS DE CUMPLEAÑOS****Tarta base de mantequilla**

125 gr. de mantequilla o margarina

4 gotas de extracto de vainilla

3/ 4 taza de azúcar refinada

2 huevos

2 tazas de harina de autoleudado

1 taza de leche

1. Caliente el horno a 180°C y unte una tartera redonda con diámetro de 20 cm o equivalente.
2. Con el bol con la velocidad "MIN" 1, mezcle la mantequilla, añada la vainilla, el azúcar y trabaje los ingredientes con la velocidad 3 hasta obtener un compuesto blando y cremoso. Necesitará unos 2 minutos.
3. Añada los huevos de uno en uno, amalgamándolos correctamente al compuesto antes del añadido sucesivo.
4. Pase a la velocidad 1 e incorpore alternativamente la harina tamizada y el líquido. Evite utilizar velocidades demasiado altas sino esparcirá la harina por todos lados. Mezcle durante 3-4 minutos hasta obtener un compuesto homogéneo, consistente y cremoso.
5. Vierta el compuesto en la fuente preparada previamente y cueza en el horno durante 30-35 minutos o hasta que adquiera un bonito color oscuro dorado.

**TARTA DE MELOCOTÓN VOLCADA**

1. Caliente el horno a 180°C. Unte y forre una tartera redonda de 20 cm de diámetro.
2. Escoja 4 melocotones, córtelos por la mitad y quíteles el hueso. Colóquelos en la tartera, con el lado cortado orientado hacia abajo y espolvoree con 3 cucharadas de azúcar y 20 gr. de mantequilla en trozos pequeños.
3. Siga las fases 2-4 de la receta "Tarta base de mantequilla".
4. Vierta la masa en la tartera, con una cuchara nivele y cueza durante 40-45 minutos o hasta que el dulce no se retraiga cuando se toca en el centro. Deje enfriar antes de sacarlo.
5. Sirva con los melocotones en el lado superior.  
Las dosis son para 1 tarta.

**Variantes de la receta**

Puede usar rodajas de piña fresca, mango, melocotones, peras o albaricoques. Puede también usar fruta en lata, como las ciruelas, siempre que esté escurrida perfectamente. También puede usar frutas de bosque congeladas.

**Sugerencias para servir el dulce:** sirva el dulce cortado en rajadas, con una cucharada de nata por encima.

**TARTA DE LIMÓN O DE NARANA**

Añada al compuesto la corteza de un limón o la corteza de una naranja y/o la mantequilla y el azúcar y 2 cucharadas de semillas de amapola: el resultado será bueno y gustoso.

**CRUMBLE DE CAFÉ**

Añada mezclando dos cucharadas de café soluble al compuesto y espolvoree la superficie con las migajas obtenidas mezclando 1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 2 cucharadas de azúcar, 1/2 cucharadita de canela y 2 cucharadas de café soluble.

### TARTA DE CHOCOLATE

60 gr. de chocolate amargo desleído e incorporado a la leche de la receta anterior y bien amalgamado en el compuesto antes de la cocción.

### TARTA VETEADA

Divida el compuesto en 3 partes, deje una de ellas al natural, añada el colorante rosa para alimentos a la segunda y 2 cucharadas de cacao, , 1/8 de cucharadita de bicarbonato de sodio y 1 cucharada de leche a la parte restante. Con la cuchara, eche alternando, los compuestos coloreados en una tartera en anillo con 20 cm de diámetro o bien vierta los tres compuestos en 3 tarteras diferentes y ponga a cocer. A continuación, forme bastoncitos con un grosor de 2 cm, uniéndolos entre ellos con una glasa ligera (encontrará la receta en el capítulo Glasa, en la página 19). Sobreponga los bastoncitos para formar una tarta de 3 x 3 bastoncitos y decore con más glasa.

### TARTA DE FRUTAS DE BOSQUE

Antes de la cocción, espolvoree la superficie del compuesto vertido en una fuente con 2 tazas de frutas de bosque, congeladas o en lata. Asegúrese que las frutas en lata estén bien escurridas.

### BIZCOCHO CON VAINA DE VAINILLA

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

Dosis para un bizcocho de 1 x 20 cm

3 huevos a temperatura ambiente y separados

1/ 4 taza de azúcar refinada

1 vaina de vainilla, cortada por la mitad y sin semillas

1 taza de harina de autoleudado, tamizada

1. Unte con mantequilla y enharine una tartera con 20 cm de diámetro. Caliente el horno a 180°C.
2. Eche las claras en el recipiente para mezclar y móntelas a punto de nieve utilizando la velocidad alta "HI".
3. Añada el azúcar refinada y bata hasta obtener un compuesto de color claro y denso. Añada las claras y la vainilla sin dejar de mezclar hasta que el compuesto resulte homogéneo.
4. Pare el amasador, a continuación quitele las varillas y el recipiente. Apoye el recipiente sobre la superficie de trabajo y con una cuchara grande de acero o una espátula de plástico incorpore la harina y 3 cucharadas de agua. Asegúrese que el compuesto esté bien amalgamado teniendo cuidado de no trabajarlo demasiado porque ello podría provocar la formación de burbujas de aire que garantizan un resultado blando y esponjoso.
5. Vierta uniformemente el compuesto en una tartera untada con mantequilla y cueza durante 20-25 minutos o hasta que el palito introducido en la tarta salga limpio.
6. Cuando esté cocido, para despegarlo más fácilmente, pase un cuchillo por los bordes de la tartera a continuación golpee suavemente el fondo. Vuélquelo sobre una bandeja y deje enfriar.  
**Nota:** si no tiene una vaina de vainilla, use el extracto de vainilla, pero recuerde que el extracto es un concentrado y sólo necesitará una gota.

#### Sugerencias para servir el dulce:

Cuando el dulce se haya enfriado, córtelo y extienda su mermelada favorita sobre la base y recubra con nata montada muy espesa.

Sobreponga las capas para formar una tarta. Espolvoree simplemente con azúcar en polvo o recubra con más nata montada y coloque encima algunas cerezas frescas.

### GLASAS, RELLENOS, GUARNICIONES Y SALSAS

- 1/ 3 taza de mantequilla o margarina
- 4 tazas de azúcar en polvo
- Una pizca de sal
- 3 - 4 cucharadas de leche
- 1 cucharadita y 1/2 de vainilla

Eche todos los ingredientes en el bol, mezcle con velocidad MIN hasta obtener un compuesto homogéneo, cremoso, claro y espumoso.

#### GLASA CONCENTRADA

- 3 cucharadas de azúcar
  - 1/ 4 taza de agua
  - 1 cucharadita de gelatina
1. Vierta los ingredientes en una cazuela pequeña. Cueza a fuego medio mezclando continuamente hasta que el azúcar se haya disuelto completamente (2 minutos aproximadamente).
  2. Extiéndala antes de que se enfríe sobre los dulces previamente cocidos.

#### GLASA REAL PARA TARTA DE FRUTA

- 1 clara
  - 1 taza y 1/4 o 1 taza y 1/2 de azúcar en polvo tamizado
  - 1 cucharadita de glucosa líquida
  - 2 cucharaditas de zumo de limón
1. Utilizando el bol, monte la clara con velocidad MAX.
  2. Utilizando el recipiente Mixmaster pequeño, monte la clara con velocidad MAX.
  3. Añada gradualmente el azúcar con velocidad MIN.
  4. Añada la glucosa mezclando con la misma velocidad.
  5. Bata con velocidad intermedia para obtener una crema uniforme. Añada el zumo de limón.

6. Vuelque la glasa sobre una superficie espolvoreada con azúcar en polvo, trabaje añadiendo azúcar hasta que el compuesto se vuelva denso, homogéneo, firme y muy claro.

**Nota:** si no utiliza la glasa inmediatamente, cúbrala con un paño húmedo o una película.

### ROSCA DE MANZANAS Y CANELA

#### PARA LA MASA

- 1 sobre de levadura seca instantánea
- 2 cucharadas de azúcar
- 60 gr. de mantequilla derretida
- 1 taza y 1/4 de leche templada
- 3/ 4 taza de agua
- 4 tazas de harina
- Otras 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de pasas

#### PARA EL RELLENO

- 1/ 8 taza de agua
- 1/ 4 taza de azúcar
- 2 manzanas, peladas, sin corazón y cortadas a dados
- 5 gotas de extracto de vainilla
- 1/ 2 cucharadita de canela
- 1/ 2 cucharada de Maizena desleída en 1/2 cucharada de agua.

**Nota:** puede sustituir la Maizena por el arrowroot o la harina.

#### PARA LA GLASA:

- 3 cucharadas de azúcar
- 1/ 4 taza de agua
- 1 cucharada de gelatina

1. Ponga en una cazuela el agua y el azúcar y haga desleír el azúcar a fuego medio. Aumente la llama y deje hervir. Añada las manzanas y cueza hasta que estén crocantes por el centro. **TENGA CUIDADO PARA QUE LAS MANZANAS NO SE EXFOLIEN.** Añada la canela y la vainilla, agregue la Maizena desleída en el agua,

cueza, deje espesar y cueza durante un minuto más. Aparte del fuego y deje enfriar.

2. En un recipiente pequeño, trabaje la levadura, el azúcar, la mantequilla y el agua.
3. Deje reposar la masa en un lugar templado hasta que se formen burbujas en la superficie (10 minutos aproximadamente).
4. Coloque los accesorios amasadores en la cabeza de mezcla y vierta los ingredientes tamizados, incluidas las pasas en el bol.
5. Con velocidad "MIN", amalgame gradualmente el compuesto a base de levadura.  
**Nota:** tal vez tenga que raspar las paredes del recipiente con una espátula de goma. Aumente gradualmente la velocidad y amase durante 4-5 minutos.
7. Siga amasando hasta que todos los ingredientes estén perfectamente amalgamados y formen una bola. La masa debe ser homogénea y pegajosa.
8. Coloque la masa en un recipiente con aceite, dándole la vuelta para untar la superficie. Cubra con una película y deje leudar en un lugar templado hasta que se duplique su volumen (40 - 50 minutos).
9. Golpee la masa para que se deshinché, pliegue los bordes hacia el centro y dé la vuelta a la masa. Trabájela en una superficie ligeramente enharinada hasta que resulte blanda y homogénea. Con la mitad de la masa forme un rectángulo de 30 x 20 cm aproximadamente.
10. Espolvoree con el compuesto de manzanas el lado más largo y enrolle cómo para hacer un Strudel.
11. Coloque todo en un molde para roscas untado con mantequilla uniendo las extremidades.
12. Cubra y deje leudar durante 40-45 minutos aproximadamente. Caliente el horno a 200 °C.
13. Cueza durante 30-35 minutos aproximadamente o hasta que adquiera un bonito color dorado.

Saque del molde y pinte, aún caliente, con la glasa.

**Para la glasa:** vierta el agua, el azúcar y la gelatina en un cazo.

Cueza mezclando hasta que se derrita el azúcar (2 minutos aproximadamente).

**Nota:** repita la operación con la otra mitad de la masa.

#### TORTA DI CAROTE, PRUGNE E UVA SULTANINA

- 6- 8 ciruelas grandes deshuesadas
  - 1 taza de nueces
  - 1 taza de pasas
  - 4 zanahorias medianas, peladas y desmenuzadas
  - 4 huevos
  - 1 taza y 1/2 de azúcar refinada
  - 3/4 taza de aceite de semillas
  - 2 tazas y 1/2 de harina
  - 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
  - 2 cucharaditas de levadura
  - 1/2 cucharadita de sal
  - 2 cucharaditas de canela
  - 1/2 cucharadita de especias diferentes
  - 1/4 cucharadita de nuez moscada.
- El zumo y la corteza rallada de un limón o de una naranja.

#### GLASA DE QUESO

- 125 gr. de queso cremoso, mezclado
  - 30 gr. de mantequilla
  - 3 cucharaditas de zumo de limón
  - 2 tazas y 1/2 taza de azúcar en polvo
1. Caliente el horno a 160 °C. Unte con mantequilla y enharine 2 moldes rectangulares. En el recipiente Mixmaster, bata durante 2 minutos los huevos y el azúcar con velocidad "MAX".
  2. En el bol, bata durante 2 minutos los huevos y el azúcar con velocidad "MAX".
  3. Incorpore los demás ingredientes amalgamando correctamente.
  4. Vierta el compuesto en los moldes preparados previamente y cueza durante 50 minutos. Deje enfriar en los moldes,

a continuación ponga sobre una bandeja para que se enfríen del todo.

**Para la glasa:** trabaje con velocidad intermedia, el queso, la mantequilla, el zumo de limón y el azúcar hasta que el compuesto se ponga blando y cremoso.

Cuando se hayan enfriado, espolvoree las tartas con la glasa decorando al gusto.

### ENTRADAS

#### Para el rebozado

Dosis para 8-12 buñuelos

- 1 taza de harina
- 3 cucharaditas de levadura
- Una pizca de sal
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche

1. En el bol, deberá tamizar la harina, la levadura y la sal, añada el huevo y la leche y amalgame con velocidad "MIN" hasta obtener un compuesto homogéneo (1-2 minutos aproximadamente).
2. Sumerja su fruta o verdura favorita en el rebozado y fría enseguida en aceite abundante.

#### Sugerencias para los ingredientes:

Fruta fresca o cocida, queso, ostras.

**Nota:** cuando esté friendo, asegúrese que el aceite esté muy caliente. La temperatura es correcta si al sumergir el buñuelo el aceite chisporrotea.

### MAYONESA

- 3 yemas
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 taza de vinagre
- 2 tazas de aceite de semillas o de oliva

1. Usando el bol, trabaje con velocidad "MAX" las yemas, la mostaza, la sal y el azúcar. Incorpore gradualmente el vinagre y el aceite y mezcle durante 3-

5 minutos hasta obtener un compuesto muy denso y cremoso.

2. Pruebe y salpimente al gusto.

### PETISÚS SABROSOS

#### Para la masa de los petisús.

- 60 gr. de mantequilla o margarina
- 1 taza de agua
- 1 taza de harina tamizada
- 3 huevos grandes

1. Caliente el horno a 220°C. Unte con mantequilla y forre con papel de horno las graseras.
2. Ponga la mantequilla o la margarina y el agua en una cazuela y deje hervir.
3. Incorpore la harina y siga mezclando hasta que el compuesto se despegue de los bordes.
4. Deje enfriar. Vierta el compuesto en el bol y trabaje durante 1 minuto con la velocidad "MAX".
5. Añada los huevos de uno en uno sin dejar de mezclar hasta obtener un compuesto consistente y homogéneo.
6. Con una cucharadita o una manga pastelera forme los petisús con el tamaño de una nuez directamente en las graseras preparadas previamente.
7. Cueza durante 15 minutos, a continuación programe la temperatura del horno a 160°C y cueza hasta que los petisús se sequen en su interior. Deje enfriar, rellene con rellenos dulces o salados y sívalos.

**Nota:** los petisús pueden congelarse.

#### Para el relleno

- Salsa blanca (receta base)
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 1/2 taza de leche

1. En una cazuela derrita sin dejar que hierva la mantequilla o la margarina.
2. Aparte del fuego, añada la harina, la sal y el pimentón y ponga de nuevo en el fuego amalgamando correctamente pero sin dejar que adquiera color.
3. Vierta la leche de una vez y siga mezclando hasta que hierva y la salsa se espese.
4. Utilice la salsa para uno de los rellenos aconsejados o divídala en dos o tres porciones.

#### RELLENO DE SALMÓN

- 1 lata de salmón de 125 gr.
- 2 cucharaditas de mayonesa
- Zumo de limón al gusto.

1. Escorra el salmón y desmenúcelo en un recipiente. Añada la mayonesa, la salsa blanca y mezcle correctamente. Salpimente añadiendo al gusto el zumo de limón. Rellene con el compuesto los petisús enfriados y sívalos calientes o fríos.

#### RELLENO DE ESPÁRRAGOS

- 1 lata pequeña de espárragos, bien escurridos y cortados en trozos pequeños
- 90 gr. de parmesano o queso de cabra romano rallado.

Mezcle los espárragos, la salsa blanca y el queso, amalgamando correctamente. Aliñe al gusto con sal y pimienta y rellene con el compuesto los petisús. Sívalos calientes o fríos.

#### RELLENO DE SETAS Y PANCETA

- 1 lata de 250 gr. de setas, bien escurridas y cortadas finamente.
- 2 lonchas de panceta o de jamón de York o serrano cortadas finamente.  
En un recipiente pequeño, mezcle la salsa blanca, las setas y la panceta, amalgamándolas correctamente.

Rellene con el compuesto los petisús y sívalos calientes o fríos.

**Nota:** la salsa blanca es óptima también con un picadillo de hierbas frescas y queso Brie.

#### CRÊPES DULCES

- 1 taza y 1/2 de harina
- una pizca de sal
- 2 huevos
- 1 taza y 1/4 de leche
- 1 cucharada de aceite

1. Ponga todos los ingredientes en el bol y bata durante 2 minutos con velocidad "MIN" amalgamando correctamente todo.
2. Deje reposar durante 1 hora.
3. Caliente una sartén, úntela, a continuación vierta 1/3 taza aproximadamente de masa para obtener una crêpe.
4. Deje cocer durante unos segundos hasta que se dore ligeramente, dé la vuelta y deje cocer por el otro lado. Espolvoree con zumo de limón y azúcar. Enróllela y sívala caliente.

#### Sugerencia:

Cuando acaba la cocción, espolvoree la crêpe con Nutella y enróllela. Sirva caliente o fría (le gusta a grandes y pequeños).

#### RELLENO DE ESPÁRRAGOS

#### PAVLOVA

- 4 albumi
- 4 claras
- 1 taza de azúcar refinada
- 2 cucharaditas de vinagre
- 3 cucharaditas de Maizena
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

1. Caliente el horno a 120°C. Unte con mantequilla y enharine una tartera de 20 cm.
2. Con el bol perfectamente limpio y con velocidad "MAX", monte a punto de nieve bien sólido las claras.
3. Añada gradualmente el azúcar empezando con una cucharadita y mezclando bien antes de seguir añadiendo.

A medida que el compuesto se hace más denso, añada más cantidad. Serán necesarios 5-8 minutos.

4. Disminuya la velocidad a 1, añada el vinagre, la Maizena y la vainilla y siga mezclando hasta que el compuesto se solidifique y se ponga brillante (2-3 minutos aproximadamente).
5. Distribuya la mitad del compuesto en la tartera y con la otra mitad forme un borde, con una jeringa de pastelero.
6. Cueza durante 1 hora - 1,5 horas. Apague el horno y deje enfriar posiblemente durante una noche o durante unas horas.

**Sugerencia para servir el dulce:** decore al gusto. Óptimo con nata montada y frutas de bosque, espolvoreado con azúcar en polvo.

### BOLLOS BLANDOS

#### Dulces para niños

Dosis para 12 bollos aproximadamente

- 1 taza y 1/2 taza de harina de autoleudado una pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 taza y 1/4 de leche
- 4- 5 gotas de extracto de vainilla
- 40 gr. de mantequilla o margarina

1. En el bol, deberá tamizar la harina, la sal y el bicarbonato, añada el azúcar, el huevo, la leche y la vainilla. Bata con la velocidad "MIN" hasta amalgamar perfectamente.
2. Pase a la velocidad "MAX" y bata durante 1-2 minutos hasta obtener un compuesto uniforme y homogéneo.
3. Añada la mantequilla derretida. Vierta a cucharadas en una sartén para freír bien caliente. Cueza hasta que
4. suban y dé la vueltas para dorarlos por los dos lados

**Nota:** se pueden congelar y recalentar.

#### Sugerencias para servir los bollos:

Sírvalos calientes o fríos. Como dulce, sírvalos con nata montada o mermelada.

Como salado, unte con mantequilla o con jamón y queso.

Añada a la masa hierbas frescas picadas y sirva los bollos con queso cremoso, salmón ahumado o caviar.

### GALLETAS CON GOTAS DE CHOCOLATE

Dosis para 100 gr. de galletas aproximadamente

- 125 gr. de mantequilla o margarina
- 3/ 4 taza de azúcar refinada
- 2/ 3 azúcar de caña
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas y 1/4 de harina
- 1 cucharadita pequeña de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 tazas de gotas de chocolate
- 1 taza de cacahuetes triturados

1. Caliente el horno a 170°C y unte con mantequilla una bandeja de horno.
2. Con el bol con velocidad "MIN", mezcle la mantequilla.
3. Pase a la velocidad intermedia y añada los dos tipos de azúcar.
4. Añada los huevos, la vainilla y trabaje con velocidad "MAX" hasta que el compuesto se ponga claro y espumoso.
5. Incorpore los ingredientes secos, tamizados amalgamando correctamente.
6. Con una cuchara, incorpore las gotas de chocolate y los cacahuetes.
7. Vierta el compuesto en la grasera en pequeños montones usando una cucharadita y cueza durante 12-15 minutos o hasta que las galletas se doren.
8. Deje enfriar en la bandeja. Cuando estén frías, puede superponer las galletas usando Nutella para ligar y espolvoree con azúcar en polvo.

### GALLETAS DE CEREALES

- 1/ 2 taza de mantequilla o margarina
  - 1/ 2 taza de azúcar refinada
  - 1 huevo
  - esencia de vainilla
  - 1/ 2 taza de pasas
  - 1/ 2 taza de coco deshidratado
  - 1 taza y 1/4 de harina de autoleudado
  - una pizca de sal
  - 2 tazas de cornflakes desmenuzados
  - Caliente el horno a 180°C.
1. Unte con mantequilla y forre con papel de horno una grasera.
  2. Trabaje con velocidad intermedia la mantequilla con el azúcar en el bol.
  3. Añada el huevo y bata correctamente.
  4. Añada la vainilla, las pasas y la harina de coco y siga mezclando con velocidad "MIN".
  5. Incorpore en dos veces la harina y la sal y amalgame todo correctamente.
  6. Vierta en una hoja de papel una capa de cornflakes y colóquelas sobre el compuesto en pequeños montones, con una cucharadita. Forme bolas pequeñas recubiertas con cornflakes.
  7. Coloque sobre la grasera preparada previamente y cueza durante 15 minutos. Deje enfriar.

### PASTELILLOS LISTOS ENSEGUIDA

#### Dosis para 12

- 60 gr. de mantequilla o margarina
  - 1 taza y 1/4 de mezcla de harina y levadura
  - 1/ 2 taza de azúcar
  - 2 huevos
  - 1/ 4 de taza de leche
  - 1 cucharadita de esencia de vainilla
1. Caliente el horno a 220°C y coloque los pastelillos en los moldes. Guarde aparte.
  2. Vierta todos los ingredientes en el bol y mezcle correctamente. Empiece a mez-

- clar con velocidad "MIN" pasando gradualmente a la velocidad "MAX".
3. Con una cucharadita vierta el compuesto en los moldes y cueza en el horno durante 12-15 minutos.
  4. Deje enfriar y decore al gusto.

#### Variante:

Antes de la cocción, espolvoree los pastelillos con frutas de bosque congeladas.

#### Sugerencias para servir los pastelillos :

Cuando acabe la cocción, espolvoree azúcar en polvo y adorne con decoraciones de azúcar que puede encontrar en tiendas.

### PASTELILLOS EN FORMA DE MARIPOSA

Quite la parte superior de los pastelillos, divídala por la mitad y espolvoree los pastelillos con una cucharadita de nata o crema densa. Coloque de nuevo en el centro las mitades orientándolas hacia arriba para formar aletas. Espolvoree con azúcar en polvo.

### MERENGUES

- 2 claras de huevo
  - 90 gr. de azúcar refinada
  - 90 gr. de azúcar en polvo
1. Caliente el horno a 120°C y forre dos graseras con papel para horno.
  2. Con velocidad "MAX" monte las claras a punto de nieve sin que se endurezcan demasiado en el bol.
  3. Añada gradualmente el azúcar refinada, mezclando bien.
  4. Pase a la velocidad "MIN" e incorpore el azúcar en polvo. Mezcle hasta que la mezcla adquiera consistencia y brillo.
  5. Con la boquilla en forma de estrella haga merengues sobre la bandeja del horno. Si no tiene una manga pastelera use 2 cucharaditas. Decore al gusto. Meta al horno durante 10 minutos, disminuya la temperatura a 100°C y deje cocer durante 20-25 minutos.
  6. Cuando se hayan enfriado del todo, júntelas de dos en dos con la glasa (facultativo).

**MARSHMALLOWS****Dosis para 12 personas**

- 30 gr. de gelatina (2 sobres de 10 gr.)
- 2 tazas de azúcar refinada
- Esencia de vainilla o fresa
- Colorante para alimentos (facultativo)
- Maizena para la cobertura

1. Derrita la gelatina en 125 ml de agua hirviendo, batiendo con un tenedor. Deje al Baño María hasta que la use para evitar que cuaje.
  2. Usando el bol y una cuchara, mezcle el azúcar, 250° ml de agua hirviendo y la vainilla. Incorpore, mezclando, la gelatina.
  3. Mezcle durante 2 minutos con velocidad "MIN", a continuación pase gradualmente a la velocidad "MAX". Siga mezclando durante 10 minutos con velocidad "MAX" o hasta que la mezcla adquiera densidad y cremosidad. Añada algunas gotas de colorante alimentario (facultativo). Bata durante otros 5-7 minutos hasta que la mezcla sea muy consistente y espumosa.
  4. Unte ligeramente con aceite de semillas 2 fuentes cuadradas de 22 cm por cada lado.
  5. Mientras está batiendo, raspe de vez en cuando las paredes del recipiente.
  6. Vierta a cucharadas la mezcla en las fuentes distribuyéndola de forma uniforme.
  7. Deje solidificar a temperatura ambiente durante 30 minutos aproximadamente.
  8. Cuando estén duros, puede cortarlos en cubos o en formas de fantasía que gustan a los niños. Espolvoree con Maizena.
- Nota:** para dar forma a los marshmallows puede usar una manga pastelera.

**Sugerencias para servir:**

Quedan muy bien servidos con chocolate caliente o café. Les gustan mucho a los niños y pueden usarse para preparar el "Rocky Road".

**ROCKY ROAD**

Mezcle nueces, frutos secos y marshmallows. Añada el chocolate derretido y ponga sobre una grasera untada con mantequilla y forrada con papel de horno. Si el día es caluroso, conserve en el frigorífico. Corte a rodajas y sirva.