

ROCÍO ARROYO

BOLLERÍA DE SIEMPRE

LAS RECETAS MÁS DULCES



CANAL
COCINA
La comida nos une

CANAL
COCINA
La comida nos une

LIBROS CÚPULA

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros.com

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

Bollería de siempre recoge sabrosísimos dulces tradicionales tanto de nuestro país como del resto del mundo extraídos del recetario más actual y del de toda la vida. Su autora, Rocío Arroyo, profesora de cocina y repostería, es la encargada de trasladarnos a un mundo mágico repleto de caprichos dulces de infinitos sabores. Con ella aprenderemos a elaborar de forma sencilla y casera, con ingredientes de primera calidad y, sobre todo, extraordinariamente fáciles de encontrar, deliciosos buñuelos, rosquillas, lionesas, tortas, croissants, magdalenas, bizcochos, rosquillas, tartas, churros, ensaimadas, bollos, galletas, cocas, panes, brioches o pasteles... con un resultado sencillamente espectacular.



LIBROS CÚPULA





Prólogo



Para mí la repostería es alucinante, mágica y creativa. Es una manera de expresar mis sentimientos y conocimientos. Hoy en día esto es un valor en alza, ya que recetas y técnicas las podemos encontrar en internet con un solo clic pero, afortunadamente, las emociones y la pasión son ingredientes que no se pueden ni comprar ni encontrar en buscadores. Se tienen o no se tienen. ¡Yo amo el mundo de la pastelería!

Es un placer compartir con vosotros este recetario hecho desde el corazón. Me encanta mostrar mis creaciones y enseñar las técnicas que empleo. Siempre escojo con mucho cuidado los ingredientes que utilizo; deben ser de primera calidad y, sobre todo, fáciles de encontrar.

Este libro va dedicado a todos los amantes de la bollería tradicional, la que elaboraban nuestras abuelas, con cariño, paciencia y mucho amor.

Quiero dar las gracias infinitamente a Canal Cocina por confiar en mí y dejarme cumplir un sueño. ¡Ha sido maravilloso trabajar con un equipo de grandes profesionales!

Porque la vida con un toque dulce sabe mucho mejor.

#SueñosDulces

Dulces directos a la sartén



Rosquillas de mi abuela

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

3 huevos

500 g de harina

6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

6 cucharadas de azúcar

Ralladura de un limón

50 ml de zumo de naranja

50 ml de anís

8 g de levadura química

Aceite para freír

Azúcar para rebozar

Preparación

- En un bol grande ponemos los huevos y los batimos bien junto con el azúcar. Añadimos el zumo de naranja, la ralladura de limón, el anís y el aceite. Mezclamos bien y vamos incorporando la harina y la levadura tamizadas poco a poco.

- Amasamos bien la mezcla hasta que quede blandita. Untamos los dedos en aceite para hacer bolitas de masa.
- Ponemos el aceite a calentar y, cuando esté listo, cogemos las bolitas y les hacemos un agujero en el centro. Vamos echando a la sartén las rosquillas. El aceite no debe estar muy caliente porque si no se arrebatan y no se fríen por dentro.
- Una vez hechas, dejamos que sequen sobre papel de cocina y seguidamente las rebozamos en azúcar.



Buñuelos de viento sin relleno

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

250 ml de agua

125 g de mantequilla

175 g de harina

7 huevos

Una pizca de sal

Aceite de oliva para freír

Azúcar para espolvorear

Preparación

- Poner a calentar la mantequilla con el agua y la sal. Esto es clave. Al hervir, lo sacamos del fuego y añadimos la harina de golpe. Mezclamos bien hasta que se forme una bola. Después añadimos los huevos uno a uno y mezclamos hasta que se integren completamente en la masa.
- Calentamos el aceite de oliva a fuego medio y, con la ayuda de dos cucharas, vamos echando porciones de masa.
- Cuando el buñuelo esté dorado, lo sacamos de la sartén y lo pasamos por azúcar.



Casadiellas con relleno de nueces

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

Para la masa

400 g de harina de trigo

50 ml de aceite de oliva

150 ml de vino blanco

1 yema de huevo

1 cucharadita de levadura química

Una pizca de sal

Para el relleno

200 g de nueces

70 g de azúcar

4 cucharadas de anís

4 cucharadas de agua

Para freírlas

1 cáscara de naranja o de limón

1 rama de canela

Abundante aceite de oliva suave

Azúcar glas

Preparación

- En una sartén aromatizamos el aceite donde vamos a freír las casadiellas. Para ello ponemos a calentar abundante aceite y echamos la cáscara de naranja o de limón y la rama de canela, calentamos a fuego medio unos 10 minutos y reservamos.
- Preparamos el relleno triturando con la batidora todos los ingredientes. Reservamos.
- Para hacer la masa ponemos en un bol el aceite, el vino, la yema y la sal y batimos bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Añadimos poco a poco la harina junto con la levadura hasta obtener una masa blanda que no se pegue en las manos.
- Espolvoreamos la encimera con un poco de harina y extendemos la masa con un rodillo. Cortamos en rectángulos y ponemos en cada uno una tira del relleno de nuez; doblamos.
- Sellamos los extremos con un tenedor por ambos lados, para que al freírlos no se salga el relleno.
- Quitamos la rama de canela y la cáscara de naranja o limón del aceite y lo ponemos a calentar de nuevo. Cuando este esté muy caliente, freímos las casadiellas.
- Una vez fritas, colocamos sobre un papel absorbente durante unos minutos y después rebozamos en abundante azúcar glas.



Xuxos

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

530 g de harina de fuerza

265 ml de agua

53 g de azúcar

110 g de mantequilla

18 g de levadura fresca

10 g de sal

Ralladura de 1 limón

Aceite de girasol

Para la crema pastelera

500 ml de leche

100 g de azúcar

100 g de yemas de huevo

45 g de harina fina de maíz

1 vaina de vainilla

Azúcar blanca en grano

Preparación

- Lo primero que haremos será elaborar la masa que luego rellenaremos. Para ello comenzamos por amasar todos los ingredientes y dejamos reposar la masa resultante unos 20 minutos.
- Cortamos piezas de 60 gramos, formamos bolas y las dejamos reposar en la nevera.
- Mientras, vamos a hacer la crema pastelera: calentamos la leche, reservando un poco, con la vaina de vainilla.
- En otro recipiente mezclamos con las varillas la harina fina de maíz con la leche fría reservada, añadimos el azúcar y las yemas y mezclamos bien.
- A esta última mezcla le agregamos la leche hirviendo. Lo colamos todo.
- Ponemos toda la mezcla en un recipiente y dejamos que se caliente, sin parar de remover, hasta que hierva.
- Una vez terminada podemos rociar la superficie con mantequilla fundida o cubrir con papel film para que no se forme costra. Dejamos que enfríe.
- Una vez todo frío, estiramos la masa y ponemos la crema pastelera en el interior. Enrollamos y freímos en abundante aceite caliente. Una vez fritos, sacamos y dejamos escurrir sobre papel absorbente de cocina antes de pasarlos por azúcar blanca en grano.



Miniflores manchegas

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

450 g de huevo

225 g de harina

150 ml de leche aromatizada con corteza de limón

10 ml de aguardiente de anís

Azúcar (para decorar)

Aceite de oliva virgen extra (para freír)

Preparación

- Para poder preparar esta receta es necesario disponer de un molde específico para flores. Este tiene forma redonda con varias láminas unidas por un mango.
- Comenzamos con la masa. Cocemos la leche con la corteza de limón. Luego la colamos, añadimos el anís y dejamos reposar hasta que se temple.
- Batimos los huevos y agregamos la leche y la harina tamizada. Pasamos la mezcla por un colador para que no queden grumos.
- Ponemos a calentar, en una cazuela alta, abundante aceite.

- Cogemos el molde y lo impregnamos en la masa sin llegar al extremo superior de este.
- Lo sumergimos en el aceite muy caliente sin tocar el fondo de la cazuela, pues la masa se tiene que desprender ella sola del molde y de otra forma esto no sería posible.
- Una vez se desprenda, quedará a flote sobre el aceite hasta que se dore.
- Ponemos sobre papel de cocina absorbente y rebozamos en azúcar.



Canutillos rellenos de trufa y salsa de tofe

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

250 g de harina de fuerza

50 ml de manteca de cerdo

50 ml de vino blanco

50 ml de agua

1 cáscara de naranja

200 ml de aceite de oliva para freír

Para la trufa

200 ml de nata

150 g de chocolate de cobertura

Para la salsa de tofe

150 g de azúcar

150 g de nata

Preparación

- Para los canutillos empezamos trabajando la masa (debe quedar durita). Para ello, mezclamos el vino, el agua, la manteca y la harina.
- Dividimos la masa en porciones y las estiramos con ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas. Estiramos un poco con la mano y envolvemos sobre un molde metálico en forma de cilindro o cono.
- Freímos en aceite caliente aromatizado con la cáscara de naranja hasta que estén dorados. Escurrimos, desmoldamos y reservamos.
- Para la trufa ponemos a calentar la nata en un cazo y, antes de que llegue a hervir, la vertemos encima del chocolate, movemos bien con una espátula y dejamos enfriar.
- Ponemos la trufa en una manga pastelera y rellenamos los canutillos.
- Para la salsa de tofe ponemos en un cazo el azúcar a caramelizar. Despues, agregamos la nata caliente para que no sufra choque térmico el azúcar. Mantenemos la cocción a fuego lento hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
- Acompañamos los canutillos con esta salsa y servimos.



Rosquillas de nata

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

200 ml de nata líquida

100 g de azúcar

2 huevos

Un chorro de anís

Ralladura de un limón

1 sobre de levadura química (16 g)

500 g de harina

Aceite de oliva o de girasol

Azúcar para decorar

Preparación

- En primer lugar, en un bol grande echamos los huevos, la nata, el azúcar, la ralladura de limón y el anís. Batimos todo bien hasta que se integren y quede una mezcla sin grumos.
- Despues, agregamos la levadura para que el resultado final quede muy esponjoso. Seguimos batiendo y, mientras, añadimos poco a poco la harina tamizada.

- Cuando tengamos una masa gruesa que no se pegue a los dedos, la dejamos reposar 15 minutos.
- Disponemos la masa en una superficie enharinada. Con las manos mojadas para que no se nos pegue la masa a los dedos, cogemos unas bolas del tamaño de nuestro puño, las amasamos y vamos dando forma de rosquitos.
- Vamosriendo las rosquillas en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando estén doradas por ambos lados, las sacamos y las escurrimos en un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Las espolvoreamos con azúcar y servimos.



Fardelejos con crema de almendra

Comensales: 4

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

75 g de manteca de cerdo

75 ml de agua

Una pizca de sal

450 g de harina

Para el mazapán

2 huevos

250 g de almendra molida

150 g de azúcar

Ralladura de limón

Azúcar glas

Aceite de oliva para freír

Preparación

- En primer lugar, ponemos a calentar el agua, la manteca y la sal. Antes de que hierva la volcamos en un bol. Cuando aún esté caliente

agregamos la harina y amasamos. Envolvemos con un paño y dejamos enfriar durante 1 hora.

- Por otro lado, preparamos la crema. Para ello, en un bol batimos un poco los huevos y agregamos el azúcar y el limón. Después, añadimos la almendra molida y mezclamos hasta hacer una pasta.
- Seguidamente, vamos tomando porciones de masa y cortando en rectángulos. Ponemos en el centro una cucharada de la crema. Las cerramos como si fueran empanadillas y las freímos en abundante aceite.
- Finalizamos decorando los fardelejos con azúcar glas.



Para soplar las velas



Tarta de peras con almendras

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

6 tartaletas

3 peras conferencia

Para la crema *frangipane*

250 g de harina de almendra

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

200 g de huevos

Un chorrito de brandi

250 g de crema pastelera

Azúcar glas

Para decorar

Hojas de menta

Preparación

- Batimos la harina de almendra con la mantequilla.

- Añadimos el azúcar, los huevos y el brandi y terminamos de batir.
- Mezclamos con la crema pastelera y metemos en una manga. Reservamos en la nevera.
- Pelamos y cortamos las peras por la mitad. Les quitamos las semillas y reservamos.
- Para el montaje de la tarta, rellenamos las tartas con la crema *frangipane* y ponemos encima media pera de las que teníamos reservadas
- Horneamos a 170 °C durante 20-25 minutos.
- Espolvoreamos con azúcar glas y decoramos con unas hojas de menta.



Torta de manzana

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: baja

Ingredientes

130 g de mantequilla

200 g de harina de repostería

3 huevos

150 g de azúcar

2 cucharadas de brandi

1 sobre de levadura química

Almíbar

2 manzanas

Para decorar

Azúcar glas

Hierbas varias

Preparación

- Antes de comenzar, precalentamos el horno a 180 °C.
- Engrasamos con mantequilla un molde de 15 centímetros de diámetro y espolvoreamos un poco de harina.

- Pelamos las manzanas, las descorazonamos y las partimos en cuartos. En cada uno de ellos hacemos unos cortes para que se cocinen bien.
- En una máquina con varillas, batimos los huevos con el azúcar hasta que emulsionen.
- Agregamos la mantequilla líquida y el brandi y seguimos batiendo.
- Agregamos la harina mezclada con la levadura poco a poco y batimos para que se integre con la mezcla.
- Echamos la mezcla en el molde y colocamos encima los cuartos de manzana, unos al lado de otros y con los cortes hacia arriba.
- Horneamos a 180 °C durante 30 minutos.
- Para dar brillo se puede pintar con almíbar. Decoramos con azúcar glas y servimos con las hierbas que más nos gusten.



Tarta de manzana campesina

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

6 manzanas

Un chorro de miel

1 vaina de vainilla

Para la pasta sablé

500 g de harina floja

125 g de azúcar glas

125 g de harina de almendra

125 g de huevos

300 g de mantequilla

Para el *crumble* de canela

100 g de mantequilla fría

50 g de azúcar

50 g de azúcar moreno

100 g de harina fuerte

100 g de harina de almendra tostada

4 g de canela

Para decorar

Hojas de nuez

Flores

Preparación

- Para la masa de la pasta sablé mezclamos la mantequilla con el azúcar glas ayudándonos de una lengua.
- Añadimos la harina de almendra y mezclamos todo.
- Incorporamos los huevos y batimos.
- Terminamos añadiendo harina floja al tiempo que mezclamos todo bien.
- Estiramos la masa fina y dejamos reposar durante 15 minutos en la nevera.
- Engrasamos con mantequilla un molde de unos 20 centímetros de diámetro y lo forramos con la pasta sablé. Horneamos en blanco durante 10 minutos a 180 °C.
- Pasamos a cocinar el *crumble*. Mezclamos la mantequilla con el azúcar, el azúcar moreno, la harina fuerte, la canela y la harina de almendra hasta conseguir una masa homogénea.
- Pasamos todo por un rallador y reservamos en la nevera.
- Pelamos y cortamos las manzanas en trozos que dejaremos en un bol, junto con un chorretón de miel y las semillas de una vaina de vainilla.
- Colocamos los trozos de manzana en la pasta sablé que teníamos reservada a media cocción y ponemos por encima el *crumble* de canela.
- Introducimos en el horno unos 30 minutos a 170 °C.
- Servimos y decoramos con hojas de nuez y unas flores.



Pastel vasco con almendra

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

200 g de mantequilla
300 g de harina
150 g de azúcar
60 g de almendra molida
2 huevos
Sal

Para la crema

400 ml de leche entera
1 palito de canela
40 g de azúcar
45 g de harina fina de maíz (maicena)
4 yemas
50 g de mantequilla
Una cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

- Primero elaboramos la crema pastelera, porque tiene que enfriar para poder usarla como relleno.
- En un cazo al fuego ponemos la leche y la canela, damos un hervor y dejamos reposar unos 10 minutos.
- Colamos la leche y la añadimos de nuevo al cazo reservando medio vaso. En él diluimos la maicena, la vainilla, el azúcar y las yemas. Cuando la leche del cazo hierva, añadimos la mezcla removiendo con la ayuda de unas varillas y llevamos de nuevo a ebullición. Mantenemos un par de minutos e incorporamos finalmente la mantequilla. Cubrimos con film y reservamos.
- Para la masa, reservamos la mantequilla en el congelador durante 30 minutos para poder trabajarla bien fría.
- En un bol ancho y abierto, colocamos la harina con la almendra, el azúcar y la sal y añadimos la mantequilla helada cortada en cubitos.
- Con la ayuda de un tenedor o un mortero, mezclamos todos los ingredientes sin preocuparnos en exceso de que quede una masa completamente homogénea.
- Batimos los huevos y después los añadimos a la mezcla anterior e integramos poco a poco.
- Una vez que tengamos la masa lista, la envolvemos en film transparente y la introducimos durante 60 o 90 minutos en el frigorífico para que a la hora de extenderla esté de nuevo bien fría.
- Pasado este tiempo, sacamos la masa de la nevera y la dividimos en tres partes. Una de ellas será para tapar el pastel y las otras dos para formar la base y los lados. La primera, la devolvemos a la nevera.
- Colocamos sobre la superficie de trabajo una hoja de papel de hornear y sobre ella la masa que vamos a estirar. La tapamos con otro papel y de

este modo le damos forma para hacer un círculo de unos 5 milímetros de grosor.

- Colocamos la masa en un molde redondo de unos 15 centímetros previamente engrasado, de forma que cubramos la base y los lados. Si se nos rompe al trasladarla no hay problema, la recomponemos dentro del mismo. Trataremos de que el borde sea de la misma altura en todo el contorno.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Rellenamos con la crema que hemos reservado y la tapamos con el tercio de masa, previamente extendida, que habíamos apartado. Pegamos esta tapa a la base con los dedos de forma que quede bien sellada.
- Para acabar, pincelamos con huevo y horneamos a 180 °C durante 40 minutos.



Pantxineta de crema y frutos secos

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: baja

Ingredientes

300 g de masa de hojaldre

200 g de crema pastelera

50 g de almendras granillo (tostadas)

70 g de almendras crudas

Canela en polvo

1 huevo batido

Para la crema pastelera

500 ml de leche entera

45 g de harina fina de maíz

100 g de yemas

100 g de azúcar

Vaina de vainilla

Preparación

- Primero, con un molde cuadrado, dividiremos la masa de hojaldre en dos partes iguales y las colocaremos en una placa de horno.

- Pasamos a elaborar la crema pastelera, para lo cual mezclaremos todos los ingredientes en un bol que meteremos en el microondas durante 10 minutos hasta que espese. Miramos cada 2 minutos y removemos con las varillas para que no se formen grumos. Dejamos enfriar en la nevera.
- Ponemos la crema en una manga pastelera.
- Cubrimos una parte del hojaldre con la crema pastelera sin llegar al borde.
- Espolvoreamos por encima la almendra granillo tostada y la canela.
- Tapamos con la otra porción de hojaldre. Apretamos los bordes, pintamos con huevo batido la parte superior y añadimos almendras crudas. Horneamos 20 minutos a 200 °C.



Galette de rois (Tarta de reyes)

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

2 láminas de hojaldre redondas

1 yema de huevo

Para la crema de almendras

300 g de harina de almendra

110 g de harina de trigo

220 g de mantequilla en pomada

3 huevos a temperatura ambiente

50 ml de ron

220 g de azúcar

Una pizca de canela

Una pizca de sal

Ralladura de 1 limón

Ralladura de 1 naranja

Preparación

- Lo primero que haremos será elaborar la crema de almendras. Batimos la mantequilla y añadimos los huevos uno a uno hasta que se liguen bien.
- Mezclamos el azúcar con las ralladuras, incorporamos a la mezcla anterior y añadimos el ron.
- Agregamos la harina de almendra, la harina de trigo, la canela y la sal y mezclamos bien.
- Una vez terminada esta crema, procedemos a montar la tarta.
- Sobre una lámina de hojaldre vertemos un poco de la crema de almendras, ponemos otra lámina encima y sellamos.
- Pintamos con la yema y, si queremos, tallamos la tarta con la forma deseada.
- Horneamos a 200 °C durante 25 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos.



Duquesas de Mallorca

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la pasta brisa

500 g de harina de repostería
2 huevos
100 g de manteca de cerdo (pomada)
150 g de azúcar
50 ml de zumo de naranja
Un pellizco de sal

Para el relleno

400 g de requesón
3 huevos
200 g de azúcar
Ralladura de un limón
Una pizca de canela (opcional)

Para decorar

Mermelada de fresa
Frutas frescas: frambuesas o frutos rojos (opcional)

Azúcar glas

Brotes de hierbabuena

Preparación

- Para la pasta brisa comenzamos poniendo la harina en un bol.
- Incorporamos la manteca en pomada y amasamos.
- Añadimos el azúcar.
- Incorporamos dos huevos a temperatura ambiente, les añadimos la sal y el zumo de naranja. Amasamos y estiramos. Dejamos reposar durante dos horas.
- Forramos el molde y pinchamos la masa con un tenedor para evitar burbujas de aire.
- Horneamos unos 15-20 minutos a 170-180 °C.
- Para el relleno, batimos con una batidora el requesón, los huevos, el azúcar, un poco de ralladura de limón y una pizca de canela. Reservamos.
- Una vez horneados los moldes vamos rellenando con la mezcla $\frac{3}{4}$ partes de los mismos.
- Horneamos 180 °C durante 15-20 minutos.
- Dejamos enfriar y decoramos. Para ello usamos la mermelada de fresa y unas frambuesas en el centro bañadas en azúcar glas. Acompañamos con brotes de hierbabuena.



Pizza de chocolate y frutos rojos

Comensales: 4

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa de pizza

500 g de harina de fuerza

300 ml de agua

10 g de sal

40 g de azúcar

25 g de levadura fresca

Para la gianduja

230 g de crema de praliné (véase elaboración en pág. 106)

300 g de chocolate con leche

Para decorar

100 g de frambuesas

100 g de fresas

50 g de arándanos

Azúcar glas para rebozar la frambuesa

Hojas de menta

Chocolate blanco pulverizado

Preparación

- Primero preparamos la masa. Para ello, mezclamos la harina con el agua, la levadura, el azúcar y la sal. Amasamos bien y dejamos reposar 30 minutos.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Estiramos la masa en forma de pizza y horneamos a 200 °C entre 15 y 20 minutos.
- Para la gianduja fundimos el chocolate y mezclamos con la crema de almendras o praliné.
- Una vez fría, esparcimos la gianduja sobre la masa y decoramos con frutos rojos, azúcar glas, chocolate blanco en polvo y menta.

** La gianduja o gianduia es una crema o pasta de chocolate (generalmente con leche) y avellanas tostadas y molidas (u otros frutos secos) al 50 %, aunque también puede modificarse la proporción de chocolate y frutos secos según las necesidades.*



Pastel ruso con frutos rojos

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Para el bizcocho

125 g de harina de almendras o almendras en polvo
40 g de harina común
100 g de azúcar
6 claras de huevo
85 g de azúcar

Para la crema pastelera

500 ml de leche entera
45 g de maicena
100 g de yemas
100 g de azúcar
Vaina de vainilla

Para decorar

Azúcar glas
Frutos rojos

Preparación

- En primer lugar, mezclamos todos los ingredientes de la crema pastelera en frío. Los ponemos en un cazo al fuego y batimos hasta que espese.
- Dejamos enfriar y metemos en una manga. También podemos hacerlo en el microondas mirando cada poco tiempo y moviendo con las varillas para que no se formen grumos.
- Para el bizcocho empezamos por montar las claras y, cuando estén casi listas, añadimos los 85 g de azúcar y seguimos montando hasta conseguir una mezcla firme.
- Por otro lado, tamizamos la harina común y la mezclamos con el resto de los sólidos: el azúcar y la almendra. Incorporamos a las claras en dos veces, mezclando con movimientos envolventes para que no queden grumos y para evitar que bajen en exceso.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Metemos la masa en una manga con una boquilla lisa y la disponemos en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, dejando libres unos tres dedos en los extremos.
- Seguidamente, colocamos la bandeja en el horno a media altura y cocinamos durante 25 minutos hasta que la superficie esté ligeramente dorada.
- Pasado este tiempo, dejamos enfriar el bizcocho y lo partimos por la mitad, lo rellenamos de crema pastelera y tapamos con la otra mitad dejando la parte lisa arriba.
- Decoramos con frutos rojos y espolvoreamos con azúcar glas.



Rosca de yema

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

500 g de harina de fuerza

150 g de azúcar

50 g de levadura fresca de panadería

125 ml de leche entera

Sal

150 g de mantequilla

3 huevos

Azúcar perlado para decorar

Fruta fresca

Para la yema

57 ml de agua

112 g de azúcar

Raspadura de vainilla

120 g de huevo

15 g de harina de maíz

Preparación

- Comenzamos por elaborar la yema, para ello hervimos en un cazo el agua con el azúcar.
- Batimos en un bol los huevos con la harina y la vainilla. Incorporamos el almíbar a esta mezcla poco a poco.
- Calentamos la mezcla en un cazo y dejamos espesar. Ponemos en un bol y dejamos enfriar.
- Para hacer la masa mezclamos en un bol la leche con la levadura, el azúcar, los huevos, la sal y la harina.
- Incorporamos la mantequilla y batimos hasta que la masa se despegue de las paredes del bol. La dejamos reposar durante 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Una vez hechas ambas partes pasamos al montaje de la rosca. Para ello untamos con aceite la superficie de trabajo y extendemos la masa con un rodillo formando un rectángulo de $30 \times 40 \times 1$ cm.
- Extendemos una capa de yema encima y enrollamos a lo largo.
- Cortamos por la mitad y formamos una trenza de dos cabos.
- Unimos formando un círculo y metemos en un molde redondo.
- Espolvoreamos con el azúcar perlado y dejamos reposar 1 hora.
- Horneamos a 200°C durante 25-30 minutos.
- Servimos con fruta fresca.



Meriendas saladas



Medias noches de pistachos rellenas de jamón de York y queso

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

425 g de harina de fuerza

60 g de azúcar

2 huevos

80 g de mantequilla

120 ml de agua

30 g de levadura fresca de panadería

12 g de sal

100 g de pistachos troceados o en granillo

150 ml de agua para remojar los pistachos

1 huevo para pintar por encima

Para el relleno

150 g de jamón de York

100 g de queso curado en lonchas

Preparación

- En primer lugar, ponemos en un bol la harina y desmenuzamos encima la levadura fresca. Vertemos el azúcar. Agregamos los huevos batidos y vamos amasando a la vez. Añadimos el agua y seguimos mezclando.
- Cuando tengamos todos los ingredientes más o menos integrados, echamos la mantequilla a temperatura ambiente y la sal. Amasamos hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.
- Cuando la masa esté lista, cortamos porciones de 50 gramos. Formamos bolas y las ponemos sobre una placa de horno.
- Por otro lado, ponemos los pistachos a remojar en el agua.
- Pintamos las bolas de masa con huevo y ponemos por encima los pistachos. Dejamos fermentar durante 1 hora o hasta que doble su volumen (tiene que quedar con aspecto esponjoso).
- Despues, horneamos a 200 °C durante 20 minutos.
- Pasado este tiempo, los colocamos en una rejilla para que no se cree humedad y cuando estén fríos cortamos las piezas por la mitad.
- Con la ayuda de un cortapastas, formamos círculos con el queso. Terminamos rellenando las medias noches con el queso y el jamón.



Turbante caprese

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Masa de *croissant* (véase Croissant con puntas de chocolate en la pág. 142)

200 g de queso mozzarella en bolas

100 g de salsa pesto

10 tomates cherry

Albahaca fresca

100 g de parmesano en polvo

50 g de piñones tostados

1 huevo para pintar

Preparación

- En primer lugar, cortamos la masa de *croissant* en tiras de 4 centímetros.
- Después, pintamos ligeramente con salsa pesto.
- Cogiendo dos de los extremos, vamos enrollando el turbante; luego lo ponemos sobre una bandeja de horno dentro de un cortapastas de unos 8 centímetros, enroscado como si fuese una ensaimada. Repetimos la operación hasta terminar con toda la masa.

- Dejamos que fermenten unos 40 minutos, pintamos con huevo y echamos los piñones. Horneamos 25 minutos a 190 °C.
- Una vez cocidos, pintamos de nuevo con la salsa pesto y rematamos con las bolas de queso, los tomates cherry, la albahaca y el queso parmesano.



Focaccia de tomate, romero y aceitunas

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa de la *focaccia*

500 g de harina de fuerza

80 g de harina floja

300 ml de leche entera

115 ml de aceite de oliva virgen extra

30 g de levadura fresca de panadería

15 g de sal

Para cubrir la masa

500 g de tomates cherry

Aceite de oliva virgen extra

1 rama de romero

Aceitunas negras sin hueso

Sal gorda

Preparación

- Primero, mezclamos todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica. Dejamos reposar durante 30 minutos.
- Ponemos en un bol el aceite, los tomates cortados por la mitad, las aceitunas y el romero para que maceran y cojan bien el sabor.
- Después, engrasamos con aceite un molde rectangular de cristal o de barro.
- Cuando la masa esté lista, la ponemos en la bandeja y aplastamos con los dedos haciendo agujeros.
- Precalentamos el horno a 190 °C.
- Ponemos encima los tomates, las aceitunas, la sal gorda y las ramitas de romero. Pintamos bien con el aceite y la dejamos que doble el volumen.
- Finalizamos horneando a 190 °C durante 20 minutos.



Brazo de gitano de salmón, queso fresco y mahonesa

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para el bizcocho

4 huevos

50 g de azúcar

100 g de harina floja

Una pizca de sal

Para el relleno

300 g de queso crema

100 ml de nata

Una cucharadita de vinagre de Módena

200 g de salmón ahumado

Lechuga

Para la cobertura

1 cebolleta

150 g de mahonesa

Preparación

- Para el bizcocho, precalentamos el horno a 200 °C.
- Batimos los huevos con el azúcar y la sal. Cuando hayan doblado su volumen, añadimos la harina.
- Ponemos la masa en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y horneamos a 200 °C unos 8-10 minutos. Una vez fuera, enrollamos el bizcocho con el papel en caliente para que se mantenga esa forma.
- Para el relleno mezclamos el queso con un poco de nata y el vinagre de Módena. Extendemos el bizcocho, lo untamos con dicha mezcla, colocamos encima el salmón y lo volvemos a enrollar.
- Terminamos picando la cebolleta muy fina y mezclándola con la mahonesa. Extendemos esta mezcla encima del bizcocho y servimos.



Pan burger

Comensales: 8

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

325 g de harina panadera

155 ml de leche entera ligeramente tibia

5 g de levadura fresca de panadería

1 huevo mediano

10 g de azúcar

5 g de sal

15 ml de aceite de oliva

Huevo para pintar

Semillas de sésamo sin tostar

Preparación

- En primer lugar, en un bol mezclamos la harina, la sal y el azúcar. Añadimos la levadura y la leche mientras removemos para que se integre todo.
- Agregamos el huevo ligeramente batido y seguimos mezclando. Por último, añadimos el aceite de oliva y comenzamos a amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.

- Nos engrasamos un poco las manos y formamos una bola con la masa. Cubrimos con un paño y la dejamos reposar durante 15 minutos.
- Pasado este tiempo, troceamos la masa en ocho partes iguales, de unos 70 gramos de peso cada una. Damos forma de panecillo.
- Dejamos que fermenten de nuevo durante unos 40 minutos.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Después, pintamos con huevo y decoramos los bollitos con sésamo.
- Horneamos durante unos 15 minutos con calor arriba y abajo y sin aire. Cuando los panes adquieran un tono dorado, los sacamos del horno y los dejamos enfriar sobre una rejilla.
- Una vez fríos, ya podemos rellenarlos de nuestra hamburguesa favorita.



Pretzel

Comensales: 8

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

500 g de harina de fuerza

20 g de levadura fresca de panadería

350 ml de agua

20 g de sal

1 huevo

Semillas de sésamo o sal en escamas

Preparación

- En primer lugar, desmenuzamos la levadura en un tazón con 100 mililitros de agua. Removemos para que se disuelva. Mezclamos la harina y la sal en un recipiente grande e incorporamos el resto del agua.
- Vamos añadiendo al bol de la harina el agua con levadura y mezclamos para formar una pasta blanda. Tapamos con un paño y dejamos esponjar unos 20 minutos, hasta que fermenta.
- Despues, dividimos la masa en ocho trozos. Damos a cada pedazo forma de bollo redondo y despues ovalado. Los hacemos rodar hacia atrás y hacia delante, para formar una tira de unos 40 centímetros de largo, que

tenga en el centro un espesor de 2,5 centímetros y 5 milímetros en los extremos.

- Para dar forma a los lazos tomamos dos extremos de una tira, los cruzamos por encima dos veces y después apretamos en cada lado del lazo; repetimos con cada trozo de masa y los vamos colocando en una placa de horno ligeramente enharinada. Tapamos con un paño de cocina.
- Dejamos fermentar durante unos 45 minutos o hasta que doblen su tamaño.
- Seguidamente, pintamos los lazos con el glaseado de huevo; bastará con batir una yema con una cucharada de agua y una pizca de sal, y esparcimos encima el acabado elegido: semillas de sésamo o sal gorda.
- Metemos en el horno previamente calentado a 220 °C y dejamos de 15 a 20 minutos, hasta que tomen un color dorado. Dejamos enfriar sobre una rejilla metálica.

** Si prefieres hacer los lazos duros y crujientes, sáltate el segundo fermentado.*



Bollos preñaos

Comensales: 4

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

3 chorizos asturianos

500 g de harina de fuerza

180 ml de leche tibia

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 huevo

25 g de levadura fresca de panadería

Una cucharada de postre de sal

Leche para pintar

Preparación

- En primer lugar, deshacemos la levadura en la leche tibia. Colocamos la harina en forma de volcán y añadimos la mantequilla, el huevo batido y la leche. Amasamos.
- Seguidamente, agregamos la sal y seguimos amasando durante 10-15 minutos hasta conseguir una masa consistente que no resulte pegajosa.
- Tapamos la masa con un paño de algodón y la dejamos reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Aproximadamente unos 30

minutos.

- Pasado este tiempo, extendemos la masa sobre la mesa y la dividimos en partes iguales. Pesamos trozos de masa de unos 50 gramos. Ponemos un trozo de masa extendido sobre la palma de la mano y dentro un trocito de chorizo, al que habremos quitado la piel. Cerramos la masa y hacemos una bola.
- Colocamos los bollos sobre una fuente de horno y los dejamos en un sitio cálido para que suban. Dejamos fermentar durante 1 hora.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Despues, pintamos los bollos con leche e introducimos la bandeja a media altura, horneamos durante 15 o 20 minutos, hasta que estén dorados.
- Sacamos los bollos y los ponemos a enfriar en una rejilla.



Bizcochos para todos



Bizcocho de naranja y AOVE

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

175 g de harina de repostería

175 g de azúcar

4 huevos

3 naranjas

100 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Una cucharadita de levadura química

100 g de azúcar glas

Preparación

- Primero emulsionaremos los huevos y el azúcar.
- Añadimos el aceite en hilo fino con mucho cuidado, el zumo de 2 naranjas y la cantidad que deseemos de ralladura.
- Vamos agregando, poco a poco, la harina y la levadura tamizadas.
- Metemos en un molde enmantecillado y horneamos a 175 °C durante 45 minutos.
- En un cazo ponemos media taza de agua con el azúcar glas y unos trozos de la naranja restante, removemos y hervimos para preparar el almíbar.

A continuación, retiramos el bizcocho del horno y dejamos enfriar, vertemos por encima el preparado anterior para adornar junto a trozos de naranjas confitadas.



Bizcocho de chocolate negro con cobertura a la naranja

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

120 g de mantequilla en pomada

100 g de azúcar lustre

90 g de yemas

190 g de chocolate negro 64 %

120 g de harina de repostería

3 g de levadura química

180 g de claras de huevo

100 g de azúcar

Para el baño de chocolate negro a la naranja

500 g de azúcar

400 ml de agua

200 g de cacao en polvo

300 g de chocolate negro

300 g de mantequilla

Ralladura de naranja

Preparación

- Antes de comenzar precalentamos el horno a 180 °C.
- Lo primero que haremos será mezclar la mantequilla, el azúcar lustre, las yemas y el chocolate hasta que quede una mezcla homogénea.
- A continuación, montamos las claras con el azúcar, una vez listo este merengue, le incorporaremos una parte a la mezcla anterior, junto con la harina y la levadura previamente tamizados.
- Cuando la mezcla sea homogénea lo añadiremos al resto del merengue que teníamos reservado y lo mezclamos todo hasta que quede una masa uniforme. Lo metemos al horno durante 20 minutos.
- Si el molde es muy grande deberán ser 40 minutos al horno. Podemos comprobar si está hecho introduciendo un cuchillo. Si sale limpio, nuestro bizcocho está listo.
- Cuando le falte poco tiempo de horneado podemos ir haciendo el baño de chocolate. Para ello pondremos a hervir el agua junto con el azúcar y la ralladura de naranja durante 5 minutos.
- Incorporamos el cacao, el chocolate fundido y la mantequilla.
- Trituramos y pasamos por un colador para que no queden grumos.
- Vertemos esta salsa sobre el bizcocho aún caliente.



Cake de melocotón

Comensales: 6

Tiempo: media

Dificultad: baja

Ingredientes

4 melocotones frescos

40 g de azúcar

Azúcar glas

Flores de lavanda (opcional)

Para el bizcocho

3 huevos

200 g de azúcar

100 ml de aceite de girasol

1 yogur natural

170 g de harina de repostería

Un pellizco de sal

15 g de levadura química

Para decorar

Azúcar glas

Nata montada

Trocitos de melocotón

Flores comestibles

Preparación

- Pelamos y cortamos en trozos pequeños los melocotones. Mezclamos con azúcar y lavanda (opcional) y dejamos macerar.
- En una batidora ponemos los huevos con el azúcar y los emulsionamos. Añadimos un poco de sal. Agregamos el aceite y el yogur y mezclamos.
- Fuera de la batidora incorporamos la harina y la levadura. Mezclamos con movimientos envolventes con una lengua.
- Añadimos los trozos de melocotón y terminamos de envolver.
- Vertemos la masa en un molde de *cake* engrasado con mantequilla y enharinado.
- Horneamos a 170 °C durante 30 minutos.
- Para que quede más vistoso, podemos espolvorear un poco de azúcar glas, nata montada o trocitos de melocotón y flores comestibles por encima antes de servir.



Bizcocho tigre con cacao

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

4 huevos

250 ml de aceite de girasol

250 g de azúcar

340 g de harina de repostería

16 g de levadura en polvo

100 ml de leche entera

50 g de cacao en polvo

Preparación

- Mezclamos primero los ingredientes líquidos y añadimos el azúcar, la levadura y la harina. Dividimos la mezcla en dos boles y en uno de ellos añadimos el cacao en polvo.
- Ponemos cada una de las elaboraciones en una manga pastelera y precalentamos el horno a 180 °C.
- Seguidamente, preparamos el bizcocho. Para ello, ponemos un punto de una de las cremas en el centro del molde y encima de él, en el centro, un punto de la otra crema, y así sucesivamente hasta terminar con toda.

- Horneamos el bizcocho a 180 °C unos 45 minutos; comprobamos pinchando con una brocheta si está cocido: la brocheta debe salir limpia.
- Dejamos enfriar y servimos.



Cake de plátano y nueces

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

1 yogur natural

1 bote de yogur de aceite de girasol

2 botes de yogur de azúcar

3 botes de yogur de harina de repostería

3 huevos

1 sobre de levadura química o impulsor

3 plátanos maduros

100 g de nueces a trozos grandes

Para decorar

Gelatina de manzana o almíbar

Plátano

Nueces

Preparación

- En primer lugar, en un bol batimos los huevos y el yogur. Agregamos el azúcar y el aceite y mezclamos todo muy bien.

- Añadimos la harina con la levadura y mezclamos.
- Después, batimos con la batidora los plátanos y los agregamos a la mezcla.
- Precalentamos el horno a 170 °C y preparamos un molde de *cake* de unos 20 cm para verter la mezcla.
- Incorporamos la mezcla al molde y añadimos las nueces.
- Seguidamente, horneamos durante unos 30 minutos o hasta que al introducirle un palito salga limpio.
- Terminamos pintando con gelatina de manzana y decoramos añadiendo unas rodajas de plátano y unas nueces.

* *Utilizaremos el recipiente del yogur para medir el aceite, el azúcar y la harina.*



Bizcocho de soletilla con crema pastelera

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

100 g de yema de huevo (5 yemas)

60 g de azúcar para las yemas

150 g de clara de huevo (5 claras)

60 g de azúcar para las claras

Una pizca de sal

180 g de harina floja

20 g de harina fina de maíz

La ralladura de medio limón

Azúcar glas

500 g de crema pastelera

Azúcar en grano

Preparación

- En primer lugar, mezclamos la harina floja con la harina fina de maíz y tamizamos el conjunto. Añadimos la ralladura de limón y reservamos.
- Batimos las yemas a velocidad rápida. Cuando empiecen a adquirir volumen, incorporamos lentamente el azúcar y esponjamos.

- Pasamos esta masa a otro recipiente.
- Batimos las claras de huevo con una pizca de sal a velocidad rápida. Cuando empiecen a blanquear, agregamos delicadamente el azúcar y seguimos batiendo hasta que adquieran un punto de nieve flojo. Para ello, es importante no batirlas en exceso.
- Precalentamos el horno a 220 °C.
- Mezclamos a mano y con cuidado una parte de las claras montadas con el batido de yemas. Incorporamos suavemente la harina sin dejar de remover a mano.
- Debemos realizar un movimiento de abajo arriba con la palma de la mano totalmente abierta e intentando que la masa pierda la menor cantidad de gas posible.
- Cuando hayamos incorporado toda la harina, acabamos de mezclar el resto de las claras montadas.
- Llenamos una manga pastelera con boquilla lisa con la masa obtenida y repartimos porciones de unos 7 centímetros de largo sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Hacemos esta operación lo más deprisa que podamos para que el batido no se baje. Dejamos una separación prudencial entre las piezas. Espolvoreamos con abundante azúcar glas la superficie de los bizcochos.
- Horneamos durante unos 6 o 7 minutos a 220 °C, hasta que queden blancos por encima y ligeramente tostados por los lados. Dejamos enfriar los bizcochos y retiramos cuidadosamente del papel de horno.
- Terminamos repartiendo la crema pastelera con la ayuda de una manga encima de las soletillas. Decoramos espolvoreando el azúcar y, opcionalmente, quemándolo con un soplete.

** Es importante limpiar y secar escrupulosamente el batidor para que no quede ningún resto de yema antes de montar las claras.*

** Con esta receta obtendrás 30 bizcochos de soletilla.*



Bizcocho extremeño

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

3 huevos

150 g de azúcar

250 g de harina de repostería

100 ml de aceite de oliva

50 ml de brandi

1 naranja (zumo y ralladura)

10 g de levadura química o impulsor

Para decorar

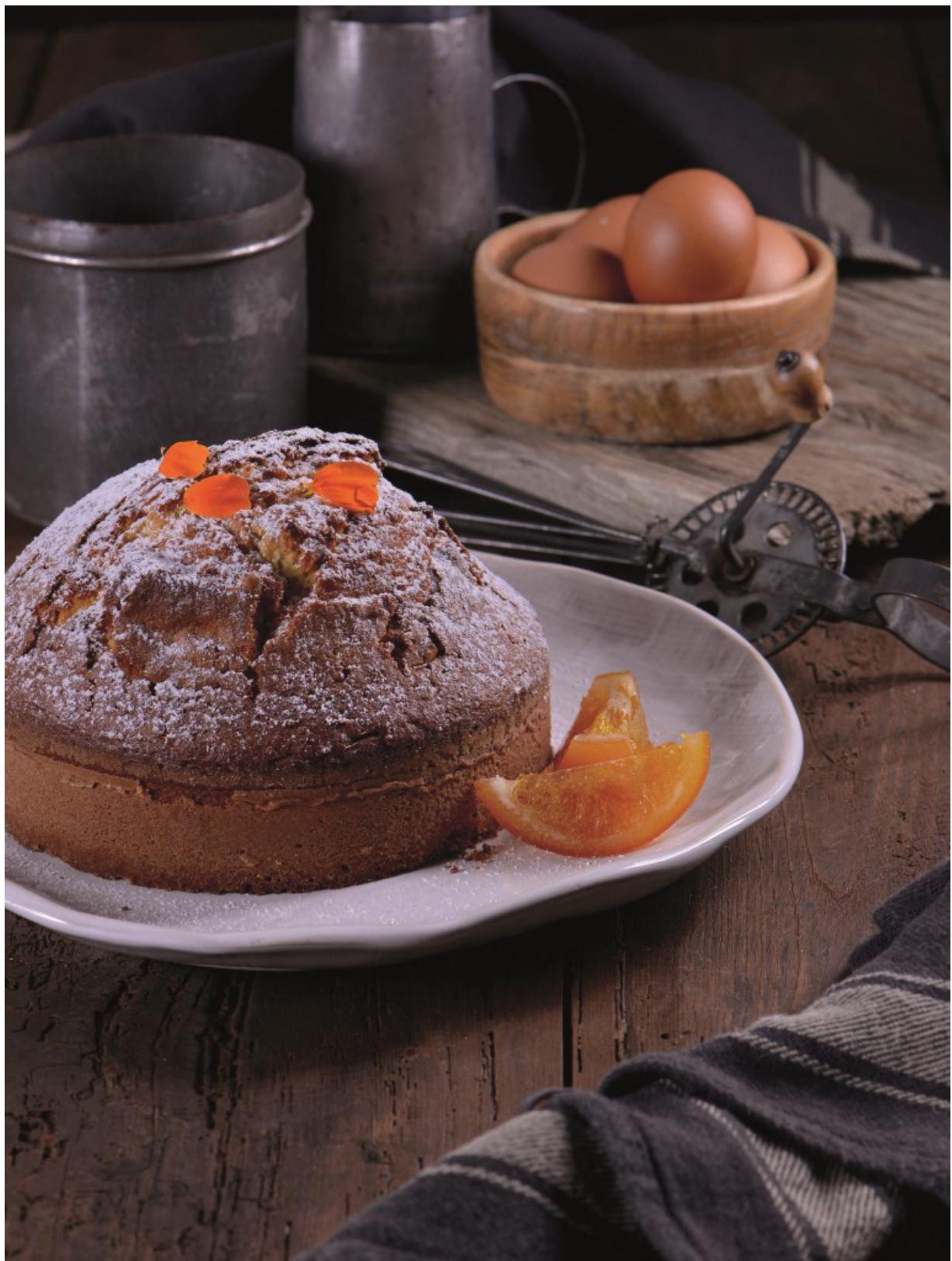
Azúcar glas

Preparación

- En primer lugar, preparamos el molde. Para ello, lo untamos con aceite y harina.
- Batimos los huevos con azúcar hasta que emulsionen, añadimos despacio el aceite, el zumo de naranja, la ralladura y el brandi. Por

último, añadimos la harina mezclada con la levadura poco a poco y con movimientos envolventes. Vertemos en el molde.

- Horneamos a 170 °C durante unos 50 minutos. Decoramos con azúcar glas.



Mantecado de Avilés

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para el mantecado

5 huevos a temperatura ambiente

350 g de harina floja

350 g de mantequilla de muy buena calidad o mantequilla clarificada a temperatura ambiente

350 g de azúcar

Para el glaseado

2 tazas de azúcar glas

6 cucharadas soperas de leche a temperatura ambiente

Para decorar

Flores

Preparación

- Batimos con unas varillas la mantequilla y el azúcar durante unos 15 minutos, hasta que formen una masa ligada y fina.

- Agregamos los huevos uno a uno, esperando a que el primero esté bien incorporado antes de añadir el siguiente. Continuamos batiendo hasta que vemos que queda una crema esponjosa debido al aire que le hemos insuflado.
- Añadimos la harina y revolvemos con movimientos envolventes para que no se escape el aire. Lo hacemos rápido para que no se baje la crema.
- Vertemos la masa en moldes previamente engrasados con mantequilla y enharinados.
- Una vez repartida la masa en los moldes, los introducimos en el horno precalentado a 180 °C seleccionando la opción de calor arriba y abajo. A los 15 minutos bajamos la temperatura a 160 °C y dejamos 45 minutos más.
- Una vez horneados, los dejamos enfriar en el molde unos 10 minutos, luego desmoldamos y los dejamos enfriar sobre una rejilla.
- Para el glaseado mezclamos el azúcar glas con la leche y revolvemos bien hasta crear una masa densa.
- Una vez fríos los mantecados, echamos el glaseado por encima y finalizamos decorando con las flores al gusto.

** Debemos hacer la masa del glaseado justo cuando la vayamos a usar o de lo contrario se cristalizará.*



Sobaos pasiegos

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

3 huevos

220 g de azúcar

Una pizca de sal

30 g de miel

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

250 g de harina de repostería

8 g de levadura química

200 ml de almíbar

Azúcar glas

Preparación

- Precalentamos el horno a 170 °C.
- Ponemos la harina y la levadura química en un bol y batimos con los huevos, la miel, el azúcar y la mantequilla. Integramos ambas mezclas.
- Dejamos reposar 30 minutos en la nevera.
- Ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y rellenamos hasta la mitad los moldes individuales.

- Horneamos unos 20-25 minutos a 170 °C.
- Pintamos con almíbar y servimos con azúcar glas.



La hora del té



Lionesas de nata con crema craquelin

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la pasta *choux*

250 ml de agua

125 g de mantequilla

175 g de harina floja

4 huevos

Una pizca de sal

Para la crema *craquelin*

200 g de azúcar moreno

170 g de mantequilla

200 g de harina

Para la crema chantillí

400 g de nata

50 g de azúcar

Para decorar

Frambuesas

Preparación

- Comenzamos por hacer la crema *craquelin*. Mezclamos la mantequilla con el azúcar moreno hasta blanquear. Añadimos la harina hasta conseguir una masa homogénea, estiramos todo lo que podamos, para que quede lo más fina posible.
- Congelamos.
- Cortamos círculos que cubran la pasta *choux*.
- Antes de comenzar con la pasta *choux*, precalentamos el horno a 190 °C.
- En un cazo ponemos a calentar la mantequilla con el agua y la sal.
- Al hervir lo sacamos del fuego y añadimos la harina floja, de golpe, al cazo con la mezcla anterior.
- Mezclamos bien hasta que se forme una bola y, tras esto, vamos añadiendo los huevos uno a uno.
- Ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y en una bandeja de horno vamos haciendo pegotes.
- Encima de la lionesa situamos los círculos de *craquelin* que tenemos preparados.
- Lo metemos al horno a 200 °C durante 20 minutos. Después de hornearlas las dejamos enfriar, las partimos por la mitad y las rellenamos con nata montada o con crema chantillí.
- Para elaborar la crema chantillí mezclamos el azúcar con la nata en un bol con ayuda de unas varillas hasta que esté montada. También podemos elaborarla en un robot de cocina o con la batidora de mano.
- Se pueden decorar con frambuesas.



Scones con crema de mantequilla

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

260 g de harina

10 g de levadura química

2 g de sal

75 g de mantequilla

50 g de huevos

125 ml de leche entera

50 g de azúcar

Una cucharadita de extracto de vainilla

Para la crema de mantequilla

350 g de azúcar en grano

125 ml de agua

350 g de mantequilla atemperada

1 yema de huevo

Mermelada

Para decorar

Frutos rojos

Preparación

- Mezclamos los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura) en un bol.
- Añadimos la mantequilla fría en taquitos pequeños poco a poco. Amasamos hasta conseguir un aspecto de arena y después añadimos el huevo, el extracto de vainilla y la leche.
- Trabajamos la masa pero sin calentar en exceso. Usaremos un tenedor para no calentarla por el contacto con las manos.
- Reservamos en la nevera 24 horas.
- Estiramos la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 centímetros y cortamos con un cortapastas para que queden redondos o con un cuchillo si los queremos hacer con forma de triángulo. Los colocamos en placas.
- Pintamos con leche antes de hornear a 210 °C durante 15 minutos o hasta obtener un color doradito.
- Dejamos que enfríe.
- Preparamos la crema de mantequilla. Ponemos a hervir el agua con el azúcar hasta hacer un jarabe. Lo dejamos enfriar hasta que alcance los 30-35 °C y añadimos la mantequilla atemperada y después la yema de huevo. Lo batimos sin parar hasta lograr la textura esponjosa deseada y una crema de color blanquecino. Dejamos que enfríe y lo ponemos en una manga pastelera.
- Cortamos por la mitad el bollo y añadimos la crema de mantequilla y/o mermelada.
- Decoramos con frutos rojos.



Financier de almendra

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

300 g de azúcar en grano

120 g de almendra en polvo

120 g de harina floja

5 g de levadura química o impulsor

180 g de mantequilla

300 g de claras

Para la crema pastelera

500 ml de leche entera

45 g de harina fina de maíz (maicena)

100 g de yemas

100 g de azúcar

1 vaina de vainilla

Ralladura de naranja

Para decorar

Pistachos

Flores comestibles

Preparación

- Vertemos en el bol de la amasadora la almendra en polvo, el azúcar, la harina y la levadura y lo mezclamos todo. Añadimos las claras y la mantequilla a temperatura ambiente y seguimos mezclando con las varillas poco a poco. Cuando esté listo, dejamos reposar la masa unas dos horas en la nevera. Este proceso también se puede hacer con unas varillas manuales.
- Para la preparación de la crema pastelera, véase Suizos de crema (pág. 162).
- Ponemos en moldes de *financiers* y cocemos en el horno a 200 °C. Si los moldes son individuales deberán estar unos 7 minutos aproximadamente, si son más grandes, unos 15 o hasta que se vean dorados.
- Dejamos enfriar, partimos por la mitad y rellenamos con un poco de crema pastelera.
- Decoramos con pistachos y flores comestibles.



Financier de chocolate

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

100 g de azúcar glas

75 g de harina floja

70 g de harina de almendra

8 g de impulsor o levadura química

200 g de clara de huevo (7 huevos)

110 g de mantequilla en pomada

Para la trufa

220 g de gotas de chocolate

275 ml de nata líquida

Para decorar

Chocolate fundido

Cacao en polvo

Flores comestibles

Preparación

- Empezamos calentando la nata y justo antes de que arranque el hervor, la volcamos lentamente sobre el chocolate en un bol. Revolvemos el conjunto para obtener una mezcla homogénea y reservamos hasta que se enfrie.
- Disponemos todos los ingredientes, excepto la trufa y la mantequilla, en un bol y mezclamos. Agregamos finalmente la mantequilla, la trufa y trabajamos la mezcla.
- Tapamos la masa con un film y la dejamos reposar en la nevera durante unos 30 minutos.
- Pasado este tiempo, ponemos la masa en una manga pastelera y rellenamos hasta la mitad los moldes de silicona para *financier*.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Horneamos los *financiers* durante 8 o 10 minutos aproximadamente, dependiendo de su tamaño.
- Pasado este tiempo, los desmoldamos antes de que se enfríen y, una vez atemperados, los guardamos en un bol tapado para que se conserven bien.
- Los servimos decorados con chocolate fundido por encima y espolvoreados con cacao en polvo.



Éclair con crema muselina de café

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la pasta *choux*

250 ml de agua

125 g de mantequilla

175 g de harina

4 huevos

Una pizca de sal

Para la muselina de café

500 g de crema pastelera

250 g de mantequilla en pomada

10 g de café soluble

Leche

Para decorar

Chocolate fundido

Cacahuetes de chocolate

Preparación

- Ponemos a calentar la mantequilla con el agua y la sal. Al hervir lo retiramos del fuego y añadimos la harina de golpe. Mezclamos bien hasta que se forme una bola.
- Echamos los huevos uno a uno.
- Ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla rizada, y en una bandeja de horno vamos haciendo tiras de unos 8 centímetros de largo.
- Horneamos a 200 °C durante 20 minutos. Tienen que quedar dorados, ya que si no la masa se pondría blanda.
- Para la muselina de café disolvemos 10 gramos de café soluble con un poco de leche y la agregamos a la crema pastelera.
- Lo ponemos en la batidora y vamos incorporando la mantequilla en pomada. Una vez finalizada la mezcla la introducimos en una manga pastelera con una boquilla lisa pequeña.
- Una vez fríos los éclairs, hacemos un agujero por la parte de debajo y rellenamos con la muselina.
- Terminamos decorando algunos con chocolate fundido y cacahuetes de chocolate y otros con más muselina de café y cacahuetes de chocolate.



Marañuelas de Candás

Comensales: 4

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

500 g de harina

100 g de azúcar

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

2 huevos

Una pizca de sal

Ralladura de un limón

Zumo de un limón

$\frac{1}{2}$ copa de anís

10 g de levadura en polvo

Para decorar

Azúcar

Preparación

- En primer lugar, mezclamos la mantequilla y el azúcar, hasta que estén bien integrados. Después, añadimos los huevos, la sal, la ralladura de limón, el zumo y el anís.

- Vamos echando la harina mezclada con la levadura hasta que nos quede una masa manipulable.
- Cortamos porciones de masa, hacemos bolas y las estiramos bien.
- Precalentamos el horno a 190 °C.
- Seguidamente, damos la forma a las marañuelas y las vamos poniendo en una bandeja de horno.
- Terminamos horneando a 190 °C durante 20 minutos.



Minisavarín con crema de limón

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: baja

Ingredientes

Para el savarín

200 ml de leche

20 g de levadura química

40 g de azúcar

10 g de sal

250 g de huevo

450 g de harina floja

Ralladura de 1 limón

100 g de mantequilla

Para el almíbar

500 ml de agua

200 g de azúcar

1 rama de canela

Cáscara de limón y naranja

Anís estrellado

Para el cremoso de limón

66 ml de zumo de limón

100 g de azúcar

100 g de huevo

10 g de harina fina de maíz

230 g de mascarpone

Preparación:

- Comenzamos elaborando el savarín. Para ello mezclamos los huevos, la levadura, el azúcar, la sal, la leche y la ralladura de limón.
- Agregamos la harina tamizada y, por último, la mantequilla fundida.
- Rellenamos los moldes y horneamos a 200 °C durante 10 minutos.
- Mientras, elaboramos el almíbar, para el que solamente tendremos que poner a hervir todos los ingredientes y dejar enfriar.
- Para el cremoso de limón ponemos a calentar en un cazo el zumo de limón.
- En un bol mezclamos el resto de los ingredientes hasta que espesen.
- Retiramos del fuego el zumo de limón y lo echamos al bol con la mezcla del paso anterior. Removemos.
- Cuando todo esté bien integrado, volvemos a ponerlo al fuego y removemos hasta que espese. Dejamos enfriar.
- Montamos la crema con una batidora de varillas mientras añadimos el mascarpone poco a poco. Sabremos que está listo cuando doble su volumen y tenga textura de chantillí.
- Una vez los minisavarines estén fríos, los sumergimos dentro del almíbar para emborracharlos y escurrimos.
- Decoramos con el cremoso de limón y alguna rodaja de limón.



Madeleines de limón

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

3 huevos

120 g de harina

Una cucharadita de levadura química

120 g de azúcar

120 g de mantequilla

5 cucharadas de zumo de limón

Azúcar glas

Preparación

- Calentamos el horno a 240 °C.
- Derretimos la mantequilla en el microondas.
- Mezclamos en un bol la harina, la levadura, el azúcar y añadimos las yemas.
- Batimos las claras a punto de nieve y las añadimos a la preparación anterior.
- Añadimos la mantequilla derretida y mezclamos todo.

- Añadimos el zumo de limón. Mezclamos bien y metemos en una manga pastelera.
- Llenamos los moldes de *madeleine* con esta masa.
- Horneamos 4 minutos a 240 °C y después bajamos la temperatura a 180 °C y dejamos cocer 4 minutos más.
- Desmoldamos y decoramos con un poco de azúcar glas.



Minibrazos rellenos de mermelada

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

100 g de harina

100 g de azúcar

4 huevos

200 g de mermelada de fresa

250 g de chocolate blanco para bañar

Preparación

- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Mientras, batimos los huevos enteros con el azúcar hasta que triplique su volumen, lo podemos hacer con una amasadora o batidora, pues así el proceso será más rápido. Fuera de la máquina le echamos la harina poco a poco con movimientos envolventes (25 g de harina + 25 g de azúcar por cada huevo).
- Vertemos la mezcla sobre una placa de horno forrada con papel y horneamos a 200 °C durante 10 minutos.
- Cuando salga del horno enrollamos en caliente para que se mantenga la forma. Hay que hacerlo con mucho cuidado, pues se nos puede romper.

- Cuando enfríe echamos la mermelada y cortamos porciones de unos 6 cm. Enrollamos con film y congelamos.
- Fundimos el chocolate blanco y bañamos los minibrazos solo por un lado.



Enaceitadas de anís

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

750 g de harina de trigo

150 g de azúcar

300 ml de aceite de oliva virgen extra

125 ml de anís aguardiente

100 ml de vino blanco

Ralladura de 1 limón

Flores comestibles

Preparación

- Calentamos el vino y el anís hasta que hierva. Agregamos el azúcar y mezclamos hasta que esté totalmente disuelto. Añadimos la ralladura de limón.
- Calentamos el aceite y lo incorporamos a la harina con mucho cuidado para escaldarla.
- A continuación, agregamos la mezcla preparada anteriormente y amasamos bien.

- Con la masa más o menos fría, hacemos bolas y las ponemos en una bandeja sobre papel de horno.
- Ponemos otro papel de horno por encima y, con la ayuda de un vaso, aplastamos para que queden finas. Retiramos este segundo papel.
- Ponemos por encima azúcar humedecido con anís.
- Horneamos a 200 °C durante 10 minutos. No tienen que estar muy doradas.
- Decoramos con flores comestibles.



París Brest con praliné

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la pasta *choux*

125 ml de agua

125 ml de leche

125 g de mantequilla

150 g de harina

4 huevos

Una pizca de sal

200 g de almendra laminada

Azúcar glas

Para la crema de praliné

600 g de crema pastelera

300 g de mantequilla en pomada

150 g de praliné

Preparación

- Para la pasta *choux* empezamos precalentando el horno a 190 °C.

- En un cazo, ponemos a calentar la mantequilla con el agua, la leche y la sal. Añadimos la harina de golpe. Mezclamos bien hasta que se forme una bola y se despegue de las paredes del cazo. Retiramos a un bol. Después, agregamos los huevos uno a uno.
- Ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla rizada y, en una bandeja de horno, vamos haciendo círculos. Pintamos con huevo y ponemos la almendra laminada por encima.
- Horneamos a 190 °C durante unos 20 minutos, hasta que estén dorados.
- Cuando estén fríos, los cortamos por la mitad y los rellenamos con el praliné.
- Para la crema praliné, primero hacemos una crema pastelera y la reservamos en frío.
- Ponemos en la batidora la mantequilla en pomada y añadimos el praliné. Cuando esté totalmente unificado y cremoso, se lo añadimos a la crema pastelera.
- Terminamos decorando con azúcar glas y servimos.



Desayunos sin prisa



Gofres con chantillí y frutos rojos

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

250 g de harina de fuerza

25 g de levadura fresca

150 g de azúcar perlado (o azúcar común si no lo encontráis)

200 ml de leche

100 g de mantequilla

3 g de sal

10 g de azúcar vainillado

2 huevos (separadas claras de yemas)

Crema chantillí (véase elaboración en pág. 86)

Frambuesas

Preparación

- En un cazo a fuego medio, ponemos la leche, reservando un poco, y añadimos la mantequilla. Dejamos que se vaya fundiendo lentamente y sin hervir. Cuando esté totalmente derretida, retiramos y dejamos entibiar unos minutos.
- Añadimos a esta mezcla las yemas de huevo y reservamos.

- En un bol tamizamos la harina, la sal y el azúcar.
- Cogemos otro bol o vaso pequeño y disolvemos la levadura en la leche reservada.
- Hacemos un hueco en el centro de la mezcla de harina y añadimos en él la mezcla de leche, yemas y mantequilla, y junto a la leche con la levadura. Mezclamos bien, de dentro a fuera, hasta obtener una masa homogénea y muy blanda, como una masa de crepes muy espesa.
- Montamos las claras a punto de nieve y las añadimos a la mezcla anterior con movimientos envolventes; la dejamos reposar 30 minutos.
- Despues, pintamos la gofrera con un pincel con aceite. Depositamos 2 o 3 cucharadas de masa y las repartimos rápidamente por la superficie.
- Cerramos la gofrera y cocinamos durante 5 o 6 minutos, hasta que estén dorados. Sacamos de la plancha con ayuda de una espátula de silicona o con un tenedor de palo y dejamos sobre una rejilla unos segundos.
- Una vez que hayan dejado de estar blanditos y comiencen a endurecerse, los cortamos y servimos templados acompañados de la crema chantillí y de las frambuesas.



Tortitas con salsa de chocolate

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

Para la masa de las tortitas

250 g de harina

250 ml de leche tibia

5 g de levadura química

25 g de azúcar glas

25 g de mantequilla

2 huevos

1 copa de ron o coñac

Para la salsa de chocolate

250 g de chocolate de cobertura

250 ml de agua

Para decorar

Frutas frescas

Nata montada

Preparación

- Para la masa de las tortitas mezclamos la harina, la levadura y el azúcar.
- Agregamos los huevos , el ron y la leche moviendo con las varillas.
- Incorporamos la mantequilla derretida y mezclamos. Debemos evitar que salgan grumos; para ello, podemos pasar la masa por el colador chino.
- Para cocer las tortitas echamos una porción de masa sobre la plancha bien limpia y caliente; cuando esté dorada, se le da la vuelta con una espátula para que se tueste por el otro lado.
- Para elaborar la salsa de chocolate ponemos en un cazo agua a hervir. Cuando esta rompe el hervor, agregamos el chocolate de cobertura, y lo dejamos cocer todo durante unos 2 minutos para que obtenga un poco de consistencia.
- Si adquiere demasiada consistencia se puede rebajar con un poco de agua.
- Una vez cocida se deja en un recipiente inalterable para su posterior uso.
- Servimos las tortitas calientes acompañadas de la salsa de chocolate y frutas frescas o con nata montada.



Dónuts y berlinas glaseados

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

650 g de harina de fuerza

65 g de azúcar

65 g de huevo

65 g de mantequilla pomada

15 g de levadura fresca

12 g de sal

320 ml de agua

Ralladura de 1 limón

Una pizca de nuez moscada

Una cucharadita de canela en polvo

Para el glaseado

500 g de chocolate negro

5 ml de aceite de girasol

Para decorar

Azúcar

Toppings al gusto

Preparación

- Ponemos todos los ingredientes en la amasadora y mezclamos hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Estiramos esta masa y la dejamos reposar en la nevera.
- Cortamos la masa con un cortador especial para dónuts.
- Ponemos en una bandeja engrasada con aceite de girasol los dónuts y dejamos que fermenten durante 20 minutos.
- Ponemos a calentar el aceite y, cuando esté a unos 170 °C, freímos los dónuts.
- Dejamos que atemperen.
- Derretimos el chocolate con el aceite y cubrimos con esta salsa los dónuts.
- Dejamos enfriar y listos para comer.



Crullers

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

250 ml de agua

90 g de mantequilla a temperatura ambiente

10 g de azúcar

3 g de sal

135 g de harina de trigo tamizada

3 huevos L

Ralladura de una naranja

Preparación

- Ponemos a calentar la mantequilla con el agua, la sal y el azúcar. Cuando empiece a hervir, lo retiramos del fuego y añadimos la harina de golpe junto a la ralladura de naranja.
- Mezclamos bien hasta que se forme una bola. Después, echamos los huevos uno a uno.
- Una vez que la masa esté fría, la metemos en una manga con boquilla de estrella.

- A continuación, procedemos a hacer las espirales. Para ello, previamente debemos hacer cuadrados de papel vegetal de unos 8 centímetros cada uno. Sobre ellos hacemos cada una de las espirales de masa *choux*. Para conseguirlo, colocamos la manga en posición vertical y hacemos un círculo intentando no superponer los extremos.
- Después, los freímos en aceite caliente; cuando estén dorados, los sacamos y retiramos el exceso de grasa dejándolos sobre papel absorbente.
- Terminamos pasándolos por azúcar.



Magdalenas de pueblo

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: baja

Ingredientes

500 g de harina

6 huevos

250 ml de aceite de oliva

250 ml de leche

500 g de azúcar

20 g de levadura química

Ralladura de limón

Un pizca de sal

Preparación

- En un bol grande batimos los huevos junto al azúcar hasta que blanqueen. A continuación, añadimos el aceite, con mucho cuidado, en forma de hilo. Agregamos la leche y batimos.
- Añadimos finalmente la harina y la levadura junto con una pizca de sal.
- Agregamos un poco de ralladura de limón y refrigeramos durante 1 hora.
- Rellenamos las cápsulas de magdalenas y espolvoreamos un poco de azúcar por encima.

- Horneamos a 220 °C durante 10 minutos.



Churros con chocolate a la taza

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

Para los churros

300 ml de agua

100 g de harina

5 g de sal

10 ml de aceite de girasol

Para el chocolate a la taza

400 g de chocolate fondant o a la taza

1 l de leche entera

60 g de harina fina de maíz (maicena)

Una pizca de sal

50 g de azúcar

Preparación

- Comenzaremos por hacer los churros, para ello ponemos a calentar el agua con la sal y cuando rompa a hervir añadimos de golpe la harina.

Una vez empiece a hacerse una bola y se despegue de las paredes del cazo, lo retiramos del fuego y mezclamos con el aceite.

- Dejamos atemperar.
- Ponemos la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.
- Freímos los churros en una sartén con aceite caliente hasta que estén dorados, sacamos, escurrimos y pasamos por azúcar.
- Para el chocolate debemos mezclar 200 ml de leche fría con la harina fina de maíz.
- Ponemos a calentar el resto de la leche y, cuando rompa a hervir, añadimos el chocolate y la maicena mezclada con la leche fría, una pizca de sal y el azúcar.
- Ponemos al fuego hasta que espese sin dejar de remover para que no se agarre. Servimos los churros acompañados del chocolate recién hecho.



Mojicones

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

250 g de harina

6 huevos (4 enteros y 2 yemas)

180 g de azúcar

Ralladura de un limón

75 g de mantequilla

Una cucharada de impulsor o levadura química

Azúcar glas para espolvorear

Preparación

- Primero, ponemos en un bol los huevos y las yemas. Añadimos el azúcar, la ralladura de limón y batimos con unas varillas hasta conseguir una crema espumosa.
- Añadimos a esta mezcla la harina mezclada con la levadura e incorporamos la mantequilla derretida. Removemos hasta conseguir una masa homogénea.
- Precalentamos el horno a 180 °C, calor arriba y abajo.

- Engrasamos unas flaneras con aceite o mantequilla y harina. Las llenamos hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
- Horneamos unos 25 minutos a 180 °C.
- Pasado este tiempo, dejamos enfriar sobre una rejilla, desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glas.



Magdalenas de yogur

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

300 g de huevo (6 unidades)

400 g de azúcar

480 g de harina floja

10 g de levadura química

250 g de yogur de limón (2 unidades)

150 ml de aceite de oliva

Ralladura de limón y de naranja

Una pizca de canela en polvo

Una pizca de sal

Para decorar

Crema chantillí (véase elaboración en pág. 86)

1 limón

Hierbabuena

Preparación

- Primero, batimos los huevos en la batidora a velocidad media junto con el azúcar durante unos 15 o 20 minutos.
- Añadimos los dos yogures de limón a la mezcla.
- Tamizamos la harina junto con la levadura química y lo añadimos a la mezcla. Agregamos la ralladura de limón, la de naranja, una pizca de sal y de canela en polvo.
- Seguidamente, incorporamos el aceite de oliva y continuamos batiendo lentamente durante un par de minutos.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Por otro lado, dejamos reposar la masa batida durante 25 minutos como mínimo en la nevera para que adquiera consistencia.
- Pasado este tiempo, vertemos la masa en las cápsulas de las magdalenas hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Espolvoreamos con un poco de azúcar y horneamos durante 25 minutos a 180 °C.
- Una vez horneadas, las dejamos enfriar y las servimos con crema chantillí, gajos de limón y hierbabuena.



Harinosa de Guadalajara

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa madre

70 ml de agua templada

20 g de levadura fresca de panadería

120 g de harina de fuerza

Para la masa de las harinosa

200 ml de leche entera

20 ml de aceite de oliva virgen extra

15 g de azúcar

1 huevo

Una cucharadita de anís en grano

420 g de harina de fuerza

Para el relleno

Harina

500 g de uvas negras pequeñitas

Azúcar

Preparación

- Lo primero, preparamos la masa madre. Echamos el agua, la levadura y la harina en un bol y amasamos hasta formar una bola. Dejamos reposar 15 minutos.
- Para la masa de la harinosa, ponemos en un bol todos los ingredientes y amasamos. Añadimos también la masa madre que teníamos reposando y mezclamos muy bien todos los ingredientes hasta que tengamos una masa lisa y elástica.
- Dejamos fermentar durante 40 minutos o hasta que haya doblado su volumen.
- Mientras fermenta la masa, aprovechamos para lavar las uvas, secarlas y quitarles las pepitas. Cuando la masa haya levado, la dividimos y hacemos bolas. Con ayuda del rodillo la extendemos en forma de círculo, sobre una superficie enharinada.
- Seguidamente, colocamos las uvas en la mitad de ese círculo y después agregamos el azúcar sobre las uvas. Cerramos nuestra harinosa como haríamos con las empanadillas, sellándola con los dedos.
- Precalentamos el horno a 220 °C. Cuando esté caliente las horneamos durante 20 minutos.
- Pasado este tiempo, terminamos espolvoreando con azúcar.



Ensaïmadas tradicionales

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: baja

Ingredientes

500 g de harina de gran fuerza

4 g de sal

90 g de azúcar

70 g de huevo (1 y $\frac{1}{2}$)

20 g de levadura fresca

230 ml de agua fría

200 g de manteca de cerdo

Aceite de oliva virgen extra

Para decorar

Azúcar glas

Preparación

- Amasamos todos los ingredientes, excepto la manteca de cerdo, en un robot de cocina con accesorio para amasar o en una amasadora. También podemos hacerlo a mano. Incorporamos la levadura fresca cuando falten

pocos minutos para acabar. Cuando la masa quede lisa y empiece a estar brillante, finalizamos el amasado.

- Dejamos reposar en un bol tapado con film para que no se forme costra durante 20 minutos
- Cortamos porciones de masa de unos 100 gramos, hacemos bolas y las metemos en la nevera tapadas con film transparente durante 30 minutos.
- Untamos con un poco de aceite o harina la superficie sobre la que se va a trabajar.
- Estiramos con los dedos la masa desde el centro hacia los lados hasta conseguir una lámina muy fina.
- Trabajamos la manteca de cerdo en un bol hasta que adquiera una textura blanda y cremosa.
- Untamos la manteca de cerdo sobre la lámina.
- Enrollamos la masa dando el mayor número posible de vueltas.
- Una vez enrollada la ensaimada, dejamos fermentar en un lugar templado hasta que haya doblado su volumen inicial. Mejor que sea toda la noche y meterla al horno al día siguiente.
- Horneamos a 200 °C durante 20 minutos o hasta que tenga un color dorado. Antes de que se enfríe por completo, espolvoreamos con azúcar glas.



Minipandoro con masa madre

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: alta

Ingredientes

Para la masa madre de levadura

60 ml de agua

50 g de harina de fuerza

8 g de levadura fresca

Para la primera masa

Masa madre de levadura

9 g de levadura fresca

1 huevo mediano

1 yema de huevo mediano

35 g de azúcar

200 g de harina de fuerza

30 g de mantequilla a temperatura ambiente

Para la segunda masa

Primera masa

2 huevos medianos

1 vaina de vainilla

15 g de manteca de cacao derretida
Una pizca de sal
100 g de azúcar
200 g de harina de fuerza
140 g de mantequilla
Azúcar glas vainillado para espolvorear

Preparación

- Comenzamos preparando la masa madre. Empezamos el día anterior, mezclando en un bol por la noche el agua, la harina y la levadura. La tapamos y la dejamos a temperatura ambiente.
- Para la primera masa ponemos la masa madre de levadura en un bol y añadimos el resto de los ingredientes, a excepción de la mantequilla. Amasamos con la batidora hasta que la masa empiece a alisarse.
- Una vez conseguido, agregamos la mantequilla y continuamos amasando hasta que veamos que nuestra masa es lisa y elástica.
- Hacemos una bola, la ponemos en un bol untado con aceite y dejamos que doble su volumen.
- Una vez terminada la primera masa, pasamos a hacer una segunda. Ponemos la primera masa en un bol grande. Añadimos las semillas de la vaina de vainilla, los huevos, la manteca, la sal, el azúcar y la harina. Amasamos en la batidora y vamos añadiendo la mantequilla poco a poco hasta que se integre bien.
- Cuando veamos nuestra masa fina y elástica, hacemos una bola y la ponemos a fermentar en un bol grande aceitado, bien tapada, durante unas 2 o 3 horas.
- Pasado este tiempo, hacemos pequeñas bolas con la masa ayudándonos de aceite para poder manipularla.

- Ponemos nuestras bolas en los moldes para minipandoro.
- Dejamos fermentar unas 3 o 4 horas o hasta que doble su volumen.
- Metemos en el horno a 160 °C durante unos 30-40 minutos.
- Dejamos enfriar, retiramos de los moldes y espolvoreamos con azúcar glas vainillado.



Alistados

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

500 g de harina de fuerza

50 g de levadura fresca

1 taza de leche tibia

$\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 g)

50 g de mantequilla

1 huevo

Ralladura de medio limón

Huevo batido

Azúcar para pintar

Preparación

- Primero, en un bol, ponemos la leche tibia y disolvemos dentro la levadura.
- Después, vertemos la mezcla en un recipiente grande y añadimos el azúcar y la ralladura de limón. Seguidamente, agregamos el huevo, la mantequilla y la harina.

- Amasamos siguiendo la técnica *stretch and fold*: dentro del bol, estiramos y plegamos hacia el centro de la masa dando $\frac{1}{8}$ de giro al recipiente donde la tenemos. Este proceso hay que repetirlo unas cuatro veces. De esta manera, conseguiremos que la masa se vuelva elástica.
- Seguidamente, ponemos la masa en un bol enaceitado y la cubrimos con un paño durante 1 o 2 horas, hasta que doble su volumen.
- Una vez que la masa haya levado, la dividimos en cuatro trozos iguales (los que no vayamos a utilizar los ponemos en un bol tapados para que no se sequen). Sobre una superficie previamente enharinada, estiramos las porciones formando un rectángulo.
- A continuación, las cortamos por la mitad en forma de triángulo y lo enrollamos empezando por la base, consiguiendo así las medias lunas. Las colocamos sobre una bandeja de hornear y dejamos que leven 45 minutos tapados con un paño o con film.
- Precalentamos el horno a 220 °C.
- Antes de hornear, pintamos los alistados con huevo batido y espolvoreamos abundante azúcar sobre ellos.
- Terminamos horneando hasta que estén dorados durante 15-20 minutos a 190 °C.



Tortitas de piñones

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

530 g de harina de gran fuerza
130 g de azúcar
65 g de fécula de patata
100 g de huevo (2 unidades)
110 ml de aceite de oliva virgen extra
150 ml de agua
30 g de levadura fresca
Ralladura de $\frac{1}{2}$ limón
Ralladura de $\frac{1}{2}$ naranja

Para decorar

1 huevo para pintar las piezas
Sal
Piñones
Azúcar glas

Preparación

- En primer lugar, mezclamos en un bol la harina, las ralladuras de naranja y limón, los dos huevos, la levadura, el azúcar, la fécula de patata y el agua. Añadimos el aceite y amasamos.
- Dejamos reposar la masa en un recipiente pintado con un poco de aceite de oliva, la tapamos con un paño y esperamos 30 minutos.
- Después, cortamos porciones de masa de 80 gramos y les damos forma de bola. Dejamos reposar durante 60 minutos más (si hay corrientes de aire, las cubrimos con un paño).
- Seguidamente, ponemos un poco de harina o aceite sobre la superficie de trabajo y estiramos con el rodillo las bolas de masa para formar unas piezas planas y de forma ovalada.
- Colocamos las piezas en la bandeja del horno forrada con papel sulfurizado dejando espacio entre ellas. Las pintamos con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.
- Precalentamos el horno a 220 °C.
- Repartimos azúcar y una generosa cantidad de piñones por encima de las tortitas. Presionamos con la mano para que se adhieran bien.
- Horneamos durante 12 minutos, espolvoreamos con azúcar glas y servimos.



Milhojas de placer



Palmeras de chocolate rellenas de ganache

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: alta

Ingredientes

Para el hojaldre (plancha de hojaldre refrigerada)

500 g de harina

10 g de sal

300 ml de agua

400 g de mantequilla

Para la ganache

200 g de chocolate con leche

200 g de nata

Preparación

- Para elaborar una masa de hojaldre casera mezclamos la harina, la sal y el agua. Amasamos hasta que quede fina y elástica.
- Estiramos la masa e introducimos la mantequilla fría; envolvemos con la masa y volvemos a estirar. A continuación, damos las siguientes vueltas

(entre cada una de ellas debe haber una hora de reposo en la nevera).

- **Hojaldre con 6 pliegues sencillos:** Primer pliegue sencillo: $3 \times 3 = 9$ hojas. Segundo pliegue sencillo: $9 \times 3 = 27$ hojas. Tercer pliegue sencillo: $27 \times 3 = 81$ hojas. Cuarto pliegue sencillo: $81 \times 3 = 243$ hojas. Quinto pliegue sencillo: $243 \times 3 = 729$ hojas. Sexto pliegue sencillo: $729 \times 3 = 2.187$ hojas de masa y grasa.
- Cuando tengamos la plancha de hojaldre dobraremos la masa por la mitad y abrimos. Enrollamos del lado izquierdo y derecho hasta que ambos se junten en la mitad, nos quedará una forma alargada de corazón.
- Volvemos a doblar y espolvoreamos harina por la superficie para que no se pegue la masa. Tras ello vamos cortando trozos de 1 centímetro aproximadamente. Para que nos sea más fácil cortar la masa podemos congelarla, así no perderá la forma.
- Ponemos cada pedazo de masa cortada encima de otra igual. Pasamos cada una de las palmeritas por azúcar blanquilla y las ponemos en una plancha de horno sobre papel sulfurizado para que no se peguen.
- Horneamos a 200°C durante 20 minutos. El azúcar en el horno carameliza.
- Mientras tanto, vamos haciendo la ganache, para la que ponemos a calentar la nata y, cuando rompa a hervir, la vertemos sobre el chocolate.
- Dejamos enfriar y lo ponemos en una manga.
- Cogemos dos palmeras, que rellenaremos con la ganache. A continuación, las bañamos y pintamos con chocolate fundido.



Napolitanas de hojaldre con chocolate

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

1 plancha de hojaldre

200 g de cobertura de chocolate

1 huevo

200 ml de almíbar

Fideos de chocolate

Preparación

- Cortamos rectángulos de hojaldre y ponemos en un extremo chocolate de cobertura. Enrollamos y sellamos con agua para que no se despegue la masa cuando se esté horneando.
- Pintamos las piezas con huevo.
- Horneamos a 200 °C de 20 a 30 minutos.
- Pintamos con almíbar y decoramos con fideos de chocolate.



Croissant con puntas de chocolate

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

570 g de harina de fuerza

12 g de sal

70 g de azúcar

115 g de mantequilla

25 g de levadura fresca

285 ml de agua

400 g de mantequilla para hojaldrar

Para decorar

1 huevo

Chocolate fundido

Almendras picadas

Preparación

- Comenzamos por elaborar la masa del *croissant*. Para ello mezclamos la harina de fuerza con el azúcar y el agua.
- Incorporamos la sal, la levadura fresca y la mantequilla.

- Amasamos hasta que se integren bien todos los ingredientes y tengamos una masa elástica.
- Espolvoreamos harina en la superficie y con un rodillo estiramos la masa en forma de cruz: del centro hacia arriba, del centro hacia abajo, del centro hacia la izquierda y del centro hacia la derecha.
- Colocamos en el centro el trozo de mantequilla para hojaldar y envolvemos con los 4 pliegues.
- Damos la vuelta, espolvoreamos con harina y le damos unos golpes con el rodillo para poder trabajar más fácilmente la masa.
- Estiramos dándole forma de rectángulo de 2 centímetros de grosor.
- Hacemos un pliegue sencillo: dividimos imaginariamente la masa en 3 partes (A, B y C). Doblamos A sobre B, y C sobre A y B.
- Dejamos enfriar 30 minutos en la nevera para que se enfríe la mantequilla.
- Repetimos el pliegue sencillo 2 veces más.
- Estiramos la masa en forma de rectángulo de 2 centímetros de grosor y cortamos triángulos isósceles de esa masa.
- Enrollamos la masa desde la parte menos ancha hasta la punta.
- Ponemos sobre una bandeja de horno y dejamos fermentar 1 hora.
- Pintamos con huevo batido y horneamos 20 minutos a 200 °C.
- Decoramos las puntas con chocolate fundido y unas almendras picadas.



Abanicos glaseados

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

1 placa de hojaldre congelada

200 g de azúcar en grano

Gelatina de manzana

Chocolate fundido

Preparación

- En primer lugar, ponemos sobre la mesa azúcar en grano.
- Después, sobre el azúcar, colocamos la placa de hojaldre descongelada. Agregamos un poco más de azúcar en grano sobre la parte superior del hojaldre.
- Pasamos el rodillo sin apretar mucho para que el azúcar de la mesa y el que hemos puesto en la parte superior quede bien pegado a la placa de hojaldre.
- Si la placa de hojaldre no está bien descongelada, el azúcar muy difícilmente se pegará a ella.
- Doblamos un lado de la masa hasta la mitad de la placa y espolvoreamos azúcar en grano por encima. Hacemos lo mismo con el otro lado. A

continuación, doblamos una mitad encima de la otra y volvemos a poner azúcar. Esparcimos el azúcar con la mano de manera uniforme cada vez que lo echamos. De la misma forma, como si estuviéramos haciendo palmeras, cortaremos los filos superiores del hojaldre.

- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Cortamos con un cuchillo liso piezas de dos dedos de grosor que colocamos separadas unas de otras en una bandeja de horno con papel vegetal para que no se peguen.
- Horneamos a 200 °C hasta que estén bien cocidos.
- Una vez horneados, le aplicamos una fina capa de gelatina de manzana a unos y chocolate a otros.

** Para que el azúcar no se caramelice más por un lado que por el otro, daremos la vuelta a las piezas a mitad de cocción.*



Caracolas de pasas, avellanas y canela

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

570 g de harina

12 g de sal

70 g de azúcar

115 g de mantequilla

285 ml de agua

400 g de mantequilla para hojaldrar

1 huevo

Pasas, avellanas y canela al gusto

Preparación

- La preparación tradicional de esta receta se lleva a cabo a partir de una masa hojaldrada. Para comenzar a elaborarla, mezclamos todos los ingredientes excepto la mantequilla. Amasamos hasta obtener una masa fina y elástica.
- Estiramos y dejamos reposar en la nevera durante 20 minutos.
- Sacamos la masa y ponemos la mantequilla en el centro. Envolvemos todo.

- Estiramos y hacemos un pliegue sencillo como en el hojaldre. Dejamos reposar en la nevera y repetimos esta operación dos veces más. En total son tres vueltas sencillas.
- Estiramos la masa hasta obtener un cuadrado de unos 2 centímetros de grosor.
- Pintamos con el huevo batido y espolvoreamos azúcar, canela, pasas y avellanas.
- Enrollamos la masa y cortamos discos de unos 3 centímetros de ancho.
- Colocamos en una bandeja de horno y pintamos con huevo batido por encima.
- Dejamos fermentar unos 30 minutos.
- Horneamos a 200 °C durante unos 20 o 30 minutos.
- Cuando los saquemos del horno, debemos ponerlos a enfriar sobre una rejilla para evitar que se forme humedad.



Pañuelos de crema y frambuesas

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Una plancha de hojaldre

100 g de frambuesas

Azúcar glas

1 huevo

200 ml de almíbar

300 g de crema pastelera

Para la crema pastelera

250 g de nata

250 ml de leche

45 g de harina de maíz

100 g de yemas

100 g de azúcar

1 vaina de vainilla

1 rama de canela

1 anís estrellado

Preparación

- Estiramos el hojaldre.
- Cortamos la masa en cuadrados de 8×8 centímetros.
- Cogemos un cuadrado y doblamos por la mitad en triángulo. Hacemos dos cortes en el exterior sin llegar al final.
- Levantamos las puntas que quedaron libres con los cortes y las insertamos en los cortes de los lados opuestos. Sellamos con un poco de agua.
- Para la crema pastelera ponemos todos los ingredientes en un bol, los batimos y lo metemos en el microondas y programamos 8 minutos a 900 vatios hasta que espese. Mirar cada 2 minutos y mover con varillas para que no formen grumos.
- Ponemos en el centro la crema pastelera y colocamos encima unas frambuesas.
- Pintamos el hojaldre con huevo batido y horneamos 200 °C durante 20-25 minutos.
- Dejamos atemperar y pintamos con almíbar.
- Servimos con unas frambuesas.



Trenza alemana

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

2 manzanas Granny Smith (ácidas, verdes)

1 pera conferencia

40 g de pasas sultanas

50 g de azúcar moreno

1 cucharada de ron

$\frac{1}{2}$ cucharadita de canela

1 masa de hojaldre

1 huevo batido

Para el almíbar

100 ml de agua

50 g de azúcar blanco

Preparación

- En primer lugar, preparamos un almíbar de manzana. Para ello, pelamos las manzanas y echamos una de las cáscaras en un cazo y la cubrimos

con agua. Agregamos el azúcar y lo llevamos a ebullición hasta que esté disuelto. Retiramos del fuego y reservamos.

- Picamos en trozos pequeños las dos manzanas peladas y la pera.
- En un bol echamos dos cucharadas de almíbar de manzana con la fruta, las pasas, el ron, el azúcar moreno y la canela.
- Estiramos una masa de hojaldre de unos dos centímetros de grosor y hacemos unos cortes laterales dejando unos seis centímetros en el centro para poner el relleno.
- Despues, colocamos una cantidad suficiente de fruta cocida en la parte central de cada trozo de masa. Aplastamos bien para que no se escape ningún trocito.
- Vamos formando la trenza cogiendo laterales aleatorios.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Una vez formada la trenza, pintamos con huevo y espolvoreamos con canela y azúcar.
- Terminamos horneándola durante unos 20 minutos hasta que el hojaldre quede dorado y crujiente.



Ahorcaditos de Santo Domingo de la Calzada

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

1 plancha de hojaldre

1 huevo para pintar

Para la crema de almendras

300 g de harina de almendra

200 g de mantequilla

3 huevos a temperatura ambiente

220 g de azúcar

Una pizca de sal

Ralladura de limón

Preparación

- Lo primero, elaboramos la crema. Ponemos la mantequilla en pomada y añadimos los huevos uno a uno hasta que se incorporen bien. Mezclamos el azúcar con la ralladura y lo incorporamos a la mezcla anterior.

- Incorporamos la harina de almendra y la sal y mezclamos bien.
- Metemos en una manga pastelera y dejamos enfriar 30 minutos en la nevera.
- Mientras, trabajamos el hojaldre. Estiramos la masa y cortamos con la ayuda de una concha de vieira las porciones.
- Ponemos encima de cada hojaldre de vieira la crema de almendra y tapamos con otra porción de hojaldre. Pintamos con huevo.
- Horneamos a 190 °C durante 25 minutos.



Empanadillas de hojaldre con manzana y canela

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

2 planchas de hojaldre

3 o 4 manzanas Golden

3 o 4 cucharadas de azúcar (una por cada manzana)

Un chorretón de miel

Un chorrito de zumo de limón

1 rama de canela

1 cucharada de mantequilla

1 huevo

Azúcar para espolvorear

Preparación

- Precalentamos el horno a 220 °C.
- Pelamos y cortamos las manzanas en trozos y las disponemos en un bol.
- Seguidamente, añadimos el zumo de limón, el azúcar, la canela, la mantequilla, la miel y mezclamos bien. Tapamos con film con cuidado

de que no tenga ninguna salida de aire y metemos al microondas 6 minutos como si cocinásemos al vapor.

- Estiramos la plancha de hojaldre sobre el azúcar espolvoreado para que no se pegue y, con la ayuda de un cortapastas, formamos discos de unos 8-10 centímetros.
- Cuando el relleno esté cocinado, lo esparcimos encima del hojaldre dejando 1 centímetro por los lados. Pintamos los bordes con huevo batido y cerramos el hojaldre con ayuda de los dedos.
- Terminamos horneándolos boca abajo durante 20 minutos a 200 °C.



Sneken de chocolate, avellanas y pasas

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Masa de *croissant*

100 g de pasas maceradas en agua o ron

100 g de pepitas de chocolate

Para el relleno de avellanas

500 g de harina de avellanas

130 g de claras de huevo

40 g de cacao

Preparación

- Estiramos la masa de *croissant* que tenemos preparada (véase Croissant con puntas de chocolate en pág. 142) hasta que tenga unos 3 milímetros de grosor.
- Para el relleno de avellanas, se mezclan todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una crema compacta.
- Extendemos el relleno de avellanas encima de la masa y añadimos las pasas maceradas y las pepitas de chocolate.

- Enrollamos y cortamos discos de 4 milímetros de ancho.
- Dejamos fermentar durante 20 minutos, pintamos con huevo y terminamos horneando a 190 °C durante 20 minutos. Si los sneken son grandes debemos de tenerlos en el horno 10 minutos más.



Tortell de cabello de ángel

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

1 plancha de hojaldre

200 g de cabello de ángel

1 huevo

Para decorar

Piñones

Almíbar

Azúcar glas

Frutos rojos

Preparación

- En primer lugar, extendemos la masa de hojaldre y la cortamos en rectángulos. Ponemos en uno de los extremos el cabello de ángel y doblamos la masa por la mitad, sellando antes con agua. Cerramos bien los extremos y hacemos una rosca.
- Precalentamos el horno a 190 °C.

- Disponemos la rosca en una bandeja. Pintamos con huevo y horneamos a 190°C durante 30 minutos.
- Cuando esté dorado, lo sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.
- En una sartén, tostamos los piñones. Cuando estén listos, pintamos el *tortell* con almíbar y ponemos encima los piñones. Espolvoreamos con azúcar glas y terminamos decorando con frutos rojos.



Bollos de aquí



Suizos de crema

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

850 g de harina de fuerza

150 g de azúcar

165 g de huevo

165 g de mantequilla

260 ml de agua

62 g de levadura fresca

20 g de sal

Ralladura de naranja

Para la crema pastelera

500 ml de leche entera

45 g de maicena

100 g de yemas

100 g de azúcar

Vaina de vainilla

Para decorar

Azúcar glas

Preparación

- Comenzamos por la crema pastelera, para la cual debemos poner todos los ingredientes en un bol, batirlos bien y cocinarlos en el microondas durante 10 minutos hasta que espese. Miramos cada 2 minutos y movemos con varillas para que no se formen grumos. Dejamos enfriar.
- Ponemos en un bol la harina y desmenuzamos encima la levadura fresca. Seguidamente, vertemos el azúcar. Añadimos los huevos batidos y vamos amasando a la vez. Añadimos el agua y seguimos amasando. Cuando tengamos todos los ingredientes más o menos integrados, echamos la mantequilla a temperatura ambiente. Amasamos hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.
- Una vez amasada, cortamos porciones de 70 gramos, boleamos, aplastamos un poco con la palma de la mano y las colocamos en una placa de horno.
- Dejamos fermentar durante 30 minutos. Veremos que doblan su volumen, deben tener un aspecto esponjoso.
- Los pintamos con huevo y los metemos al horno a 200 °C durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, los ponemos en una rejilla para que no cojan humedad.
- Cuando estén casi fríos, los partimos por la mitad y los rellenamos con la crema. Terminamos espolvoreando con un poco de azúcar glas.



Bollos de mantequilla

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

1 kg de harina de fuerza

180 g de mantequilla

25 g de sal

180 g de azúcar

60 g de levadura fresca

3 huevos

350 ml de agua

Para la crema de mantequilla

350 g de azúcar en grano

125 ml de agua

350 g de mantequilla atemperada

1 yema de huevo

Para decorar

Canela en rama

Preparación

- Para la masa debemos comenzar por incorporar los huevos, la mantequilla atemperada, el azúcar y la sal en la amasadora. Lo mezclamos todo con un poco de agua durante unos minutos. Añadimos la harina y el agua poco a poco y amasamos durante 35 minutos hasta conseguir una masa elástica. La dejamos reposar durante 10 minutos y añadimos, por último, la levadura y lo que quede del agua poco a poco.
- Disponemos en moldes de cake 150 g de masa en cada uno. Dejamos reposar a unos 40 °C durante 2 o 3 horas. Lo untamos con huevo y un poco de azúcar por encima. Lo cocemos a unos 200 °C, con el horno precalentado, durante unos 15 minutos. Dejamos enfriar.
- Para elaborar la crema de mantequilla ponemos a hervir el agua con el azúcar hasta hacer un jarabe. Lo dejamos enfriar entre 30 y 35 °C y añadimos la mantequilla atemperada y después la yema de huevo. Lo batimos sin parar hasta lograr la textura esponjosa deseada y una crema de color blanquecino. Dejamos enfriar y lo ponemos en una manga pastelera.
- Sacamos los bollos fríos, los cortamos por la mitad y los rellenamos con la crema de mantequilla. Para decorar les podemos poner un palito de canela.



Bambas rellenas de nata

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

850 g de harina
150 g de azúcar
165 g de huevo
165 g de mantequilla
260 ml de agua
62 g de levadura
20 g de sal
Ralladura de naranja
1 huevo para pintar

Para el relleno

400 g de nata
80 g de azúcar
1 vaina de vainilla

Preparación

- Comenzamos con la masa. Mezclamos todos los ingredientes en una amasadora hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.
- Una vez completado este paso, cortamos porciones de unos 60 gramos, boleamos y dejamos sobre una placa de horno.
- Esperamos a que la masa termine de fermentar. Lo sabremos cuando haya doblado su volumen, alrededor de 30 minutos.
- Pintamos con el huevo entero batido y metemos al horno a 200 °C durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, los ponemos en una rejilla para que no se cree humedad.
- Mientras se enfrián, vamos montando la nata con el azúcar y las semillas de vainilla. Una vez montada, la ponemos en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Para finalizar cortamos los bollos horneados por la mitad y rellenamos con nata. Terminamos espolvoreando azúcar glas sobre ellos.



Hornazo San Marcos

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

1 kg de harina de fuerza

1 huevo

325 ml de leche

325 ml de aceite de girasol

100 g de levadura fresca

Ralladura de un limón

Para decorar

1 huevo

Perlas de azúcar

Anís

Preparación:

- Mezclamos todos los ingredientes, excepto la harina de fuerza, a velocidad media con ayuda del gancho.
- Añadimos la harina y, cuando esté integrada, aumentamos la velocidad hasta que la masa quede homogénea y elástica.

- Dejamos fermentar unos 30 minutos.
- Cortamos piezas de 150 gramos y boleamos. Pintamos con huevo.
- En medio ponemos un huevo (entero y con cáscara).
- Espolvoreamos por encima perlas de azúcar. (Si no tenemos, utilizaremos un poquito de anís para humedecer azúcar blanquilla.)
- Dejamos fermentar durante 30 minutos.
- Tras esto, horneamos a 200 °C de 20 a 25 minutos.



Coca de San Juan

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

400 g de crema pastelera

1 huevo

Azúcar para espolvorear

Azúcar glas

Para la masa

850 g de harina de fuerza

150 g de azúcar

165 g de huevo

165 g de mantequilla

260 ml de agua

62 g de levadura fresca

20 g de sal

Preparación

- Comenzamos por amasar la harina con el agua. Añadimos la levadura fresca, el azúcar, la mantequilla, el huevo, la sal y juntamos todo bien,

hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.

- Una vez amasada, estiramos con un rodillo y ponemos sobre una placa de horno.
- Ponemos tiras de la crema pastelera por encima y dejamos fermentar durante 1 hora o hasta que doble su volumen.
- Pintamos con huevo, espolvoreamos azúcar y metemos al horno a 200 °C durante 20 minutos.
- Espolvoreamos azúcar glas por encima y servimos.



Fartons caseros

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

300 g de harina de fuerza

25 ml de aceite de girasol

50 ml de agua

50 g de azúcar

1 huevo

25 g de levadura fresca

Una pizca de sal

Para el glaseado

100 g de azúcar glas

2 cucharadas de agua tibia

Preparación

Para la masa:

- Disolvemos la levadura fresca con el agua tibia.

- Tamizamos la harina y la ponemos en un bol junto con la levadura, el azúcar y el huevo.
- Empezamos a amasar y cuando la masa se desprenda de las paredes del bol, añadimos el aceite y la sal.
- Continuamos amasando a mano hasta que esté todo bien mezclado.
- Ponemos la masa en la mesa de trabajo y seguimos amasando. Una vez terminado, haremos una bola y la dejaremos reposar tapada con un paño en un bol durante 2 horas.
- Sacamos la masa del bol, la estiramos un poco y hacemos porciones de 50 gramos cada una.
- Con el rodillo, estiramos una porción, dándole una forma ovalada, y enrollamos a lo largo. Tienen que quedar como un canutillo o barquillo.
- Los ponemos en una bandeja para el horno forrada con papel de hornear.
- Dejamos fermentar en un sitio cerrado durante 2 horas o hasta que doblen el volumen.
- Horneamos a 200 °C durante unos 15 minutos.
- Una vez horneados, los pintamos con la glasa y los dejamos enfriar.

Para la glasa

- Hacemos la glasa con 100 gramos de azúcar glas y dos cucharadas soperas de agua tibia. Lo ponemos en un bol pequeño y removemos hasta que quede una masa muy espesa.
- Servimos con un vaso de horchata fresquita.



Bollitos de leche dulces

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

425 g de harina

80 g de azúcar

80 g de huevo

80 g de mantequilla

250 ml de leche entera

30 g de levadura

10 g de sal

Ralladura de 1 limón

1 huevo para pintar

Preparación

- Mezclamos todos los ingredientes con la batidora o a mano y amasamos hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.
- Cortamos la masa en porciones de 60 gramos, las boleamos y las colocamos en una placa de horno.
- Dejamos fermentar durante 45 minutos o hasta que doblen su volumen.
- Precalentamos el horno a 200 °C.

- Después, pintamos con el huevo entero batido y horneamos los bollos durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, los disponemos en una rejilla para que no cojan humedad.



Mona de Pascua con huevos de chocolate

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

500 g de harina de fuerza

2 huevos

120 g de azúcar

250 ml de leche

150 ml de aceite de girasol

25 g de levadura fresca

5 g de sal

Ralladura de un limón

Ralladura de naranja

Para decorar

Azúcar perlado

Huevos de chocolate

Flores de azúcar

Preparación

- En primer lugar, mezclamos todos los ingredientes excepto la harina.

- Añadimos la harina y, cuando esté integrada, amasamos más rápido hasta que la masa quede homogénea y elástica.
- Dejamos fermentar unos 30 minutos.
- Cortamos la masa en piezas de 150 gramos y boleamos. Hacemos un agujero en el centro sin llegar a atravesar la masa y pintamos con huevo. Colocamos encima el azúcar perlado.
- Dejamos fermentar durante 40 minutos o hasta que haya doblado el volumen y al tocarla esté blandita.
- Cocemos a 200 °C durante 20 o 25 minutos.
- Cuando hayan enfriado, ponemos en el centro huevos de chocolate y decoramos con flores de azúcar y azúcar perlado.



Trenza de pan dulce

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: baja

Ingredientes

500 g de harina de gran fuerza

12 g de sal

70 g de azúcar

150 g de huevos (3 unidades)

100 g de mantequilla

120-130 ml de agua

40 g de levadura fresca

1 huevo para pintar

Para el relleno

Nata montada

Moras frescas

Azúcar glas

Preparación

- Disolvemos la levadura en agua templada hasta que se integre bien. Incorporamos la harina con la sal y el azúcar y mezclamos con ayuda de

una batidora o amasadora.

- Añadimos los huevos y amasamos bien todos los ingredientes.
- Agregamos la mantequilla y mezclamos con el gancho. Hay que esperar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Dividimos la masa en porciones de unos 40 gramos. Formamos bolas que dejaremos en la nevera tapadas con film transparente.
- Transcurrido este tiempo, damos forma de barritas largas a estas bolas. Dejamos reposar unos minutos y, como se habrán hinchado, estiramos hasta convertirlas en tiras.
- Cogemos tres tiras de masa y unimos por el extremo de arriba. Formamos la trenza pasando los cabos de los lados, de forma alterna, por encima del cabo del medio.
- Cuando la trenza esté terminada, colocamos, con mucho cuidado para que no se deforme, en una bandeja de horno cubierta con papel y pintamos con un huevo ligeramente batido.
- Dejamos fermentar la masa en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 2 horas o hasta que doble su volumen.
- Calentamos el horno a unos 200 °C y dejamos hornear unos 20 minutos.
- Sacamos la trenza del horno y dejamos que atempere. Podemos comerla así, con azúcar glas por encima o abrirla por la mitad y rellenarla con nata y moras.



Almojabana de La Gomera

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

3 huevos

100 g de queso fresco de cabra

300 g de harina floja

Una pizca de sal

125 ml de aceite de oliva virgen extra

250 ml de agua

8 g de levadura química o impulsor

Para decorar (varias opciones)

Canela en polvo

Azúcar glas

Miel de abeja o de caña

Preparación

- Primero, ponemos al fuego un cazo con el agua y el aceite. Cuando haya roto a hervir, lo pasamos a un bol y le incorporamos la sal, la harina y la levadura. Batimos con una varilla y después con la mano.

- Añadimos el queso fresco de cabra y seguimos trabajando con las manos. A continuación, colocamos la masa en una superficie enharinada.
- Agregamos los huevos y mezclamos bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Precalentamos el horno a 170 °C.
- Hacemos bolitas con la masa y las horneamos a 170 °C durante 20 minutos.
- Pasado este tiempo, las espolvoreamos con cualquiera de las tres opciones de decoración y servimos.



Bollos de allí



Bollos suecos de canela

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: baja

Ingredientes

Para la masa

210 ml de leche entera

75 g de mantequilla

400 g de harina de fuerza

20 g de levadura fresca

70 g de azúcar

1 huevo

Para el relleno

200 g de mantequilla en pomada

150 g de azúcar moreno

1 cucharadita de canela

1 huevo para pintar al final

Para decorar

Azúcar glas

Preparación

- Lo primero que haremos será elaborar el relleno. Para ello juntamos todos los ingredientes y reservamos.
- Comenzamos con la masa. Calentamos la leche en un bol y añadimos la mantequilla.
- Ponemos en la batidora el resto de los ingredientes y amasamos hasta obtener una masa fina y con elasticidad.
- Estiramos la masa, añadimos el relleno y enrollamos.
- Cortamos en trozos la masa enrollada.
- Colocamos en un molde de unos 25 centímetros los rollos cortados dando forma de corona.
- Dejamos fermentar 1 hora.
- Pintamos con huevo y horneamos a 210 °C durante 10 minutos.
- Decoramos con azúcar glas.



Bollitos noruegos

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

450 g de harina de fuerza

75 g de azúcar

85 g de huevo

85 g de mantequilla

130 ml de agua

30 g de levadura fresca

200 g de crema pastelera

Una pizca de sal

1 huevo para pintar

100 ml de almíbar

100 g de coco rallado

Preparación

- Mezclamos la harina, la levadura, el azúcar, el agua, el huevo, la mantequilla y la sal y amasamos hasta obtener una masa homogénea, fina y elástica.

- Una vez amasada, cortamos porciones de 40 gramos, formamos bolas y las ponemos en una placa de horno.
- Aplastamos, vertemos la crema pastelera encima y pintamos con un huevo.
- Dejamos fermentar durante 1 hora o hasta que doblen su volumen.
- Metemos al horno durante 20 minutos a 200 °C.
- Pintamos con almíbar y espolvoreamos con coco rallado.



Kringle

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

30 g de azúcar

Ralladura de limón

120 ml de leche

30 g de mantequilla

15 g de levadura fresca

1 yema de huevo

300 g de harina de fuerza

Una pizca de sal

Para el relleno

50 g de mantequilla a temperatura ambiente

60 g de azúcar

2 cucharadas de canela molida

50 g de nueces picadas gruesas

Para el glaseado

20 g de clara de huevo

50 g de azúcar glas

Preparación

- Comenzamos con el relleno mezclando la mantequilla, el azúcar y la canela.
- Para la masa mezclamos el azúcar con la ralladura y agregamos la leche, la mantequilla y la levadura.
- Añadimos la yema de huevo y mezclamos.
- Incorporamos la harina y la sal.
- Amasamos hasta que tengamos una masa fina y elástica.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Estiramos la masa con ayuda de un rodillo hasta obtener un rectángulo.
- La untamos con la crema de relleno, espolvoreamos las nueces y enrollamos por la parte más larga.
- Cortamos el rollo por la mitad a lo largo, dejando unos de los extremos sin cortar.
- Formamos una trenza de dos cabos de forma que el corte quede hacia arriba y unimos los extremos formado una rosca.
- Lo colocamos en un molde y dejamos fermentar 1 hora.
- Horneamos a 200 °C durante 20 minutos.
- Para el glaseado mezclamos en un bol la clara de huevo ligeramente batida y el azúcar glas.
- Pintamos con el glaseado y servimos.



Focaccia de chocolate, avellanas y naranja confitada

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

250 g de harina de fuerza

5 g de sal

15 g de azúcar

25 g de manteca de cerdo

35 ml de aceite de oliva virgen extra

125 ml de agua

8 g de levadura fresca de panadería

Para la cobertura

100 g de gotas de chocolate de cobertura

100 g de naranja confitada en trozos

50 g de azúcar para espolvorear

100 g de avellanas picadas

Aceite de oliva virgen extra para pintar las piezas

Preparación

- Primero, ponemos todos los ingredientes de la masa excepto la sal en un bol.
- Amasamos bien de forma manual o mecánica. Si utilizamos un gancho, la masa quedará más elástica.
- Antes de finalizar el amasado, añadimos la sal. Cuando la masa esté fina y elástica, la dejamos reposar durante 15 minutos.
- Despues, engrasamos con aceite un molde rectangular de cristal o de aluminio y ponemos la masa con cuidado de que no sobrepase 2 centímetros. La apretamos con los dedos untados en aceite.
- Pintamos las *focaccias* con abundante aceite. Ponemos por encima el azúcar y cubrimos la masa con la naranja, el chocolate y las avellanas. Dejamos reposar durante 90 minutos.
- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Cuando la masa haya crecido, terminamos horneándola durante 12-15 minutos.



Brioche de semillas con crema de melocotón

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

425 g de harina de fuerza

60 g de azúcar

30 g de levadura fresca de panadería

2 huevos

10 g de miel

80 g de mantequilla

120 ml de zumo de naranja

Ralladura de una naranja

2 g de anís estrellado en polvo

12 g de sal

Para cubrir

100 g de nueces troceadas

25 g de sésamo blanco tostado

25 g de pipas de girasol peladas

1 huevo

Para la crema de melocotón asado

500 g de melocotón asado

150 ml de almíbar

Ralladura de una naranja

Para decorar

Melocotón

Higos

Hojas de hierbabuena

Azúcar glas

Preparación

- Para la crema de melocotón asado, lo primero es asar unos 30 minutos a 170 °C el melocotón pelado y partido por la mitad, sin hueso y envuelto en papel de aluminio.
- Añadimos el almíbar y la ralladura de naranja y trituramos hasta conseguir una mezcla espesa. Reservamos en una manga, la utilizaremos primero para rellenar ligeramente los brioches antes del horneado y después para la decoración final.
- Para el brioche ponemos en un bol la harina y desmenuzamos encima la levadura fresca. Seguidamente, vertemos el azúcar, añadimos los huevos batidos y vamos amasando a la vez. Añadimos el zumo de naranja y continuamos trabajando la masa. Cuando tengamos todos los ingredientes más o menos integrados, echamos la mantequilla a temperatura ambiente y la sal.
- Cuando la masa esté homogénea, fina y elástica, la cortamos en porciones de 50 gramos y las boleamos, las aplastamos y les hacemos un

agujero en el centro.

- Despues, ponemos encima un poco de crema de melocotón, pintamos con agua y pasamos la masa por las semillas. Colocamos los bollitos sobre una placa de horno.
- Dejamos fermentar durante 60 minutos o hasta que doble su volumen (tienen que quedar con aspecto esponjoso).
- Pasado este tiempo, pintamos con huevo batido y horneamos a 200 °C durante 20 minutos.
- Una vez cocidos, los colocamos en una rejilla para que no cojan humedad. Cuando estén fríos, los decoramos con la crema de melocotón, unos trozos de melocotón natural, los higos y hierbabuena. Terminamos espolvoreando un poco de azúcar glas.



Bollos suecos de cardamomo

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

750 g de harina de fuerza

25 g de levadura fresca

500 ml de leche entera

150 g de mantequilla ablandada

80 g de azúcar

4 g de sal

2 cucharaditas de cardamomo

Para el relleno

65 g de azúcar

125 g de mantequilla ablandada

4 cucharaditas de vainas de cardamomo

Para decorar

Almendras fileteadas

1-2 huevos batidos

Preparación

- Para la masa, mezclamos todos los ingredientes y amasamos hasta obtener una masa más o menos lisa.
- Cuando esté lista, hacemos una bola con ella, la ponemos en un recipiente engrasado, tapamos y dejamos que doble el volumen.
- Mientras leva la masa preparamos el relleno. Echamos las semillas del cardamomo y las mezclamos con todos los ingredientes en un cuenco. Reservamos.
- Cuando la masa haya doblado el volumen más o menos la desgasificamos bien apretándola con las manos sobre la encimera. La dividimos en dos partes iguales y guardamos una de ellas en la nevera.
- Estiramos con el rodillo la primera mitad en un rectángulo de unos 33 × 55 centímetros.
- Tomamos la mitad del relleno y lo untamos por encima de la masa hasta el borde.
- Doblamos la masa en tres partes, como el papel de una carta, y pasamos el rodillo ligeramente.
- Con un cortador de pizza hacemos tiras de 1 centímetro o 1,5 y dejamos que se relaje la masa un par de minutos.
- Después, formamos los bollitos retorciendo cada cabo de masa y enrollándolo en forma de espiral o caracola. Vamos colocándolos en bandejas de horno forradas de papel.
- Dejamos que los bollos suban aproximadamente 1 hora hasta que esponjen algo. Cuando estén listos, pintamos con el huevo batido, espolvoreamos con las almendras fileteadas y horneamos a 220 °C unos 6-7 minutos nada más.

** También podemos espolvorearlos con azúcar perlado.*



Pan de muertos

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

700 g de harina de trigo de fuerza

150 g de azúcar

1 cucharadita de sal

1 cucharada de levadura fresca

3 huevos

1 cucharadita de esencia de azahar

Ralladura de un limón

150 ml de leche

250 g de mantequilla

Para decorar

75 g de mantequilla fundida

200 g de azúcar

Preparación

- Primero, en un bol mezclamos la harina, el azúcar, la sal y la levadura.

- Seguidamente, agregamos los huevos mezclados con la esencia de azahar y la ralladura de limón y comenzamos a amasar.
- Añadimos la leche poco a poco mientras amasamos enérgicamente durante unos 20 minutos para lograr una masa elástica de apariencia homogénea.
- A continuación, incorporamos a la masa la mantequilla a temperatura ambiente cortada en pequeños cubos. Continuamos amasando hasta que se despegue. Cortamos porciones de 60 gramos y boleamos.
- Una de las porciones la dividiremos en bolitas pequeñas que luego nos servirán de decoración.
- Despues, colocamos las piezas sobre una placa para hornear forrada con papel sulfurizado. Cortamos dos porciones pequeñas de masa y le damos forma alargada, que después pondremos en forma de cruz sobre los panes. Para terminar de formar los panes, colocamos las bolitas que teníamos reservadas para la decoración sobre cada uno de los bollitos.
- Dejamos reposar los panes en un lugar cálido y húmedo durante 30 minutos para que adquieran su tamaño final.
- Horneamos a 200 °C durante 25 minutos o hasta que los panes muestren un color dorado.
- Al sacarlos del horno, barnizamos con mantequilla fundida y espolvoreamos con suficiente azúcar.



Monkey bread (Pan de mono)

Comensales: 6

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

630 g de harina de fuerza
280 ml de leche entera
60 g de azúcar blanco
1 huevo
70 g de mantequilla derretida tibia
25 g de levadura fresca
1 cucharadita de sal

Para el rebozado

350 g de azúcar moreno
3 cucharaditas de canela
150 g de mantequilla derretida entibiada

Preparación

- Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos.
- Templamos la leche, añadimos la levadura y mezclamos. Reservamos.
- En un bol, ponemos la harina, la sal y mezclamos. Hacemos un hueco en el centro y añadimos la mantequilla derretida entibiada, la leche con la levadura, el huevo batido y el azúcar.
- Continuamos amasando bien todos los ingredientes hasta obtener una masa fina. Dejamos reposar la masa durante 30 minutos.
- Preparamos un molde de savarín grande de unos 25 centímetros de diámetro y lo untamos con mantequilla. Reservamos.
- Cuando la masa haya doblado su volumen, preparamos dos boles. En uno de ellos ponemos la mantequilla fundida y en otro el azúcar moreno mezclado con la canela.
- Enharinamos la mesa y con un rodillo estiramos la masa en forma de rectángulo con un grosor de medio centímetro. Cortamos tiras y luego cuadraditos de masa no demasiado pequeños. Formamos una bolita con cada uno y las rebozamos en la mantequilla fundida primero y luego en azúcar.
- Vamos colocando las bolitas rebozadas en el interior del molde, una junto a otra, pero sin apretar. Creamos capas de bolitas hasta prácticamente llenar el molde. Dejamos reposar otros 30-40 minutos.
- Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos unos 35 minutos.
- Sacamos del horno y dejamos reposar unos 5 minutos sobre la encimera. Damos la vuelta al molde y desmoldamos.



Pan vienesés con chocolate

Comensales: 9

Tiempo: largo

Dificultad: media

Ingredientes

500 g de harina de fuerza

25 g de levadura fresca

315 ml de leche tibia

25 g de azúcar

10 g de sal

45 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

1 huevo

150 g chocolate en gotas

Preparación

- Primero, amasamos todos los ingredientes menos la mantequilla. Podemos hacerlo con una amasadora o a mano.
- Cuando estén bien integrados, añadimos poco a poco la mantequilla en pomada. Dejamos reposar la masa 1 hora.
- Eliminamos el aire de la masa y cortamos 9 porciones de 100 gramos. Boleamos y añadimos unas gotas de chocolate. Luego, estiramos y pintamos con huevo.

- Precalentamos el horno a 200 °C.
- Damos los cortes en perpendicular al formado de los panecillos y dejamos fermentar hasta que tripliquen su volumen.
- Terminamos horneando de 20 a 25 minutos a 200 °C.



Índice alfabético

Abanicos glaseados

Ahorcaditos de Santo Domingo de la Calzada

Alistados

Almojábana de La Gomera

Bambas rellenas de nata

Bizcocho de chocolate negro con cobertura a la naranja

Bizcocho de naranja y AOVE

Bizcocho de soletilla con crema pastelera

Bizcocho extremeño

Bizcocho tigre con cacao

Bollitos de leche dulces

Bollitos noruegos

Bollos de mantequilla

Bollos preñaos

Bollos suecos de canela

Bollos suecos de cardamomo

Brazo de gitano de salmón, queso fresco y mahonesa

Brioche de semillas con crema de melocotón

Buñuelos de viento sin relleno

Cake de melocotón

Cake de plátano y nueces

Canutillos rellenos de trufa y salsa de tofe

Caracolas de pasas, avellanas y canela

Casadiellas con relleno de nueces
Churros con chocolate a la taza
Coca de San Juan
Croissant con puntas de chocolate
Crullers
Dónuts y berlinas glaseados
Duquesas de Mallorca
Éclair con crema muselina de café
Empanadillas de hojaldre con manzana y canela
Enaceitadas de anís
Ensaimadas tradicionales
Fardelejos con crema de almendra
Fartons caseros
Financier de almendra
Financier de chocolate
Focaccia de chocolate, avellanas y naranja confitada
Focaccia de tomate, romero y aceitunas
Galleta de rois
Gofres con chantillí y frutos rojos
Harinosa de Guadalajara
Hornazo San Marcos
Kringle
Lionesas de nata con crema craquelin
Madeleines de limón
Magdalenas de pueblo
Magdalenas de yogur
Mantecado de Avilés
Marañuelas de Candás

Medias noches de pistachos rellenas de jamón de York y queso
Minibrazos rellenos de mermelada
Miniflores manchegas
Minipandoro con masa madre
Minisavarín con crema de limón
Mojicones
Mona de Pascua con huevos de chocolate
Monkey bread (Pan de mono)
Napolitanas de hojaldre con chocolate
Palmeras de chocolate rellenas de ganache
Pan burger
Pan de muertos
Pantxineta de crema y frutos secos
Pañuelos de crema y frambuesas
Pan vienés con chocolate
París Brest con praliné
Pastel ruso con frutos rojos
Pastel vasco con almendra
Pizza de chocolate y frutos rojos
Pretzel
Rosca de yema
Rosquillas de mi abuela
Rosquillas de nata
Scones con crema de mantequilla
Sneken de chocolate, avellanas y pasas
Sobaos pasiegos
Suizos de crema
Torta de manzana

Tarta de manzana campesina
Tarta de peras con almendras
Tortell de cabello de ángel
Tortitas con salsa de chocolate
Tortitas de piñones
Trenza alemana
Trenza de pan dulce
Turbante caprese
Xuxos

Bollería de siempre

Rocío Arroyo

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© Rocío Arroyo, 2019

© Canal Cocina

Fotografías gastronómicas: Miriam Robledo

Fotografías de la autora: Andrés Valentín

Coordinadora de recetas: Helena Martínez

Maquetación y diseño de interior: dtm+tagstudy

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

Primera edición en libro electrónico (epub): octubre de 2019

ISBN: 978-84-480-2603-5 (epub)

Conversión a libro electrónico: Pablo Barrio

¡Encuentra aquí tu próxima
lectura!

COCINA Y GASTRONOMÍA



¡Síguenos en redes sociales!



ROCÍO ARROYO
BOLLERÍA DE SIEMPRE

— LAS RECETAS MÁS DULCES —



COCINA
La comida nos une

CANAL
COCINA
La comida nos une

LIBROS CÚPULA



