



RECETA COOKIES

Ingredientes

- 80 G DE CHOCOLATE FONDANT EN TROZOS
- 80 G DE CHOCOLATE CON LECHE EN TROZOS
- 80 G DE CHOCOLATE BLANCO EN TROZOS
- 350 G DE HARINA DE REPOSTERÍA
- 1 CUCHARADITA DE LEVADURA
- 80 G DE AZÚCAR
- 80 G DE AZÚCAR MORENO
- 180 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 HUEVO
- 1 YEMA DE HUEVO

Elaboración con thermomix

1. *Ponga los chocolates en el vaso y trocee 5 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve.*
2. *Sin lavar el vaso, ponga la harina, la levadura, el azúcar, el azúcar moreno, la mantequilla en porciones, el huevo y la yema. Programe (tm31) 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga.*
3. *Retire la masa del vaso, añada las pepitas de chocolate y póngala sobre film transparente. Enrolle el film formando un rulo compacto de 6-7 cm de diámetro y resérvelo en el frigorífico durante 2 horas para que la masa se endurezca.*
4. *Precalente el horno a 180º*
5. *Transcurrido el tiempo, retire el rulo del frigorífico y colóquelo sobre una tabla. Corte medallones de 1 cm de grosos y colóquelos separados en la bandeja de horno forrada con papel de hornear*



6. *Introduzca en el horno a 180° durante 7-8 minutos*
7. *Retire del horno, deje enfriar encima de una rejilla y sirva.*

Elaboración sin thermomix

1. *Se bate todo a mano. Los chocolates los partes a bocaos....*

Sugerencias

Si no quieres hacer todas la galletas a la vez, puedes reservar parte del rulo de la masa en el frigorífico (unos días) o en el congelador y hornearlas cuando lo desees

Isabel Rivaya





RECETA GALLETAS

Ingredientes

- 250 gramos de mantequilla con sal
- 500 gramos de harina (si es especial repostería mejor)
- 3 Huevos
- Sobre de levadura o una cucharadita
- 1 cucharadita de azúcar avainillada
- ¼ de cucharada de sal
- ½ vaso de azúcar moreno
- ½ vaso de azúcar blanco

Puedes echar:

- Chips de chocolate al gusto
- Coco al gusto
- Arándanos....

Elaboración

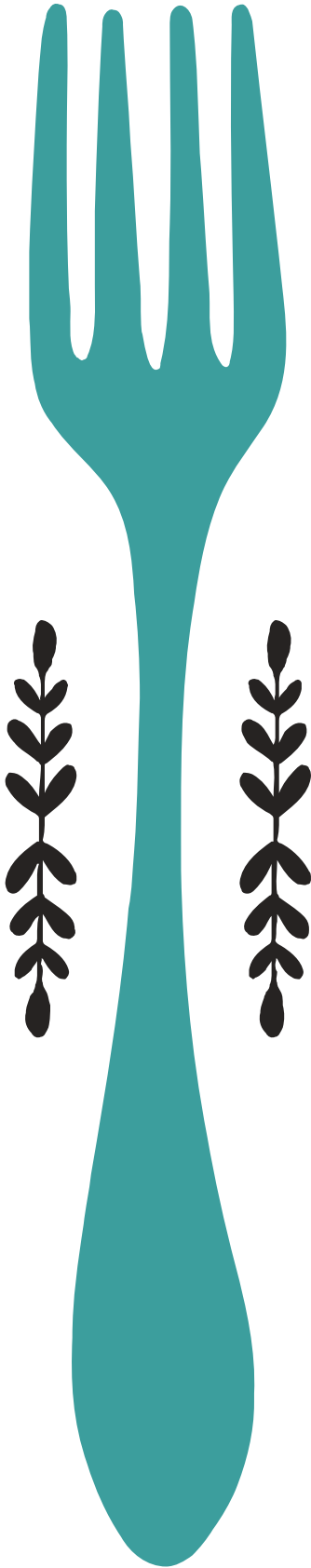
Mezclamos todos los ingredientes, hasta que tengamos una masa homogénea.

Precalentamos el horno a 200º, se añade la masa en bolitas separadas entre sí y se dejan hasta que veamos que están doradas.

Dejamos enfriar un poco para no quemarnos la lengua ;)

¡¡ A disfrutar !!

Virgina Román



RECETA ROSQUILLAS DE ANÍS Y LIMÓN

Ingredientes

- 480 gr de harina de trigo
- 160 gr de azúcar
- 90 ml de leche
- 65 ml de aceite suave (la de girasol por ej)
- 30 ml de licor de anís
- 1 huevo
- Ralladura de medio limón
- 1 + 1/2 cdta de levadura
- 1 cdta de bicarbonato de sodio - 1 pizca de sal
- 1 cdta de anís en grano
- 1 cdta de canela molida
- 1 cdta de esencia de vainilla

Elaboración

1. Calentamos el aceite en la sartén y cuando esté lista añadir el anís el grano y apartarlo rápidamente (reservar)
2. En un bol poner el azúcar, el huevo, la pizca de sal y mezclamos bien.
3. Añadimos el aceite anterior, la leche, el licor de anís, la vainilla, limón y mezclamos.
4. En un bol aparte ponemos la harina, la canela, la levadura, el bicarbonato y mezclamos.
5. A continuación incorporamos la mezcla 1 con la 2 con la ayuda de una espátula o las manos. Nos quedará un poco pegajosa, no pasa nada, NO añadir más harina. Dejar reposar 30 min con un film o un paño.



6. *Pasada media hora, nos ponemos aceite en las manos y no muy grande le damos forma a los rosquetes y los ponemos encima de papel de horno.*
7. *Calentamos aceite en una sartén y freímos vuelta y vuelta que se queden doraditos. Antes de que se enfríen del todo poner azúcar en un plato y cubrirlos.*



Roo Pérez

RECETA TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- 4 o 5 manzanas reineta
- 1 vaso de harina
- 1 vaso de azúcar
- 1 cucharada de levadura
- 1 huevo
- ½ limón

Elaboración

1. *Recipiente 1: Se bate el huevo y se echa en un recipiente junto con el vaso de leche y medio vaso de azúcar*
2. *Recipiente 2: En otro recipiente echamos el vaso de harina con la cucharada de levadura y el otro medio de vaso de azúcar*
3. *Untamos mantequilla en el molde (preferiblemente redondo de 30 cm de diámetro)*
4. *Espolvoreamos del preparado de harina (harina+levadura+azúcar)*
5. *Cortamos las manzanas en rodajas finas y empezamos a poner capas, alternando capas y preparado de la leche y el huevo con el preparado de la harina.*





(capa + espolvorear preparado recipiente 1 + liquido recipiente 2+ capa + (...))

- 6. Metemos el recipiente en el horno a 200 °C (previamente precalentado), cuando veamos que la manzana está dorada, se saca del horno y añadimos el preparado de mermelada que previamente hemos preparado.*

PREPARADO DE MERMELADA: echamos en un bol , bote pequeño de mermelada de albaricoque con el zumo de medio limón

Y chimpún....



Josefa García & Luisa Ventero