



# RECETAS EL HOGAR EN CASA

## GALLETAS

### INGREDIENTES:

- 4 huevos*
- *1 vaso de aceite*
- *1 vaso de zumo de naranja*
- *1 vaso de azúcar*
- *Ralladura de 1 naranja*
- *1 sobre de levadura*
- *700 g de harina*

El tamaño del vaso de agua. Amasar todo. Poner en la bandeja de horno un papel, e ir poniendo un poquito de masa para cada galleta. Hornear a de 10 a 12 minutos con el horno ya caliente a unos 180°.

Buenísimas para el desayuno.

*Aurelia Villanueva*

## Tarta de melocotón

### INGREDIENTES:

- *400ml de leche*
- *3 cucharadas de azúcar*
- *2 sobres de levadura*
- *2 huevos*
- *Caramelo liquido*
- *1 bote de melocotón*



*Del bote de melocotón, reservamos uno. Los demás ingredientes los trituramos juntos y los ponemos a calentar hasta que hierva.*

*Lo vertemos en un molde que previamente hemos rociado de caramelo. Meter al frigorífico unas 4 horas. Desmoldar y adornar con el melocotón que habíamos reservado.*

*Begoña Castillo*

## Crema de Calabaza

### INGREDIENTES:

- Calabaza
- Zanahoria
- 1 calabacín
- Una cebolla
- Una patata
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

*En una cacerola ponemos el aceite al fuego. Se le va añadiendo la verdura y se rehoga todo muy bien. Se le añade agua, se le deja cocer. Cuando este cocido se pasa por la túrmix y listo para comer.*

*Juani Castelbon*