

30 postres FÁCILES

divina
cocina



A mis abuelas María Luisa y María, por los dulces recuerdos de mi infancia.

A mis padres, por todo lo que soy.

A Jose, por dar tan buen sabor a mi vida.

En este primer recetario de divinacocina.es, hemos querido seleccionar las recetas más visitadas de la web, aquellas que nos acompañan desde los primeros tiempos y las que más comentarios positivos han recibido por parte de nuestros usuarios.

Recuerda que en muchos casos podrás encontrar elaboraciones más detalladas de algunas recetas en la web divinacocina.es, en la que también se recogen fotos de la elaboración paso a paso de muchas recetas.

Esperamos que esta publicación te ayude a disfrutar de la cocina, te deseamos muchos dulces momentos entre aromas de vainilla y canela, y te invitamos a visitarnos en divinacocina.es.

30

postres

FÁCILES

FLANES Y CUAJADAS

FLANES Y CUAJADAS

06_Quesillo de yogur

08_Cuajada de quesitos y sobaos

10 Flan de galletas

12_Flan de yogur y frutos rojos

14_Flan de mango

16_Cuajada de coco

18_Flan de horchata

20_Flan de queso sin huevo ni horno

22_Cuajada de leche y limón

24_Cuajada de batido de chocolate

26_Flan de bizcochos de soletilla

28_Flan de queso y fruta





Quesillo de yogur

INGREDIENTES para 4-5 personas

- 3 yemas de huevo
- 2 yogures naturales sin azúcar (mejor si son tipos griego)
- 200 gr de leche condensada (medio bote de los pequeños)

ELABORACIÓN

Ponemos las yemas en el vaso de la batidora. Añadimos los yogures y la leche y batimos con fuerza hasta que quede una mezcla lisa y muy bien ligada.

Caramelizamos un molde que pueda ir al baño María. Añadimos la mezcla de yogur, leche y yemas y hacemos al baño María en el horno o en olla a presión, como sueles hacerlo, hasta que el quesillo esté bien cuajado (entre 20 y 30 minutos). Lo comprobamos metiendo un palillo para ver si esté bien hecho por dentro.

Dejamos enfriar antes de servir.



Este dulce tiene la textura de un flan consistente, casi como un queso fresco, de ahí su nombre. Se puede preparar con yogures naturales o de sabores. Prueba con yogures de piña, coco o limón, y reduce un poco el azúcar del postre ya que éstos vienen azucarados.



Cuajada de quesitos y sobaos

INGREDIENTES para 8 personas

- 12 sobaos pequeños o 6 grandes (o la misma cantidad de magdalenas o de bizcochitos). Son unos 250 gr en total.
- 8 quesitos en porciones tipo Caserío
- 2 sobres de cuajada Royal
- 800 ml de leche entera
- Entre 4 y 6 cucharadas de azúcar (al gusto)

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional

Calentar la leche en un cazo junto con los quesitos, los sobaos, la cuajada y el azúcar. Cuando empiece a hervir retirar del fuego y batir con el brazo de la batidora hasta conseguir una mezcla homogénea. Verter la mezcla en un molde caramelizado y llevar a la nevera varias horas hasta que cuaje.

En Thermomix

Poner todos los ingredientes en el vaso, programar 10 min. temp. 100° vel. 3. Llevar a vel. 10 unos segundos para que mezcle bien. Poner en un molde caramelizado y meter en el frigorífico varias horas hasta que cuaje.



En lugar de quesitos en porciones se puede usar el mismo peso en queso crema de untar (aproximadamente son unos 150 gr) pero el sabor de los quesitos en porciones es más intenso.



Flan de galletas

INGREDIENTES para 6 personas

- 5 huevos medianos
- 10 galletas tipo María redondas
- 2 vasos de leche (500 ml)
- 1 vaso de azúcar (o un poquito menos si no te gusta que esté muy dulce)
- Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes (menos el caramelo) en la batidora, todo a la vez, asegurándonos de que las galletas estén perfectamente integradas y trituradas. Tiene que quedar una mezcla lisa y muy bien ligada.

Elaboración tradicional

Llevamos a un molde caramelizado y hacemos al baño María en el horno o en olla a presión hasta que cuaje, una media hora en horno (200º) y de 9 a 11 minutos en la olla.

En microondas

Caramelizamos un molde (mejor de corona o bavaresa, con agujero central), poniendo bastante caramelo por el fondo y las paredes, y ponemos la mezcla en el molde. Llevamos al microondas al 75% de potencia durante 7 min. Dejamos reposar 3 min dentro del microondas y volvemos a poner otros 3 min. a potencia máxima. Si ves que no ha cuajado bien lo vuelves a poner otro minuto más al máximo y así sucesivamente hasta que esté hecho.

Deja que enfríe por completo antes de desmoldarlo.



Adapta el flan a tu estilo. Aumenta hasta 7 el número de huevos (manteniendo las 10 galletas) y se parecerá a un tocino de cielo (le llaman 'falso tocino de cielo'), o añade hasta 15 galletas (manteniendo 5 huevos) y el sabor es más de pudding o un flan compacto.



Flan de yogur y frutos rojos

INGREDIENTES para 5 flanes

- 3 yogures naturales azucarados (mejor tipo griego)
- 200 ml de nata líquida de cocina especial para montar (35% materia grasa)
- 7 hojas de gelatina en láminas
- 120 gr de fruta fresca o en almíbar troceada y a tu gusto: frambuesas, fresas (puedes sustituir por melocotones, piña... si prefieres)
- Azúcar al gusto

ELABORACIÓN

Ponemos el yogur con la nata en el vaso de la batidora y batimos con fuerza. Prueba el resultado por si quieres añadir un poco más de azúcar, para mí esta proporción está bien si no te gusta demasiado dulce.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua unos minutos. Las sacamos, las escurrimos, las ponemos en un vaso y las metemos al microondas unos 5 segundos para que se licúen.

Incorporamos al vaso unas cucharadas de la mezcla de yogur, mezclamos bien y lo ponemos todo de nuevo en la batidora. Mezclamos muy bien.

Incorporamos la fruta troceada y mezclamos. Llevamos a los moldes y dejamos enfriar unas horas en la nevera antes de servir para que cuajen bien.



Si usas gelatina en polvo (1 sobre de gelatina de 10 gr) calienta 100 ml de agua en el microondas y disuelve bien la gelatina en polvo en el agua hasta que no queden grumos. Después lo incorporas al vaso de la batidora y bates con la mezcla de yogur.



Flan de mango

INGREDIENTES para 4 flanes

- *Un mango entero de buen tamaño, pelado y cortado en cubos*
- *1/2 lata de leche condensada (200 gr)*
- *El zumo de medio limón*
- *Un vaso de yogur natural tipo griego (125 gr)*
- *La mitad del vasito de yogur lleno de leche*
- *1 sobre de gelatina neutra (12 gr)*

ELABORACIÓN

Calentamos en el microondas la leche en un vaso de loza o cristal y cuando esté muy caliente diluimos en ella el contenido del sobre de gelatina. Mezclamos muy bien hasta que no queden grumos. Si es necesario calentamos unos segundos más en el microondas pero recuerda que la gelatina en polvo no debe hervir.

Ponemos todos los ingredientes del flan en el vaso de la batidora y añadimos la gelatina diluida. Trituramos muy bien hasta que quede una pasta ligada y muy lisa.

Ponemos la mezcla en moldes individuales o un molde grande y llevamos a la nevera un mínimo de 4 horas. Servimos frío con nata montada, siropes o fruta fresca.



Esta receta se puede preparar también con pulpa de fruta envasada siguiendo la proporción con el resto de ingredientes.



Cuajada de coco

INGREDIENTES para 4 personas

- Medio litro de leche de coco
- 1 sobre de cuajada. En su defecto puedes usar 1 sobre de gelatina neutra (unos 15 gr) o 6 hojas de gelatina
- 100 gr de azúcar (o menos si la leche de coco es azucarada)
- Unas galletas rectangulares si quieres presentar en sandwich como en la foto

ELABORACIÓN

Disolvemos el sobre de cuajada en un poco de leche de coco. Ponemos al fuego el resto de la leche con el azúcar.

Cuando esté caliente sin llegar a hervir ponemos la cuajada ya disuelta y llevamos a ebullición. Retiramos al momento y ya podemos poner en el molde o moldes individuales. Si quieres lo puedes caramelizar.

En la foto hemos cortado la cuajada en 'rebanadas' para servir las entre galletas, como un sandwich. En ese caso elige un molde tipo cake o cuadrado para trocear mejor. Ten cuidado al manipularla para que no se rompa.

En Thermomix

Mezclar la leche de coco, el azúcar y la cuajada y programar 7 minutos a velocidad 3, temperatura 100. Llevar a un molde a tu gusto y dejar enfriar en la nevera unas horas hasta que cuaje.



Para hacer leche de coco en casa hierva unos minutos 100 gr de coco rallado en leche normal entera o a tu gusto (medio litro en la receta), deja infusionar 15 minutos y luego lo cueles.



Flan de horchata

INGREDIENTES para 6 flanes

- 400 ml de horchata de chufas
- 250 ml de nata líquida espesa, para montar
- 1 cucharada (o 2, si te gusta muy dulce) de azúcar
- 2 sobres de cuajada Royal

ELABORACIÓN

Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes y mezclamos bien, batiendo con fuerza para que se integre bien el polvo de cuajada y no queden grumos.

Llevamos la mezcla al fuego removiendo a menudo y esperamos hasta que llegue el punto de ebullición. En cuanto rompa a hervir retiramos del fuego.

Dejamos que temple la mezcla un momento y ponemos en los moldes o en un molde grande, a tu gusto.

Hay que dejar que repose en la nevera bastantes horas para que cuaje bien, al menos 6 horas y mejor de un día para otro.

Se desmolda y se sirve bien frío, con almendras picadas, sirope de fresa o chocolate, o unas galletas o bizcochitos.



Prueba la mezcla después de retirar del fuego por si tienes que añadir más azúcar para que puedas regular el dulzor a tu gusto.



Flan de queso sin huevo ni horno

INGREDIENTES para 6 flanes

- 400 ml de nata líquida de cocina (crema de leche) al gusto, ligera o para montar
- 1 vasito de leche (200 ml)
- 2 sobres de cuajada (en su defecto puedes usar 2 sobres de gelatina neutra, 25 gr, pero la cuajada aporta más cremosidad y sabor)
- 250 gr de queso crema de untar
- 2 quesitos en porciones tipo El Caserío
- 4 cucharadas colmadas de azúcar (o algo menos, según tus gustos)
- Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Calentamos la nata, el azúcar y los quesos al fuego y vamos mezclando bien. Agregamos la cuajada disuelta en leche caliente integrando todo muy bien para que no queden grumos. Cuando rompa el hervor retiramos. Si quieres que mezcle mejor, pasa por la batidora.

Si usas gelatina la disuelves en la leche caliente y la agregas al resto de ingredientes calientes pero recuerda que la gelatina no puede hervir porque no cuaja. La añades a la mezcla en caliente pero sin hervir. Pasa también por la batidora si quieres para que se integre mejor.

Hacemos el caramelo a la forma tradicional. Ponemos la mezcla en el molde caramelizado y dejamos enfriar en la nevera al menos 3 horas antes de desmoldar para que el flan se cuaje por completo.

Thermomix

Ponemos todos los ingredientes juntos en el vaso y programamos 9 min, temperatura Varoma y vel 3. Ponemos la mezcla en los moldes y dejamos enfriar.



Si quieres puedes eliminar el caramelo de la receta y lo sirves cubierto con mermeladas de frutos rojos o con miel y nueces.



Cuajada de leche y limón

INGREDIENTES para 4-5 personas

- 1 vaso de leche evaporada (250 ml)
- El mismo vaso con agua
- 1 sobre de gelatina de limón
- 1 limón
- 4 ó 5 cucharadas de azúcar (según tu gusto)

ELABORACIÓN

Calentamos el agua al fuego y añadimos la gelatina, azúcar y el zumo del limón, sin dejar de mover para que mezcle bien.

Antes de que rompa el hervor retiramos. Batimos en la minipimer la leche evaporada unos minutos hasta que se ponga espumosa y aumente de tamaño. Le incorporamos la mezcla de gelatina y batimos de nuevo para que mezcle muy bien.

Lo ponemos en un molde o en moldes individuales y dejamos en la nevera unas horas hasta que cuaje bien. Para desmoldar sumergimos un poco en agua caliente si es necesario.



Esta cuajada de leche y limón se sirve desmoldada porque se forma una capa de gelatina de limón por encima y mejora mucho la presentación. Lo mejor es usar moldes individuales o un molde de corona.



Cuajada de batido de chocolate

INGREDIENTES para 4-5 personas

- 300 ml de batido de chocolate o cualquier bebida de cacao a tu gusto
- 200 ml de nata líquida ligera
- 1 cucharada de azúcar
- 1 sobre de cuajada Royal

ELABORACIÓN

Diluimos el sobre de cuajada en medio vasito de batido de chocolate y llevamos el resto de batido al fuego con la nata y el azúcar.

Cuando la cuajada esté bien diluida y sin grumos la añadimos a la cazuela al fuego y dejamos que alcance la ebullición removiendo a menudo para que se integre todo bien.

En cuando rompa a hervir esperamos unos segundos y retiramos del fuego. Ponemos en vasitos individuales (o en un molde grande si lo prefieres) y dejamos enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

En Thermomix

Ponemos la cuajada y el batido en el vaso, mezclamos 5 segundos en vel 4. Programamos 4 min, vel 2 a 100°. Ponemos la mezcla resultante en los vasitos y dejamos enfriar.



Decora la cuajada con nata montada y sirve en vasitos como en la foto. Con esta misma receta puedes preparar cuajada de batido de fresa o de vainilla.



Flan de bizcochos de soletilla

INGREDIENTES para 4-5 personas

- *Medio litro de leche*
- *5 ó 6 huevos (según tamaño)*
- *100 gramos de azúcar (2 cucharadas de azúcar por cada huevo)*
- *Esencia de vainilla a gusto*
- *Caramelo líquido*
- *Bizcochos de soletilla (o sobaos o magdalenas, a tu gusto)*
- *Piel de limón y 1 palo de canela*

ELABORACIÓN

Llevamos la leche al fuego con la piel de limón y la canela hasta que esté a punto de ebullición. Apartamos y dejamos infusionar mientras se temple. Batimos en la batidora los huevos con el azúcar. Añadimos la leche y lo mezclamos bien.

Cubrimos con bizcochos el fondo de un molde caramelizado y empapamos con la mezcla de flan aún líquida y templada. Tienen que quedar empapados y en el fondo, nos ayudamos con un cucharón para hundirlos si se vienen arriba. Seguimos poniendo bizcochos y flan hasta terminar con el líquido, asegurándonos de que quedan bien empapados.

Ponemos el molde en el horno al baño María y dejamos hacer a 200° una media hora hasta que el flan esté cuajado. Dejamos enfriar en la nevera antes de servir.

Al minuto

Podemos hacerlo con flan de sobre tipo Royal siguiendo las instrucciones del envase. No nos sirven los flanes tipos Flanin o Potax porque espesan en caliente y necesitamos que se empapen bien los bizcochos.



Esta receta de flan de bizcochos de soletilla se puede preparar también con sobaos o con magdalenas. Es mejor si las dejas al aire un par de horas para que se sequen un poco y absorban más leche.



Flan de queso y fruta

INGREDIENTES para 6 personas

- 200 ml de nata líquida de cocina (crema de leche) al gusto, ligera o para montar
- 1 sobre (12 gr) de gelatina neutra 6 hojas de gelatina
- 200 gr de queso crema de untar
- Canela molida
- 2 cucharadas colmadas de azúcar (o algo menos, según tus gustos)
- 1 o 2 piezas (según tamaño) de fruta de carne firme: melocotones, mango, nectarinas, piña... En la foto hemos usado melocotones.

ELABORACIÓN

En el vaso de la batidora ponemos la nata con el resto de azúcar y montamos ligeramente para que aumente de volumen. Añadimos el queso y seguimos batiendo para que quede una crema muy lisa.

Disolvemos la gelatina en un poquito (unos 100 ml) de agua muy caliente (puedes calentarla al fuego o en el microondas) y removemos hasta que no queden grumos. Añadimos a la mezcla de queso en la batidora.

Mientras la mezcla va cogiendo un poco de cuerpo preparamos la fruta.

Pelamos y picamos la fruta y la salteamos unos minutos al fuego con una cucharada de azúcar. De esta forma la fruta suelta algo de su jugo y se carameliza un poquito.

Añadimos la fruta salteada y templada a la mezcla de queso y removemos muy bien. Llevamos a un molde grande o a pequeños moldes individuales y dejamos cuajar en la nevera unas horas hasta que cuaje y enfríe.



Este flan de queso con frutas es un dulce de textura ligera y fresca. No lleva huevos ni horno y puedes prepararlo con cualquier fruta a tu gusto, piña, melocotones...

30

postres

FÁCILES
TARTAS

TARTAS

32_Tarta de obleas y chocolate

34_Tarta de obleas y chocolate

36_Tarta de manzana fácil

38_Tarta de limón rápida

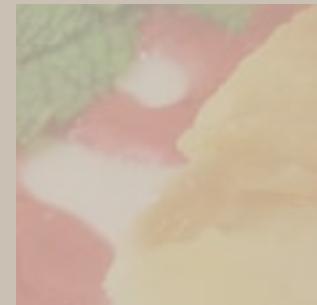
40_American cheesecake

42_Tarta de yogur

44_Tarta tres chocolates

46_Tarta de galletas

48_Tarta de chocolate clásica





Tarta de obleas y chocolate

INGREDIENTES para 8 personas

- *Pra una tarta como la de la foto necesitamos un paquete de obleas (unas 15 obleas)*
- *Un bote de Nutella, Nocilla o cualquier crema de chocolate envasada.*
- *Almendras crocantes, fideos o escamas de chocolate... a tu gusto, para la decoración*

ELABORACIÓN

Hay que calentar en el microondas la Nocilla para que quede muy blanda y la podamos untar con más facilidad. Por eso es mejor usar los botes de cristal y lo metemos directamente al microondas a potencia media un minuto.

Con una pala o cuchillo vamos untando las obleas con una capa muy fina –piensa que son muchas capas– de chocolate (con cuidado porque son muy frágiles). No os importe si alguna se rompe un poco al apilarlas o untarlas porque luego no se verá. Mi tarta es de 15 obleas, para que te hagas idea del tamaño, y un bote de Nocilla mediano.

Al final terminamos con una oblea sin untar y apretamos bien, prensando con las manos, para que el conjunto quede compacto. Se cubre con más Nocilla ayudándonos de una espátula. Espolvoreamos con almendra picada y dejamos enfriar en la nevera.

Sirve porciones pequeñas porque lleva mucha carga de chocolate y empalaga un poco.



Esta tarta de obleas y chocolate es fácil de hacer y gusta mucho a los niños. Es perfecta para fiestas y cumpleaños infantiles. La textura es como las de las chokolatinas Huesitos.



Tarta de leche merengada

INGREDIENTES para 8 personas

- 750 ml de leche
- 250 ml de nata líquida de cocina especial para montar (35% de materia grasa)
- 100 gr de azúcar
- La piel de 1 limón grande y 1 palo de canela
- 2 sobres de cuajada Royal
- Para la base de la tarta: 20 galletas tipo María y 50 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

Trituramos las galletas en la batidora hasta que queden reducidas a harina. Las mezclamos con la mantequilla derretida (podemos derretirla en el microondas) hasta formar una pasta y la ponemos en un molde desmontable prensando muy bien para que se compacte. Llevamos a la nevera mientras seguimos con la receta.

Ponemos al fuego la leche con la nata, el azúcar, el palo de canela y el limón. Tiene que estar a fuego muy lento. Cuando ya esté caliente sacamos un par de cazos de leche y diluimos la cuajada hasta que no queden grumos (puedes usar la batidora). Volvemos a poner al fuego hasta que rompe a hervir y lo retiramos. Sacamos la canela y el limón.

Ponemos la mezcla sobre la base de galletas con mucho cuidado para que no se deteriore la base y dejamos enfriar en la nevera varias horas hasta que cuaje.

Servimos la tarta fría espolvoreada con canela molida.



Esta tarta hay que tomarla muy fría para que tenga una buena consistencia, pero debes sacarla de la nevera unos minutos antes de consumirla para que se atempere.



Tarta de manzana fácil

INGREDIENTES para 8-10 personas

- 6 manzanas dulces
- 2 ó 3 huevos (según tamaño)
- 1 vaso de harina (un poquito menos lleno)
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de azúcar
- 1 plancha de hojaldre congelado o masa quebrada
- 3 buenas cucharadas de mermelada de melocotón o albaricoque y 2 de agua

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 180°. Pelamos las manzanas y eliminamos los corazones. Cortamos las mitad de las manzanas (3 manzanas) en trozo gruesos. Forramos un molde desmontable bien engrasado con mantequilla con masa de hojaldre por el fondo y las paredes.

Ponemos en el vaso de la batidora los huevos con esas manzanas troceadas, el vaso de azúcar, el de leche y el de harina. Lo trituramos todo muy fino en la batidora y lo ponemos en el molde sobre el hojaldre.

Cortamos el resto de manzanas en lonchas muy finitas y vamos cubriendo con ellas la tarta colocándolas bien ordenadas en círculos de fuera a dentro hasta cubrir toda la superficie. Derretimos en el microondas 30 segundos la mermelada con el agua. Pintamos la superficie de la tarta con este glaseado de mermelada.

Horneamos a 180° durante 1 h. aproximadamente, pinchando con un palillo para ver si está bien cocida. Dejamos enfriar antes de servir.



Si durante el horneado ves que se dora demasiado la superficie, cubre con papel aluminio, aunque esta tarta debe quedar bien dorada.



Tarta de limón rápida

INGREDIENTES para 8-10 personas

- 100 gr de galletas tipo María y 50 gr de mantequilla para la base
- 1 paquete de gelatina de limón
- 200 gr de queso crema tipo Philadelphia
- 200 ml de nata líquida
- el zumo de 1 limón /y la ralladura pa decorar si quieres)
- 4 buenas cucharadas de azúcar (regula el azúcar a tu gusto)
- Frutas o mermeladas para decorar
- Un molde desmontable pequeño (18 cm)

ELABORACIÓN

Trituramos las galletas en la batidora hasta que se reduzcan a harina, las mezclamos con la mantequilla derretida y colocamos la mezcla de base en el fondo de un molde desmontable. Presionamos para que se compacte y reservamos en frío.

En el vaso de la batidora mezclamos la nata con el queso y el azúcar. Batimos bien para que quede una mezcla lisa.

Calentamos en el microondas medio vaso de agua con el zumo de limón. Diluimos la gelatina muy bien en ese líquido hasta que se disuelva por completo y la añadimos al vaso de la batidora. Seguimos batiendo para que se mezcle todo muy bien.

Ayudándonos con una cuchara (para que no se levante la base) ponemos esta mezcla en el molde, aplanamos la superficie y dejamos enfriar en la nevera al menos 3 horas para que cuaje bien la tarta. Podemos decorar con ralladura de limón y pintar con gelatina para dar brillo.



Con esta misma receta se pueden preparar vasitos dulces. Ponemos galleta en el fondo y seguimos la receta terminando con un poco de gelatina de limón reservada.



American cheesecake

INGREDIENTES para 6 personas

- 2 tarrinas de queso crema tipo Philadelphia
- 3 huevos grandes
- 200 ml. de nata líquida de cocina
- 1 cucharada sopera de harina de maíz
- Ralladura de limón o una cucharada de esencia de vainilla (opcional)
- Entre 125 y 150 gr. de azúcar, según tu gusto
- Para la base: 20 galletas tipo María y dos cucharadas de mantequilla

ELABORACIÓN

Trituramos las galletas hasta que queden como harina y las mezclamos muy bien con la mantequilla blanda o derretida en el microondas. Ponemos esta mezcla en el fondo de un molde desmontable bien prensada para que haga de base de la tarta.

Mezclamos en la batidora todos los ingredientes menos los huevos. Batimos bien hasta que quede una mezcla lisa y homogénea.

Incorporamos los huevos uno por uno batiendo bien, cuando se integre un huevo añadimos el siguiente. Con ayuda de una cuchara vamos vertiendo cuidadosamente la mezcla en el molde sobre la base de galletas.

Horneamos entre 30 y 45 minutos (horno medio-fuerte, a 180º) hasta que esté dorado. A medio hacer cubrimos con papel aluminio si vemos que está dorando demasiado.

Dejamos enfriar antes de servir y decorar.



La tarta puede decorarse con bayas o frutos silvestres, con fresas, con mermeladas... En la foto está espolvoreada con azúcar glas y unas moras silvestres.



Tarta de yogur

INGREDIENTES para 8 personas

- 4 yogures naturales sin azúcar (mejor si son yogures griegos), un total de 500 gr
- 400 ml de nata líquida
- 200 gr de azúcar (o algo menos, prueba la mezcla y ponla a tu gusto)
- 1 sobre de gelatina neutra o 6 hojas de gelatina
- 25 galletas María para la base + 50 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

Molemos las galletas hasta que se reduzcan a harina, las mezclamos con la mantequilla derretida y las colocamos de base en el fondo de un molde desmontable. Presionamos bien para que se compacte.

Ponemos la nata al fuego con el azúcar. Desleímos la gelatina en polvo (o en hojas bien hidratadas) en medio vaso de agua caliente (tiene que quedar perfectamente diluida) y lo añadimos a la mezcla, Hay que dejar que se caliente sin llegar a hervir.

Retiramos del fuego y pasamos por la batidora con los yogures.

Con mucho cuidado ponemos la mezcla en el molde sin que se deforme la base. Alisamos la superficie y decoramos al gusto con frutas, mermelada, frutos secos...

Dejamos enfriar en la nevera hasta el momento de servir. Son necesarias al menos 3 horas para que la tarta cuaje bien.



Puedes jugar con los sabores en la decoración. Nosotros hemos puesto kiwi y fresas, pero puedes usar piña, melocotón... o galleta molida, miel, mermelada de higos... a tu gusto.



Tarta tres chocolates

INGREDIENTES para 8-10 personas

- 1 litro de nata líquida
- 1/2 litro de leche (entera o semidesnatada)
- 3 sobres de cuajada Royal
- 3 cucharadas colmadas de azúcar
- 1 tableta de chocolate negro de 150 gr
- 1 tableta de chocolate con leche de 150 gr
- 1 tableta de chocolate blanco de 150 gr
- 1 paquete de galletas tipo María y 2 cucharadas de mantequilla para hacer la base

ELABORACIÓN

Molemos las galletas hasta que se reduzcan a harina, las mezclamos con la mantequilla derretida y las colocamos de base en el fondo de un molde desmontable. Presionamos bien para que se compacte. Mezclamos en el vaso de la batidora la leche con la nata un par de minutos.

Ponemos al fuego el chocolate negro con un tercio de la mezcla de leche y nata, una cucharada de azúcar y un sobre de cuajada. Removemos sin parar hasta que rompa a hervir y retiramos. Cubrimos con la mezcla la base de galletas y llevamos a la nevera.

Hacemos lo mismo con el chocolate con leche. Cuando hierva retiramos y ponemos sobre la capa de chocolate negro. Comprueba que tenga ya cierta consistencia para que no se mezclen los chocolates (aunque no debe estar cuajada del todo para que las capas se adhieran). Hacemos lo mismo con el chocolate blanco y terminamos de montar la tarta.

La dejamos enfriar en la nevera al menos un par de horas hasta que esté bien cuajada. Cubrimos con cacao en polvo.



Siguiendo la misma elaboración se pueden preparar vasitos dulces. Si quieres puedes eliminar la base de galletas para aligerar un poco el resultado.



Tarta de galletas

INGREDIENTES para 8-10 personas

- 200 ml de nata líquida espesa
- 200 gr. de galletas secas rectangulares (sobrarán, pero es por si te rompe alguna)
- 1 tableta (200 gr) de chocolate negro
- 1 copita de coñac
- 1 vaso de leche
- Fideos de chocolate o frutos secos para decorar

ELABORACIÓN

Derretimos el chocolate al baño María o en el microondas con 5 ó 6 cucharadas de nata. Lo mezclamos con el resto de la nata y el coñac o ron.

Bañamos las galletas ligeramente en la leche (sólo pasar un momento por la leche, un segundo, si se impregnan demasiado se romperán y la tarta no tendrá consistencia) y forramos con ellas el fondo de un molde bien engrasado con mantequilla y rectangular.

Es muy importante que las galletas mantengan su consistencia, no pienses que la tarta va a quedar seca porque ya con el chocolate se entenece.

Vamos llenando con capas de galletas alternadas con capas de chocolate terminando con chocolate fundido.

Decoramos con almendras picadas o coco rallado, virutas de chocolate... al gusto. Dejamos en la nevera durante varias horas antes de servirlo para que enfríe, se compacte y podamos cortarla mejor.



Esta tarta de galletas también se puede rellenar de crema pastelera (foto en esta página) y recubrir con chocolate, o rellenar de crema de chocolate blanco y negro alternadas y recubrir a tu gusto.



Tarta de chocolate clásica

INGREDIENTES para 8-10 personas

- 100 gr de chocolate negro en tableta
- 5 huevos
- 75 gr de mantequilla blanda
- 60 gr. de azúcar
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 65 gr de harina
- Para el glaseado: 75 gr de chocolate negro, 50 gr de azúcar glass, vainilla en polvo o esencia de vainilla, 1 yema de huevo , 100 ml de nata líquida,

ELABORACIÓN

Derretimos el chocolate al microondas (a mitad de potencia, un minuto). Montamos las 5 claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Mezclamos en la batidora 4 yemas (guardamos una para el glaseado) con la otra mitad del azúcar, el chocolate, la harina y la vainilla.

Lo unimos todo cuidando que no bajen las claras.

Ponemos en un molde de horno engrasado y horneamos a 180 grados (precalentamos el horno antes) durante 30 min. aprox. Sacamos de horno y dejamos enfriar.

Glaseado: Derretimos al fuego el chocolate con la nata, azúcar y vainilla y dejamos hervir 5 minutos. Retiramos del fuego, agregamos la yema, mezclamos bien y volvemos a espesar al fuego unos segundos sin dejar de remover.

Montaje: Colocamos el bizcocho en una fuente de servicio y cubrimos con el glaseado igualando con la espátula. Conservamos en la nevera hasta el momento de servir.



Si quieres puedes calar el bizcocho con un almíbar perfumado con algún licor, o cortar por la mitad para poner una capa de nata montada o mermeladas.

30

postres

FÁCILES

BIZCOCHOS Y OTROS

BIZCOCHOS Y OTROS

52_Bizcocho de nata

54_Bizcocho de fresas

56_Bizcocho de naranja

58_Yemas de convento

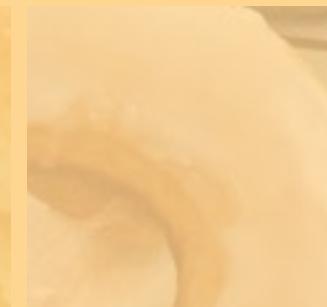
60_Galletas fritas rellenas

62_Rosquillas con flan de sobre

64_Donuts caseros

66_Magdalenas de yogur

68_Falso tocinillo de naranja





Bizcocho de nata

INGREDIENTES para 8 personas

- 1 vaso (de los de agua) o una taza de desayuno de azúcar
- Doble medida de harina
- 200 ml de nata líquida especial para montar
- 1/4 de vaso de aceite de girasol
- 4 huevos medianos
- 1 sobre de levadura seca Royal (16 gr)
- Un chorrito de anís dulce o una cucharada de esencia de vainilla (opcional)
- Azúcar glas o unas nueces para decorar

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos muy bien con unas varillas los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos y cremosos. Añadimos la nata, el aceite y el anís o vainilla y vamos mezclando con suavidad.

Tamizamos la harina con la levadura, integramos todo y seguimos mezclando para ligar bien la masa. En todo este proceso podemos usar el accesorio de varillas de la batidora o una procesadora. Engrasamos un molde con mantequilla y vertemos la masa.

Horneamos a 180° durante media hora o algo más hasta que el bizcocho esté bien cocido por dentro. Pinchamos con un palillo para comprobarlo. Dejamos que se temple dentro del horno y esperamos a que enfríe para desmoldar. Servimos el bizcocho decorado con azúcar glas o unas nueces.



Además de acompañar con unas nueces, este bizcocho se puede servir también con mermeladas a tu gusto, o frutas frescas (fresas, kiwis...).



Bizcocho de fresas

INGREDIENTES para 8 personas

- 1 yogur de fresa cremoso (y si quieres con trozos de fruta)
- 12 fresas medianas
- 1 medida del yogur de aceite de girasol
- 2 medidas de azúcar
- 2 medidas de harina
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 1 chorrito de esencia de vainilla (opcional)

ELABORACIÓN

Batimos los huevos con el aceite y el yogur hasta que quede todo bien mezclado.

Limpiamos las fresas, les quitamos la hojas y las troceamos menuditas.

Tamizamos la harina con la levadura y la añadimos a la mezcla de huevos. Batimos bien (puedes usar la batidora con el accesorio varillas).

Incorporamos el azúcar y seguimos batiendo. Cuando la masa está lista la ponemos en un molde bien engrasado con mantequilla. Ponemos las fresas picaditas por encima y las introducimos un poquito en la masa con una cuchara.

Horneamos a 180º entre 30 y 40 min, tapando con un papel aluminio si vemos que se dora demasiado la superficie. Dejamos templar antes de desmoldar.



Con esta misma receta puedes hacer bizcocho de otras frutas, sustituyendo el yogur por uno del sabor que prefieras e incorporando los trozos de fruta del mismo sabor que el yogur (piña, plátano, melocotón...).



Bizcocho de naranja

INGREDIENTES para 8 personas

- 5 huevos
- 2 vasos (de los de agua) de azúcar
- 1 vaso de zumo de naranja natural
- 3 vasos de harina
- La ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Canela molida
- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura royal (son 16 gr)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas. Mezclamos las yemas con el resto de los ingredientes en un recipiente hondo.

Cuando la masa esté bien mezclada incorporamos las claras montadas a punto de nieve con movimientos suaves.

Engrasamos un molde de horno con aceite o mantequilla y lo llenamos con la masa.

Horneamos a 180° durante aproximadamente 45 min. hasta que esté bien cocido en el interior (lo comprobamos pinchando un palillo) y la superficie dorada. Si se dora demasiado cubre con papel aluminio. No se debe abrir el horno durante la cocción porque al enfriarse puede bajarse. Lo dejamos enfriar dentro del horno.

Cobertura de chocolate: Derretimos en el microondas una tableta de chocolate negro (75 gr) con dos cucharadas de nata y una cucharadita de mantequilla. Dejamos que enfríe y la cobertura endurezca antes de servir..



Puedes poner una cobertura de chocolate o un glaseado de mermelada de naranja o naranja amarga. Derrite un minuto en el microondas y así se calará un poco el bizcocho.



Yemas de convento

INGREDIENTES para 20 yemas

- 12 yemas de huevo
- 1 ramita de canela
- 180 gramos de azúcar
- Una corteza de limón
- 150 ml de agua
- Azúcar glas para rebozar

ELABORACIÓN

Hacemos un almíbar poniendo al fuego el azúcar con el agua, la canela y el limón, hasta que hierva suavemente y espese. En el momento que espese lo retiramos del fuego para que no coja color. Retiramos la canela y el limón.

Ponemos el almíbar en el vaso de la batidora para que se temple y colamos las yemas sobre el almíbar en un colador corriente. Las vamos pasando por el colador para que no queden hilos de yema sobre el almíbar ya templado y pasamos todo unos segundos por la batidora a potencia máxima. De esta forma no quedarán hilos de huevo y la masa será muy homogénea.

Ponemos esta mezcla de nuevo al fuego y removemos suavemente con una espátula de silicona hasta que se desprenda de las paredes del cazo. Es importante que la masa no hierva para que no se cuaje el huevo. Retiramos y ponemos la masa en un recipiente para que enfríe.

Cuando haya enfriado vamos modelando las yemas en bolitas no muy grandes, las pasamos por azúcar glas abundante y las ponemos en cápsulas de papel para servir.



Esta receta de yemas de convento es la clásica de las yemas de Ávila, aunque se elaboran con recetas parecidas por toda España.



Galletas fritas rellenas

INGREDIENTES para 20 galletas

- 1 paquete de galletas redondas hojaldradas (si no son hojaldradas no quedarán esponjosas)
- 1 sobre de flan de vainilla Flanin, Potax, El Niño... que cuajan en caliente
- medio litro de leche
- 2 huevos
- Aceite de girasol o de oliva suave
- Azúcar
- Canela molida

ELABORACIÓN

Se pone a calentar la leche, reservando un vasito para desleír el sobre de flan. Una vez disuelto el sobre se añade a la leche caliente y se deja hervir, sin dejar de remover, hasta que empiece a espesar. Se retira del fuego para que se enfríe.

Ponemos una cucharada de flan sobre una galleta, colocamos la otra encima y prensamos un poquito para que se peguen bien. Las pasamos muy ligeramente por leche una vez rellenas, y después por el huevo ya batido.

Se ponen rápidamente en aceite muy caliente en una sartén, pero poco tiempo, para que no se quemen, y se pasan por un recipiente en el que habremos puesto el azúcar mezclado con la canela molida. Se dejan enfriar antes de servir.



Ten cuidado de no empapar demasiado las galletas en el flan porque pierden consistencia y se te pueden romper o desmoronar. No pienses que van a quedar secas, con el flan y la fritura ya se ponen más blandas.



Rosquillas con flan de sobre

INGREDIENTES para una bandeja grande

- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 200 ml de aceite de girasol o de oliva suave
- Entre 100 gr de azúcar (al gusto)
- Harina, la que admita (entre 800 gr y 1 kilo)
- 1 sobre de flan de vainilla en polvo
- 1 sobre de levadura química (16 gr)
- La ralladura de 1 limón
- 1 tazón de almíbar para bañar las rosquillas
- Azúcar y canela para espolvorear

ELABORACIÓN

Mezclamos muy bien todos los ingredientes (menos la harina) en la batidora. Los polvos del flan los ponemos tal como están.

Lo ponemos todo en un bol y vamos añadiendo harina y mezclando hasta que se forme una masa que se despegue bien de las manos. Vamos añadiendo cucharadas soperas de harina hasta que la masa esté lisa y uniforme. No hay una cantidad de harina exacta, la que te pida la masa para tener esa consistencia de despegarse de las manos.

Formamos las rosquillas, las freímos en aceite caliente hasta que doren y las dejamos escurrir bien sobre papel absorbente.

Cuando estén templadas las vamos cogiendo con un palillo, las empapamos ligeramente en el almíbar (lo hacemos con 250 ml de agua y 200 gr de azúcar) y las pasamos por azúcar y canela para servir. Se conservan mucho tiempo en una lata o fiambra bien cerrada.



Para hacer estas rosquillas con flan de sobre es mejor usar un flan en polvo que no lleve azúcar integrada en la mezcla.



Donuts caseros

INGREDIENTES para 10 donuts

- 250 gr de harina de fuerza
- 50 gr de azúcar (o algo menos)
- 1 sobre de levadura de panadero (5 gr) o 12,5 gr de levadura fresca de panadero
- 125 ml de leche entera
- 1 huevo pequeño
- 25 gr de mantequilla
- 1 cucharada de esencia de vainilla

ELABORACIÓN

Mezclamos la harina con el azúcar y la levadura. Añadimos la leche, la vainilla y el huevo ligeramente batido y mezclamos muy bien hasta que se forme una masa homogénea que se despegue de las paredes del bol. Integramos la mantequilla blanda añadiendo más harina si es necesario. Dejamos reposar una hora hasta que doble el tamaño.

Estiramos y aireamos la masa amasando de nuevo unos minutos, la dejamos de 1 cm más o menos de grosor y cortamos con cortador de rosquillas. Deja un buen agujero en el centro porque tienden a crecer al freírse.

Dejamos reposar los donuts ya cortados al menos otra hora más (vuelven a aumentar el tamaño). Freímos los donuts en aceite (de girasol o de oliva suave) a fuego medio.

Para el glaseado de azúcar derretimos en el microondas 1 cucharada de mantequilla con 3 cucharadas de agua unos segundos. Vamos añadiendo azúcar glas (unas 5 cucharadas) hasta que consigamos la textura adecuada y bañamos los donuts cuando ya estén fríos. Dejamos que endurezca la glasa antes de servir.



Si usas levadura fresca la tendrás que diluir en un poquito de agua tibia antes de mezclarla con la harina.



Magdalenas de yogur

INGREDIENTES para 14 magdalenas

- 3 huevos
- 2 yogures de sabores a tu gusto. En la foto, con yogur de limón. Usaremos el vasito del yogur como medida
- 3 medidas de harina
- 1/2 medida de aceite de girasol
- 2 medidas de azúcar
- 1 sobre de levadura (16 gr)
- La ralladura de 1 limón (si usas yogur de fresa, piña o coco puedes poner mejor la ralladura de una naranja)

ELABORACIÓN

Batimos los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos los yogures y mezclamos muy bien. Todo este proceso lo podemos hacer en la batidora utilizando el accesorio de varillas.

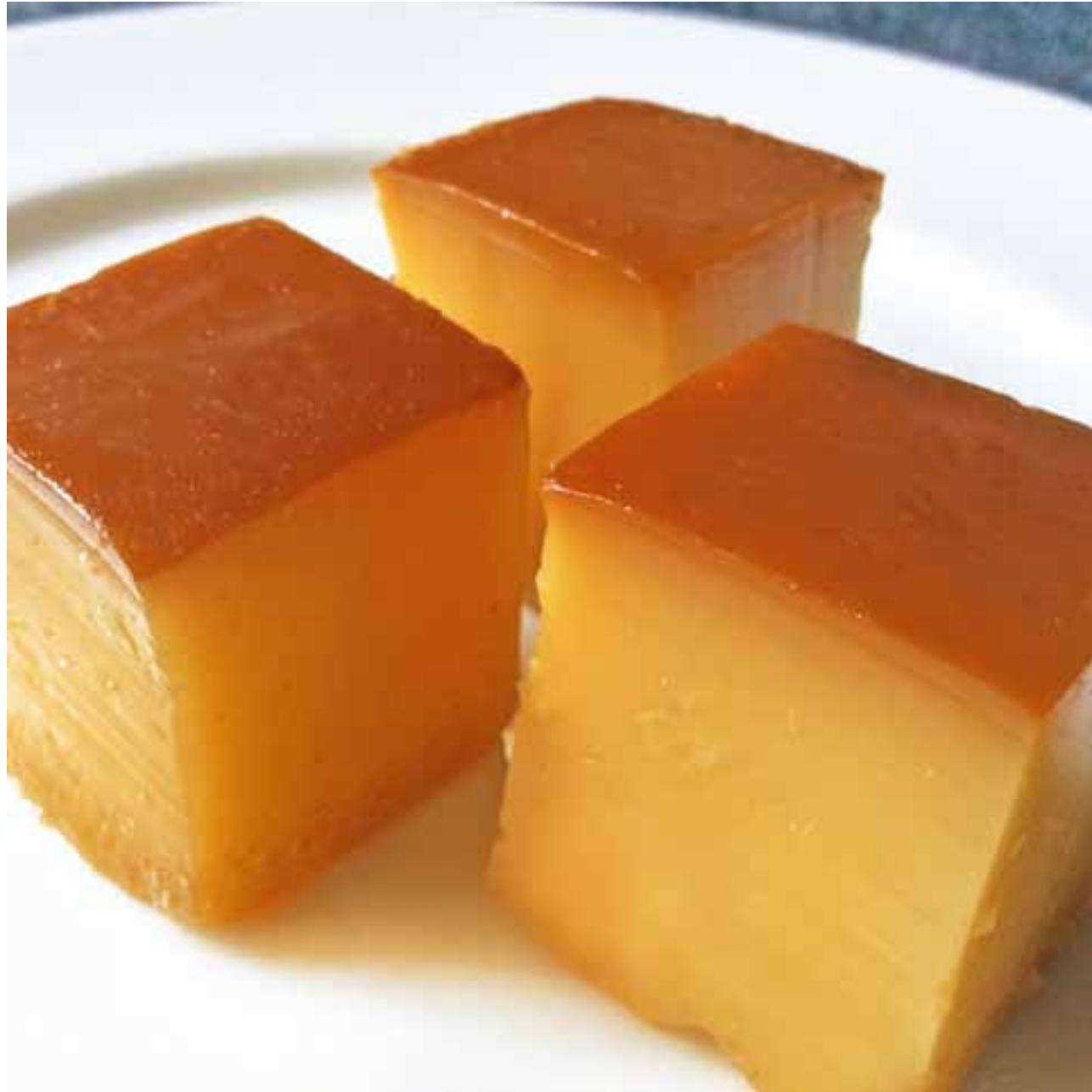
Vamos añadiendo el resto de ingredientes por este orden: el aceite, la ralladura de limón y la harina tamizada con la levadura. Seguimos batiendo.

Cuando la mezcla esté bien ligada la ponemos en las capsulas de papel para magdalenas hasta llenarlas unos 2/3. Es mejor colocar las cápsulas en unos moldes de silicona para cupcakes y así no se nos abrirán demasiado y las magdalenas crecerán mejor en el horno.

Horneamos a 180°C, entre 20 y 30 min. según tamaño. Dejamos enfriar por completo dentro del horno antes de sacarlas.



Estas sencillas magdalenas de yogur pueden prepararse con yogures del sabor que más te guste, limón, piña, coco, plátano, vainilla, fresa...



Falso tocino de naranja

INGREDIENTES para 10-12 personas

- 400 ml de zumo de naranja natural bien colado y sin pulpa
- 400 ml de nata líquida especial para montar
- 1 sobre de gelatina de naranja (hemos usado Royal pero usa la que quieras)
- 200 gr de azúcar
- Caramelo líquido para caramelizar el molde

ELABORACIÓN

Caramelizamos un molde. Si usas un molde cuadrado te será más fácil cortarlo después.

En un vaso de zumo disolvemos la gelatina hasta que se mezcle bien.

Ponemos el resto del zumo, la nata y el azúcar al fuego y cuando rompa a hervir añadimos la mezcla de zumo y gelatina y apartamos del fuego sin que vuelva a hervir. Pasamos un momento por la batidora para que se mezcle todo muy bien.

Pasamos la mezcla al molde y dejamos enfriar en la nevera una hora, incluso de un día para otro, para que esté bien cuajado.



Puedes hacer esta receta con zumo natural o con zumo envasado, pero en ese caso reduce un poco la cantidad de azúcar. Es mejor probar la mezcla para ajustar la cantidad de azúcar.

las recetas de divinacocina.es