



Delegación de Cultura
Ayuntamiento de Benalmádena

Libro de recetas
Ocho años de concurso de dulces
de Navidad en Benalmádena

BEN
641.5
lib

Arroyo de la Miel

Sig.: BEN 641.5 lib

Tit.: Libro de recetas : ocho añ

Aut.:

Cód.: 9898214 R.25650 FL



NO SE PRESTA
Sólo puede consultarse
dentro de la sala de lectura

Autor: Delegación de Cultura. Ayuntamiento de Benalmádena
Edita: Ayuntamiento de Benalmádena

Depósito Legal: MA - 1643 / 2005
I.S.B.N: 84-932403-9-7

DISEÑO E IMPRESION  **Gráficas Campos** TEL. 95 244 37 38

La Delegación de Cultura en el desarrollo de sus programas anuales ha fomentado diferentes aspectos relacionados con la pervivencia de las tradiciones y costumbres populares en nuestro municipio.

Buena prueba de ello es este libro. En él se recogen las recetas presentadas en las ocho ediciones anteriores del concurso de Dulces de Navidad que cada año convoca la Casa de la Cultura.

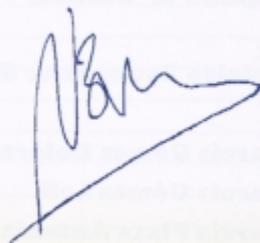
En esta época, plagada de tradiciones entrañables y celebraciones familiares, la gastronomía adquiere un protagonismo especial, algunos sabores y olores están unidos a vivencias infantiles y recuerdos imborrables.

El Ayuntamiento de Benalmádena con este libro acerca al ciudadano recetas de la zona, de otras provincias y de otros países, así como diferentes formas de hacer un mismo dulce.

Seguro que si elaboráis estos pasteles disfrutaréis y haréis disfrutar a los vuestros, ¡Buen provecho!

Benalmádena, diciembre 2005.

R. 25650



Natalia Brudke Neguelou
Concejal Delegada de Cultura

Nuestro agradecimiento a los participantes que han hecho posible este libro:

**Anguita Gordillo M^a del Mar
Arbizu Rodríguez M^a Victoria
Ardanaz José Luis
Avilés Fernández Carmeli**

**Balbuena Jiménez María
Baliani de González Maricel
Barroso Martín Francisca
Benítez Medina Elena**

**Cabrera Carrillo M^a Ángeles
Carolina González Natalia
Carrasco Blanco Juan
Carrillo Teba M^a Jesús
Chalmers Evelyn
Conejo Ruiz Isabel**

**Díaz Chavero Josefa
Díaz Chavero Pepi
Díaz Valero Susana**

Espinar M^a Carmen

Fidalgo Baumeister Susana

**García Gómez Dolores
García Gómez Loli
García Plaza Antonia
Giménez González Graciela
González Barranquero Josefa
González Paola**

Hernando Rodríguez Ana

**Herrera González Pilar
Hutchison Smith Joanne**

Jiménez Graciela

**Lara Serrano Mónica
López López Manola**

**Martín Muñoz Adoración
Martín Muñoz Rosalía
Martín Quesada Dolores
Martín Quesada Josefa
Martínez Márquez Dolores
Medus Baillon Clemence
Mena Pérez Julián M^a
Moreno Campoy Penélope**

**Pascual Aguilera Araceli
Peña Rociera
Pérez Borrego Victoria**

**Pinkert Birgit
Pola Iglesias Conchita**

**Rasero Carrasco Aurora
Rico Joanne**

**Sánchez Marín Dolores
Sasero Carrasco Aurosa
Serrano Balbuena María**

Zaragoza Gómez Laura

ÍNDICE

Bizcochos y Pasteles 7

- Dulce de almendras 8
- Bizcocho de aceite y almendras 9
- Pudín de Navidad 10
- Pastelitos de chocolate rellenos de mermelada de cachorreñas 11
- Pastel de fantasía 12
- Roscón de Reyes 13
- Roscón de Reyes (2) 14
- Petacas 15
- Magdalenas de coco y almendras 16
- Tren de tiramisú 17
- Delicia Blanca 18
- Pastel de melocotón y chocolate 19

Galletas y Tortas 20

- Tortas La Cantona 21
- Tortas de pasas 22
- Galletas dulces de miel 23
- Galletas navideñas 24
- Dulces de Navidad 25
- Perrunas 26

Roscas y Empanadillas 27

- Cañas de Belén 28
- Lunas dulces de batata 29
- Empanadillas de batata 30
- Empanadillas de vino y borrachuelos 31
- Roscos de Navidad y empanadillas 32
- Roscos navideños 33
- Roscos de vino 34
- Roscos de vino (2) 35
- Roscos de huevo 36
- Rosquillos de anís 37
- Rosquitos de Navidad 38
- Rosquillas 39

Tartas 40

- Tarta de nueces 41
- Tarta Villa de Benalmádena 42
- Tarta navideña de turrón 43

• Tarta hombre de nieve	44
• Tarta de chocolate	45
• Tarta regalo de Navidad	46
• Tarta Ángel de Navidad	47
• Tarta de chocolate navideña	48
• Tarta de Navidad caseríos de Navarra	49
• Hombre de nieve	50
• Estrella rellena	51
• Casita de brujas	52
• Casita navideña	53
• Muñeco de nieve de tarta de queso	54

Turrónes, Mazapanes y Trufas 55

• Turrón de chocolate	56
• Mousse de turrón	57
• Turroncillos de avena y chocolate	58
• Pudín de turrón	59
• Pudín de turrón y arroz con leche	60
• Mazapán relleno	61
• Anguila de mazapán	62
• Figuritas de mazapán	63
• Frutas de mazapán	64
• Bolitas de mazapán decoradas y caramelizadas	65
• Cesta de mimbre con flores de mazapán	66
• Trufas	67
• Trufas de chocolate	68

Otros Dulces 69

• Bolitas de zanahoria y coco rallado	70
• Bolitas de coco	71
• Hojaldrina de naranja y almendras	72
• Mantecados	73
• Yemas	74
• Helado de turrón con uvas de chocolate	75
• Flor de miel o de azúcar	76
• Postre fresco de Navidad	77
• Alfajor de Navidad	78
• Rosas de Navidad	79
• Tronco de Navidad	80
• Pestiños	81
• Campana navideña	82
• Piñonate	83
• Ochíos	84
• Nevaditos de membrillo y miel	85

Bizcochos y Pasteles



Dulce de Almendras

Ingredientes:

Para el mazapán

300 gr. de almendras molidas
250 gr. de azúcar glas
1 cucharadita de zumo de limón
1 huevo batido

Para el bizcocho

3 huevos
100 gr. de azúcar
100 gr. de harina
Mermelada de melocotón

Para el jarabe

1 vaso de agua
100 gr. de azúcar
1 copa triple seco

Para la decoración

Cacao en polvo
75 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar glas

Para la crema de turrón

200 gr. de nata
100 gr. turrón de jijona

Preparación

Mazapan

Tamizar en un bol el azúcar glas junto con las almendras molidas. Hacer un hueco en el centro y verter el zumo de limón y el huevo batido. Amasar hasta que quede una pasta lisa.

Bizcocho

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquesina. Montar a punto de nieve las claras. Mezclar con las yemas y el azúcar. Añadir, despacio y tamizada, la harina. Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla y harina. Cocer en el horno 20 minutos a fuego suave.

Mientras, batir el turrón junto con una cuarta parte de nata en la batidora. Montar la nata restante. Mezclar con cuidado el turrón y la nata montada. Terminar de montar. Guardar en la nevera.

Jarabe

Poner a cocer el azúcar, el agua y el licor. Dejar hervir 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Cortar el bizcocho por la mitad, mojar con el jarabe. Colocar la crema de turrón en la mitad del bizcocho. Colocar la otra mitad. Repartir la mermelada de melocotón por todo el bizcocho. Extender el mazapán con el rodillo y forrar todo el bizcocho.

Espolvorear con el cacao en polvo.

Realizar una crema con la mantequilla y el azúcar glas. Trabajar bien hasta que quede una crema blanquecina. Separar en dos partes. Añadir en una de ellas cacao en polvo. Poner en mangas pasteleras y adornar.

Bizcocho de Aceite y Almendras

Ingredientes

2 medios vasos de harina

1 vaso de leche

1 vaso de azúcar

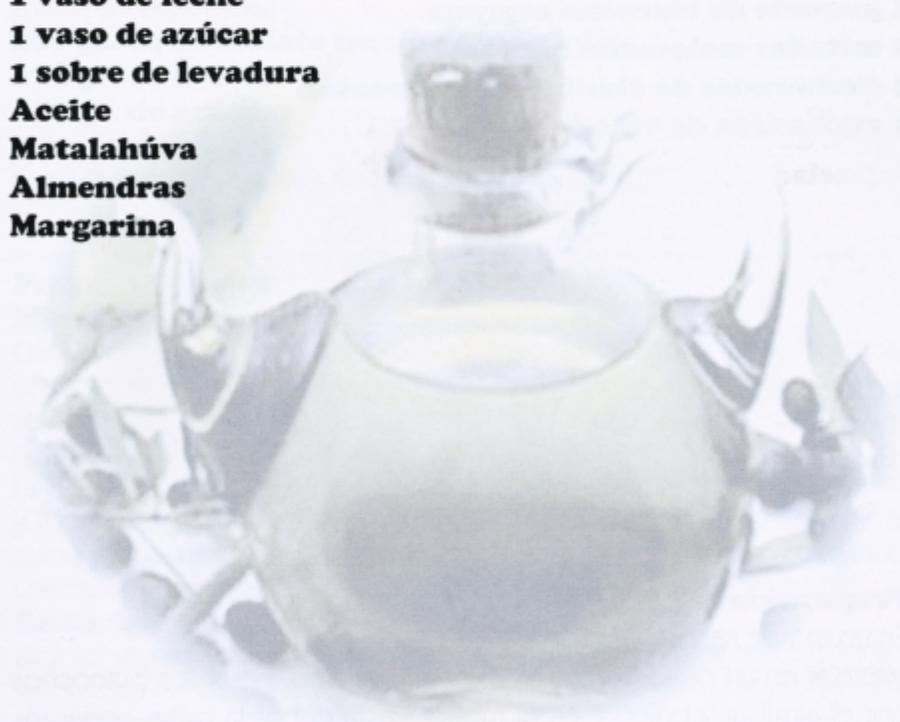
1 sobre de levadura

Aceite

Matalahúva

Almendras

Margarina



Preparación

Se fríe un vaso grande de aceite de oliva junto a la matalahúva, esperando que se enfríe.

Se fríen las almendras y se apartan.

En un recipiente, se mezclan 2 medios vasos de harina, 1 vaso de leche, 1 vaso de azúcar, 1 sobre de levadura y el aceite frío.

En un recipiente de horno se engrasa con margarina y se vierte la mezcla.

Una vez cocido, se adorna con las almendras, y ...listo!

Pudin de Navidad

Ingredientes

- 1 caja 8 porciones de polvo para flan**
- 1 litro de leche**
- 1 paquete de bizcocho espuma**
- 2 mitades melocotón almíbar**
- 3 cucharadas de almíbar de melocotón**
- 1 cucharada de vino moscatel**



Preparación

En un molde rectangular esparcir el caramelo.

Mezclar en un plato hondo el almíbar y el vino, pasar los bizcochos por el almíbar y colocar en el molde hasta cubrir la base, cortar los melocotones en trocitos y esparcir sobre los bizcochos.

Poner en una cacerola el flan con la leche hasta que hierva, inmediatamente hechar sobre los bizcochos.

Dejar enfriar y cubrir con el chocolate y el coco. Servir frío.

Decoración

1 tableta chocolate cobertura

100 gr. coco rallado

Pastelitos de Chocolate

Rellenos de Mermelada de Cachorreñas

Ingredientes

Para la mermelada

Naranjas cachorreñas

Azúcar

Para el bizcocho

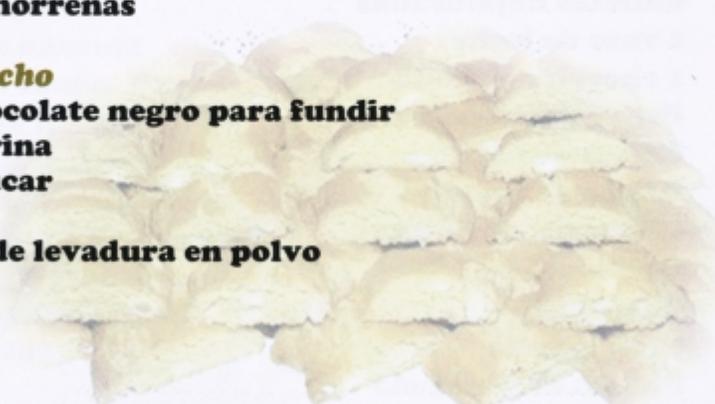
200 gr. de chocolate negro para fundir

125 gr. de harina

125 gr. de azúcar

4 huevos

1 cucharada de levadura en polvo



Preparación

Mermelada

Con un cuchillo se pelan las naranjas, gastando cuidado de sólo cortar las corteza y a continuación extraeremos el zumo de las mismas. Las cortezas se cortan en tiras finas y se ponen en un bol con agua durante toda la noche para que pierdan amargor.

La pulpa la coceremos con agua a fuego lento durante una hora, se cuele y a continuación mezclamos el jugo extraído de la pulpa junto con el zumo y las tiras de la cáscara. Todo esto lo ponemos a fuego lento durante una hora junto con el azúcar, que añadiremos 1 kg. por litro extraído.

Bizcocho

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir la harina y la levadura tamizadas, mezclarlo bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve.

Verterlo en una bandeja de horno en el que habremos puesto un papel de horno, lo extendemos y lo ponemos a cocer a temperatura media durante 5 minutos.

Montaje

Extender una fina capa de mermelada sobre el bizcocho y enrollarlo sobre sí mismo.

A continuación se corta en pequeños trozos y se bañan en cobertura de chocolate.

Presentación

Se coloca cada pastelito en una cápsula de papel. Y se puede decorar con media nuez caramelizada o con naranja confitada.

Pastel Fantasía

Ingredientes

Galletas hojaldradas

1 vaso de leche

1 chorrito de coñac

Para el relleno

Crema de natillas

Crema de turrón

Crema de chocolate

Decoración

Chantilly

Coco rayado

Bolitas de caramelo

Guindas en almíbar



Preparación

Se mezcla la leche con el coñac y se van introduciendo las galletas. Pon una capa de galletas, una de natillas y así sucesivamente con los tres gustos.

Recubre todo el pastel con Chantilly, espolvorea con el coco y decora con las guindas y las bolitas de caramelo.

Roscón de Reyes

Ingredientes

Para la masa

- 150 gr. azúcar**
- 100 gr. mantequilla**
- 150 gr. piel de naranja**
- 150 gr. piel de limón**
- 80 ml. zumo de naranja**
- 20 ml. zumo de limón**
- 100 ml. de leche**
- 2 huevos**
- 2 cucharadas de azahar**
- 40 gr. de levadura**
- 700 gr. de harina**
- Sal**

Para el adorno

- 1 huevo para pintarlo**
- 150 gr. fruta escarchadas**
- 70 gr. de azúcar**
- almendras crudas**



Preparación

Batimos las almendras y el azúcar, añadimos la mantequilla y lo reservamos para el adorno.

Pulverizamos el azúcar con las pieles de los cítricos, le agregamos la leche y los zumos, lo calentamos un poco.

Añadimos la mantequilla, la levadura, los huevos, el agua de azahar, la sal y lo batimos todo.

Agregamos la harina y lo amasamos, pincelamos la bandeja del horno con mantequilla ponemos la masa lo hacemos un agujero en el centro, le damos forma y ponemos los adornos.

Precalentamos el horno 50 grados e introducimos un vaso con agua. Cuando doble su volumen, lo metemos en el horno con una temperatura de 200° C. durante 25 minutos.

Roscón de Reyes

Ingredientes:

2 cucharadas de leche
50 gr. de harina
10 gr. de levadura prensada

Para la infusión:

2 cucharadas de agua
75 gr. de azúcar
La piel de un limón
Un poquito de canela
La piel de una naranja
Media cucharada de ron
2 cucharadas de agua de azahar

Para la masa:

350 gr. de harina
70 gr. de mantequilla
1 cucharada de miel
2 cucharadas de leche
Media cucharadita de sal
1 huevo
1 yema

Preparación

Empezamos haciendo la masa madre con la harina, la levadura y la leche templada se forma una masa compacta, se hace una bola, se marca una cruz y se echa en un bol con agua tibia que cubra la masa y se tapa con un film.

Cuando sube a la superficie es que ya ha fermentado y entoces se saca para unirla a la masa (aproximadamente 4 horas).

Infusión

Molemos el azúcar con las pieles de naranja y limón, y añadimos el resto de los ingredientes.

A continuación añadimos los huevos, la leche, la miel y la sal y lo mezclamos todo muy bien y le vamos mezclando la harina y la amasamos.

Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente y volvemos a amasar.

Seguidamente le añadimos la masa madre y seguimos amasando hasta que quede una masa blanda pero no pegajosa y la pasamos a un cuenco y tapamos con un film y un paño por encima.

Pasado aproximadamente 5 horas (hasta que doble el volumen).

Untamos las manos en mantequilla y sacamos la masa la ponemos en la placa del horno con un papel de horno o silpart hacemos una bola, lo aplastamos un poco y abrimos un agujero en el centro, que iremos ensanchando poco a poco, el agujero tiene que ser muy grande, porque aún levará dos veces.

Pintamos el roscón con huevo batido, pincharle la fruta escarchada e introducirlo al horno a 50° C. con una cazuelita de barro con agua en el fondo hasta que doble su volumen.

Lo sacamos con cuidado y subimos el horno a 200° C. y volvemos a mecerlo entre 15 y 20 minutos, hasta que esté dorado y espolvoreamos de azúcar glas. Tiempo de elaboración aproximado 10 horas.

Petacas

Ingredientes

1 vaso de aceite

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua en el que anteriormente

hemos hervido una cáscara de naranja y matalahúva

Cantidad de harina que admita



Preparación

Se mezclan todos los ingredientes.

Se les pueden dar distintas formas, por ejemplo de petaca o de pestiño, envolviéndolas después en azúcar o en miel.

Magdalenas de Coco y Almendras

Ingredientes:

125 gr. de harina

125 gr. de azúcar

125 ml. de aceite de oliva virgen extra

125 ml. de nata

50 gr. de coco rayado

7 gr. de vainilla en polvo

7 gr. de levadura en polvo

50 gr. de almendras picadas

4 yemas y 2 huevos

175 gr. de azúcar glas

2 claras de huevo

Frambuesas y uvas



Preparación

En un bol, echar las claras del huevo y batir a punto de nieve, agregar el azúcar poco a poco, la yema, la harina y aceite; seguir batiendo, añadir el coco rayado, levadura, vainilla en polvo, almendras y mezclar todo muy bien. Engrasar el molde y vertir la masa. Calentar el horno 5 minutos, introducir el molde, poner el horno a 170° C. durante 45 minutos.

Merengue

Batir las claras y el azúcar en un bol colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento hasta que las varillas dejen rastro marcado en las claras al levantarlas del bol. Retirar el bol del calor rápido y seguir batiendo 2 minutos hasta que enfríe.

Fruta

Lavar la fruta y secarla en papel de cocina; rebozarla en clara de huevo y echarle azúcar glas.

Tren de Tiramisú

Ingredientes:

100 gr. de azúcar

5 yemas

500 gr. de queso mascarpone

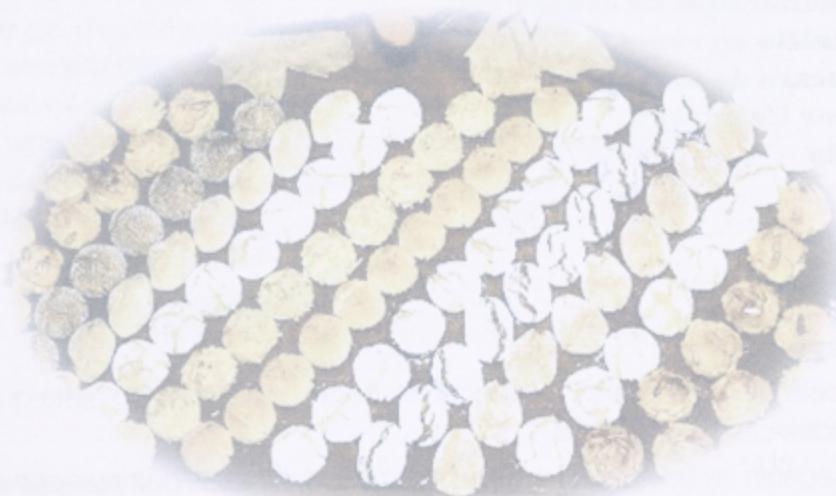
1 vainilla

24 bizcochos

200 gr. de café

50 gr. de amareto

50 gr. de cacao



Preparación

Mezclar todo: El queso y las yemas, mojar los bizcochos en el amareto y el café. Poner las capas de la crema y los bizcochos, por último poner el cacao espolvoreando el tiramisú.

Delicia Blanca

Ingredientes:

Para la masa

- 2 tazas de harina**
- 1/2 taza de azúcar**
- 5 huevos**
- 2 cucharaditas de levadura**
- 100 gr. de almendras**
- 100 gr. de nueces**
- 7 ciruelas pasas**

Para sirope

- 6 cucharadas de azúcar**
- Vainilla en rama**
- Cáscara de naranja**
- Licor Cointreau**
- Nata**



Preparación

Se pelan las almendras y las nueces, se pasan por el mortero hasta que queden casi como harina.

Se separan las yemas de las claras, mezclándose estas primeras con el azúcar, la harina, la levadura, las nueces, las almendras y las pasas (previamente se les quita el hueso). Las claras se batan a punto de nieve y se mezclan con la masa, con movimientos envolventes. Se pone en el molde previamente harinado, y metemos en el horno a 150° durante 35 minutos.

Aparte se prepara el sirope, primero a fuego alto, cuando esté entre en hervor se baja el fuego se mantiene durante 20 minutos.

Cuando el bizcocho esté listo se le echa un poco de sirope.

Como último se monta la nata y se extiende por fuera.

Pastel de Melocotón y Chocolate

Ingredientes:

Para la base

160 gr. galletas María

1 cucharadita de café colmada de mantequilla

De 2 a 4 cucharadas de leche

Para la crema

1 vaso de leche

3 cucharaditas de maicena

60 gr. de chocolate para fundir

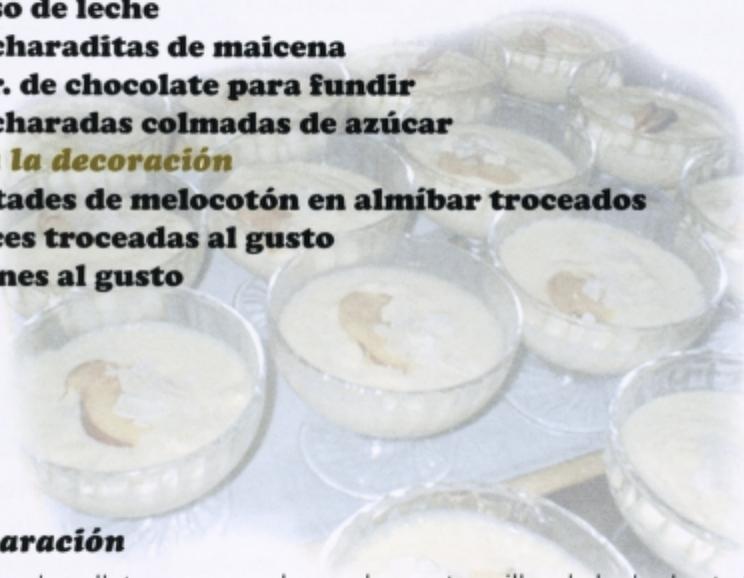
2 cucharadas colmadas de azúcar

Para la decoración

2 mitades de melocotón en almíbar troceados

Nueces troceadas al gusto

Piñones al gusto



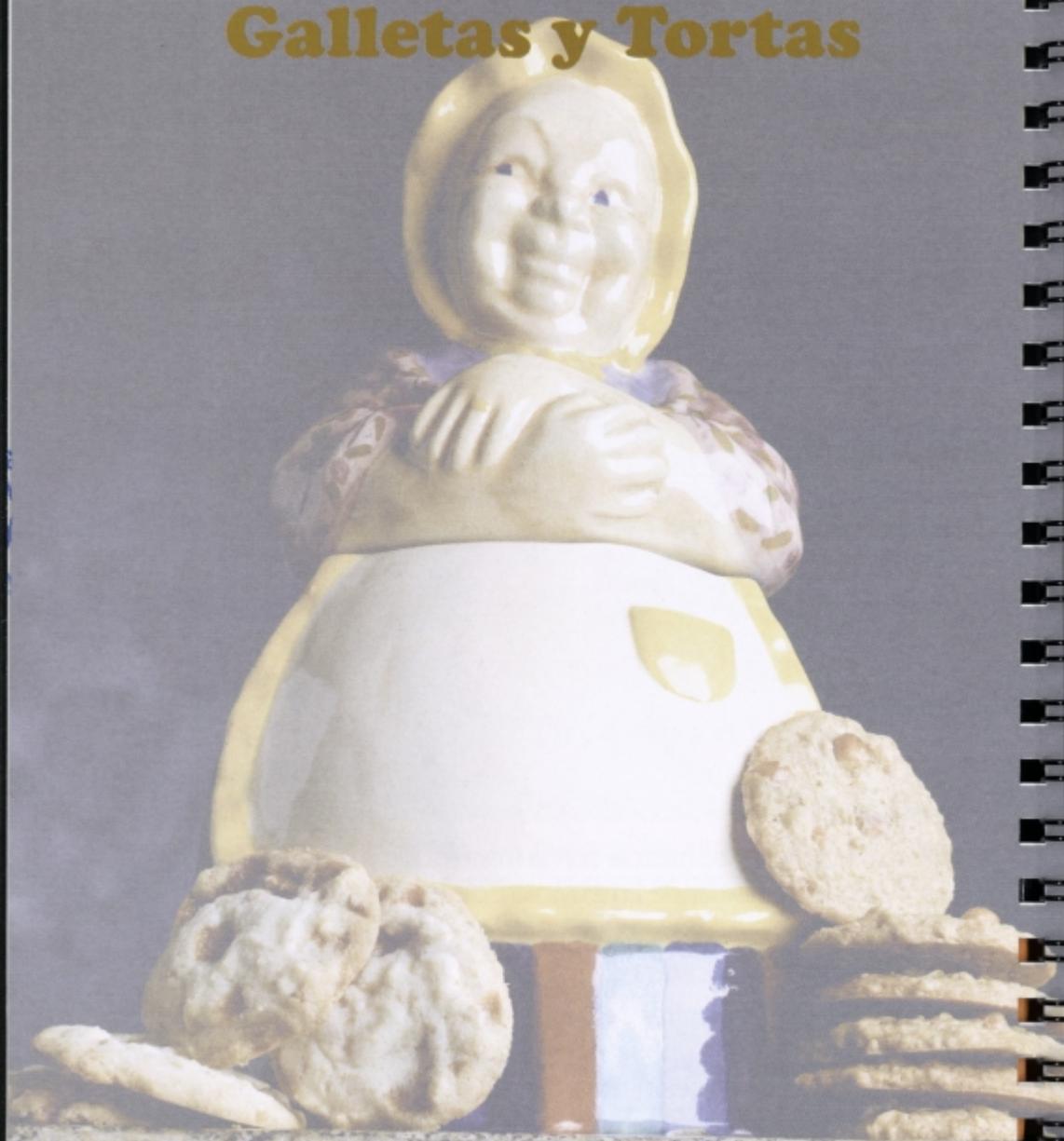
Preparación

Se tritura la galleta y se mezcla con la mantequilla y la leche hasta formar una masa que se extiende en el molde de la tartera.

Se introduce en el horno a temperatura media unos diez minutos, hasta que esté la masa consistente.

Se deja enfriar, y mientras se prepara la crema. El vaso de leche se divide en dos partes, una se pone al fuego con el chocolate y la otra se mezcla con la maicena, una vez que empieza a hervir se mezclan las dos a fuego lento, se remueve durante cinco minutos. Se pone la crema sobre la masa y se decora con el melocotón, las nueces y los piñones.

Galletas y Tortas



Tortas La Cantona

Ingredientes:

Para 1/2 kg.

125 ml. de aceite

125 ml. de vino blanco (corriente)

1/2 kg. de harina

50 gr. de matalahúva

1/2 copita de anís

1 cucharadita de mantequilla



Preparación

Se fríe el aceite con una cáscara de limón, una vez frito y un poco frío se le añade la matalahúva. Cuando esté templado se le añade la mantequilla.

Una vez frío se echa en un recipiente y se le añade el vino, la harina, el anís y se amasa con las manos.

La masa se deja reposar 15 minutos.

Se cogen bolitas pequeñas y se extienden con un rodillo dejándola como láminas finas, se fríe y se reboza en azúcar.

Tortas de Pasas

Ingredientes

- 1 taza de leche**
- 1 taza de agua**
- 1 sobre de levadura**
- Ralladura de un limón**
- 2 huevos**
- 1 copa de coñac**
- Harina la que admita**
- Pasas de corinto**
- Canela molida**

Preparación

Se mezcla bien y se frien en abundante aceite una a una, tomando pequeñas porciones de la masa con una cuchara.



Galletas Dulces de Miel

Ingredientes

- 2 dl. miel**
- 285 gr. de azúcar**
- 285 gr. de mantequilla**
- 2 huevos**
- 1 cucharada de bicarbonato**
- 750 gr. de harina de trigo**
- 1 cucharilla de canela**
- 2 cucharillas de clavo**



Preparación

Miel, azúcar y condimentos hierve durante un momento, añada mantequilla líquida y huevos montados.

Por último harina.

Se puede hacer el día anterior.

Galletas Navideñas

Ingredientes:

250 gr. de mantequilla

3 huevos

250 gr. de azúcar

1/2 kg. de harina

La piel de limón rayada

Sal

Azúcar glasé



Preparación

Con todos los ingredientes hacemos una masa, la dejamos reposar al menos 30 minutos, extendemos la masa y con la ayuda de un corta pasta le hacemos las figuras.

Los pincelamos con leche y lo cocemos en el horno precalentado durante 10 minutos a 200° C.

Los dejamos enfriar y los espolvoreamos con azúcar glasé.

Con una aguja pasamos hilo y las colgamos en modo de adornos de navidad en el árbol.

Dulces de Navidad

Ingredientes:

125 gr. de harina

50 gr. de azúcar glasé

1 pizca de sal

Vainilla en polvo

1 yema de huevo

75 gr. de mantequilla

Para las coberturas

1 clara de huevo

50 gr. de azúcar

Almendras molidas

Canela

Ron

Trocitos de chocolate con cacao en polvo

Moldes con formas diversas



Preparación

Mezclar la harina, el azúcar glasé, la sal, la vainilla en polvo, la yema de huevo y la mantequilla.

Primero mezclar a máquina y luego seguir con las manos hasta que quede una bola de masa. Esta masa debe reposar unas dos horas en la nevera.

Extendemos la masa y hacemos formas con los moldes.

Batir la yema de huevo e ir añadiendo el azúcar.

Separar tres cantidades de esta mezcla para hacer diferentes coberturas: Una con cacao y trocitos de chocolate, otra con canela y ron, y otra con almendras molidas.

Con una brocha se "pintan" las pastas con estas coberturas.

Después se ponen en una bandeja y se meten en el horno durante 15 ó 20 minutos. Dejar enfriar.

Perrunas

Ingredientes

1 kg. manteca de cerdo

6 huevos

1/2 kg. de almendras

3/4 kg. de azúcar

Raspadura de limón

2 kg. harina de trigo

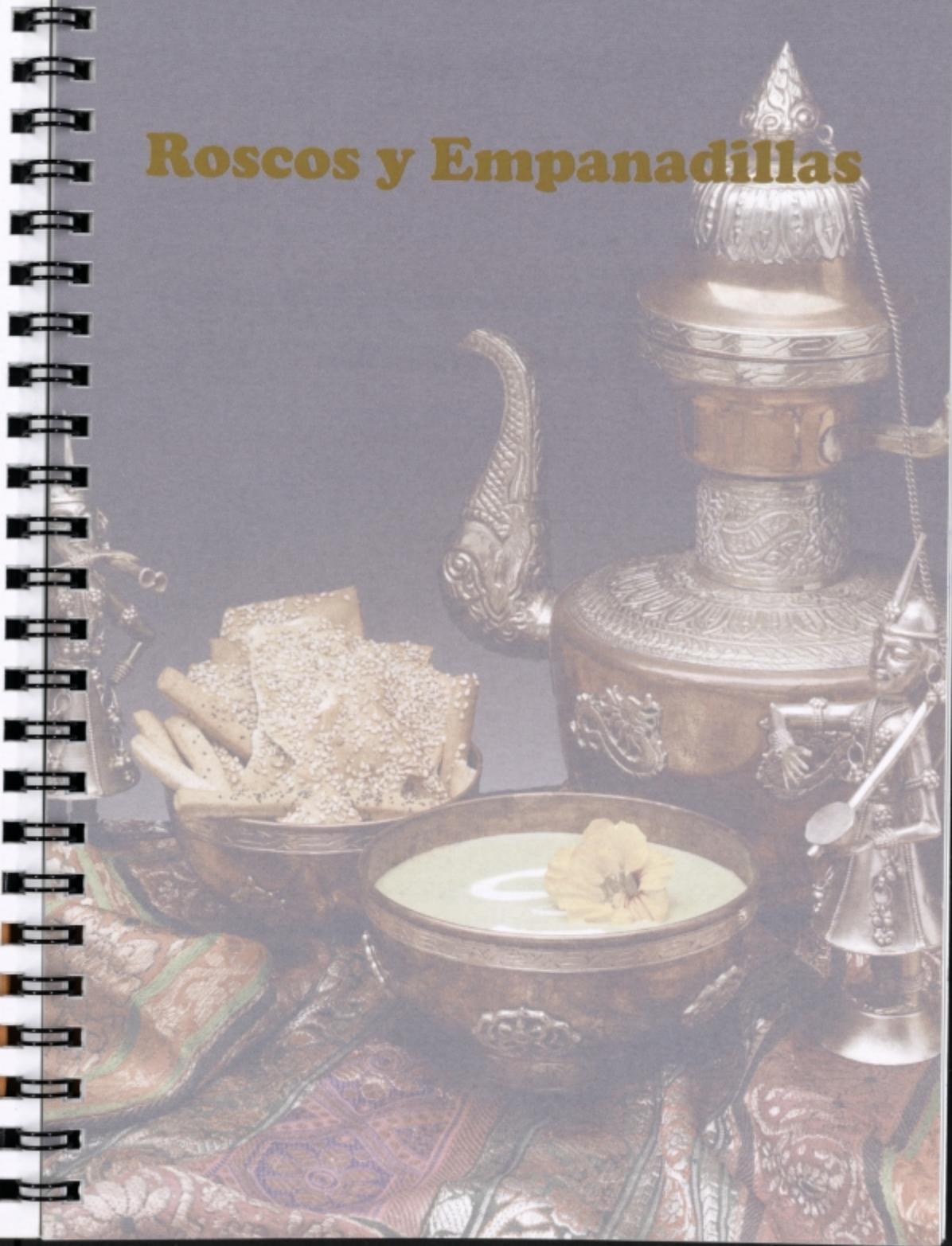


Preparación

Mezclar todos los ingredientes.

Antes de cocer se sumergen en clara de huevo y azúcar

Roscos y Empanadillas



Cañas de Belén

Ingredientes

1 vaso de aceite de oliva

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua donde se ha hervido cáscara de naranja y de matalahúva

Harina que admita para dejar la masa floja



Preparación

Se amasan todos los ingredientes, agregando a la masa unos granos de matalahúva.

Recortar pequeñas porciones de la masa para hacer tiras de 3 ó 4 cms. de ancho y 2 cms. de grueso.

Liar estas tiras en las cañas y ponerlas a freír en aceite de oliva.

A media coción retirar la caña y seguir proceso de fritura.

Finalmente, pasarlas por miel.

Lunas Dulces de Batata

Ingredientes

1/2 kg. de batatas

2 huevos

Ralladura de un limón

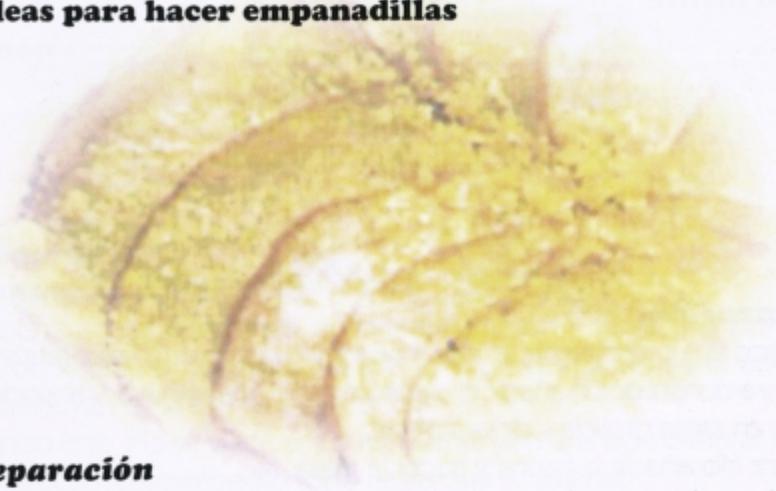
5 cucharas de azúcar

6 cucharas de almendras molidas o piñones

Canela

Azúcar glasé para rebozar

Obleas para hacer empanadillas



Preparación

Se asan las batatas en el horno o en el microondas, cuando estén frías se quita la piel y en un bol se mezcla la pulpa con las 2 yemas, las claras batidas a punto de nieve, la ralladura, almendras, el azúcar y se mezcla todo; con ello se rellenan las obleas y se le da la forma que se quiera.

Se fríen las empanadillas en abundante aceite caliente; y cuando se han sacado, se rebozan con la canela y el glasé, mezclándolo.

Empanadillas de Batata

Ingredientes

Harina

Aceite

Matalahúva

Canela en rama (molida)

Batata

Miel

Raspadura de limón

Aguardiente

Preparación

Ponemos en un recipiente aceite a hervir y cuando esté listo, retirar del fuego y a continuación añadir el aguardiente, la matalahúva y abundante canela en rama molida y dejar enfriar.

Una vez frío añadir la harina y hacer la masa.

Las batatas tienen que estar asadas y pasadas, machacarlas añadiéndole miel y la raspadura de limón.

Se hacen las empanadillas con la masa y rellenándolas con la masa de batatas y hornear.

Empanadillas de Vino y Borrachuelos

Ingredientes

Para las empanadillas de vino

1 l. aceite especial
600 ml. vino dulce negro
Matalahúva
Canela en rama (molida)
Harina
Azúcar
Cabello de ángel
Limón

Para los borrachuelos

Vino blanco
Aceite
Matalahúva
Canela en rama (molida)
Harina
Azúcar
Limón

Preparación

Empanadillas de vino

Se pone aceite a freír con un trozo de limón y se saca al punto de hervor. Retirar el aceite y cuando esté un poco frío se le añade la matalahúva y el vino y se deja enfriar.

Cuando esté frío se vierte en un recipiente y se le añade bastante canela y el azúcar, removiéndolo todo hasta que se asiente.

Añadir harina hasta hacer la masa poniéndole cabello de ángel y verter en los moldes, a continuación poner en el horno hasta que estén en su punto.

Borrachuelos

Se pone el aceite a freír (se le añade cáscara de limón y se retira cuando hierva). Añadir la matalahúva y el vino blanco (la misma cantidad que se echó de aceite), dejar enfriar. Esta se vierte en un recipiente y se le pone la canela en rama (molida) y el azúcar, y se remueve todo y se deja asentar.

Por último añadir harina y hacer la masa, se corta y modela a gusto y listo para freír. Cuando estén fritos espolvorear con azúcar.



Roscos de Navidad y Empanadillas

Ingredientes

Cabello de ángel

Batata

Canela

Azúcar

1/2 litro de aceite

1/4 litro de vino blanco

1 kg. de harina

50 gr. de matalahúva

50 gr. de ajonjolí

50 gr. de canela en rama

100 gr. de azúcar

Preparación

Se fríe el aceite con una cáscara de limón, una vez frito se extrae la cáscara de limón y una vez frío dicho aceite se le añade la matalahúva y el ajonjolí.

Una vez frío se hecha en un recipiente, se añade el vino, azúcar, canela y la harina.

Se amasa (con las manos) y se deja reposar.

Para los roscos

Se cogen bolitas, se amasa haciendo una torcida y se unen las puntas.

Se fríe y se reboza en azúcar.

Para las empanadillas

Se cuecen bolitas y se extienden, se rellena con cabello de ángel o batata, se cierra la empanadilla y con el tenedor junta la masa, se fríe y se reboza en azúcar.

Elaboración de la masa de batatas

Se cuecen dos batatas, se dejan enfriar, una vez fría se pela, se ponen en un recipiente y se machacan con un tenedor.

Cuando se ha hecho una pasta, se le añade 50 gr. de azúcar y un poco de canela molida y se le mueve quedando una pasta compacta para añadir a la masa.

Roscos Navideños

Ingredientes:

Ajonjolí

Matalahúva

Canela

Anís

Vino dulce

Vino blanco

Aceite

Harina

Azúcar

Naranjas fuertes (zumo)



Preparación

Se pone el aceite a freír, cuando esté hirviendo se retira, y se deja enfriar un poco. Se le añade el ajonjolí y la matalahúva, retirándolo rápidamente para que no se queme. Se le añade el azúcar 1/4 kg, el vino, la canela, el anís, el zumo de las naranjas fuertes y se deja enfriar.

Cuando esté frío se le añade la harina y se hace la masa, dejar reposar y a continuación se cortan los roscos se ponen a freír y cuando estén en su punto se retiran y se espolvorean con azúcar.

Roscos de Vino

Ingredientes

1/2 litro de aceite de oliva

1/4 litro de jerez

200 gr. de azúcar

750 gr. de harina de trigo

Ajonjolí

Levadura



Preparación

Mezclar todos los ingredientes.

Antes de cocerlos, espolvorear con canela y azúcar.

Roscos de Vino

Ingredientes:

- 1 litro de aceite de oliva**
- 75 ml. de vino dulce (1/2 vaso)**
- 75 ml. de vino blanco (1/2 vaso)**
- 40 gr. de canela molida**
- 25 gr. de matalahúva**
- 100 gr. de ajonjolí**
- 250 gr. de azúcar**
- 500 gr. de harina**
- 1 limón**

Preparación

Pon a freír 250 ml. de aceite y, al apartarlo, agrégale la matalahúva. Déjalo enfriar

Tuesta el ajonjolí en una sartén.

Mezcla el vino dulce con el blanco y añade al aceite frito junto a 150 gr. de azúcar, la canela y el ajonjolí.

A continuación, agrega la harina y amasa enérgicamente hasta obtener una masa homogénea y densa.

Con la masa obtenida amasa los roscos. Divide la masa en trozos y, amasando con las manos, forma cordones gordos de unos 10 cm. de largo y ciérralos por los extremos.

Pon en una sartén el resto del aceite y, cuando esté caliente, añádele un trozo de cáscara de limón. Fríe los roscos a fuego medio.

Conforme vayas sacando los roscos fritos, rebozar en azúcar y distribuir en una bandeja.

Roscos de Huevo

Ingredientes:

200 gr. de azúcar

La piel de un limón solo la parte amarilla

100 gr. de aceite de girasol

2 huevos

500 gr. de harina aproximadamente, según la que admita

1 sobre de levadura en polvo o tres cucharaditas

50 gr. de anís

Un pellizco de sal



Preparación

Trituraremos el azúcar y la piel de limón e iremos añadiendo poco a poco el resto de los ingredientes menos la harina y la levadura, y lo mezclaremos.

A continuación ponemos la mitad de la harina y la levadura, y la seguimos mezclando cuando estos ingredientes queden bien ligados iremos incorporando el resto de la harina que nos queda hasta que nos quede una masa blanda.

Una vez que tengamos preparada la masa nos mojaremos las manos en aceite y le vamos dando forma a las rosquillas mientras pondremos el aceite caliente al cual le vamos a poner la cáscara de una naranja y cuando el fuego esté fuerte quitaremos la piel y procederemos a freir los roscos.

Cuando estén fritos los pasaremos por anís (licor), y seguidamente por azúcar.

Rosquillos de Anís

Ingredientes

Por cada huevo

3 cucharadas de azúcar

3 cucharadas de anís dulce

2 cucharadas de levadura

Matalahúva

3 cucharadas de aceite de girasol



Preparación

Amasaremos los huevos con el azúcar, el anís, la matalahúva, el aceite, por último la levadura y la cantidad de harina que necesite hasta que quede la masa homogénea.

A continuación le damos unos cortes, lo freímos en abundante aceite y lo pasamos por un almíbar de anís y después por el azúcar.

Rosquitos de Navidad

Ingredientes:

7 cucharadas de aceite de oliva

Matalahúva

1/2 kg. de harina

4 cucharadas de azúcar

7 cucharadas de leche

3 huevos

Miel o caramelo

Aceite de oliva para freir

Preparación

Se calientan 7 cucharadas de aceite de oliva junto a la matalahúva, se aparta esperando que se enfríe.

En un recipiente se mezclan 1/2 Kg. de harina, 4 cucharadas de azúcar, ralladura de limón, un sobre de levadura, 7 cucharadas de leche, 3 huevos y el aceite ya frío.

Se amasa, se forman los rosquillos y se fríen en aceite abundante.

Una vez fritos, se remojan uno a uno en miel o caramelo.

Se adornan con bolitas de colores.



Rosquillas

Ingredientes

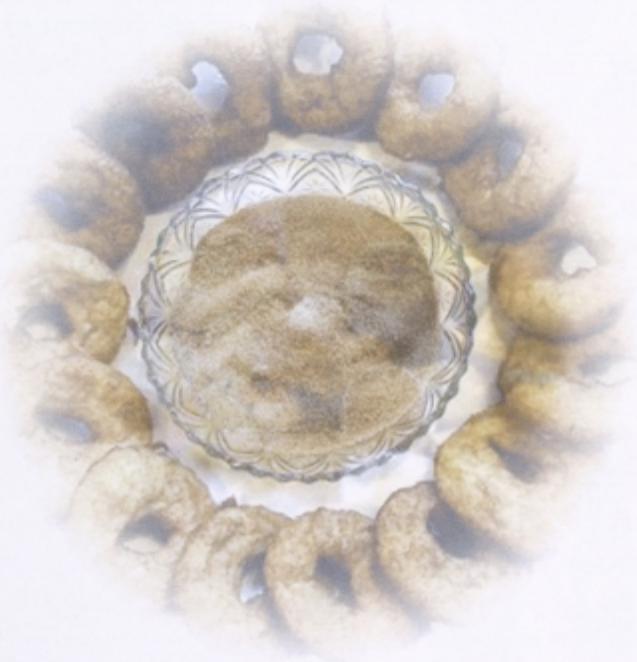
3 huevos

1/2 kg. de harina

1 cucharadita de levadura

1/2 taza de aceite

250 gr. de azúcar



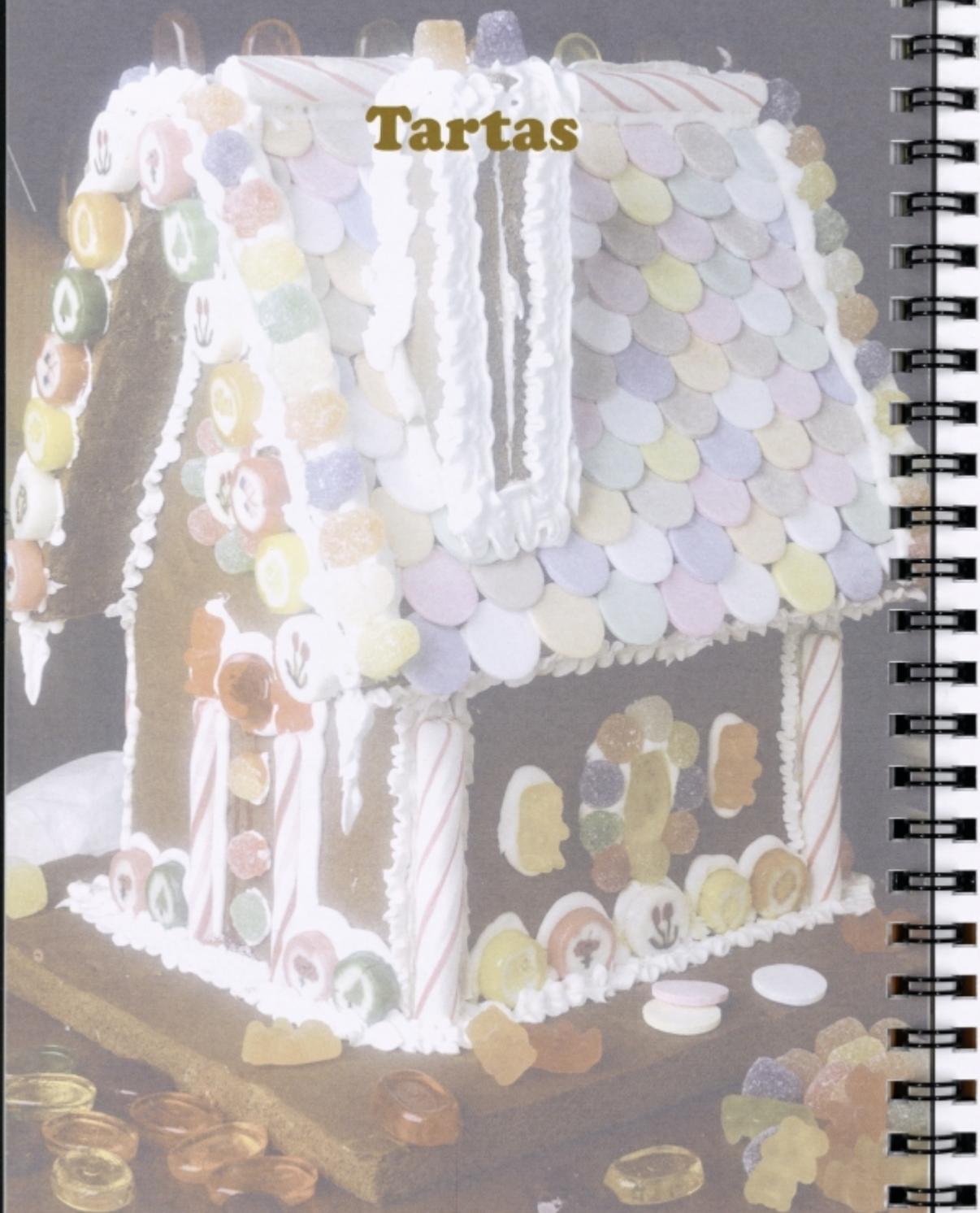
Preparación

Se baten los huevos, se añade el aceite y el azúcar.

Se vuelve a batir y se le va añadiendo la harina que admita la mezcla y la levadura. Se da forma a las rosquillas y se fríen en aceite.

Una vez fritas se espolvorean con azúcar.

Tartas



Tarta de Nueces

Ingredientes

250 gr. azúcar glas

30 gr. harina

**1/2 cuchara aceite de almendras
(almond essence)**

250 gr. nueces picadas

4 huevos

250 gr. mantequilla

1 chorrito de licor de cerezas



Preparación

Mezcla el azúcar con la mantequilla reblandecida y moverla con unas varillas, bien mezclado todo.

Seguidamente, intentando, sin dejar de mover la mezcla, echar los huevos y el chorrito de licor. Mezclar todo bien y después añadir las nueces picadas y la harina.

Una vez tengamos hecha la masa, cogemos un molde y lo untamos con mantequilla y lo enharinamos y ponemos la masa dentro.

El molde lo metemos en el horno a unos 160° ó 170° durante 25 ó 30 minutos.

Sacamos y dejamos enfriar, después desmoldamos y cubrimos la tarta con mermelada de albaricoque.

Después la decoramos con algunas nueces y azúcar glas y con lo que queramos.

Tarta Villa Benalmádena

Ingredientes

- 175 gr. margarina
- 125 gr. azúcar morena (color marrón claro)
- 1/2 cuchara aceite de almendras (almond essence)
- 200 gr. harina blanca
- 1 cuchara levadura en polvo
- 175 gr. uvas pasas
- 175 gr. pasas de corinto
- 50 gr. cerezas glasé rojo
- 25 gr. almendras molida
- 3 huevos
- 1 cuchara de vino de Cómpeeta
- 2 ó 3 cucharas de leche
- 1/8 cuchara de nuez moscada
- 1/4 cuchara de cuatro especies
- 4 cucharas grande de mermelada de albaricoque

Rellenar con:

- 125 gr. margarina
- 225 gr. azúcar glasé
- 2 ó 3 gotas aceite de almendras
- 3 cucharadas leche

Cubrir con:

Primero con mazapán

- 225 gr. almendras molida
- 225 gr. azúcar glasé
- 225 gr. azúcar blanca
- 1 huevo
- 2 x 5 ml. zumo de limón
- 1 x 1,25 ml. aroma de vainilla líquida

Segundo azúcar decorativo

- 450 gr. azúcar glacé
- 2 blancos de huevos
- 1 cucharada glicerina líquida

Preparación

Mezcla en una fuente la margarina, azúcar y aceite de almendras. En otra fuente mezcla la harina, levadura, frutas secas y almendras. Combinar las dos al mismo tiempo al añadir los huevos. Mezcla bien, y cocinar en el horno a 160° C por 20 minutos en un recipiente cuadrado. Bajar la temperatura a 150° C y cocinar 1 hora más.

Al día siguiente, cortar la tarta en forma de casa combinando las diferentes partes de la tarta con el relleno. Después mezclar los ingredientes para hacer mazapán. Para pegar el mazapán a la tarta pon primero la mermelada de albaricoque sobre toda la superficie de la tarta. Deja el mazapán a secar por 2 ó 3 días. Cubrir la tarta de azúcar decorativa para simular el efecto de nieve. Marcar el techo de la casa, puerta, ventana, etc. con un cuchillo pequeño. Esperar a que se seque el azúcar decorativo y terminar la decoración pintando las marcas hechas previamente con pintura decorativa para tartas. Decorar con adomos de Navidad.

Tarta Navideña de Turrón

Ingredientes

Para el bizcocho

4 huevos

4 cucharadas de azúcar

4 de harina

1 sobre de levadura royal

Para el relleno

200 gr. de mantequilla

200 gr. de almendra tostada y molida

150 gr. de azúcar

Se prepara a parte el almíbar



Preparación

Se mezclan almendras con la mantequilla, las claras a punto de nieve y el azúcar. Después de partir el bizcocho en 3 capas se baña la primera y se cubre con la mitad del relleno; se baña también en almíbar la segunda capa y se pone encima; se pone la otra mitad del relleno, se cubre con la última capa de bizcocho también bañada en almíbar. Luego se mete en la nevera 12 horas con algo de peso encima.

Decoración

Se cubre con azúcar glas y se quema para luego adornar al gusto.

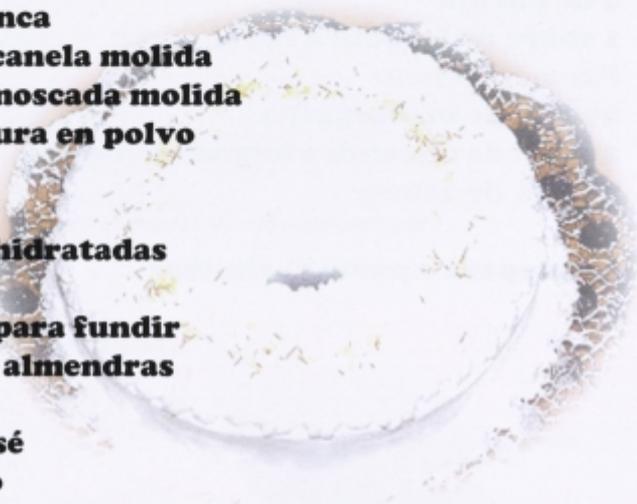
Tarta Hombre de Nieve

Ingredientes

- 100 gr. copos de avena
- 100 gr. almendra laminada
- 200 gr. mantequilla
- 75 gr. fructosa
- 4 huevos
- 300 gr. harina blanca
- 1 cucharadita de canela molida
- Un poco de nuez moscada molida
- 1 cucharita levadura en polvo
- 1/2 cucharita sal
- 60 ml. leche
- 100 gr. frutas deshidratadas (limón y naranja)
- 100 gr. chocolate para fundir
- 4 gotas esencia de almendras

Para cubrir

- 400 gr. azúcar glasé
- Clara de un huevo
- 1 cucharada de limón



Preparación

Calentar el horno hasta 180° C. Fundir el chocolate. Batir la mantequilla con la fructosa, y después añadir las yemas de los huevos, y chocolate. Mezcla la harina con las especias, levadura en polvo y sal. Añadir la mantequilla y fructosa alternativamente con la leche hasta formar una masa. Añadir las frutas secas y nueces. Batir las yemas de los huevos y añadir a la masa. Dejar cocer en el horno durante 50 ó 60 minutos. Dejarla enfriar. Cortar la tarta para formar un hombre de nieve. Mezcla el azúcar glas con el limón y yema del huevo. Cubrir la tarta con el azúcar glas y decorarla con colorantes para tartas.

Tarta de Chocolate

Ingredientes

300 gr. de harina

150 gr. de manteca

150 gr. de azúcar

3 huevos

1 sobre de polvos para hornear

Pasta de avellana o mermelada

Leche

2 cucharadas rasas de canela en polvo

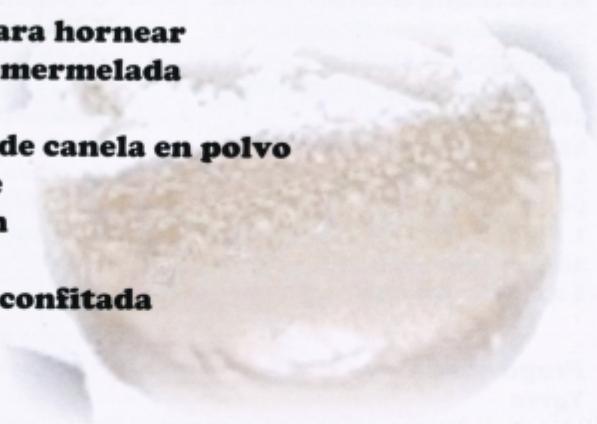
200 gr. de chocolate

6 cucharadas de ron

Cereza

Corteza de naranja confitada

Almendras



Preparación

Batir los huevos con el azúcar y la canela hasta obtener una crema espumosa. Incorporar la manteca ablandada y seguir batiendo hasta que la mezcla resulte homogénea. Pasar la harina por el cedazo y agregarla. Si la pasta queda un poco dura se le echa un poco de leche. Por último, agregar el polvo de levadura y mezclar enérgicamente. Engrasar un molde con manteca; volcar esta mezcla, llevar al horno previamente calentado y cocer 40 minutos, cuando la tarta esté fría, cortarla por la mitad, untar la mitad inferior con crema de avellana, ablandarla con un poco de leche. Fundir el chocolate con ron, con ayuda de una espátula bañar la tarta y decorarla al gusto.

Tarta Regalo de Navidad

Ingredientes:

Para la tarta

275 gr. harina
100 gr. frutos secos glasé
100 gr. almendras picadas
175 gr. mantequilla
200 gr. azúcar morena
4 huevos
25 ml. brandy de Jerez
1 x 15 ml. azúcar de caña
50 gr. cerezas glasé
1 x 5 ml. cuchara nuez moscada
500 gr. uvas pasas
250 gr. pasas corinto
1 x 2,5 ml. cuchara levadura en polvo
1 x 5 ml. cuchara canela molido
1 x 5 ml. cuchara sal
1 x 5 ml. cuchara cuatro especies

Para mazapán

225 gr. almendras molidas
255 gr. azúcar glasé
225 gr. azúcar
1 huevo
2 x 5 ml. zumo de limón
1 x 1,25 ml. cuchara de aroma de vainilla líquida
1 x 1,25 ml. cuchara de aroma de almendra líquida
4 x 15 ml. mermelada de melocotón
Para azúcar glasé
La clara de 2 huevos
450 gr. azúcar glasé
2 x 5 ml. cucharas zumo de limón

Preparación

Tarta

Mezclar la harina y sal en un recipiente. Añadir el resto de los ingredientes secos. En otro recipiente mezclar la mantequilla y los huevos, y después echar los huevos, poco a poco. Añadir el brandy y azúcar de caña, y mezclar bien.

Meter la tarta en un recipiente para cocinar, y cocinar en el horno una hora a 150° C. Después bajar la temperatura del horno hasta 140° C. y continuar cocinando la tarta por otras 3 - 3,5 horas.

Dejar la tarta enfriar por 12 horas, y después cubrirla en papel de aluminio.

La tarta debe reposar por 2 ó 3 meses para resaltar el sabor que la hace tan exquisita. Después de 2 ó 3 meses cubrir con mazapán, y una semana después decorarla con azúcar glasé.

Mazapán

En un recipiente, mezclar todos los ingredientes secos. Después añadir el resto de los ingredientes excepto la mermelada de melocotón. Cubrir la tarta con la mermelada de melocotón para pegar el mazapán sobre la tarta. Cubrir la tarta con el mazapán y dejar secar por una semana.

Azúcar glasé

Batir las claras de huevo hasta que estén bien mezcladas. Añadir el azúcar, y después el zumo de los limones. Añadir un poco de color de alimentos y decorar la tarta con el azúcar glasé. Dejar secar. En papel transparente dibujar una forma para decorar la tarta, un árbol o estrella. Usando el papel, copiar el dibujo en cartón y usa esta para un molde para decorar la tarta con azúcar glasé, usando distintos colores alimentarios.

Tarta de Ángel de Navidad

Ingredientes:

Para la tarta

275 gr. harina
100 gr. almendras picadas
225 gr. mantequilla
225 gr. azúcar morena
4 huevos
25 ml. brandy de Jerez
225 gr. cerezas glasé
350 gr. uvas pasas
225 gr. pasas corinto
1 x 2,5 gr. cuchara levadura en polvo
1,5 gr. cuchara cacao
1 x 5 gr. cuchara cuatro especias
Un poco de sal
Un poco de leche
El zumo de un limón
450 gr. frutos secos mezclados

Para el mazapán

225 gr. almendras molidas
225 gr. azúcar glasé
225 gr. azúcar (caster)
1 huevo
2 x 5 ml. zumo de limón
1 x 1,25 ml. cuchara de aroma de vainilla líquida
1 x 1,25 ml. cuchara de aroma de almendra líquida
4 x 15 ml. mermelada de melocotón

Para azúcar glasé

La clara de 2 huevos
150 gr. azúcar glasé
2 x 5 ml. cucharas zumo de limón

Preparación

Tarta

Mezcla la harina y sal en un recipiente. Añadir el resto de los ingredientes secos. En otro recipiente mezclar la mantequilla y los huevos, y después echar poco a poco. Añada el brandy y mezclar bien.

Meter la tarta en distintos recipientes para cocinar, y cocinar en el horno por una hora a 150° C. Después bajar la temperatura del horno hasta 140° C. y continuar cocinando la tarta por otras 3 - 3,5 horas.

Dejar la tarta enfriar por 12 horas, y después cubrirla en papel de aluminio. (La tarta debe reposar 1 ó 2 meses para resaltar el sabor que la hace tan exquisita. Después de este tiempo cubrir con mazapán, y una semana después decorarla con azúcar glasé.

Mazapán

En un recipiente, mezcla todos los ingredientes secos. Después añadir el resto de los ingredientes excepto la mermelada de melocotón. Cubrir la tarta con la mermelada de melocotón para pegar mazapán sobre la tarta... Cubrir la tarta con mazapán y dejar secar por una semana.

Azúcar glasé

Bata las claras de los huevos hasta cuando están bien mezclados. Añadir el azúcar, y después el zumo de los limones. Decora la tarta con el azúcar glasé. Dejar secar. Decora la tarta con figuras de mazapán cubierta de azúcar glasé.

Tarta de Chocolate Navideña

Ingredientes:

150 gr. de chocolate

6 claras de huevo

150 gr. de azúcar

150 gr. de nueces molidas

75 gr. de harina

1 cucharada grande de cacao en polvo

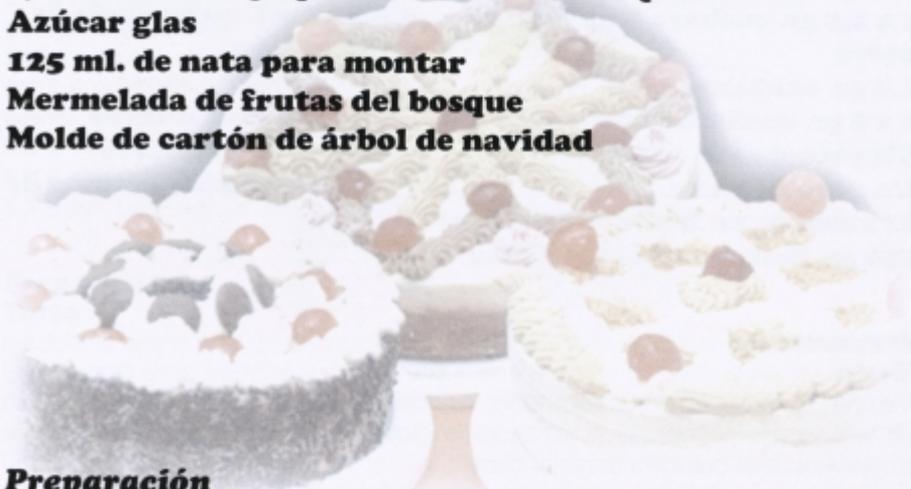
1/2 cucharada pequeña de levadura en polvo

Azúcar glas

125 ml. de nata para montar

Mermelada de frutas del bosque

Molde de cartón de árbol de navidad



Preparación

Triturar el chocolate. Batir las claras de huevo y mientras añadir el azúcar. Después ir añadiendo el chocolate, las nueces, la harina, el cacao y la levadura. Hornear esta masa durante 45 ó 50 minutos a 150° C. Dejar enfriar.

Partir el bizcocho por la mitad y rellenar con nata montada mezclada con mermelada.

Por último, colocar el molde de árbol de navidad y espolvorear azúcar glas, de modo que queda la forma.

Tarta de Navidad

Caseríos de Navarra

Ingredientes:

Para el bizcocho

- 350 gr. harina con levadura**
- 2 cucharaditas de levadura en polvo**
- 1/2 cucharadita de nuez moscada**
- 2 pizcas de jengibre**
- 125 gr. de mantequilla**
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla**
- 1 cucharada de azúcar moreno**
- 125 gr. de azúcar**
- 30 gr. de pasas**
- 30 gr. de almendras**
- 30 gr. de nueces**
- 30 gr. de chocolate**
- 3 huevos**
- 1 vaso de nata**
- 1 vaso de leche**

Para la crema de almendras

- 200 gr. de galletas tipo María**
- 200 gr. de almendras**
- 125 gr. de mantequilla**
- 1 naranja (zumo)**
- 1 cucharada de baileys**

Preparación

Bizcocho

Tamizar la harina con la levadura, las especias y la vainilla, mezclar hasta que quede como arena.

Agregar los frutos, azúcar, azúcar moreno, el chocolate en trozos.

Batir los huevos con batidora, agregar la nata y la leche con espátula de madera suavemente.

Verter en un molde de 18 cms. previamente en mantecado, dejar reposar 20 minutos.

Encender el horno a 150 grados, cocinar 45 minutos aproximados, dejar enfriar en el molde.

Crema de almendras

Machacar las almendras, pasarlas por azúcar moreno y ponerlas en la sartén hasta que el azúcar se derrita.

Machacar las galletas, mojarlas con el zumo y el licor, mezclar con la mantequilla. Agregar las almendras.

Cuando tengamos la pasta, se estira del tamaño del bizcocho, enfriar en la nevera 30 minutos.

Cubrir el bizcocho con la pasta de almendras, nos ayudamos con una espátula de acero mojada en agua caliente.

Decorar a gusto.

Hombre de Nieve

Ingredientes:

6 huevos

200 gr. harina esponja

200 gr. azúcar caster

200 gr. mantequilla

50 gr. cacao en polvo

50 ml. baileys irish cream liquer

Para decorar encima

100 gr. azúcar glase

Agua



Preparación

Para la tarta

Mezcla todo bien y meter en el horno a 200° C. durante 35 ó 40 minutos.
Dejar enfriar.

Para poner encima

Mezcla el agua y el azúcar glase. Cubrir la tarta con ésta.
Decorar la tarta a gusto (botones m&m chocolates)

Estrella Rellena

Ingredientes

Para 6 personas

1/2 kg. de hojaldre

1 huevo

75 gr. de azúcar

1/2 litro de nata

1 tarro de mermelada de frambuesas

200 gr. de pasas

1 dl. de vino oloroso

50 gr. azúcar glas y frambuesas



Preparación

Remojar las pasas en el vino.

Extender el hojaldre y cortar cuatro estrellas iguales con un cortapasta.

Pintarlas con huevo batido.

Espolvorear con azúcar y hornear 15 minutos a 220° C.

Sacarlas y dejarlas enfriar.

Montar la nata y mezclarla con las nueces y las pasas.

Formar la tarta a capas: hojaldre, mermelada, nata...

Espolvorear con azúcar glas y decorar con frambuesas.

Casita de Brujas

Ingredientes:

Para la masa

150 gr. de miel

250 gr. de harina

40 gr. de azúcar

50 gr. de margarina

2 huevos

1 cucharadita de cola-cao

1 sobre de levadura en polvo

Media taza de leche

Para la decoración

2 claras de huevo

150 gr. de azúcar en polvo

2 cucharadas de zumo de limón

50 gr. de chocolate para fundir

Caramelos, galletas, almendras y nueces

Tiempo de preparación (2 horas aprox.)

Preparación

Calentar miel, margarina y azúcar. Mezclar leche, huevos y cola-cao, y añadir a la masa de miel. Mezclar levadura con harina y elaborar masa con todos los ingredientes.

Engrasar una bandeja de horno y precalentar el horno a 200° C. Extender la masa a la bandeja y cocerla 50 ó 60 minutos a 190° en el centro del horno.

Seguidamente pincelar con agua fría para dar brillo al bizcocho.

Para obtener la casita preparar plantillas de cartón, para el techo se corta un rectángulo, y un triángulo equilátero para la parte delantera y trasera.

Con ayuda de las plantillas sacar del bizcocho las dos partes del techo y las dos partes laterales. Cortar dos ventanas y una puerta de la parte delantera, con el resto del bizcocho se puede partir unos arbolitos y una valla.

Montar las claras de huevo a punto de nieve, añadir el azúcar en polvo y el zumo de limón, poner la masa en una manga pastelera y pegar la casita. Dejar secar unos 20 minutos, con el resto decorar la casa.

Casita Navideña

Ingredientes:

Bizcocho (leche, azúcar, harina y huevos)

Galletas

Bolitas de anís

Canela en rama

Huevo

Fideos de colores

Flores decorativas elaboradas con mazapán



Preparación

Con la clara de huevo vamos pegando las galletas imitando el ladrillo. Después elaboramos unas galletas dándoles formas de puertas y ventanas, las pegamos con clara de huevo y en la puerta ponemos mazapán a modo de pomo y rematamos las esquinas con los anises de colores y coloreamos con el lápiz para darle color.

Una vez terminada hacemos un bizcocho del cual cortamos la base para ponérsela a la casa y la espolvoreamos con azúcar glas y decoramos éste. Para finalizar decoramos con canela en rama una valla para la casita.

Muñeco de Nieve de Tarta de Queso

Ingredientes:

1 caja de quesitos

2 cuajadas

500 gr. de leche

Azúcar

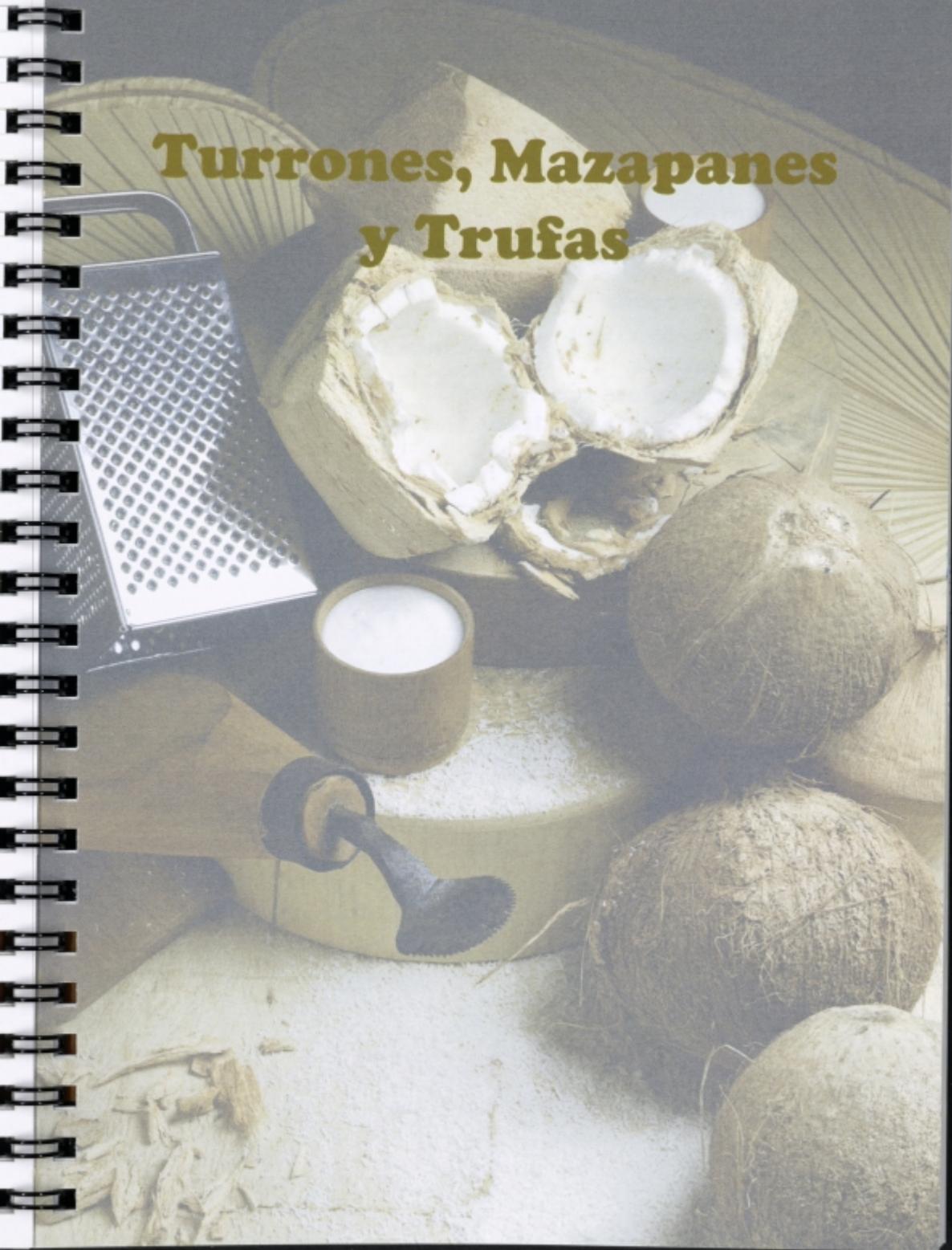
Coco



Preparación

Poner todo en un cazo y hervirlo. Echar en un recipiente y dejar enfriar, y listo para tomar.

Turrone, Mazapanes y Trufas



Turrón de Chocolate

Ingredientes

100 gr. de nueces

100 gr. de almendras

100 gr. de avellanas

200 gr. de chococrispis

80 gr. de manteca

250 gr. de chocolate postre Nestlé

250 gr. de chocolate con leche Nestlé

100 gr. de pasas



Preparación

Este turrón está hecho con la Thermomix

Mousse de Turrón

Ingredientes

- 1 tableta de turrón del blando**
- 3 yemas de huevo**
- 2 botes de nata pequeña**
- 3 cucharadas sopera de azúcar**
- 2 ó 3 gelatina en lámina**



Preparación

En un recipiente se bate el turrón con las tres yemas de huevos y un poco de nata, mientras tanto ponemos en remojo las gelatinas en láminas con agua tibia (un vaso) y cuando esté denso se pone dentro del recipiente donde está anteriormente el preparativo para elaborar.

Se coge el resto de la nata y se monta con el azúcar, una vez montada la nata con el azúcar, el turrón con las yemas se mezcla todo incluida la gelatina en láminas hasta hacer una mezcla muy suave.

A continuación lo ponemos en copa individual o en pequeños recipientes, según gusto, y luego se mete en la nevera para que se cuaje.

Turruncillos de Avena y Chocolate

Ingredientes

150 gr. de mantequilla

1 taza de azúcar

150 gr. chocolate fonda

2 tazas de copos de avena

100 gr. galletas de agua (tipo crackers)

1 cucharada de ron

50 gr. de nueces



Preparación

Fundir a baño María la mantequilla, el azúcar y 75 gr. de chocolate; luego agregar la medida de ron y los copos de avena; seguir la cocción a baño María durante 25 minutos.

Una vez transcurrido ese tiempo se comienza con el armado de turrón, colocando sobre papel de aluminio una capa de preparación y una de galletas en forma alternada, culminando con una capa de la preparación.

Llevar el turrón de avena a la nevera durante 24 horas; luego cortarlos en la forma deseada y bañarlos con el resto de chocolate al que previamente se funde en baño María y se le agrega nueces molidas.

Pudín de Turrón

Ingredientes:

400 gr. de leche

3 huevos

2 magdalenas

4 cucharadas de azúcar

Media tableta de turrón Jijona



Preparación

Trituramos el turrón junto con la leche, debe de quedar muy batido, que no aparezcan grumos. A continuación añadimos las magdalenas desmigadas, los huevos y el azúcar.

Volvemos a batir todo. Esto lo volcaremos en el molde e introducimos en el horno al baño María a 200° C. y 30 minutos aproximadamente. Pincharemos con un palillo para ver si está cocido y lo dejaremos enfriar, una vez enfriado lo desmoldearemos y adornaremos al gusto.

Pudin de Turrón y Arroz con Leche

Ingredientes:

Para el bizcocho

- 1 huevo**
- 1 vasito pequeño de harina**
- 1/2 vasito de azúcar**
- 1 vasito de leche**
- 1 cucharadita de levadura en polvo**
- 4 cucharaditas de aceite de oliva**

Para la crema de turrón

- 2 vasitos de leche**
- 1/3 de una tableta de turrón blando**
- 3 cucharaditas de maicena**
- 1 cucharadita y media de azúcar**

Preparación

Se separa la clara de la yema y ésta última se reserva, se monta la clara a punto de nieve con el azúcar, la harina y la levadura, se mezcla con la yema más un poco de ralladura de naranja. Se introduce en el horno a 180° diez minutos aproximados. Se deja enfriar y se divide en tres partes.

Se reserva un trocito de turrón y el resto se bate con un vasito de leche, el otro vasito se pone a hervir con la maicena y cuando se espesa se mezcla con el azúcar y el turrón batido. Se reserva.

Un vasito de leche se pone al fuego con la canela y la naranja.

Cuando ha cogido el sabor se retira la naranja y la canela. Otro vasito se mezcla con la gelatina. En el último vasito de leche se mezcla con la harina de arroz y se pone en la leche hervida durante unos minutos hasta que se espesa. El huevo se separa y se monta la clara a punto de nieve con el azúcar se une al vaso de leche con la gelatina y después al de la maicena, batiéndose todo con la varilla.

En el fondo del molde se pone una parte de bizcocho después la crema de turrón, otra parte de bizcocho y encima la crema de arroz y por último la tercera parte de bizcocho, se deja enfriar como mínimo dos horas, hasta que todo este cuajado.

Se machaca turrón, muy machacado, y se va diluyendo con el almíbar del melocotón hasta que se hace una pasta suave que se puede untar. Se desmolda la tarta y la crema anterior se pone en la parte superior que quede de forma uniforme, se decora con hojas de chocolate negro y bolitas de chocolate blanco.

Para la crema de arroz con leche

- 3 vasitos de leche**
- 9 cucharaditas de harina de arroz**
- 1 huevo**
- Ralladura de naranja**
- 2 cucharadas de azúcar**
- Canela en rama**
- 1 sobre de gelatina**

Para la decoración

Turrón

- 4 cucharadas de almíbar de melocotón en lata**
- 50 gr. Chocolate blanco**
- Chocolate para fundir**

Mazapán Relleno

Ingredientes

200 gr. (21 cubiletes) de azúcar

205 gr. de almendras crudas

1 clara de huevo grande

1 yema de huevo

100 gr. de frutas escarchadas



Preparación

Esta receta está realizada en una Thermomix.

Anguila de Mazapán

Ingredientes

1/2 kg. de almendras molidas

600 gr. de azúcar

4 claras de huevo

Ralladura de medio limón

1 huevo entero y una clara para barnizar

Para el relleno

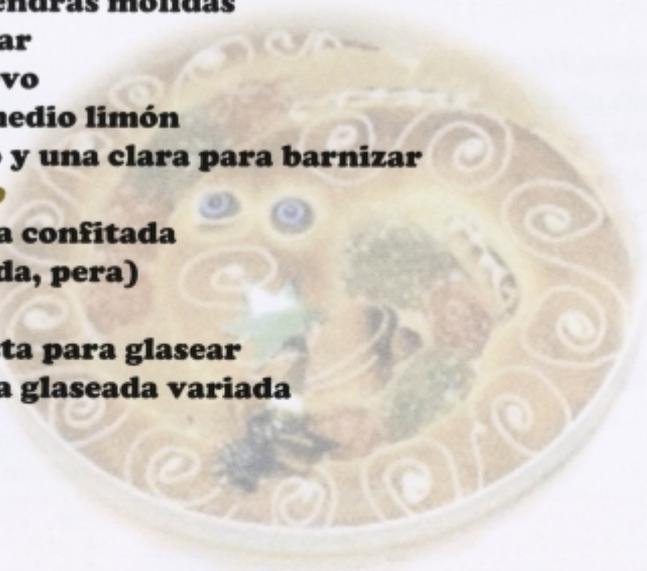
1/2 kg. de fruta confitada

(naranja, guinda, pera)

Para adornar

Un poco de pasta para glasear

1/2 kg. de fruta glaseada variada



Preparación

Mezclar la almendra, azúcar y ralladura de limón. Revolver y añadir las claras sin batir. Amasar y cortar en dos partes, una mayor que otra.

Hacer un rulo de unos 50 cms. con el trozo más pequeño de la masa. Darle forma curva y ponerlo sobre un círculo de papel, a 3 cms. del borde.

Aplanar la masa con las manos hasta dejarla de unos 7 cms. dejando los bordes más gruesos. Rellenar con las frutas glaseadas sin llegar a los bordes.

Estirar el mazapán restante en un círculo mayor que el anterior. Mojar los bordes de la base con agua para que se peguen. Poner la tapa sobre la anguila.

Presionar con los dedos para moldear el mazapán sobre los bordes y pegarlos. Cortar el sobrante por dentro y por fuera con la punta de un cuchillo.

Moldear los ojos y la lengua con el mazapán sobrante. Dar un corte para hacer la boca y colorear la lengua. Dejar reposar un día antes de dorar en el horno.

Figuritas de Mazapán

Ingredientes

250 gr. de azúcar

250 gr. de almendras

2 huevos (sólo la clara)

Pincel

Colorante (opcional)



Preparación

Glaseamos el azúcar con las almendras y a continuación añadiremos la clara y el chocolate.

Una vez hecha la masa, la cogemos con las manos mojadas en agua y hacemos las figuritas.

Colocamos en la bandeja del horno y con la ayuda de un pincel las pintaremos con huevo y la gratinaremos durante unos minutos, hasta que se vean doraditas.

Frutas de Mazapán

Ingredientes:

250 gr. de almendras molidas

125 gr. de azúcar

125 gr. de azúcar glasé

3 yemas de huevo

colorante alimentario



Preparación

Mezclar bien las almendras y el azúcar.

Añadir las yemas de los huevos y mezclar hasta que quede hecho una pasta.

Introducirlo en la frutas y pintar con pintura para comida.

Bolitas de Mazapán Decoradas y Caramelizadas

Ingredientes:

Para 10 ó 12 piezas

200 gr. de mazapán

200 gr. de dátiles naturales

100 gr. de frutos secos al gusto

(almendras, piñones, avellanas...)

100 gr. de azúcar en polvo



Preparación

Deshuesar los dátiles a lo largo.

Rellenar con el mazapán en cantidad similar al hueso extraído.

Hacer bolitas de mazapán.

Adornar las bolas con los frutos secos.

Preparar el caramelo natural con el azúcar. Una vez caliente, y antes de que se endurezca, introducir una a una las piezas de repostería, sacar inmediatamente y depositar en una base, plato o encimera fríos. (Nunca directamente en papel o cartón).

Sugerencia de presentación: Servir fríos.

Cesta de Mimbre con Flores de Mazapán

Ingredientes:

Piel de naranja

250 gr. de almendra

1 clara de huevo

250 gr. de azúcar glas

Colorante alimenticio

Para la decoración

2 claras de huevo

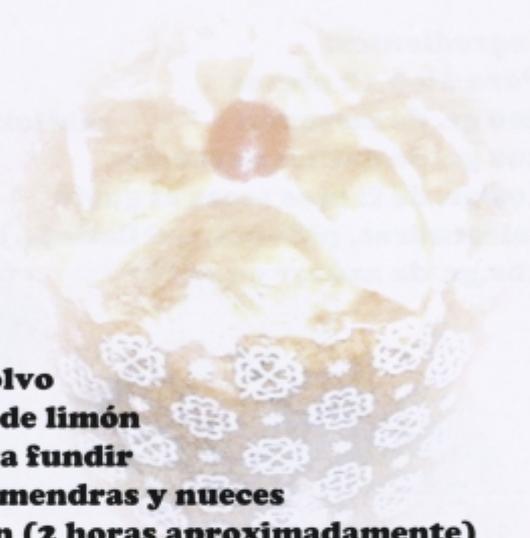
150 gr. de azúcar en polvo

2 cucharadas de zumo de limón

50 gr. de chocolate para fundir

Caramelos, galletas, almendras y nueces

Tiempo de preparación (2 horas aproximadamente)



Preparación

Elaboración cesta

Con la ayuda de un acanalador cortamos unas largas tiras de piel de naranja. Pinchamos un número impar de palillos en un casquete de naranja para formar el armazón. Pasamos las tiras de piel entre los palillos alternándolos.

Elaboración del mazapán

Tenemos que triturar las almendras hasta que quede como polvo y añadimos el azúcar glas y la clara de huevo. Después separamos en tres bolas y le añadimos unas gotas de colorante de colores azul, rojo y verde.

Después le damos forma de flor y una vez terminada las colocamos en la cesta de mimbre.

Trufas

Ingredientes

100 gr. de nata líquida

150 gr. de chocolate postre Nestlé

150 gr. de chocolate con leche Nestlé

50 gr. de brandy o whisky



Preparación

En un recipiente ponemos la nata líquida durante 4 minutos, una vez terminado añadimos los chocolates troceados. Lo mezclamos todo muy bien hasta que todo quede bien triturado.

A continuación se le incorpora el brandy o el whisky y se bate unos segundos.

Se retira la pasta preparada y se pone en un cuenco. Se introduce en el congelador y cuando esté solidificada, se hacen bolitas con la ayuda de dos cucharillas.

Se pasa por cacao o fideos de chocolate y se sirve colocándolas en capsulitas de papel.

Trufas de Chocolate

Ingredientes:

250 gr. de chocolate para fundir

75 gr. de mantequilla

2 yemas de huevos

2 cucharas de leche

Chocolate en polvo

Coco rallado

Almendras crudas laminadas

Almendras enteras



Preparación

Fundir el chocolate con la leche a fuego lento.

Añadir la mantequilla. Una vez fundida, incorporar la yemas.

Mezclar durante toda la elaboración.

Dejar que la mezcla se enfríe (tarda unas 3 horas).

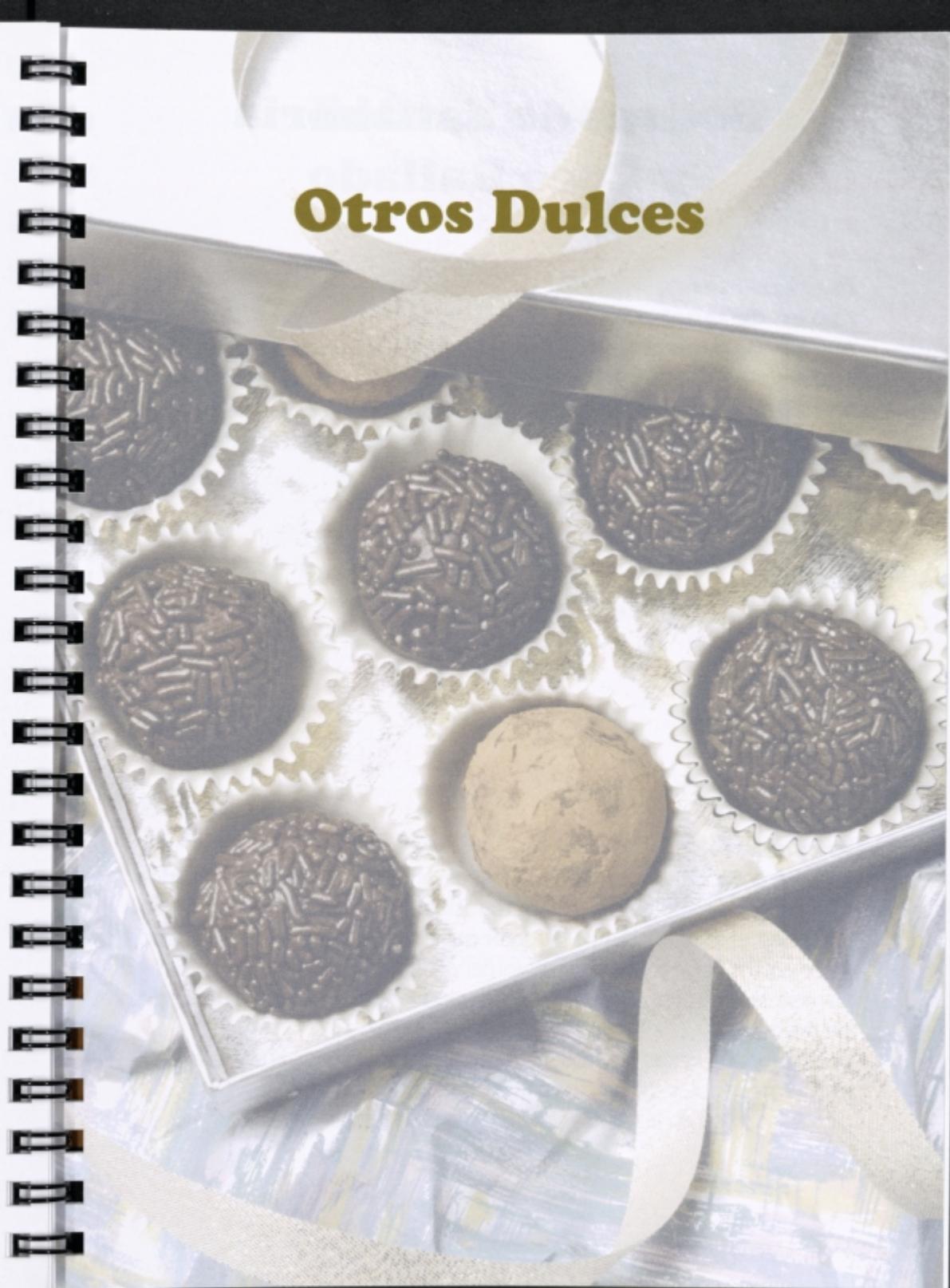
Cuando el chocolate está un poco duro, con una cucharadita, coger un poquito de chocolate y hacer bolitas con las manos.

Pasar las bolitas por chocolate en polvo, coco rallado, almendras crudas laminadas o otros frutos secos.

También se puede poner avellanas o almendras enteras dentro de las bolas.

Dejar más o menos 5 horas en la nevera.

Otros Dulces



Bolitas de Zanahoria y Coco Rallado

Ingredientes

250 gr. de zanahoria

100 gr. de coco rallado

100 gr. de mantequilla

3 cucharadas soperas, rasas de azúcar

Preparación

Pelar la zanahoria, poniéndola a cocer al vapor en una cacerola. Cuando esté cocida la trituramos con un tenedor, hasta obtener un puré fino. Seguidamente le añadimos la mantequilla, el azúcar y el coco rallado, reservando un poco para espolvorear al final.

Lo mezclamos bien y hacemos bolitas pequeñas, poniéndolas en papel de repostería.

Una vez están todas las bolitas hechas, las ponemos en una bandeja, espolvoreándolas con el coco rallado que hemos reservado.

Las guardamos en la nevera unos 20 minutos y están listas.

Bolitas de Coco

Ingredientes

250 gr. de zanahorias

250 gr. azúcar

250 gr. de coco

Un chorrito de leche



Preparación

Trituramos la zanahoria con un chorrito de leche, a continuación colamos el caldo que suelta.

Añadimos el azúcar y el coco, y lo trituramos bien hasta hacer una mezcla todo junto.

Hacemos bolitas y se sirve colocándola en capsulitas de papel.

Hojaldrina de Naranja y Almendras

Ingredientes

- 300 gr. de manteca de cerdo**
- 100 gr. de ralladura de naranjas**
- 50 gr. de vino de Málaga**
- 30 gr. de azúcar**
- 400 gr. de harina**
- 100 gr. de harina de almendras**

Utensilios

- Batidora y ralladora manual**
- Horno**



Preparación

Mezclar la manteca con el azúcar, seguidamente el vino y la ralladura de naranjas y finalmente la almendra y la harina.

Poner el horno a 180° C.

Una vez cocido espolvorear con azúcar molida.

Mantecados

Ingredientes

1 taza de manteca de cerdo derretida

2 tazas de harina tostada

1 taza de azúcar molida

1 taza de almendras tostadas molidas

Ajonjolí

Buen chorreón de aguardiente



Preparación

Mezclar todo hasta conseguir una pasta homogénea.

Hacer el molde y pasarlo por el ajonjolí y el azúcar molida.

Yemas

Ingredientes

12 huevos frescos

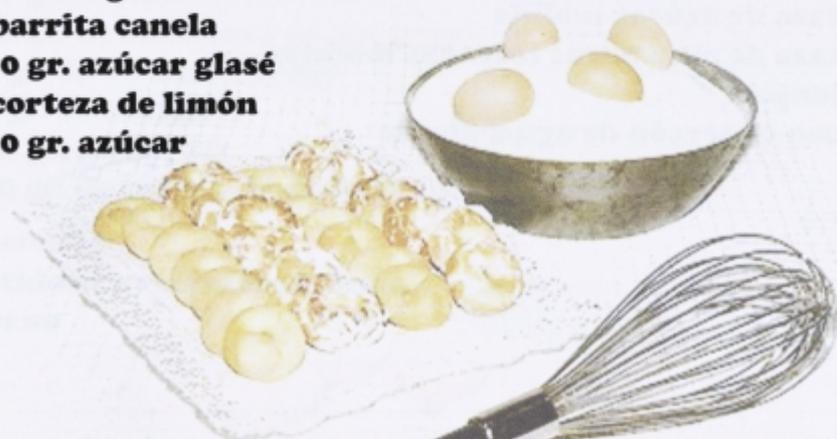
100 ml. agua

1 barrita canela

200 gr. azúcar glasé

1 corteza de limón

200 gr. azúcar



Preparación

Verter en un cacillo el vaso de agua (100 ml.) junto a la canela y la corteza del limón y poner al fuego hasta obtener el almíbar de hebra fuerte (que al coger una gota entre dos dedos, al separar estos, hagan un hilo).

Una vez preparado el almíbar, retirar la canela y la corteza del limón y reservarlos.

Separar en un bol las yemas de las claras y batir las yemas ligeramente y agregar en forma de "chorrito" al almíbar y mover con una cuchara de palo para no formar grumos. Una vez mezclados el almíbar y las yemas, verter nuevamente hasta que se obtenga una pasta homogénea.

Verter esta pasta en una loza de mármol y dejar enfriar.

Una vez fría la masa, hacer bolitas y recubrir con azúcar glasé (azúcar molida).

Helado de Turrón con Uvas de Chocolate

Ingredientes

1 tableta de turrón de Jijona

1/2 litro de nata líquida

1/2 litro de leche

2 cucharadas de azúcar

12 uvas

1 tableta de chocolate Fondant



Preparación

Trocear la pastilla de turrón y calentarla con leche hasta que se funda y forme una crema.

Añadirle la nata líquida y el azúcar,... remover hasta obtener una crema uniforme.

Se deja enfriar antes de meterla en el congelador.

El chocolate hecho virutas se funde con un poco de leche.

Pelar las uvas enfriadas y bañarlas en el chocolate fundido manteniéndolas inmediatamente en el congelador durante media hora.

Por último se decora el turrón con las uvas de chocolate.

Flor de Miel o de Azúcar

Ingredientes

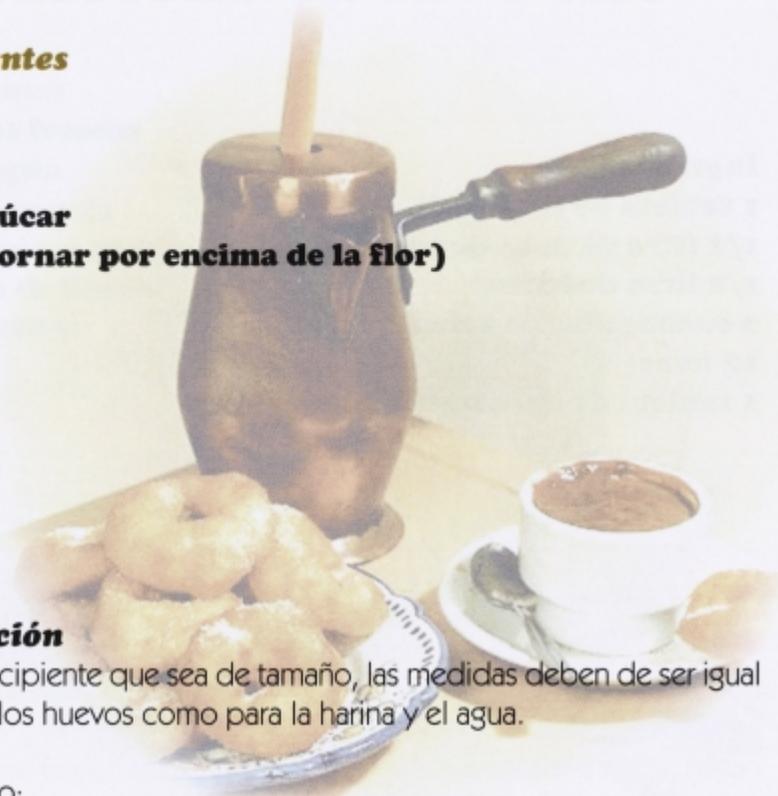
Huevos

Harina

Agua

Miel o azúcar

(Para adornar por encima de la flor)



Preparación

Según el recipiente que sea de tamaño, las medidas deben de ser igual tanto para los huevos como para la harina y el agua.

Por ejemplo:

Una taza se llena de huevos los que entren, y en esa misma taza otra de harina y otra de agua, todo eso muy batido o mezclado.

Poner al fuego un recipiente con aceite y dentro del aceite un trozo de cáscara de naranja y meter dentro del aceite el molde para que se caliente.

Cuando el aceite esté caliente y el molde también, se saca la cáscara de naranja y el molde lo metemos en el recipiente donde esté la masa preparada, al meter el molde dentro del recipiente de la masa, la masa se adhiere al molde y a continuación lo metemos dentro del aceite y éste se despeja sucesivamente.

Se deja hacer dándole vuelta a vuelta y se saca, se deja escurrir el aceite y a continuación se le hecha por encima la miel o el azúcar.

Postre Fresco de Navidad

Ingredientes

- 1 paquete de gelatina**
- 1 paquete de flan**
- 1 litro de leche**
- 1 paquete de bizcocho espuma**
- 1 plátano**
- Pasas o frutos secos**

Preparación

Poner dos moldes con bizcocho espuma, y hacer el flan como indica el envase y verter el flan sobre los bizcochos. Dejar enfriar.

Forrar un molde con plátanos y hacer la gelatina según el envase y meter sobre los plátanos. Dejar enfriar, y luego decorar a gusto. Puede servirce acompañado de nata.

Alfajor de Navidad

Ingredientes

2 hojas de masa de hojaldre

2 manzanas verdes

500 gr. de nueces

Galletas trituradas



Preparación

Dorar la masa al horno. Mientras tanto triturar galletas, pelar y romper nueces, y pelar y trocear la manzana.

Mezclar nueces, galletas y manzana. Añadir mantequilla a la mezcla.

Introducir todo en la tapa de hojaldre y tapar con la otra tapa.

Meter en el horno 15 minutos abajo y 10 minutos arriba.

Decorar y servir en frío.

Rosas de Navidad

Ingredientes

6 huevos

6 cascarones de agua

12 cascarones de harina



Preparación

Se calienta el molde en el aceite que se va a utilizar, introduciéndose en la masa, y después en la sartén.

A continuación la flor se desprenderá del molde, sacándolas y envolviéndolas en azúcar o miel.

Tronco de Navidad

Decorado con Truffles de Chocolate y Drambuie

Ingredientes:

6 huevos

150 gr. de azúcar caster

2 cucharas grandes de agua hervida

2 cucharas pequeñas de café molido

2 cucharas grandes de coco

150 gr. de harina

Un poco de canela

Esencia de vainilla

200 gr. de chocolate

175 gr. de mantequilla

175 gr. de azúcar glasé

175 gr. queso crema (Philladelphia)

**4 cucharas grandes de crema de whisky
(Baileys, Irish Cream, Whisky)**

Para Truffles de Chocolate y Drambuie

75 gr. de chocolate

50 gr. de almendras molidas

25 gr. de azúcar glasé

50 gr. de café molido

50 ml. drambuie

Preparación

Mezcla los huevos y azúcar en un recipiente. Mezcla el agua con el coco y café y añadirlos al recipiente y mezcla bien. Añadir la canela y esencia de vainilla. Cocinar por 30 ó 40 minutos en el horno a 200° C. Dejar enfriar.

Derrite el chocolate. Mezcla la mantequilla con la crema de queso, y después añadir el azúcar glasé, y finalmente el chocolate. Decorar el tronco de navidad con la mezcla de chocolate.

Truffles de Chocolate y Drambuie

Derrite el chocolate. Añadir el resto de los ingredientes y darle forma.

Pestiños

Ingredientes:

- 250 gr. de harina de fuerza**
 - 250 gr. de harina normal**
 - 200 gr. de aceite**
 - La piel de una naranja (sin piel blanca)**
 - 50 gr. de anises**
 - 50 gr. de ajonjolí**
 - 100 gr. de zumo de naranja**
 - 50 gr. de anís dulce**
 - Un pellizco de sal**
- Para el almíbar de miel:**
- 300 gr. de miel de caña**
 - 50 gr. de agua**



Preparación

Calentamos el aceite y agregamos la piel de la naranja, los anises y el ajonjolí, lo dejamos calentar como 5 minutos más, lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar para que coja sabor.

Retiramos la piel de naranja y añadimos el zumo, el vino, el anís y la sal, y todo lo trituramos procurando que quede todo bien fino.

A continuación incorporamos las harinas lo movemos todo bien y amasamos.

Dejaremos la masa enfriar y cuando esté bien fría la estiraremos muy fina y haremos unos cuadrados con ella, los doblamos para darles formas y sellaremos la punta con agua para que no se abran.

Los freiremos en aceite no muy caliente.

Seguidamente tendremos el almíbar preparado.

Calentamos el agua con la miel hasta que quede líquida e introduciremos los pestiños uno a uno. También se puede servir con azúcar glasé.

Campana Navideña

Ingredientes:

- 100 gr. de nueces**
- 200 dátiles**
- 2 huevos**
- 150 gr. de azúcar**
- 100 gr. de mantequilla**
- 150 gr. de harina**
- 1 levadura**
- 1/2 bicarbonato**
- 1/2 nuez moscada**
- 1/2 sal**

Para el Glasé

- 2 claras**
- 1 cucharadita de limón**
- 200 gr. de azúcar glasé**
- Colorante alimenticio rojo**

Preparación

Hacer la masa y ponerla en el horno durante 30 minutos, cuando esté cocida y fría hacer el glasé y pintarlas, después se hornea para que el glasé se endurezca y listo.



Piñonate

Ingredientes:

Cáscara de naranja

Clavo molido

Canela molida

1/4 kg. harina tostada

1/4 kg. harina

2 huevos

1 chorreón de anís

1 chorreón de aceite de oliva

1/4 vaso de leche

1/2 litro de miel

Preparación

Batimos los huevos, el anís, el aceite y la leche con la batidora. En un bol se echa la harina y se mezcla con la masa anterior. Vamos amasando hasta que quede una masa homogénea. Echamos la harina que admita hasta que la masa no se pegue en los dedos.

Se van haciendo fideos del grosor del dedo meñique aproximadamente. Freir los fideos en abundante aceite muy caliente.

Una vez fritos se desmenuzan y se reservan.

Se pone la miel a hervir. Para saber cuando la miel está a punto se coge un vaso con agua y se echa dentro una gota de miel, si la miel se queda unida y caramelizada ya está a punto.

Se mezcla la harina tostada con los fideos desmenuzados, la cáscara de naranja previamente homeada y molida, la canela y el clavo y se le añade la miel. Esta masa se pone en un molde abierto por los dos lados y se machaca con un mortero mojado en agua, cuando ya esté bien machacado se pasa a una bandeja. Lo adornamos a nuestro gusto y lo dejamos cuajar hasta el día siguiente.

Ochíos

Ingredientes:

1 huevo

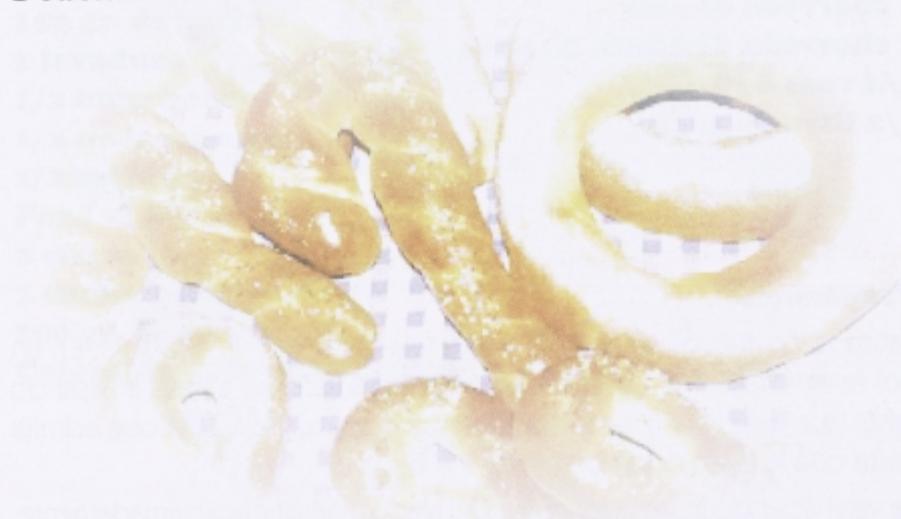
Aceite de oliva (el cascarón del huevo relleno)

Leche (el cascarón del huevo)

200 gr. de azúcar

400 gr. de harina

1 cucharada de matalahúva



Preparación

Le hacemos un agujero al huevo por arriba y por abajo y se vacía en un bol. A continuación llenamos el cascarón del huevo de aceite y lo unimos con el huevo. Repetimos la acción con la leche.

Mezclamos con ésto el azúcar, la harina y la cucharada de matalahúva.

Cuando la masa esté homogénea que no se pegue en las manos (si es necesario echaremos más harina) realizaremos fideos y los pondremos en forma de ocho. Luego freiremos con aceite muy caliente.

Nevaditos de Membrillo y Miel

Ingredientes:

1 taza de leche

3 cucharadas de margarina

1/2 cucharada de sal

500 gr. de harina

1 huevo

Aceite para freír

Para el relleno

Dulce de membrillo

Baño:

Almíbar

1 taza de azúcar

1/2 taza de agua

2 cucharadas de miel

Glasé blanco

1 clara

200 gr. de azúcar glas



Preparación

Para realizar la masa se calienta la leche con la sal, la margarina y se le agrega la harina junto con el huevo. Amasar. Dejar descansar 30 minutos y utilizar.

Se realizan los pastelitos cortando la masa en cuadrados y colocando en el centro de ellos un trozo de dulce de membrillo, luego tapar con otro cuadrado de masa. Cortar en los extremos y formar molinillos. Freír en abundante aceite caliente y bañar con el almíbar y con el glasé.

