



MINI GOFRES

Ingredientes: (para unos 20 gofres)

- ◆ 2 huevos
- ◆ 220 g de harina de repostería
- ◆ 310 ml de leche
- ◆ 125 ml de aceite
- ◆ 1 cucharada de azúcar
- ◆ 4 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 1/4 cucharadita de sal
- ◆ 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- ◆ Nutella, nata o caramelo para acompañar

Elaboración:

Precalentar la máquina para Gofres Mini, engrasándola previamente con un poco de aceite.

Batir los huevos en un cuenco grande con unas varillas hasta que estén esponjosos.

Añadir la harina, la leche, el aceite, el azúcar, la levadura en polvo, la sal y la vainilla, y mezclar hasta que quede todo bien ligado.

Una vez que el piloto verde esté apagado, la máquina está lista para usar. Verter la masa en la parte de abajo de los moldes. (Para ello se puede usar un "biberón" de cocina)

Cerrar la tapa y dejar hornear unos 5 minutos o hasta que estén dorados.

Abrir la tapa con una manopla para evitar quemarse. Sacar los gofres con una espátula de madera o de plástico para no arañar el aparato.

Esta masa no resulta muy dulce, así que es perfecta para acompañar con Nutella, nata o caramelo.

OBSERVA Y RESPONDE:

Sobre el etiquetado: (Subraya la que corresponda)

- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de los huevos.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de la leche

Sobre la conservación:

- ¿Qué indicaciones dan para conservar los huevos?
- ¿Y la leche?

Sobre las cantidades:

- Si quiero hacer la mitad de gofres ¿qué cantidad tendría que poner de cada cosa?





MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes: (para 4 personas)

- ◆ 140 g de chocolate para repostería (4 cucharadas)
- ◆ 4 huevos

Elaboración:

En un cuenco poner el chocolate a trozos. Fundir a una temperatura muy suave. En nuestro caso, ir calentando al microondas en tandas de 30 segundos. Sacar y remover, y repetir dicha operación hasta que esté totalmente fundido. En casa se podría hacer al baño maría.

Cascar los huevos, separando por un lado las claras y por otro las yemas (en boles grandes).

Batir las claras *a punto de nieve*, preferiblemente con batidora de varillas (a máxima potencia).

Una vez que el chocolate fundido se ha enfriado un poco, verterlo sobre las yemas mientras se remueve con unas varillas.

Por último ir mezclando las claras añadiéndolas delicadamente a la preparación con el chocolate. Este paso es muy importante, ya que hay que ir mezclando con una espátula con movimientos envolventes (de arriba hacia abajo, no en círculos) para que las claras no se bajen. Una vez bien terminado, repartir en recipientes y dejar enfriar en la nevera.

OBSERVA Y RESPONDE:

Sobre el etiquetado: (Subraya la que corresponda)

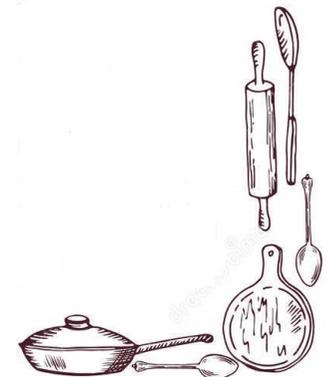
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de los huevos.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del chocolate

Sobre la conservación:

- ¿Qué indicaciones dan para conservar los huevos?
- ¿Y el chocolate?

Sobre las cantidades:

- Si quiero hacer la receta para 2 personas ¿qué cantidad tendría que poner de cada cosa?
- ¿Y si fuera para 3?





MUGCAKE DE CHOCOLATE

Ingredientes: (para 2 personas)

- ◆ 50 g de harina (4 cucharadas)
- ◆ 76 g de azúcar (4 cucharadas)
- ◆ 20 g de cacao puro en polvo (2 cucharadas)
- ◆ 1/2 cucharadita de levadura
- ◆ 35 ml de leche (3 cucharadas)
- ◆ 25 ml de aceite (3 cucharadas)
- ◆ 1 huevo batido

Elaboración:

Añadir en un tazón grande los ingredientes sólidos, es decir, la harina, el azúcar, el cacao y la levadura. Remover todo con una varilla o un tenedor. A continuación añadir en el mismo tazón, *sin remover*, la leche, el aceite y el huevo. Una vez completados todos los ingredientes se mezcla bien hasta que quede todo totalmente ligado.

Por último hornear en el microondas (a unos 800 w) durante unos 3 minutos aproximadamente. Si al sacarlo se observa que aún no está bien cocido, añadir otros 30 segundos. Repetir este proceso las veces necesarias. ¡Tener cuidado con que no reboses!

Una vez terminado de hornear, desmoldar y **comer al momento**, ya que si se deja enfriar se pone muy duro enseguida.

OBSERVA Y RESPONDE:

Sobre el etiquetado: (Subraya la que corresponda)

- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de los huevos.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del cacao
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de la leche
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del aceite

Sobre la conservación:

- ¿Qué indicaciones dan para conservar los huevos?
- ¿Y el cacao?
- ¿Y la leche?
- ¿Y el aceite?

Sobre las cantidades:

- Si quiero hacer la receta para 4 personas ¿qué cantidad tendría que poner de cada cosa?
- ¿Y si fuera para 3?





PASTEL DE ATÚN

Ingredientes: (para 4 personas)

- ◆ 3 latas de atún
- ◆ 4 huevos
- ◆ 400 ml de leche evaporada
- ◆ 5 cucharadas de tomate frito
- ◆ sal y pimienta al gusto

Elaboración:

Añadir en un recipiente ancho los ingredientes : la leche evaporada, el atún bien escurrido (quitándole previamente el aceite), los huevos, el tomate frito, la sal y la pimienta.

Batir con la batidora hasta que estén todos los ingredientes bien mezclados.

Verter en un molde apto para el microondas y calentar a potencia máxima unos 16 minutos.

Una vez terminado de hornear, dejar enfriar en el mismo molde. Cuando se pueda manipular sin quemarse se desmolda y una vez que ya no esté caliente dejar enfriar en la nevera.

Se puede servir acompañado de mayonesa, ensalada, etc.

OBSERVA Y RESPONDE:

Sobre el etiquetado: (Subraya la que corresponda)

- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de los huevos.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del atún
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de la leche evaporada
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del tomate frito

Sobre la conservación:

- ¿Qué indicaciones dan para conservar los huevos?
- ¿Y el atún?
- ¿Y el tomate frito?
- ¿Y la leche evaporada?

Sobre las cantidades:

- Si quiero hacer la receta para 8 personas ¿qué cantidad tendría que poner de cada cosa?
- ¿Y si fuera para 6?





TIRAMISÚ

Ingredientes: (para 10-12 raciones)

- ◆ 250 g de queso mascarpone
- ◆ 3 yemas de huevo
- ◆ 1 clara
- ◆ 150 g de nata líquida para montar
- ◆ 60 g de azúcar (3 cucharadas)
- ◆ Bizcochos de soletilla
- ◆ Café (puede ser descafeinado)
- ◆ Coñac (si es sólo para los mayores)
- ◆ Cacao puro en polvo

Elaboración:

Se prepara el café con antelación para que se vaya enfriando. Puede mezclarse con el coñac (aproximadamente 200 ml. de café por una copa de coñac).

Se vierten las yemas de huevo y el azúcar en un bol. Se bate todo con unas varillas hasta que se obtenga una crema de color vainilla. Se añade el queso Mascarpone. Se sigue batiendo hasta que la mezcla quede homogénea.

Se añade la nata previamente montada y se bate hasta que se mezcle bien. (Para ello la nata debe estar previamente fría). Finalmente se añade a la crema la clara de huevo, que habremos montado a punto de nieve. Mezclamos con cuidado, de abajo hacia arriba.

Mojamos los bizcochos (sin empaparlos demasiado) en el café, y los vamos colocando en la base del molde. Cubrimos los bizcochos con una capa de crema y la espolvoreamos con el cacao. Repetimos con una segunda capa de bizcochos y de crema. Tapar y conservar en el frigorífico, mínimo 24 horas antes de servir para que tome cuerpo. Espolvorear con cacao antes de servir.

OBSERVA Y RESPONDE:

Sobre el etiquetado: (Subraya la que corresponda)

- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de los huevos.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad del queso mascarpone.
- Indica la fecha de consumo preferente o fecha de caducidad de la nata.

Sobre la conservación:

- ¿Qué indicaciones dan para conservar los huevos?
- ¿Y el queso? ¿Y la nata?

Sobre las cantidades:

- Si quiero hacer el doble de raciones ¿qué cantidad tendría que poner de cada cosa?

