



El *recetario* de

Mamá





Queque de Zanahoria

Ingredientes:

Queque:

- 2 tazas Harina Nacarina
- 2 tazas de Azúcar
- 1 cda de Polvo de hornear
- 1 ½ cda de Bicarbonato
- 1 cda de Canela en polvo
- ¼ cda de Nuez moscada molida ¼ cda
- 3 tazas de Zanahoria rallada
- 1 taza de Aceite
- 4 Huevos
- ¼ cda de Sal

Lustre de queso crema (opcional):

- 1 taza de mantequilla sin sal suave
- 1 taza de queso crema
- 3 ½ taza de azúcar en polvo cernida
- 1 cda de vainilla

Preparación:

1. Precalentá el horno a 350 °F.
2. En un tazón mezclá la harina, la sal, el polvo de hornear, el azúcar, el bicarbonato, la nuez moscada y la canela.
3. Aparte mezclá el aceite con los huevos y agregá poco a poco a la mezcla de harina junto con la zanahoria, batí manualmente en forma envolvente hasta incorporar todos los ingredientes. Por último agregá las nueces picadas.
4. Colocá en un molde de chimenea, previamente engrasado y enharinado. Horneá por 30 minutos a 350°F o hasta que al introducir un cuchillo éste salga limpio.
5. Para el lustre mezclá la mantequilla, el queso crema, el azúcar en polvo y la vainilla en un tazón y decorá.





Pan de *Especias*

Ingredientes:

- 3 tazas Harina
- 1 tarro de 220g de Queso crema
- 1 barra de Mantequilla
- 1 barra de Margarina
- 1 pizca de Sal
- ½ taza de Cebolla
- ½ taza de Chile dulce
- ½ tazade Culantro
- 1 Huevo revuelto
- 1 cucharadita de Polvo de hornear

Preparación:

1. Cerní la harina, el polvo de hornear y la sal en un recipiente, hacé un hueco en el centro, en él colocá la mantequilla y la margarina y con ayuda de un estribo empezá a revolver hasta que quede en boronas
2. Incorporá el queso crema y con las manos revolvé hasta conseguir una masa homogénea.
3. Agregá todas las especias y revuelvé.
4. Estirá la masa y formá mini pancitos, los colocás en un molde engrasado y enharinado. Barnizá con el huevo y llevá al horno a 350°F hasta que dore.



Torta Chilena

Ingredientes:

Pasta:

- 6 tazas de harina Nacarina
- 1 1/2 taza de azúcar en polvo
- 2 barras de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 2 huevos grandes

Reliño:

- 500 g de dulce de leche

Merengue:

- 4 claras
- 8 cdas de azúcar refinada
- 4 cdas de azúcar en polvo
- 1 cdta ralladura de limón

Preparación:

Preparación de la pasta:

1. Revolvé la harina, el azúcar y la sal. Agregá la mantequilla hasta que se formen boronas, por último agregá el huevo hasta que se forme una masa que no esté seca ni pegajosa. Si fuera necesario ajustá con un poco de agua o harina.
2. Dividí la masa en 6 bolitas del mismo tamaño, extendé cada una formando un disco bien delgado con un diámetro de 29 cm con la ayuda de plástico para que no se pegue y podás manipularlo. Antes de hornear punzá con un tenedor.
3. Horneá los discos a 350°F por 12 minutos o hasta que se vean los discos un poco dorados.

Preparación del merengue:

1. Batí las claras a punto de nieve. Agregá el azúcar refinada y batí hasta que se vea brillante. Incorporá el azúcar en polvo cernida en forma envolvente y por último agregá la ralladura de limón.

Preparación de la torta chilena:

1. Para preparar la torta chilena hacé capas de las galletas alternando con dulce de leche, la última capa debe ser de galleta.
2. Decorá con el merengue y por último le ponés confitura.



Rollos de Canela

Ingredientes:

Pasta:

- 4 tazas de Harina Nacarina
- 2 ¼ cdtas de Levadura seca
- 1 taza de Leche tibia
- ½ taza de Azúcar
- ¾ Barra a temperatura ambiente Mantequilla
- 1 cdtas de Sal
- 2 Huevos

Relleno:

- 1 taza de Azúcar moreno
- 3 cdtas Canela
- ¾ de Mantequilla, barra suave a temperatura ambiente

Merengue:

- 6 cdtas de Mantequilla
- 1 ½ taza de Azúcar en polvo
- ¼ taza de Queso crema
- ½ cdtas de Vainilla
- 1/8 cdtas de Sal

Preparación:

Preparación de la pasta:

1. Disolvé la levadura en la taza de leche tibia, tapá con un paño y dejá reposar por 5 minutos hasta que la levadura aumente tamaño.
2. En una batidora con paleta mezclá la mantequilla, el azúcar, la sal, los huevos y la harina hasta combinar.
3. Cambiá la paleta de la batidora por el gancho y agregá la mezcla de la leche con la levadura, mezclá hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
4. Colocá esta mezcla en un tazón aceitado y cubrí con un paño. Dejá reposar por lo menos una hora, de preferencia en un lugar caliente, hasta que duplique su tamaño.
5. Colocá la masa sobre una superficie grande y plana, con ayuda de suficiente harina y un rodillo estirá la masa formando un rectángulo de unos 40 cm de largo por 25 de ancho.
6. Con ayuda de tu mano, cubrí toda la superficie de la masa con la mantequilla del relleno, encima espolvoreá la canela con el azúcar moreno. Procurá que los tres ingredientes del relleno queden bien distribuidos por toda la superficie de la masa.
7. Con mucho cuidado y del lado más largo de la masa empezá a formar un rollo hasta llegar al lado contrario. Cortá con ayuda de un cuchillo con mucho filo en pequeños rollos de unos 4 cm de ancho.
8. Engrasá y enhariná una bandeja, colocá cada rollo sobre la bandeja y dejá reposar nuevamente por unos 30 minutos, volverá a aumentar su tamaño.
9. Precalentá el horno a 350 °F y hornéá los rollos por 20 minutos aproximadamente o hasta que empiecen a dorar.