

Recetario



Galletas con Leche Condensada.

Elaboración

- 1.-** Precalentar el horno Th.6 (180°C). Utilizando un cuchillo grande, cortar en trozos el chocolate sobre una tabla.
- 2.-** En un bol mezclar la harina, la levadura, la vainilla y una pizca de sal.
- 3.-** Mezclar con ayuda de un tenedor, la mantequilla y la leche condensada y añadir los huevos batidos. Agregar la harina y el chocolate troceado.
- 4.-** Colocar montoncitos de masa de 5 cm de diámetro en la placa de horno forrada con papel para el horno y hornear unos 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.



Tiempo de preparación
15 min



Tiempo de cocción
15 min



Raciones
6 - 8 personas



Nivel de habilidad
Fácil

Ingredientes

- 150 g de Chocolate CHOCÓ LATE
- 5 cucharadas de LA LECHERA Leche Condensada
- 200 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- sal



Arroz con leche y chocolate.

Elaboración

- 1.-** Mezclar la leche y el azúcar en un cazo y llevarlo a ebullición.
- 2.-** Añadir el arroz y cocerlo unos 25 minutos a fuego suave.
- 3.-** Trocear la tableta de chocolate con leche fuera del fuego y agregarla al arroz.
- 4.-** Mezclarlo bien hasta que quede bien disuelto.
- 5.-** Repartir el arroz con leche y chocolate en las tarrinas y dejarlos reposar en el refrigerador unas 4 horas antes de servirlos.



Tiempo de preparación
5 min



Tiempo de cocción
25 min



Raciones
6 - 8 personas



Nivel de habilidad
Fácil

Ingredientes

- 1 tableta de CHOCÓ LATE con leche entera.
- 125 g de arroz redondo
- 750 ml. de leche semidesnatada
- 50 g de azúcar



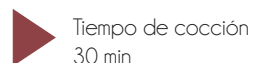
Requesón de mermelada de Arazá

Elaboración

- 1.- Precalentar el horno a 180 °
- 2.- Escoger las galletas para molerlas hasta tener una textura de arena, mezclarla con mantequilla para obtener una masa moldeable.
- 3.- En un molde de tarta desmontable se forra con la masa de galletas.
- 4.- En un bol se baten los huevos, se añade el queso, el azúcar, la nata, y el zumo de limón. Se mezcla hasta obtener una masa uniforme.
- 5.- Se vierte la masa en el molde donde se encuentran las galletas molidas, meter al horno y dejarlo hasta que el relleno esté sólido, es decir aproximadamente unos 30 minutos.
- 6.- Se saca del horno y se deja enfriar. Vertir la mermelada en una olla para calentarla con el coñac y mezclarlos bien. Con esto se cubre el Requesón.



Tiempo de preparación
50 min



Tiempo de cocción
30 min



Raciones
6 - 8 personas



Nivel de habilidad
Medio

Ingredientes

- 2 paquetes de galletas de Vainilla.
- 4 huevos.
- 500gr de queso crema.
- 100ml de nata o leche.
- 500 gr azúcar
- 100 gr de mermelada de Arazá
- 4 cucharaditas de Coñac.



Tarta de manzanas y mermelada de Arazá

Elaboración

- 1.- Precalentar el horno a 180 °
- 2.- Dejar apartada una manzana para cortarla en rodajas
- 3.- Se pela, pica y bate el resto de las manzanas y se las mezcla con el huevo, harina, azúcar, leche y flan.
- 4.- Se vierte la masa en el molde, meter al horno y dejarlo hasta que la masa esté sólida, es decir aproximadamente unos 30 minutos.
- 5.- Se saca del horno y se deja enfriar.
- 6.- Cortar en rodajas la manzana restante y decorar la tarta con mermelada de Arazá.



Tiempo de preparación
40 min



Tiempo de cocción
30 min



Raciones
6 - 8 personas



Nivel de habilidad
Fácil

Ingredientes

- 1 vaso de leche.
- 1 taza de harina.
- 1 taza de azúcar.
- 1 huevo.
- Flan.
- 1kg de manzanas.
- Mermelada de Arazá



Higos con vino de Arazá

Elaboración

- 1.- Escoger los 12 higos más grandes y no muy maduros, colocarlos en un bol con abundante agua fría y dejarlos toda la noche remojar.
- 2.- Al día siguiente, colocar en una olla el vino con un trozo de canela, jengibre, piel de naranja, la mermelada y azúcar durante 5 minutos.
- 3.- Cortar los higos en cuatro sin separar la base y añadirlos en el vino para dejar reposar por aproximadamente 15 minutos. El vino no debe hervir.
- 4.- Dejar enfriar en la nevera para servirlo.



Tiempo de preparación
15 min



Tiempo de cocción
15 min



Raciones
6 - 8 personas



Nivel de habilidad
Fácil

Ingredientes

- 12 higos.
- 1 botella de Tukani.
- 1 pedazo de canela.
- 1 trozo de corteza de naranja.
- 1 trozo de jengibre.
- 100 gramos de azúcar.
- 3 cucharadas de Mermelada de Arazá



Naranjas en salsa de vino de Arazá

Elaboración

- 1.- Pelar la piel blanca de las naranjas y cortarlas en rodajas finas.
- 2.- Exprimir media naranja y moler las almendras.
- 3.- Colocar en un recipiente la piel de las naranjas, los clavos de olor, la mermelada, el zumo y dos cucharadas de azúcar. Colocar en el microondas por 2 minutos.
- 4.- Se quita dicha piel y se coloca en una olla dicho almibar sobre las naranjas junto con el vino y dejarlo cocer durante 4 minutos.
- 5.- Dejar enfriar y espolvorear las almendras como adorno.



Tiempo de preparación
15 min



Tiempo de cocción
4 min



Raciones
4 personas



Nivel de habilidad
Fácil

Ingredientes

- 5 naranjas grandes.
- 1 cucharada de mermelada de Arazá.
- 1 vaso de vino de Arazá.
- 50 gr de almendras tostadas.
- 2 clavos de olor.
- 1 rama de canela.
- Azúcar.

