

POSTRES

ACTIMEL

APPLE crumble con salsa de caramelo

ARROZ con leche 1/ 2

BIZCOCHO 1/ 3

" bicolor

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 1/ 6

" marmol

" de naranja 1/ 2

" de naranja integral

" de nata 1/ 2

" de yogur

BOMBONES de mandarina

BROWNIES 1/ 3

BUDIN de frutas

CLAFOUTIS de albaricoques

COOKIES

CREMA de naranja 1/ 2

" pastelera 1/ 3

CUAJADA de melocotón

CHOCOLATE a la taza

FLAN 1/ 6

" Americano

" de café

" de coco

" de chocolate 1/ 2

" de chocolate blanco

" de manzana

" de manzanas al caramelo

" de naranja

" de pan y canela

" -tarta de queso

ISLA flotante

MAGDALENAS 1/ 2

MANZANAS asadas

" asadas con almendras

" a la crema

" al horno

MELOCOTONES a la crema

" con salsa de chocolate

MERMELADA

MOUSSE de albaricoque

" de chocolate 1/ 2

" de chocolate blanco

NATILLAS 1/ 2

" al café

PASTEL de chocolate

" de chocolate y nueces

" de queso 1/ 2

PERAS a la menta

" al vino

PUDIN de chocolate

" de frutas
" de manzana 1/ 2
" de melocotón
PUDIN DE NARANJA
" de pan 1/ 2
" de piña
" de turrón
QUESADA 1/ 3
TARTA de calabaza
" de ciruelas
" de fresas
" de frutas 1/ 3
" de magdalenas
" de manzana
" de melocotón
" de piña 1/ 2
TARTA DE QUESO 1/ 7
TARTA DE QUESO AL CARAMELO
" de queso y fresón
" de queso con frutas 1/ 2
" de queso con mermelada1/ 2
TOCINO de cielo a la naranja
TORTA dorada
TRUFAS
TURBANTE de chocolate
YOGUR

ACTIMEL

PREPARACIÓN

Poner 1 litro de leche en una botella de plástico con 1 actimel y 2 cucharadas grandes de miel. Revolver, y poner **1 minuto y medio** al micro, máxima potencia. Sacar, revolver de nuevo y darle **1 minuto y medio de microondas**. La volvemos a agitar y la abrigamos bien, bien con toalla o forro polar....y la dejamos así toda la noche. A la mañana siguiente estará llena de Actimel



APPLE CRUMBLE CON SALSA DE CARAMELO

INGREDIENTES:

700 gr manzanas golden/reinetas .100 gr mantequilla .175 gr harina. 100 gr azúcar morena. 1 cucharadita de canela. SALSA: 150 gr azúcar morena .3 dl nata .80 gr mantequilla

PREPARACIÓN:

Poner las manzanas peladas y en trozos en un molde de Pirex redondo. Con la mantequilla en trocitos, el azúcar y la canela. Al microondas **al máx 3 min**. En un bol poner la mantequilla en trocitos con la harina, el azúcar morena y la canela. Mezclar aplastando con cuchara y al final pellizcando con la punta de los dedos para hacer una masa arenosa. Ponerla por encima de la manzana. Meter al micro al **máx, 2 min**. Luego gratinar.

SALSA: Poner en un cuenco con tapa la mantequilla con el azúcar morena. Llevarlo al micro **5 min** para hacer caramelo. Añadir la nata líquida. ¡Cuidado, que salta! Remover. Si queda caramelo solidificado, meter 1 min al microondas. Servir muy caliente con la salsa muy fría. Se puede tener todo hecho y al último momento gratinar.

ARROZ CON LECHE 1

INGREDIENTES

Arroz, Leche normal, 200 - 300 gr. de leche condensada, Canela en rama, Canela en polvo, Azúcar, la cáscara de medio limón.

PREPARACIÓN:

Ponemos el doble de arroz que de agua en una fuente. Lo metemos en el microondas hasta que se haya chupado toda el agua (**unos 20 min.**). Sacamos el arroz y lo apartamos. En la misma fuente, ponemos a cocer leche (unos 6 vasos), la canela en rama, la leche condensada, la canela en polvo, la cáscara de medio limón y 4 cucharadas soperas de azúcar. Lo removemos bien y lo ponemos en el microondas unos **10 min**. Mezclamos el arroz con la leche y lo dejamos otros **10 min**. En un vaso, echamos como 3/4 partes de azúcar y 1/4 parte de agua. Conviene que el vaso no quede más lleno de la mitad porque salta bastante, así si queremos hacer mucha cantidad, es mejor que lo hagamos en dos vasos. Lo metemos en el microondas a **máxima potencia** hasta que se evapore bastante el agua y quede caramelizado, con el color tostadito. De vez en cuando, conviene removerlo. Ser pacientes porque parece que tarda mucho y de repente, empezará a aparecer el color tostado. Una vez terminado, lo esparcimos por encima del arroz un poco frío y ya está.



ARROZ CON LECHE 2

INGREDIENTES

1 taza de Arroz, 4 tazas de leche, 1 taza de azúcar, ½ corteza de limón; una copita de anís, 1 Cuch. mantequilla, 1 ramita de canela

PREPARACIÓN

Calentar agua en un recipiente grande durante varios minutos. Echar el arroz y cocinarlo **12 min** y escurirlo a continuación. En otro recipiente poner la leche con el resto de los ingredientes y el arroz y conectarlo de nuevo por **18 min**. más.

BIZCOCHO 1

INGREDIENTES:

125 gramos de azúcar. 100 gramos de harina. 60 gramos de almendra molida. 4 huevos. 50 gramos de mantequilla. 1 cucharilla de levadura en polvo. Ralladura de limón.

CÓMO SE ELABORA:

En un barreño ponemos los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Cerca del calor batimos y cuando esta muy bien montado, que quede espeso y esponjoso, se retira del calor y se incorpora la harina mezclada con la almendra, removiendo con la espátula. Ya mezclado se incorpora la mantequilla derretida fría. Se tiene preparado de antemano un molde redondo de cristal untado de mantequilla y espolvoreado con harina. Cocinamos en el microondas a **máxima potencia durante 8 minutos**. Desmoldamos cuando todavía esté templado. Si lo sacamos y no está cocido del todo, lo volvemos a introducir y horneamos de minuto en minuto. En el microondas no se baja la masa

BIZCOCHO 2

INGREDIENTES

125 gramos de azúcar. 100 gramos de harina. 60 gramos de almendra molida. 4 huevos. 50 gramos de mantequilla. 1 cucharilla de levadura en polvo. Ralladura de limón.

ELABORACIÓN:

Se ponen en un barreño los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Se bate cerca del calor y cuando está muy bien montado, que quede espeso y esponjoso, se retira del calor y se incorpora la harina mezclada con la almendra, removiendo con la espátula. Ya mezclado se incorpora la mantequilla derretida fría. Se tiene preparado de antemano un molde redondo de cristal untado de mantequilla y espolvoreado con harina. Cocinamos en el microondas a **máxima potencia durante 8 minutos**. Desmoldamos cuando todavía esté templado. Si lo sacamos y no está cocido del todo, lo volvemos a introducir y horneamos de minuto en minuto. En el microondas no se baja la masa.

BIZCOCHO 3

INGREDIENTES:

3 huevos, 150 grs. De azúcar, 100 grs. De mantequilla, 200 grs, de harina tamizada, 50 grs. De pasas de corinto, 1 cucharada de levadura en polvo, azúcar glass mermelada para cubrir.

PREPARACIÓN:

Bata los huevos junto con el azúcar hasta que la mezcla esté blanquecina. A continuación, derrita la mantequilla el microondas a **temperatura máxima, 40 seg**. Seguidamente, agregue la mantequilla a la mezcla de huevos, batiendo, e incorpore la harina seguida de las pasas y la levadura. Por último, forre un molde con hoja de plástico transparente y vierta la mezcla. Coloque un cuenco invertido en el microondas y sobre éste ponga el molde. Cubra con una servilleta de papel y conecte al **máximo durante 6 min**. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla. Cubra con el azúcar glass o la mermelada.



o

en

BIZCOCHO BICOLOR

INGREDIENTES:

200 grs. azúcar/150 grs. de harina/ 2 huevos/ 4 cucharadas de leche/ 25 grs. de cacao/ 2 cucharadas de brandy/ 2 cucharaditas de levadura en polvo/ 100 grs. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Se prepara un molde untándolo con mantequilla y forrándolo con papel de barba. En un cuenco grande se pone el azúcar, 100 grs. de mantequilla, la harina, los huevos, el Brandy, la leche y la levadura. Se bate todo con la batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla homogénea. A continuación se echa en el molde la mitad del preparado. El resto se une con el cacao y se vierte también en el molde. Se introduce después durante **10 min. Al 50% de potencia**. Transcurrido este tiempo, se retira y se deja enfriar antes de desmoldarlo.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 1

INGREDIENTES

125 g de chocolate .125 g de mantequilla .125 g de azúcar. 3 cucharadas de leche condensada .3 huevos .80 g de harina .50 g de nueces peladas .1 cucharadita de levadura royal

PREPARACIÓN

El chocolate se parte a trozos se ponen en un bol junto con una cucharada de agua y se mete al microondas **1 minuto**. Una vez derretido el chocolate le añadimos la mantequilla a trozos un poco blanda, mezclamos bien. Añadimos las nueces picadas. En otro recipiente batimos los huevos con el azúcar hasta conseguir una mezcla blanquecina añadimos la leche y la harina y mezclamos. Añadimos la mezcla de chocolate y mantequilla. Ponemos en un molde que previamente lo teníamos untado de mantequilla y harina. Metemos al micro **6 minutos**, y dejamos reposar 5 minutos dentro del micro. Desmoldamos y dejamos enfriar. Aunque parezca que no esta, no lo tengas mas tiempo, con los 5 minutos de reposo se termina de hacer.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE 2

PREPARACIÓN:

Bate 2 huevos con 125 g. de azúcar y 2 cucharadas de cacao en polvo, añade 150 g. de harina mezclada con una cucharadita de levadura en polvo. Incorpora 4 cucharadas de aceite y pásalo por la batidora. Engrasa un molde de corona y cierte la mezcla. Cocina **8 min. a 450W**. Una vez desmoldado, espolvorea de azúcar glas.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 3

INGREDIENTES:

1 vaso de harina (colmado) 1 vaso de azúcar (colmado)
1 tableta de chocolate fondant .125 g margarina .1/2 vaso de leche .3 huevos .1 sobre de levadura

PREPARACIÓN:

Derretir el chocolate junto con la margarina **2 minutos** en el microondas. Mezclar bien. En un bol mezclar los sólidos, añadir la mezcla de chocolate y margarina, los huevos y la leche. Mezclar bien con las varillas. Untar un recipiente de microondas redondo de unos 2 litros de capacidad, con margarina. Poner la mezcla y al microondas **6-8 minutos** dejar reposar y listo



BIZCOCHO DE CHOCOLATE 4 **"EL REFINITIVO"**

INGREDIENTES:

3 claras montadas a punto de nieve. 3 yemas montadas con 60 grs de azúcar .60 grs de mantequilla. 60 grs de harina leudante o harina con un poco de levadura. 1 chorrito de leche .1 chorrito de Amaretto .125 grs de chocolate fondant derretido en el micro.

PREPARACIÓN:

Micro: **máxima potencia (el mío es de 900 w)** Tiempo: **5 minutos y 40 segundos.**

Reposo: 5 minutos más dentro del microondas (sin abrir la puerta)

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 5

INGREDIENTES:

125 g de chocolate para postres, 100 de aceite de girasol, 125 g de azúcar, 3 cucharadas de leche, 3 huevos, 80 g de harina, 50 g de nueces peladas, 1 cucharadita de levadura royal

PREPARACION:

cortar el chocolate en trozos, ponerlo en un bol y derretir en el microondas. Una vez derretido añadir el aceite de girasol. En otro recipiente echar los huevos y el azúcar y batirlos. Añadir la leche, la harina con la levadura y el preparado anterior. Añadir las nueces. Mezclar todo bien y verter en un molde engrasado y enharinado o en uno de silicona. Meter en el horno a máxima potencia durante **6 minutos** y cuando acabe dejar reposar 5 minutos en el microondas sin abrirlo.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE 6

INGREDIENTES:

(Medida: El vaso del yogur) 1 yogur, 1 vaso cacao VALOR, 1 vaso azúcar integral, 1/2 vaso aceite, 1 sobre levadura ROYAL, 3 huevos

ELABORACIÓN:

Separar claras y yemas. Montar las claras a punto de nieve y reservar. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añadir el resto de ingredientes y mezclar. Incorporar

las claras montadas, con suaves movimientos envolventes.

Verter en molde, apto para microondas, enmantecado. Cocer a 850W durante **8 minutos.**

Dejar reposar 2/3 minutos dentro del microondas. Desmoldar frío.

BIZCOCHO MÁRMOL

INGREDIENTES:

80 grs. Mantequilla. 150 grs. Azúcar. 3 huevos. 120 grs. Harina. 1 y 1/2 cuch. levadura. 3 Cuch. leche. 4 Cuch. cacao. Esencia de vainilla. Sal. Azúcar glas.

PREPARACIÓN

Engrasar un molde y espolvorearlo de pan rallado. Batir la mantequilla con el azúcar. Añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir hasta lograr una crema. Mezclar la harina con la levadura y mezclarlo con la preparación anterior, alternando con la leche. Dividirlo en dos porciones e incorporar



cacao a una de ellas. Rellenar el molde alternando las dos cremas y, con una espátula revolver ligeramente haciendo movimientos en forma de ocho para vetear la masa. Hornear 5 min. al 70 % de potencia. Pasar al 100 % y hornear 3 min. más. Dejar reposar al menos 5 min y una vez desmoldado y frío, espolvorear con azúcar glas. NOTA: para la mitad de las proporciones, reducir los tiempos también a la mitad

BIZCOCHO DE NARANJA 1

INGREDIENTES:

660 gr de harina .330 gr de azúcar. la corteza rallada de 1 naranja .330 ml de aceite . 330 ml de zumo de naranja. 4 huevos .1 sobre de levadura Royal .pasas y nueces

PREPARACIÓN:

Se mezcla bien la harina, la piel de naranja y el azúcar. Se hace un agujero en el centro y se echa el aceite, el zumo, los huevos y la levadura, Se mezcla todo bien. Se echa la mezcla en un molde y se meten las pasas y las ciruelas. Y se lleva **15 min. a potencia media**

BIZCOCHO DE NARANJA 2

INGREDIENTES:

250 grs. Almendra molida. 2 naranjas. 1 Cuch. ralladura naranja. 2 Cuch. mermelada de frambuesa. ½ copa de Grand marnier. 2 Cuch. colmadas de harina. 50 grs. De mantequilla. 4 huevos. Azúcar moreno.

PREPARACIÓN:

Fundir la mantequilla durante **1 min.** Mezclar las almendras con la mermelada, la ralladura, el licor y los huevos y batirlo hasta obtener una masa lisa. Incorporar la harina y la mantequilla fundida. Remover bien. Verterla en un molde engrasado y hornear a **potencia media durante 10 min.** Dejar reposar durante 5 min. antes de desmoldar. Una vez frío, cubrirlo con láminas de naranja y azúcar moreno



BIZCOCHO DE NARANJA INTEGRAL



INGREDIENTES

1 taza de harina, 1 taza de harina integral, 1 taza de avena, ½ taza de pasas de uva (optativo), 3 cucharaditas de levadura, ¼ taza de azúcar, 1/3 taza de mantequilla, jugo de 2 naranjas(2/3 taza aprox.)

PREPARACIÓN:

Mezclar la harina, la harina integral, la avena, las pasas de uva, la levadura y el azúcar. Desmenuzar allí la mantequilla y unir con el jugo de naranja. Mezclar y colocar en molde de pan para microondas previamente enmantecado. Llevar al microondas en **MAXIMO durante 8 minutos.** Servir en rodajas.

BIZCOCHO DE NATA 1

INGREDIENTES:

4 huevos. 1 vaso pequeño de nata líquida. 150 grs. Azúcar. 150 grs. De harina. 1 tacita de aceite. 1 sobre de levadura

PREPARACIÓN:

Batir los huevos y añadir el resto de los ingredientes, batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea. Caramelizar el molde y verter la masa en el interior. Conectar el horno durante **7 min. a potencia máxima.**

BIZCOCHO DE NATA 2

INGREDIENTES:

3 huevos .100cc de nata líquida. 150 gr. de azúcar. 150 gr. de harina 50 cc de aceite de girasol .1 sobre de levadura

ELABORACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar hasta espumar, añadir la nata y el aceite. Fuera de batidora agregar la harina con la levadura tamizadas y caramelizar un molde de corona. Verter la crema en el molde y hacerlo **6 1/2 minutos al 100%**. Servirlo adornado con nata montada, frambuesas y menta. Adornar con nata montada, frambuesas y menta.



BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES:

4 huevos. 1 yogur natural o de limón. 2 vasos de azúcar. 3 vasos de harina. 1 Cuch. de margarina. 1 sobre de levadura

PREPARACIÓN:

Caramelizar el molde. Batir los huevos y una vez bien espumosos, agregar el yogur. Con el mismo recipiente del yogur, medir los demás ingredientes (azúcar y harina). Agregar también la mantequilla y la levadura. Batir bien. Volcarlo en el molde previamente enmantequillado y hornearlo **7 min. a potencia máxima**.

BOMBONES DE MANDARINA

INGREDIENTES

150 g de chocolate de cobertura. 2 mandarinas. 6 nueces. 2 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

Trocear el chocolate y ponerlo en un recipiente para microondas junto con dos cucharadas de agua. Dejarlo **3 minutos a 700 W** removiendo hasta conseguir una pasta homogénea. Pelar y picar las nueces. Incorporarlas al chocolate fundido, una vez retirado del microondas, y mezclarlo todo muy bien. Pelar las mandarinas y retirar la piel fina que cubre los gajos. Introducir cada gajo en el chocolate con ayuda de una cucharita y colocarlos de uno en uno en una bandeja amplia cubierta con papel de aluminio. Dejar reposar en el frigorífico hasta enfriar del todo antes de servir.

BROWNIES 1

INGREDIENTES:

1/2 taza de mantequilla o margarina. 1/2 taza de chocolate en polvo. 1 cdita. de esencia de vainilla. 2 huevos. 1 taza de azúcar. 1 pizca de sal. 1 taza de harina blanca. 1/2 cdita. de levadura en polvo. 1/2 taza de nueces picadas, mantequilla, azúcar glas

PREPARACIÓN:

Poner la mantequilla en un recipiente para microondas y hornear **1min. en 1/2 Potencia** para que se derrita. Sacar del horno y agregar el chocolate y la vainilla. Batir los huevos, agregarles el azúcar, la sal poco a poco la harina alternando con la crema de mantequilla y chocolate. Mezclar bien y agregar las nueces picadas. Untar con mantequilla un molde de vidrio templado cuadrado. Verter la preparación y nivelar bien. Hornear a **Potencia Máxima (850W) durante 7 min.** Dejar reposar unos minutos adentro del horno. Sacar y dejar enfriar antes de cortar en cuadraditos. Espolvorear con azúcar glas. Se pueden decorar con chocolate derretido.

BROWNIES 2

INGREDIENTES:

2 tabletas de chocolate negro.350 gr. Mantequilla.4 huevos enteros .300 gr. azúcar .200 gr. de harina.Nueces al gusto

PREPARACIÓN:

Trocear el chocolate e introducir en el micro con un poco de agua **1 min.** para deshacerlo. Añadir 350 grs. de mantequilla, mezclar e introducir en el micro otros **30 seg.** Estar muy pendientes de que no se pueda quemar el chocolate en ningún momento. Batir los huevos y mezclar con el azúcar. Incorporar al chocolate con la mantequilla derretidos y añadir los 200 gr. de harina. Mezclar bien ayudándose con un chorrillo de leche si lo veís necesario. Añadir las nueces . Untar un molde con mantequilla, llenarlo con la mezcla e introducir en el micro durante **7 o 7,5 min.**

BROWNIES 3

INGREDIENTES:

150 g Chocolate fondant, 3 Huevos, 1 taza Azucar morena, 100 g Mantequilla, 125 g Harina, 2 cucharadas Nueces o almendras picadas, una pizca de sal,

PREPARACION:

Trocear el chocolate. Añadir la mantequilla. Introducir en el microondas y dejar derretir durante **4 o 5 minutos, al 50%**, revolviendo al promediar el proceso. Retirar y mezclar bien. Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar, hasta que queden cremosas. Agregar la mezcla de chocolate y mantequilla. Echar la harina y las nueces. Mezclar bien. Batir las claras a punto de nieve dura, con una pizca de sal. Mezclar los dos preparados, con movimientos envolventes para que las claras no se bajen. Enmantequillar el molde. Verter la preparación. Introducir en el microondas durante **4 o 5 min.** Cortar en cuadrados mientras está caliente. Desmoldar.

BUDIN DE FRUTAS

INGREDIENTES

4 Huevos, 2 tazas Leche, 6Bizcocho de soletilla, 150 gramos Azúcar, 2 Melocotón en almíbar, 2 kiiwi, 15 gramos Mantequilla,

PREPARACIÓN:

Batir los huevos e incorporar el azúcar y la leche, los bizcochos desmenuzados y la mitad de la fruta troceada. Engrasar un molde con mantequilla y verter en su interior el batido. Llevar al microondas y cocer durante **7 minutos al máximo** del microondas y adornar con las frutas reservadas y nata montada



CLAFOUTIS DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES:

6 Albaricoques no demasiado maduros, ¼ lLeche, 2 cucharadas colmadas Harina, 3 Huevos, 50 g Mantequilla, una cucharadita de café Levadura en polvo, 150 g Azucar, un chorrillo Extracto de vainilla (optativo)

PREPARACION:

Untar una tartera con la mantequilla. Espolvorear con azúcar. Humedecer con un poco de agua y dejar cocer en el microondas durante **10 o 12 minutos** hasta que tome color caramelo. Retirar y dejar enfriar. Quitar los huesos de los albaricoques. Cortarlos en rodajas delgadas. Extender sobre la tartera donde se ha preparado el azúcar acaramelada. Mezclar la harina con la levadura en polvo en un recipiente hondo. Diluir en la leche mezclando con la batidora eléctrica hasta que no queden grumos. Echar el resto del azúcar, los huevos, y si se desea, la vainilla. Volver a batir con la batidora eléctrica o de varillas hasta que la preparación resulte espesa y suave. Echar sobre los albaricoques. Llevar al microondas y cocer durante **6**

minutos. Continuar la cocción durante otros **8 a 10 minutos a potencia de descongelado (50%)**, hasta que los albaricoques estén cocidos. Retirar. Dejar reposar durante 5 minutos y desmoldar sobre una fuente de servir. Puede servirse frío o tibio. Se puede decorar con un copete de nata montada.

COOKIES

INGREDIENTES:

250 gr. de harina, 175 gr. de mantequilla, 50 gr. de azúcar, 50 gr. de azúcar moreno y un poco para espolvorear, 1 huevo, 1 pellizco de canela en polvo, 200 gr. de bolitas de chocolate o pasas de Corinto, Sal

PREPARACIÓN:

Mezcle la harina, la mantequilla, el huevo, los azúcares, la canela y una pizca de sal. Trabaje esta mezcla y al final añada las pasas o el chocolate.

Extiéndala sobre una mesa de mármol y, con la ayuda de un vaso vuelto del revés, corte redondeles. Unte de mantequilla una fuente de microondas y coloque las cookies ligeramente separadas unas de otras. Espolvoréelas con azúcar moreno y métalas **3 minutos** al microondas.

CREMA DE NARANJA 1

INGREDIENTES

250 cc de zumo de naranja .zumo de 1 limón. Ralladura de naranja y limón (opcional). 75 g de azúcar .25 g harina. 3 huevos

PREPARACIÓN

batimos un poco las yemas, añadimos el azúcar, mezclamos, y la harina con las ralladuras, mezclamos y por último añadimos el zumo de limón y luego el de naranja. Metemos al microondas **3 minutos**, pero de uno en uno, para en cada minuto sacar y remover con las varillas. Batimos las claras a punto de nieve. Pasados los 3 minutos sacamos del horno y batimos con las varillas hasta que enfríe un poco, entonces tapamos con film y dejamos enfriar, el film debe estar pegando a la crema, de esta manera no nos hará la película en la parte de arriba. Una vez frío le añadimos las claras montadas en tres veces con mucho cuidado de que no se nos bajen. Para la presentación rellenamos las cáscaras de las naranjas que nos han quedado de hacer el zumo. Podemos decorar en el borde con azúcar, pintando el borde con clara de huevo y después metiendo en azúcar. también la podemos hacer con zumo envasado del sabor que mas nos guste, pero para hacerlo mas concentrado, cogemos el doble de la cantidad lo metemos al micro **10 minutos**



CREMA DE NARANJA 2

PREPARACIÓN:

Mezcla el zumo de 4 naranjas, 150 g. de mantequilla, dos cucharadas de miel, cuatro de azúcar y cinco huevos batidos. Ponlo **un minuto al máximo**; bate; cocina ahora **6 minutos** más removiendo varias veces.

Pásalo a un bol frío sin dejar de batir

CREMA PASTELERA 1

PREPARACIÓN:

Prepara una crema rápida para relleno de canutillos o tartas batiendo 4 yemas con 4 cucharadas de azúcar y una cucharada de harina. Añade poco a poco medio litro de leche y mete al MW **5 min. a 780W**. Bate y vuelve a meter **2 min. a 450W**. Bate de nuevo.

CREMA PASTELERA 2

INGREDIENTES:

6 yemas .2 cucharadas de harina de maíz 6 cucharadas
azúcar .750 cc. leche .cucharadita de vainilla azucarada (o
corteza de limón sin rallar)

PROCEDIMIENTO:

Batir las yemas con el azúcar, vainilla y la maizena e ir añadiendo, despacio, la leche (es muy importante que todo esté bien disuelto). Llevar al microondas durante **3 minutos máximo** o hasta que se caliente sin hervir. Batir y llevar de nuevo al microondas durante **2 minutos a potencia media-baja**. Volver a batir. Hacer esta ultima operación (es decir, **dos minutos** y batir) todas las veces necesarias, hasta que tenga la consistencia de crema. Si quieres menos crema, hazlo todo con la mitad de ingredientes, y con **1 min. y medio**, una vez que calientes todo el conjunto.



al

CREMA PASTELERA 3

INGREDIENTES:

4 Yemas de huevo, ½ l Leche, 1 cucharada Mantequilla, 50 g Harina, 200 g Azúcar, Esencia de vainilla optativa

PREPARACION:

Desleír la harina en la mitad de la leche, añadir la leche restante y batir con la batidora eléctrica o de varillas. Añadir las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla, mezclar bien. Llevar al microondas y cocer durante **3 a 4 minutos**, hasta que la pastelera esté espesa. Retirar, volver a batir y dejar enfriar.

CUAJADA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

350 g. de melocotones o albaricoques en conserva. 3 huevos .1 1/2 de leche .120 de azúcar. 50 g. harina. 30 g. mantequilla. 50 g. almendras

PREPARACION:

Colocar la mantequilla en un cuenco y meter al microondas durante **1 min.** Verter en un bol mayor y añadir la leche, huevos, azúcar y harina mezclando bien todos los ingredientes cada vez, antes de añadir el siguiente. Se obtendrá una crema lisa Enmantequillar una fuente un poco honda o un molde de tartaleta que sean refractarios. Colocar los albaricoques o melocotones sobre el fondo con la parte abombada hacia arriba. Esparcir las almendras trituradas por encima y cubrir con la crema. Cocer **8 min. a un programa medio**. Parar y volver a poner el horno esta vez a la **potencia mayor unos 4 min.** Servir tibio o frio

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES

1 L. de leche. 2 Cuch. azúcar. 250 grs de chocolate en polvo

PREPARACIÓN:

En un tazón mezclar la leche fría con el chocolate, evitando los grumos. Incorporar el azúcar. En otro recipiente calentar el resto de la leche durante **5 min. al máximo**. Mezclar el chocolate disuelto, poco a poco, removiendo con una cuchara y calentar la mezcla durante **4 min**, removiendo a la mitad del tiempo.



FLAN 1



INGREDIENTES:

5 huevos. Medio litro de leche. 1 taza de azúcar .Canela

PREPARACIÓN:

Poner en la flanera 5 cucharadas de azúcar, calentar y repartir bien el caramelo. Mezclar en un cuenco la leche con el resto del azúcar y un poco de canela, y calentar en el microondas **3 minutos**. Batir los huevos en una fuente honda y echar sobre ellos la leche caliente. Seguir batiendo hasta que todos los ingredientes se mezclen bien. Verter la mezcla en la flanera con el caramelo ya frío, y meter en el microondas al **75% de**

potencia (600W) durante 14 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

FLAN 2

INGREDIENTES:

-2 yemas -4 huevos -150gr de azúcar -450gr de leche -caramelo

ELABORACIÓN:

Caramelizar un molde para microondas. Batir bien el resto de los ingredientes. Volcar en el molde caramelizado e introducir en el microondas, durante **4 minutos a máxima potencia**. Después programar **10 minutos a 440w**. Dejar reposar para que termine de hacerse.

FLAN 3

INGREDIENTES:

1 L. de leche. 8 huevos. 1 bote pequeño de leche condensada

ELABORACIÓN:

Caramelizar el molde. Batir bien todos los ingredientes y verterlos en el molde. Hornearlo **12 min. a potencia media**.

FLAN 4

INGREDIENTES:

1 bote pequeño de leche condensada; la misma medida de leche; 4 huevos; caramelo líquido

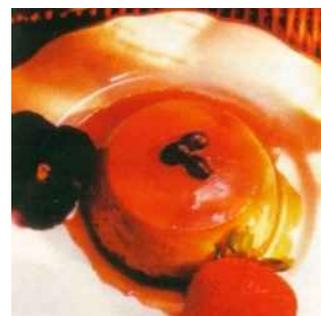
PREPARACIÓN:

Echar el caramelo en el molde. Batir los huevos junto con los dos tipos de leche y verter. Introducir en el Micro **2 minutos al 100%** y a continuación programar otros **8 minutos al 50%**.

FLAN 5

PREPARACIÓN:

Mezcla 5 huevos con una lata de leche evaporada y otra de leche condensada. Aromatiza con esencia de vainilla. Carameliza el fondo de un molde grande o varios individuales y vierte la mezcla. Hornea **13 min. a máxima potencia**



FLAN 6

INGREDIENTES:

½ l Leche, 6 Huevos, (5 enteros y una yema), 150 g Azucar, 2 o 3 cm de una ramita de vainilla

PREPARACION:

Verter la leche en un cazo con 100 g de azúcar y la vainilla en rama. Hervir 5 min. en fuego convencional. Retirar y dejar entibiar. También sobre fuego, poner el resto del azúcar, humedecer y dejar que llegue a punto de caramelo. Verter en una flanera. Batir los huevos y la

yema. Añadir a la leche tibia y mezclar bien. Pasarlo a la flanera y llevarlo al microondas durante **10 a 12 minutos**. Dejar enfriar hasta servirlo.

FLAN AMERICANO



INGREDIENTES

½ taza de azúcar para preparar caramelo. 1 cucharada de mantequilla blanda. 5 huevos ½ taza de azúcar. 2 cucharaditas de vainilla. 2 tazas de leche

PREPARACIÓN:

Acaramelar un molde para microondas con el azúcar. Colocar sobre el caramelo la mantequilla. Aparte batir los huevos con el azúcar y la vainilla. Agregar la leche, previamente calentada en **MAXIMO durante 1 min.** Mezclar y verter en el molde acaramelado. Llevar al microondas en **MAXIMO durante 8 min.** aproximadamente. Retirar y dejar reposar. Desmoldar cuando esté completamente frío. Servir.

FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES:

250ml de nata líquida; 100gr de azúcar; 2 sobres de descafeinado o un par de cucharaditas. 3 huevos

PREPARACION.

Se pone la nata a calentar en un cazo sin que hierva, mientras mezclamos bien el azúcar y el descafeinado, retiramos la nata del fuego y le echamos el azúcar con el café revolvemos bien, en un bol, cascamos los huevos y los batimos, se los añadimos a lo anterior batiendo energicamente. Cogemos cuencos de cristal pequeños aptos para microondas y echamos el preparado en ellos, envolvemos con film bien y metemos al microondas a **potencia intermedia aprox.durante 6 min.** sacar ,con cuidado y con un cuchillo mirar a ver si estan. (yo los meto de 3 en 3)

FLAN DE COCO

PREPARACIÓN:

Bate dos huevos con una lata pequeña de leche condensada, otra leche evaporada y 100 g. de coco rallado. Viértelo en un molde y mete al MW **4 min. a 780W y otros 4 min. a 450W.**



de

FLAN DE CHOCOLATE 1

INGREDIENTES

4 huevos. 80 grs. Azúcar glas. 1 tacita de leche. Un brik de nata. Canela en polvo, 1 Cuch. de chocolate en polvo.

PREPARACIÓN

En un bol bate los huevos y añade el azúcar, la canela y la nata. Mezclar y agregar el chocolate. Pasarlo a un recipiente apto para microondas, cubrirlo con plástico y conectarlo **12 min. a potencia media.** Desmoldarlo en frío y al servirlo, espolvorear la superficie con cacao en polvo o con caramelo líquido.

FLAN DE CHOCOLATE 2

INGREDIENTES:

3 Huevos, ½ litro Leche, 2 cucharadas Azucar, 80 g Cacao en polvo,

PREPARACION:

Calentar la leche dentro del microondas durante **2 o 3 min.** en un recipiente para el microondas. Incorporar el cacao en polvo y disolver bien. Batir los huevos en un recipiente hondo. Añadir el azucar y mezclar bien. Incorporar a esta mezcla el cacao con leche. Verter en una flanera, dejar cocer en el microondas a **punto de descongelación (50%), durante 12 o 13 min.** Retirar y dejar enfriar. Conservar en el refrigerador. Desmoldar sobre una fuente Servir. Puede servirse con un copete de nata montada.

FLAN DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

½ L. de leche. 2 huevos. 75 grs. De chocolate blanco. 100 grs. Azúcar. ½ bote de mermelada de frambuesa. 250 grs. De nata.

PREPARACIÓN

En un bol se pone el chocolate troceado con un poco de leche y se mete **2 min. a potencia media.** Mezclar muy bien y agregar el resto de la leche, azucarada y caliente, pero hacerlo poco a poco, así como los huevos. Colar y distribuir en moldes individuales. Entretanto, calentar en el micro una fuente con agua para cocerlos al baño maría por espacio de **8 min.** Mezclar la nata con la mermelada y hornear **2 min. a potencia media.** Una vez caliente y bien mezclada verterla en un plato y servir los flanes encima.

FLAN DE MANZANA

INGREDIENTES:

3 manzanas golden; 250 ml. de leche; 3 huevos; 50 gr mantequilla; 150 gr azucar; 50 gr harina
10 gr levadura en polvo; caramelo para untar el molde

PREPARACION:

Rallamos las manzanas y reservamos. Batimos los huevos el azucar y la mantequilla, añadimos la leche, ponemos la levadura y la harina y removemos. Añadimos las manzanas volcamos en un molde caramelizado. Metemos en el **microondas 8 min. al maximo,** comprobamos que esta cuajada y si no es asi ponemos **2-3 minutos mas,** dejarlo que repose 30 minutos mas antes de desmoldarlo.



y

FLAN DE MANZANAS AL CAMELO



caramelo

INGREDIENTES:

1 ½ KG. de manzanas, ¼ L. de vino blanco, 150 grs. De azúcar, 100 grs, de pasas de Corinto, 4 huevos, Un bote de leche evaporada Ideal, 1 limón, 50 grs, de azúcar para el caramelo.

PREPARACIÓN:

Pelar y trocear las manzanas y hervirlas **10 min.** con el vino, 75 grs. de azúcar, y la piel del limón. Retirar y escurrir. Preparar un caramelo con el azúcar y un poco de jugo de limón en el molde (**4 min.** en microondas). Una vez dorado, dejarlo enfriar. Mezclar los huevos ligeramente batidos y colados con la leche evaporada, las pasas y las manzanas y verterlo en el molde.

Conectar **al 75 % de potencia durante 15 min.** y una vez frío servirlo con nata montada

FLAN DE NARANJA

INGREDIENTES:

1 vaso de leche evaporada. 2 huevos. 2 naranjas. 50 gr de azúcar. 1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

Pelar una naranja y picar en juliana muy fina la corteza sin nada de piel blanca. Ponerla en un cuenco con dos cucharadas de agua y una cucharada de azúcar en el microondas a media potencia durante **3 min.** Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Incorporar la leche, el zumo de una naranja y la juliana de la otra. Verterlo en moldes engrasados y cocinar **4 min.** en MW. Dejar enfriar y al servir, decorar con la otra naranja.



FLAN-TARTA DE QUESO

INGREDIENTES:

4 huevos / 2 yogures naturales / 6 cucharadas de azúcar / 1 tarrina de Philadelphia

PREPARACIÓN:

Batirlo todo junto y luego ponerlo en un molde con caramelo, **12 minutos al microondas a potencia máxima.** A los 6 minutos añadir pasas de Corinto y dejarlo 6 minutos más.

FLAN DE PAN Y CANELA

INGREDIENTES:

1 litro de leche. 4 huevos. 12 cucharadas de azúcar. 7 rebanadas de pan de molde grandes si son pequeñas unas 3 más. cáscara de limón y rama de canela. Molde caramelizado

PREPARACIÓN

Ponemos la leche a hervir con la cáscara de limón y el palo de canela. Mientras le quitamos la corteza al pan de molde, lo hacemos trozos y lo incorporamos a la leche. Con una varilla lo batimos para que se desarme bien. Batimos los huevos con el azúcar y lo incorporamos a la leche y el pan batimos bien. Caramelizamos un molde para microondas incorporamos la masa y o metemos al microondas sin tapar **5 minutos a media potencia y luego 3 a máxima potencia** lo dejamos enfriar y lo desmoldamos. Lo decoramos como más nos guste, con nata, guindas, kiwi etc.

Nota: yo lo mismo la hago con pan de molde que del corriente

ISLA FLOTANTE CON SALSA DE FRESAS

INGREDIENTES

Caramelo 6 Cuch. de azúcar. 4 Cuch. de agua. 1 Cuch. de jugo de limón. ½ Cuch. de vainilla

Isla Flotante 8 claras. 1 taza de azúcar. 2 Cuch. de Maizena.

Salsa de fresas ¼ kilo de fresas cortadas. 1/3 taza de azúcar glas. 1/3 taza de agua. 1 Cuch. de jugo de limón

PREPARACIÓN:

Juntar el azúcar, el agua, el jugo de limón y la vainilla. Llevar al microondas en **MAXIMO durante 5 a 6 min.** Caramelizar el molde, dejar enfriar y pincelar con mantequilla. Batir las claras a punto de nieve muy firme. Agregar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo. Incorporar la Maizena, mezclar suavemente, colocar en el molde y llevar al microondas en **DESCONGELADO, durante 5 min.** Retirar y dejar reposar durante 10 min. Desmoldar. Salsa: Mezclar las fresas cortadas, el azúcar glas, el agua y el jugo de limón. Llevar al microondas en **MÁXIMO,**

de 6 a 7 minutos.



MAGDALENAS 1

INGREDIENTES:

240 gr. de harina. 150 gr. de azúcar. 3 cucharaditas de levadura. 1 pizca de sal. 2 huevos. 125 ml. de aceite de girasol. 125 ml. de leche

PREPARACIÓN:

Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal. Batir los huevos con el aceite y la leche y añadirse. Mezclar poco y distribuir en cápsulas de papel hasta la mitad y espolvorear con canela para que tengan un poco de color. Conectar el microondas al **100%, 2 minutos**. Hacer de 6 en 6 magdalenas o menos - Espolvorear la superficie con azúcar.

MAGDALENAS 2

INGREDIENTES:

150 grs. Azúcar moreno. 3 huevos. 1 yema. 100 grs. Harina. 1 cuch. levadura. ½ cuch. bicarbonato. 3 Cuch. aceite. 3 Cuch. leche. 1 cuch. ralladura de naranja. Esencia de vainilla. Sal

PREPARACIÓN:

Mezclar la harina con el bicarbonato, la levadura y una pizca de sal. Batir los huevos y la yema con el aceite, azúcar y leche hasta espumar. Agregar la harina y revolver hasta conseguir una masa sin grumos. Colocar 6 moldes de papel dentro de 6 tazas y rellenarlos hasta la mitad. Colocarlos en círculo en el microondas y cocer unos **2 min**, hasta que las magdalenas hayan doblado su volumen y al pincharlas un palillo, salga seco. Dejarlas reposar 5 min. sobre rejilla. Repetir el procedimiento con el resto de la masa.



con una

MANZANAS ASADAS

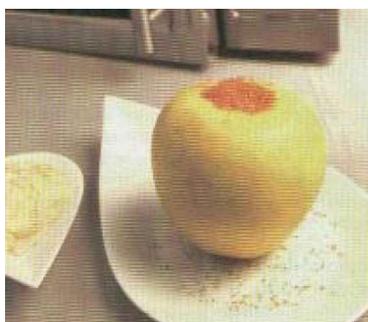
INGREDIENTES:

4 Manzanas ácidas, 4 cucharadas Azucar, 25 g Mantequilla, 1 vasito Jerez, Canela

PREPARACION:

Lavar las manzanas. Quitarles el corazón. Pinchar la piel por varios lados. Disponerlas en una fuente. Echar una cucharada de azúcar en el centro de cada manzana. Rociar con el Jerez, espolvorear con la canela y depositar una nuez de mantequilla. Llevar al microondas y cocer durante **5 o 6 minutos**, hasta que estén tiernas. Servir tibias o frías. Pueden servirse con un copete de crema pastelera o de nata montada.

MANZANAS ASADAS CON ALMENDRAS FRITAS



INGREDIENTES:

6 manzanas; 6 rebanadas de pan; Azúcar; Vainilla
Mantequilla; 50 gr de almendras laminadas

ELABORACIÓN:

Vaciar las manzanas, hacer una ligera incisión en la piel para que no revienten. Espolvorear el centro con azúcar; vainilla y una nuez de mantequilla. Untar el pan con mantequilla y espolvorear con azúcar. Colocar las manzanas encima de cada. Meter **10 minutos en el microondas en potencia máxima**. Poner las almendras en un bol y meter **dos minutos a potencia máxima**. Sacar, remover y volver a meter **otro minuto** más hasta que estén doradas. Servir las manzanas con las almendras por encima

MANZANAS A LA CREMA

INGREDIENTES:

4 manzanas, 2 ramitas de canela. ¼ L. de leche. 2 yemas de huevo. 4 Cuch. azúcar. 1 Cuch. Maizena

PREPARACIÓN

Pon la leche y la canela en el microondas durante **4 min. al máximo**, habiendo reservado previamente una taza para diluir la harina, el azúcar y las yemas.

Batir estos ingredientes con batidora e incorporar la leche caliente, sin las ramas de canela. Conectar de nuevo otros **4 min.** y dejar reposar. Con un cuchillo quitar el corazón de las manzanas y rellenar con un poco de azúcar. Colocarlas en una bandeja con un poco de agua y cocerlas **12 min. al máximo**. Servirlas sobre la crema fría.



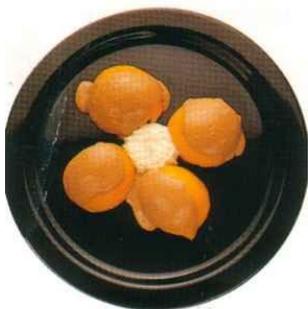
MANZANAS AL HORNO

INGREDIENTES:

4 manzanas reineta. 200 grs. De requesón. 50 grs. De miel 2 nueces

PREPARACIÓN

Descorazonar las manzanas y rellenarlas con una mezcla de requesón y miel. Tapar con media nuez. Hornear **6 min. al máximo**. Servirlas sobre el resto de requesón



MELOCOTONES A LA CREMA

INGREDIENTES:

4 melocotones. 4 cuch. de café. 2 vasos de leche. 8 Cuch. azúcar. 1 cuch. Maizena. 2 huevos. 1 Cuch. ron

PREPARACIÓN

Pelar los melocotones y ponerlos en el microondas con un vaso de agua y 4 Cuch. azúcar, durante **10 min. al 100 %**.

Batir la leche, el café, el azúcar y la maizena y hornearlo **5 min. al 100%**. Retirar la salsa y batir de nuevo. Agregar la yema y el ron. Servir los melocotones fríos, con la crema fría encima.

MELOCOTONES CON SALSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

8 melocotones. 200 grs. De chocolate a la taza. 150 grs. Azúcar. 50 grs. De mantequilla. 1 vaso grande de leche. Canela corteza de limón

PREPARACIÓN

Colocar en un bol 2 tazas de agua, el azúcar, la canela y la piel del limón y hornear **4 min. al máximo**. Incorporar los melocotones pelados y cocer **5 min.** más. Dar la vuelta y, si se ven algo duros, hornear unos minutos más.

Sacarlos y dejarlos en maceración durante 1 hora. Después, retirarlos del jarabe y meterlos en la nevera. Preparar un chocolate calentando la mantequilla **½ min. al máximo**. Añadir el chocolate troceado y hornear **1 min.** más. Remover y agregar la leche poco a poco, cocinándolo **1 ½ min.** más. Servir los melocotones fríos con el chocolate caliente.

MERMELADA

INGREDIENTES

500 grs. De fruta limpia. 300 grs. Azúcar molida. Zumo de medio limón

PREPARACIÓN

En un bol ponemos la fruta troceada, el limón y el azúcar y lo mezclamos. Cocerlo sin tapar **20 min. al máximo**, removiendo a media cocción. Sirve para melocotón, manzana, albaricoque, fresas...

MOUSSE DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES

400 g de albaricoques maduros, 3 huevos, 50 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 2 vasos de nata La Lechera

PREPARACIÓN:

Pela, deshuesa y trocea los albaricoques; espolvoréalos con el azúcar y cuécelos en el microondas **6 min** (deben quedar muy blandos). Tritúralos después en la batidora con la mantequilla y las yemas. Cuece el batido en el microondas **5 min** más deja que se enfríe. Añade las claras y la nata (todo montado), mezcla y reparte la mousse en copas. Adorna con más nata y guarda en frío hasta servir.

NOTA: Antes de añadir la nata y las claras, vierte sobre la mezcla 2 cucharadas de Cointreau. ¡Delicioso!



y

MOUSSE DE CHOCOLATE 1

INGREDIENTES

150 grs de chocolate negro. 1dl. Nata. 2 yemas y una clara. 1 Cuch. azúcar. ¼ L. nata montada

PREPARACIÓN

En un bol ponemos el chocolate troceado con la nata líquida y derretirlo durante **3 min. al 50% de potencia**. Batir las yemas y mezclarlas, cuando la crema ya no esté tan caliente. Agregar las claras montadas a punto de nieve con el azúcar y por último incorporar la nata montada. Cuajarlo unas horas en la nevera en recipientes individuales.

MOUSSE DE CHOCOLATE 2

INGREDIENTES:

75 gr. chocolate negro. 2 cucharadas de licor de naranja o licor de café. 2 cucharadas de ralladura de naranja. 300 gr nata. 2 claras de huevo

PREPARACIÓN

Trocea el chocolate y derrite durante **1-2 minutos a máxima potencia en el microondas**, dentro de un cuenco pequeño. Remueve ocasionalmente para que derrita por igual. Monta la nata, hasta que esté consistente. Pasa un poco de la nata montada a una manga con boquilla rizada para decorar al final. Reserva.

Mezcla el resto de la nata montada con el chocolate derretido y templado, junto con el licor y la ralladura de naranja. Reserva. Monta las claras. Mezcla con la crema de chocolate en un cuenco grande, usando una espátula o cuchara de madera, para evitar que se baje la mousse. Rellena pequeños boles o copas de cristal individuales con la mousse de chocolate, decora con una estrella de nata montada, enfría y sirve.



se

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

150 grs chocolate blanco. 250 grs. De nata montada. 2 claras de huevo. 1 copita de ron

PREPARACIÓN

En un bol ponemos el chocolate con el ron **1 ½ min. al máximo**. Dejar enfriar. Montar las claras a punto de nieve y mezclarlas con el chocolate y la nata montada. Repartirlo en envases individuales y llevarlo a la nevera.

NATILLAS 1

INGREDIENTES:

100 grs. De azúcar, ½ L. de leche, 3 yemas de huevo, 1 y ½ cucharadas rasas de Maizena, 1 cáscara de limón, canela en rama y en polvo.

PREPARACIÓN:

Mezcle en la batidora el azúcar, la leche, las yemas y la Maizena y viértalo en un recipiente de pirex .Añada la cáscara de limón y la canela en rama y llévelo **3 min.** al microondas Remueva bien con una cuchara de madera y conecte **2 min.** más. Retire el limón y la canela y pase la batidora para que resulte una mezcla homogénea. Viértalo en una fuente y déjelo enfriar. Espolvoree con canela en polvo y sívala con galletas o palitos de chocolate.



en

NATILLAS 2

INGREDIENTES:

¼ l Leche, 4 Yemas, 4 cucharadas Azucar, un trocito Piel de limón, una pizca Canela

PREPARACION:

Poner la leche en un cazo para microondas. Echar la piel del limón. Calentar durante **1 minuto** sin hervir. Batir bien las yemas y mezclarlas con la leche caliente. Añadir el azúcar y batir bien. Repartir la preparación en 4 cazuelas. Introducir en el microondas al **75% de su potencia durante 2 minutos**. Retirar, revolver y volver al microondas durante otros **2 minutos**. Repetir la operación hasta que las natillas hayan cuajado y tengan la consistencia de una crema suave. Dejar reposar dentro del aparato durante 1 o 2 minutos. Dejar enfriar. Espolvorear con la canela, antes de servir.

NATILLAS AL CAFÉ

INGREDIENTES:

250 grs. De leche. 3 yemas. 70 grs. Azúcar. Gelatina. 1 dl. Nata. 2 cuch. de Nescafé. Sal.

PREPARACIÓN:

Fundir la gelatina en agua fría. Calentar la leche con el Nescafé y una pizca de sal, durante **2 min.**, verterla suavemente sobre la gelatina escurrida y mezclar bien. En una ensaladera poner las yemas y batirlas con el azúcar. Echar encima la mezcla de leche, gelatina y café, dándole vueltas. Cocer de nuevo de **1 a 2 min.** Cuando empiece a hervir, batir y cocer de nuevo **30 seg**. Colar y dejar enfriar. Una vez frío, añadir la nata fresca, batiendo fuertemente. Pasarlo a un molde untado de aceite y congelarlo durante unos 10 min. Desmoldar y servir. Se puede sustituir el Nescafé por cacao y proceder de igual manera.

PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g Harina, 75 g Mantequilla, 3 Huevos, 150 g Azucar, 50 g Maizena, 4 cucharadas Leche, 4 cucharaditas de Levadura en polvo, 4 cucharadas de Azucar glacé, 1 cucharada de Cacao en polvo, 1 cucharada Brandy, Agua, 150 g Chocolate cobertura, una pizca Sal.

PREPARACION:

Untar una budinera con un poco de mantequilla. Rallar el chocolate cobertura. Batir la mantequilla con el azucar hasta formar una crema suave (si fuera necesario ablandar la mantequilla en el microondas en **descongelado (50%) durante unos segundos**). Añadir los huevos, incorporándolos uno a uno hasta que queden bien unidos al resto de la preparación. Agregar el chocolate rallado, la maizena, la leche y la levadura en polvo mezclada con la harina, mezclar con la batidora eléctrica hasta que la pasta quede bien homogénea. Verter en el molde y cocer en el microondas durante **6 o 7 minutos**, hasta que el pastel esté cocido en su interior. Retirar y desmoldar sobre una rejilla. Mezclar el cacao en polvo con el brandy y el azucar. Añadir un chorrito de agua, mezclar bien. Echar esta preparación sobre el pastel para recubrirlo. Dejar que la cubierta de chocolate se seque y servir.

PASTEL DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES:

125 grs de chocolate postres Nestlé. 125 grs de mantequilla. 125 grs de azúcar (He sustituido el 10% por glucosa, y ha salido mejor que nunca) 3 cucharadas de leche. 3 huevos. 80 grs de harina. 50 grs de nueces peladas

ralladura de naranja. 1 cucharadita de Levadura Royal

PREPARACIÓN

Untar un molde con mantequilla y espolvorear con harina. Trocear el chocolate, y ponerlo en un bol con una cucharada de agua. Fundir en el microondas durante **1 minuto y 20 seg. a potencia máxima**. Después añadir la mantequilla y fundir **15 segundos**, remover hasta obtener una pasta lisa. En otro recipiente batir los huevos con el azúcar hasta blanquear. Añadir la leche, el chocolate fundido, la harina con la levadura, las nueces picadas y la ralladura de naranja. Mezclar bien y poner en el molde. Cocer **6 y 1/2 minutos a potencia máxima**, dejar reposar 5 minutos y luego desmoldar. Con la otra mitad de la tableta de chocolate y un poquito de mantequilla y azúcar lo fundo todo y lo relleno por enmedio y lo cubro por afuera.



PASTEL DE QUESO 1

INGREDIENTES

-300 gr de queso de Burgos -1/2 vaso de leche -150 gr de azúcar -3 galletas tipo María -1 limón -4 huevos -100 gr de frutos secos variados pelados -3 cucharadas de miel -mantequilla

ELABORACIÓN:

Triturar las galletas. Batir los huevos con el azúcar, desmenuzar el queso y añadirlo, con la leche, la ralladura del limón y las galletas. Mezclar bien. Untar un molde corona con mantequilla y poner en él la preparación anterior. Hornear en el microondas **13-14 minutos (11-12 minutos si la potencia es de 1000-1300 vatios)** y pinchar para comprobar que está cuajado. Esperar a que esté frío para desmoldarlo. Rellenar el hueco central con los frutos secos. Calentar la miel **unos segundos** en el microondas, sin dejar que hierva, para que esté bien líquida y regar con ella los frutos secos.

PASTEL DE QUESO 2

INGREDIENTES

½ tarrina de queso Philadelphia. 3 yogures naturales. 3 Cuch. Maizena. 3 huevos. 10 Cuch. azúcar. Para el caramelo: 3 Cuch. azúcar y 3 Cuch. agua

PREPARACIÓN:

Verter el azúcar y el agua del caramelo en el molde de cake y conectar **3 o 4 min. al máximo**. Cuando empiece a tomar color, retirarlo y mover el molde para caramelizarlo. Dejarlo enfriar. Mezclar el resto de los ingredientes y verterlos en el molde, conectando ahora **15 min. al 75 %**.



PERAS A LA MENTA

INGREDIENTES:

1 pastilla de chocolate Nestlé de fundir. 4 peras flor de invierno. 330 ml de agua. 330 ml de peppermint .6 cucharadas de azúcar. 1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

Se derrite el chocolate. Se ponen las peras en un recipiente con el agua, el peppermint y el azúcar y se meten **20 minutos al microondas a máxima potencia**. Se añade la mantequilla al chocolate y se mete **30 segundos**. Se pintan las peras con el chocolate y se meten al horno. En vez de menta se puede usar fresa, cambiando el peppermint por licor de fresa

PERAS AL VINO

INGREDIENTES:

8 Peras, 75 g Azúcar, ½ L. l. Vino tinto, ¼ l. Agua, 2 Clavillos de olor, una ramita Canela, Un trozo de piel de limón, optativo

PREPARACION:

Pelar las peras, sin quitar el rabito. Mezclar el vino con el agua y el azúcar e introducir en el microondas hasta que hierva (**3 o 4 minutos**). Añadir las peras, la canela, los clavillos y la piel de limón, dejar cocer durante **15 minutos**, hasta que las peras estén tiernas. Dejar enfriar. Puede servirse con un copete de nata montada o bien sobre una base de crema pastelera.

PUDÍN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 taza y ½ de harina .1 cucharadita y ½ de bicarbonato soda .4 cucharadas de cacao. 1 taza de azúcar .2/3 taza mantequilla derretida .¾ taza de leche .1 cucharada de vinagre .2 huevos batidos .1 cucharadita de vainilla

PREPARACIÓN:

Mezclar en un bol la harina, el bicarbonato, el cacao y el azúcar. Mezclar aparte la mantequilla, la leche, el vinagre, los huevos batidos y la vainilla. Agregar la parte líquida a la mezcla seca. Mezclar hasta unir pero sin batir. Colocar la preparación en molde de aro o de pan para microondas, apenas enmantecado. Llevar al microondas y cocinar en **MAXIMO durante 10 a 12 minutos** o hasta que la superficie esté suavemente firme. Retirar del horno y dejar enfriar dentro del recipiente durante 10 minutos. Desmoldar luego y espolvorear con azúcar glas, o chorrearlo con salsa de chocolate.



de
de

PUDÍN DE LECHE CONDENSADA



INGREDIENTES

- 1/4 de bote de leche condensada - 1/4 de kg. de queso fresco - 1/4 de l. de nata - 125 grs. de leche - 4 huevos - 1 copa de Cointreau - el zumo de una naranja - 50 grs. de miel - 150 grs. de azúcar (para el caramelo) - 50 grs. de piñones pelados - mantequilla para untar el molde

PREPARACION:

Se ponen los huevos en un bol. Se añade la leche, la nata, y el queso, y la leche condensada y se trabaja bien, hasta obtener una masa homogénea. Se unta con mantequilla, un molde de cake, y se introduce la mezcla en él. Se mete en un recipiente de baño de maría en el horno unos **10 o 12 min.** Se pone en el

microondas azúcar y un chorrito muy pequeño de agua **2 minutos en máxima potencia.** Si ves que aun no está del color que quieres lo pones un minuto más. Se añade el zumo y el licor, así como la miel. Se deja disolver y reducir. Una vez que el pudin haya cuajado, se deja enfriar, y se desmolda en una fuente. Se napa el pudin con el caramelo. Se doran los piñones pelados, en una sartén antiadherente, y se reparten por encima del puding.

PUDIN DE FRUTAS

INGREDIENTES:

150 g de fruta en almíbar (guindas, melocotón...). 200 g de miga de pan. 160 g de mantequilla. 120 g de azúcar glass. 4 huevos. 1 vaso de leche. Ralladura de limón. pan rallado. 1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

Desmenuza el pan y humedécelo con la leche. Escurre fruta, reserva alguna entera y trocea el resto. Pon la miga en un colador grande y apriétala con una cuchara para dejarla muy escurrida: si quedan grumos, pásala por el pasapurés hasta obtener una mezcla homogénea. Engrasa con mantequilla un molde de corona y espolvoréalo con pan rallado. Trabaja el resto la mantequilla hasta que esté cremosa. Agrega, de una una las 4 yemas y añade también el azúcar glass, la ralladura de limón, la sal y la miga de pan. Monta las claras a punto de nieve e incorpóralas, con la fruta. Vierte la masa en el molde, nivélala y cuájala 9-10 min. . Deja reposar el pastel 5 min. en el horno apagado, desmolda y sírvelo frío, decorado con la fruta.



g

1

la

de

en

PUDIN DE MANZANA 1

INGREDIENTES:

200 ml de nata líquida .4 huevos .4 cucharadas azúcar .ralladura de un limón .2 manzanas reinetas pequeñas .canela en polvo .Azúcar, agua, zumo de limón para el caramelo o poner caramelo comprado.

ELABORACIÓN:

Hacer un caramelo clarito con un poco de azúcar, agua y zumo de limón. Reservar. Batir bien los huevos con el azúcar e ir añadiendo la nata, la ralladura del limón, y una pizca de canela. Cortar las reinetas en láminas gruesas y echarlas en la mezcla preparada. Si el caramelo del molde se enfrió ya, ya podemos echar el batido con la manzana, lo metemos al micro al **máx. 15 min.** Sacarlo y dejar enfriar en el molde.

PUDÍN DE MANZANA 2

INGREDIENTES:

150 grs. de pan de molde sin la corteza; 1/2 litro de leche tibia; 3 manzanas verdes peladas y en rodajas finas ;3 huevos ;150grs. de azúcar ;ralladura de 1 limón ;especias dulces para tortas 1/4 cdita; pasas de uva maceradas en Oporto 50grs.;150 grs. de azúcar para el caramelo

PREPARACIÓN:

En una budinera volcar 150 grs. de azúcar, humedecer apenas con agua y llevarlo al **Max. unos 7 min.** hasta que llegue a punto caramelo. En un bowl remojar el pan con la leche y luego pisarlo con un tenedor. Agregar los huevos apenas mezclados más el azúcar restante, las pasas escurridas, la ralladura de limón y las especias, mezclar bien. Acomodar en la budinera, una capa de rodajas de manzanas e ir intercalando con la mezcla del pan, formar varias capas, hasta terminar la preparación. Microondear **7 min. en BAÑO MARIA (40°) Y 10' MÁS EN MÁXIMO (100°)**. Dejar reposar. Enfriar y desmoldar frío. Servir con nata batida.



PUDIN DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

4 huevos, 4 rodajas de melocotón, 2 vasos de migas de pan, 1 vaso de azúcar 1 vaso y medio de leche, Caramelo líquido.

PREPARACIÓN:

Se batien todos los ingredientes. En un recipiente con tapa se echa caramelo en el fondo y unos trocitos de melocotón. Poner encima la mezcla anterior. Introducir en el microondas durante unos **8 o 10 min.** Se puede sustituir el melocotón por almendras, frutas, licor, etc.

PUDIN DE NARANJA

INGREDIENTES:

½ l. de leche caliente, 100 grs. De pan del día anterior, sin corteza, 8 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de agua, 3 huevos, 4 cucharadas de mermelada de naranja (o zumo de 2 naranjas), 2 cucharadas de pasas de Corinto remojadas en Brandy.

PREPARACIÓN:

Desmenuce el pany cubra con la leche caliente. Entre tanto, vierta en un molde 4 cucharadas de azúcar y 4 de agua y conéctelo **4 min.** para hacer un caramelo. Una vez tome color, retírelo y repártalo por todo el molde y déjelo reposar. A continuación, añada a la leche con el pan los huevos, el azúcar restante y la mermelada y bátalo bien. Incorpore las pasas escurridas y póngalo en el molde caramelizado. Llévelo **10 o 12 minutos** al microondas y pinche para ver si está bien cocido por dentro. Desmolde y adórnelo con rodajas de naranja.



PUDIN DE PAN 1

INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche .- pan duro .- 6 cucharadas de azúcar. - 1 cucharada de mantequilla - 2 huevos .- canela - ralladura de la piel de 1 limón - mermelada

PREPARACIÓN:

Se cuece la leche con la canela, la ralladura del limón, la mantequilla y el azúcar. Cuando ha empezado a hervir, se saca del microondas y se le añade pan duro hasta que se forme una especie de sopa, se le añaden las dos yemas, se bate con la batidora o se machacan con un tenedor los trozos de pan hasta deshacerlos. Seguidamente se mete en un molde apropiado al microondas **al mínimo** de potencia hasta que esté hecho (hay que tener cuidado porque se

hará antes por los lados que por el centro). Mientras se batan las dos claras de huevo a punto de nieve. Cuando está hecho, se extiende por encima la mermelada y después la clara. Por último, se pone a gratinar unos minutos.

PUDIN DE PAN 2

INGREDIENTES:

150 g Miga de pan de molde, 1 l Leche, 5 Huevos, 150 g Azucar, 1 cucharada Piel de limón rallada, 30 g Uvas pasas, 30 g Fruta escarchada, (optativa) una pizca Canela en polvo, 20 g Mantequilla, 1 cucharada Pan rallado.

PREPARACION:

Calentar la leche, junto con el azúcar, la canela y la piel de limón. Untar el molde con un poco de mantequilla y espolvorear con pan rallado. Colocar el pan en un bol hondo. Echar la leche y los huevos. Batir bien con la batidora eléctrica, para que el pan quede completamente desmenuzado. Añadir las uvas pasas y la fruta escarchada. Verter en el molde. Llevar al microondas y cocer durante **10 a 12 minutos**, hasta que haya cuajado. Dejar entibiar y desmoldar sobre una fuente circular de servicio. Espolvorear con canela.

PUDIN DE PIÑA

INGREDIENTES:

4 huevos, 4 rodajas de piña, 2. vasos de migas de pan, 1 vaso de azúcar, 1 vaso y medio de leche, Caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Se batan todos los ingredientes en la batidora. En un recipiente con tapa se echa caramelo líquido en el fondo. Si se desea se pueden poner trocitos de piña para adornar y por encima la mezcla anterior. Introducir en el microondas durante unos **ocho o diez minutos**. Se puede sustituir la piña por melocotón, almendras, frutas, licor, etc.

PUDIN DE TURRÓN

INGREDIENTES: 250 gms. de dulces duros, 1 ½ cucharadas de miel, ½ litro de leche de soja, 1 ½ huevos, tableta de turrón de Jijona, caramelo líquido, 50 gms. almendras molidas

PREPARACIÓN:

Caramelizar un molde de pirex y añadirle la mitad de las almendras picadas para que se peguen en el caramelo. Batir el resto de los ingredientes y poner **10 min** a máxima potencia, la max de mi micro es de 800 w, dejar enfriar y desmoldar.



½

QUESADA 1

INGREDIENTES:

400 grs. De requesón. 6 huevos. 6 Cuch. Azúcar. La piel de un limón rallada. Mantequilla

ELABORACIÓN

Batir todo, si es posible con una batidora. Engrasar con mantequilla una fuente, espolvorearla con azúcar y verter dentro el preparado anterior. Hornearlo en el microondas al **baño maría durante 10 min. a potencia media**. Dorar con el grill.

QUESADA 2

INGREDIENTES:

-1 yogur natural -1 envase de nata líquida -2 envases de leche -1 envase de azúcar -1 envase de harina -3 quesitos -3 huevos -azúcar y canela para espolvorear

ELABORACIÓN:

Batir los huevos y el azúcar. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar. Untar de mantequilla y harina un molde. Volcar la mezcla, espolvorear de azúcar y canela e introducir en el horno microondas, durante unos **10 min. a máxima potencia** y luego irle dando **de 1 en 1 min.** Hasta que ya estaba cuajado del todo



QUESADA 3

INGREDIENTES:

3 huevos. 100 g. de queso fresco. 200 g. de azúcar. piel de un limón. 1 yogur natural. 1 dl. de leche entera. 2 dl. de nata líquida 4 cucharadas de maizena. 25 g. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Batir los huevos, rallar la cáscara de limón. Triturar el queso con el azúcar y el yogur y mezclar con el resto. Cuajar en el MW al **75% (600 W.)** hasta que salga la aguja limpia al pincharlo (unos **12 o 15 min.**). Una vez frío, meterlo en la nevera y al servirlo espolvorearlo con azúcar glas

TARTA DE CALABAZA

INGREDIENTES:

500 gr. de calabaza. 1 latita de leche condensada. una copita de licor de naranja. 1 dl de nata líquida. 3 huevos. 2 cucharadas de Maizena. 2 cucharadas de pasas de Corinto. nata montada

ELABORACIÓN

Las pasas se remojan en el licor de naranja. La calabaza se pone a asar en el microondas a máxima potencia. Cuando este tierna y fría, se pone en un bol junto con lo demás, menos las pasas y la nata y se bate bien con batidora. Se añaden las pasas y el licor y se mezcla con una cuchara. Se pone en un molde y se introduce en el microondas **a 750 de potencia, de 12 a 15 minutos** (Hay que ir vigilando para que esté cuajada en el centro y no se seque demasiado) Cuando esté fría, se desmolda y se cubre con la nata montada.

TARTA DE CIRUELAS

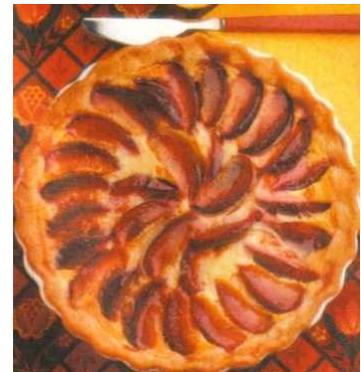
INGREDIENTES:

500 g de ciruelas rojas. 100 g de avellanas. 2 huevos. 100 g de nata. 80 g de azúcar

PARA LA MASA: 250 g de harina. 125 g de mantequilla. Ralladura de medio limón. cucharadita de vainilla en polvo. 50 g de azúcar. 2 cucharadas de yogur

PREPARACIÓN:

Preparar una masa con la harina, mantequilla troceada, ralladura de limón, yogur y azúcar. Aromatizar con vainilla en polvo. Forrar un molde dejando un borde de unos tres centímetros y dejar reposar una hora. Mientras, lavar las ciruelas, deshuesarlas y cortarlas en gajos. Moler las avellanas, Batir las yemas con el azúcar hasta cremar. Incorporar la nata, avellanas y el azúcar. Montar las claras a la nieve y añadirlas a la preparación anterior. Verter esta mezcla sobre el molde y distribuir las ciruelas troceadas formando círculos, hundiéndolas un poquito en la superficie. Hornear unos **15 minutos** a potencia media hasta que la tarta esté hecha. Dejar enfriar sobre una rejilla de cocina.



g

las

TARTA DE FRESAS

INGREDIENTES:

35 Galletas María, 75 g Mantequilla, 2 cucharadas Jerez dulce, 3 Huevos, 1 taza Leche, 4 cucharadas Azúcar, 200 g Requesón, 200 g Fresas, 1 cucharada Confitura de fresas, (optativa)

PREPARACION:

Pulverizar las galletas, humedecerlas con el Jerez, añadir la mantequilla en trocitos y mezclar bien hasta formar una pasta. Forrar con ella el fondo y las paredes de una tartera. Poner en un bol hondo los huevos, la leche, el azúcar y el requesón. Batir con la batidora eléctrica. Verter sobre la tartera. Introducir en el microondas y cocer durante **4 a 6 minutos** (hasta que el relleno haya cuajado). Dejar enfriar en la misma tartera y disponer las fresas, cortadas por mitades, en forma de círculos concéntricos. Si se desea, pintar con un poco de confitura de fresas, para dar brillo. Servir fría. La masa de galletas puede reemplazarse por pasta quebrada.

TARTA DE FRUTAS 1

INGREDIENTES:

450 g de galletas maría, 80 g de mantequilla ablandada, 3 huevos ,3 quesitos frescos, 2 yogures naturales, 10 cucharadas de azúcar ,3 cucharadas de maizena o de harina de maíz, 1/2 sobre de levadura royal, la ralladura de medio limón, canela . fruta fresca

PREPARACION

Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla y un huevo hasta formar una pasta. Engrasar un molde, verter la masa y cubrir bien el fondo y los lados formando una canastilla. Mezclar todos los ingredientes restantes menos la fruta con la batidora y verter sobre la canastilla. Meter en el microondas **15 minutos al 75% de la potencia**. Retirar y dejar enfriar. Cuando esté frío adornar con la fruta.

TARTA DE FRUTAS 2

INGREDIENTES

4 cucharadas de mantequilla, 25 galletas desmenuzadas (mejor integrales), 150 gr de azúcar, 250 gr de queso Filadelfia, El zumo y la ralladura de un limón 2 cucharadas de triple seco o Cointreau, 1 cuchararita de ralladura de naranja, 3 huevos, 2 tazas de nata líquida
Frutas para rellenar, por ejemplo: 1 naranja, 50 gr de frambuesas, 30 gr de moras, kiwis , 20 gr de uvas

ELABORACIÓN

En un cuenco calentar la mantequilla unos **30 segundos al máximo**, hasta que se ablande. Poner en la batidora las galletas, la mantequilla, 2 cucharadas de azúcar y la ralladura. Extender la mezcla en una fuente de repostería cubriendo todo el fondo. Ponerlo en el micro **2 minutos al máximo**. Reservar. Mezclar en la batidora el queso templado, media taza de azúcar, el zumo de limón, una cucharada de licor, la ralladura de naranja y los huevos. Verter sobre la pasta de galletas cocida, y poner en el microondas durante unos **7 minutos a potencia media-alta**. Mezclar la nata líquida con el resto del azúcar y una cucharadita de licor. Extender esta mezcla sobre la otra, una vez que esté cocida, y dejar a la misma potencia otros **3 minutos** en el microondas. (Aunque parecería que va a quedar líquido, no es así, una vez cocida tiene una consistencia de crema dura). Dejar enfriar y después refrigerar. Una vez fría, colocar por encima las frutas cortadas en láminas de una forma estilosa. (Yo he usado las frutas que tenía en casa: kiwis, peras, mandarinas y cerezas. Cuantos más colorines mejor.). Si se quiere se le puede dar brillo con mermelada de albaricoque caliente o gelatina.



TARTA DE FRUTAS 3

INGREDIENTES:

1 Paquete de Galletas María, 40 gr de mantequilla blanda, 3 huevos, 1 tarrina de queso Philadelphia o similar, 2 Yogures naturales. 8 cucharadas de azúcar. 2 Cucharadas de maizena, Kiwis, frutas variadas. Mermelada de albaricoque o melocotón.

INSTRUCCIONES:

Se trituran las galletas, se incorpora la mantequilla, un huevo entero y trabajar la masa. forra un molde con papel film. Se incorpora la masa y se forma una canastilla. Se mezclan con la batidora los demás ingredientes y se vierten sobre canastilla y se mete en el microondas durante **15 min** al 100% de potencia. Decorar con los kiwis, fresas, guindas o la fruta que queráis. Preparar un abrillantador con 3 cucharadas de azúcar, 3 de mermelada y 3 de agua. Conectar durante 3 min al 100% de potencia y pintar la tarta. Nota: El plástico es opcional, sólo si se quiere sacar la tarta del molde porque es más fácil. Usando un molde de silicona no hace falta forrarlo.



Se
la

TARTA DE MAGDALENAS

INGREDIENTES:

5 magdalenas, ½ L. de leche, 1 cáscara de limón, 1 sobre de preparado de flan en polvo. Para el caramelo: 4 cucharadas de agua, 4 cucharadas de azúcar.

PREPARACIÓN:

Ponga el agua y el azúcar en un molde y llévelo al microondas durante **7 min**. Retire y mueva el molde para que se caramelicé todo el interior. A continuación, caliente la leche con la cáscara de limón durante **2 min**. Entre tanto ponga las madalenas partidas por la mitad en el molde, formando una capa. Seguidamente, mezcle la leche caliente con el sobre de flan y llévelo al microondas durante **5 min**. Una vez fuera, bátalo bien, retire la cáscara de limón y viértalo sobre las madalenas partidas. Por último introdúzcalo en el microondas durante **7 min**. y una vez frío, desmóldelo.



TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

5 huevos. Un paquete de bizcochos de soletilla. 6 manzanas. 1 bote pequeño de leche condensada. ½ l. de leche. 2 Cuch. de azúcar. Zumo de medio limón.

PREPARACIÓN:

Hacemos en el micro a potencia máxima el caramelo, sin que llegue a amargar. Después, sobre el caramelo se alternan capas de manzana y bizcocho. Se batien bien los huevos con las leches y se vierte sobre el molde. Hornearlo **10 min al máximo**.

TARTA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

1 kilo de melocotón en almíbar, 2 vasos de leche, 4 bizcochos de soletilla, 6 huevos, ¼ kilo de azúcar, ¼ litro de almíbar de melocotón, 1 cucharadita de licor de melocotón

PREPARACIÓN:

Se batien bien todos los ingredientes con la batidora. En el fondo del molde se pone caramelo líquido y se vierte la mezcla. Se mete **10 minutos a máxima potencia**

TARTA DE PIÑA 1

INGREDIENTES

1 yogur de piña. 2 vasos de yogur llenos de azúcar. 1 vaso de yogur lleno de harina. 1 sobre de levadura. 1 cucharada de margarina .1 lata de piña pequeña. caramelo líquido

PREPARACIÓN:

En un molde para microondas se pone en el fondo caramelo líquido o sirope del sabor que más nos guste. Se baten con la batidora todos los ingredientes y se añaden al molde. Se introduce en el microondas a **máxima potencia 12 minutos**. Al terminar la cocción se vierte por encima el almíbar de la piña. Esta tarta también se puede variar utilizando melocotón o cualquier otra fruta que nos guste.

TARTA DE PIÑA 2

INGREDIENTES

4 huevos ,1 yogur de piña, 2 vasos de yogur llenos de azúcar .1 vaso de yogur lleno de harina. 1 sobre de levadura. 1 cucharada de margarina .1 lata de piña pequeña. caramelo líquido

PREPARACIÓN:

En un molde se pone en el fondo caramelo líquido o sirope del sabor que más nos guste. Se baten con la batidora todos los ingredientes y se añaden al molde. Se introduce en el microondas a **máxima potencia 2 minutos**. Al terminar la cocción se vierte por encima el almíbar de la piña. Esta tarta también se puede variar utilizando melocotón o cualquier otra fruta que nos guste.

TARTA DE QUESO 1

INGREDIENTES:

Caramelo líquido, 3 huevos, 1/2 vaso de azúcar, 1 vaso de leche, 3 cucharadas de maicena, 2 yogures de limón o natural, 1 tarrina de queso Philadelphia.

MÉTODO:

Se mezcla y se bate todo excepto el caramelo líquido que será para cubrir el fondo del recipiente. Poner en el microondas a **620 w durante 16 minutos**.

TARTA DE QUESO 2

INGREDIENTES:

3 huevos/3 yogures /8 quesitos/5 cuch. de azúcar/ 2 ½ cuch. de maicena /1 cucharada de levadura

ELABORACION:

Se bate todo hasta que este bien.Untamos un molde con mantequilla, que sea profundo, porque sube bastante

TARTA DE QUESO 3

INGREDIENTES

3 cucharadas de mantequilla.1 taza y ½ de migas de galletitas saladas .2 cucharadas de azúcar

Relleno:1 taza de queso Philadelphia o requesón.1/3 taza de yogurt .pizca de sal .4 huevos . 1 taza de azúcar. 2 cucharadas de jugo de limón.1 Cucharada de ralladura de limón .½ cucharadita de vainilla .300 gramos de fresas

PREPARACIÓN:

Colocar la mantequilla en el microondas en **MAX. durante 1 min**. Agregar la galletita y las 2 cucharadas de azúcar. Mezclar formar una base de tarta, presionando bien para que tome la forma. Llevar al microondas en **MAX. durante 1 min. y ½**.



y

Batir el queso junto con el yogurt, sal, huevos batidos con el azúcar, jugo de limón, ralladura y vainilla. Llevar esta mezcla al microondas **en MAX. de 3 a 5 min.**, hasta estar caliente, **mezclando 2 veces** durante este tiempo. Colocar luego sobre la base de galletitas y llevar nuevamente el microondas en **MEDIANO de 8 a 10 min.** El relleno se afirma al enfriarse. Llevar al refrigerador durante 4 horas. Decorar con fresas o mermelada de frambuesas, etc.

TARTA DE QUESO 4

INGREDIENTES:

1/2 l. de leche, 1 brik de nata, 1 sobre de cuajada, 6 cucharadas soperas colmadas de azúcar, 3 huevos, 1 tarrina de queso Philadelphia, caramelo para untar el molde

PREPARACIÓN:

Se mezcla todo en batidora, menos el caramelo con el que se untara un recipiente. Cuando la mezcla sea homogénea se echa al recipiente y se introduce en el microondas al **Máx. de 10 a 15 min.** Se saca y se deja enfriar

TARTA DE QUESO 5

INGREDIENTES:

Base: 1 paquete de galletas maria hojaldrada, 2 cucharadas de mantequilla derretida, 1 huevo

Crema: 1 tarrina de queso Philadelphia, 3 huevos, 8 cdas azúcar, 2 cdas maizena, 2 yogures naturales

Para adornar: frutas frescas, Mermelada, Agua, Azúcar

PREPARACIÓN:

Moler las galletas y añadir la mantequilla y el huevo. Forrar un molde.

Batir los ingredientes del relleno. Poner sobre la tartaleta. Meter al horno microondas un máximo de **13 minutos a 750** de potencia

TARTA DE QUESO 6

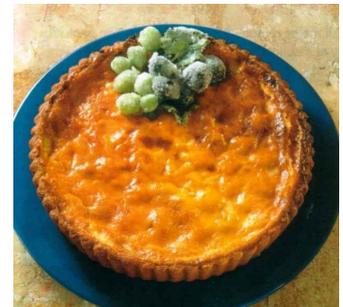
INGREDIENTES

4 huevos. 1 lata pequeña de leche condensada. 2 terrinas de queso de untar. 4 galletas Maria. Mantequilla

PREPARACIÓN

Batir los huevos y añadir la lata de leche condensada y las dos tarrinas de queso de untar. Batir con la batidora hasta que este líquido. Coger un recipiente para microondas, engrasarlo con la mantequilla y espolvorear dos galletas Maria machacadas. Extenderlas bien por todo el fondo del recipiente. Verter la mezcla encima y espolvorear por encima las otras dos galletas también machacadas. Envolver el recipiente con film transparente y hacerle algunos agujeros por arriba. Meter en el microondas y cocer unos

8 ó 9 minutos aproximadamente con el horno a la máxima potencia. Una vez transcurrido este tiempo, sacar el recipiente del microondas y esperar a que enfrie un poco para retirar el film transparente. Dejar enfriar una hora y media aproximadamente en el frigorífico; desmoldar. Para que resulte más fácil, pasar un cuchillo limpio entre la tarta y el molde para despegarlo. Se puede servir acompañado de nata montada, con siropes de sabores, anises de colores, fideos de chocolate, bizcochos, uvas... También se puede añadir una base de masa quebrada.



TARTA DE QUESO 7

INGREDIENTES:

-4 huevos -8 quesitos -2 yogures naturales o de limón -1 vaso, del yogur, de aceite girasol -1 vaso, del yogur, de harina - 1 vaso, del yogur, de azúcar -1/2 sobre de levadura -caramelo líquido

ELABORACIÓN:

Batir todos los ingredientes, menos el caramelo líquido. Verter en molde, apto para microondas, caramelizado. Llevar al microondas, durante **4 minutos a 600w**. Continuar cocinando **4 minutos más a máxima potencia**. Dejar reposar, dentro del microondas, **2/3 minutos**. Dejar enfriar, desmoldar y decorar al gusto.



TARTA DE QUESO AL CAMELO



INGREDIENTES:

½ K. de queso de Burgos; 150 g. azúcar; 2 huevos; ½ copa de coñac; canela en polvo; 1 yogur; 3 cucharadas de harina; ½ cucharadita de levadura; azúcar para caramelizar

PREPARACIÓN:

caramelizar en MW un molde con azúcar y un poco de agua. Mezclar el queso, azúcar, huevos, coñac, canela y yogurt. Una vez bien mezclado añadir la harina con la levadura. Poner en el molde y cocer en MW unos **15 min. en punto II**

TARTA DE QUESO Y FRESÓN

INGREDIENTES

Galleta (maría), 20 unidades. Mantequilla, 2 cucharadas. Ralladura de limón, 1 cucharadita. Requesón, gramos. Yogur natural, 2 unidades. Azúcar glass, 50 gramos. Gelatina en polvo sin sabor, 1 sobre. Fresón, 300 gramos

PREPARACIÓN:

Triturar en batidora las galletas, mezcladas con la mantequilla y la ralladura de limón. Elegir 4 moldes de vidrio individuales para tartaleta y forrar sus bases con discos de papel engrasado. Disponer en cada molde una capa de la preparación. Introducir las tartaletas en el microondas, colocándolas en círculo. Conectar la **máxima potencia** y cocinar durante **1 minuto**, para que la masa se seque un poco y se endurezca. Batir el requesón, los yogures y el azúcar. Poner en una taza el zumo de limón con 1 cucharada de agua. Llevar al microondas y cocinar **40 segundos**. Diluir en este líquido la gelatina e incorporar al batido. Rellenar las tartaletas e introducirlas en el frigorífico para que se cuaje la gelatina. Una vez cuajada, separar los bordes de la tartaleta con la punta de un cuchillo y extraerla, adornando la superficie con los fresones fileteados



350

TARTA DE QUESO CON FRUTAS 1

INGREDIENTES:

60 gr de mantequilla blanda/3 huevos (o 2 grandes) 1 tarrina de queso de Burgos /1 Yogures naturales /2 Cucharadas de maicena /Kiwis, frutas variadas... /Mermelada (fresa o melocotón)

ELABORACIÓN:

Se tritura bien todos los ingredientes hasta formar una pasta. Se vierten en un molde apto para micro Se pone el microondas **a toda potencia durante 13 minutos**. Una vez hecha se le añade la mermelada y/o la fruta. Enfriar.

TARTA DE QUESO CON FRUTAS 2

INGREDIENTES:

1 Paquete de Galletas María, 60 gr de mantequilla blanda, 3 huevos ,1 tarrina de queso, 2 Yogures naturales, 2 Cucharadas de maicena, Kiwis, frutas variadas... Mermelada (fresa o melocotón)

PREPARACIÓN:

Se trituran las galletas y se mezclan con la mantequilla previamente derretida y un huevo hasta formar una pasta. Se forra un molde con un plástico especial microondas y se le añade la pasta conseguida anteriormente. Se mezclan los demás ingredientes y se vierten sobre la pasta. Se pone el microondas **a toda potencia durante 13 minutos**. Una vez hecha se le añade la mermelada y la fruta. Enfriar.

TARTA DE QUESO CON MERMELADA 1

INGREDIENTES:

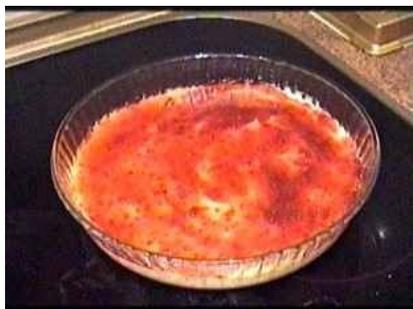
250 grs de queso de Burgos. 200 grs de yogur. 2 cucharaditas de maicena. 2 o 3 huevos. 1 chorrito de miel o un par de cucharaditas de azúcar

PREPARACION

Bates bien todos los ingredientes y echas el batido en un recipiente plano de pyrex. Lo metes en el microondas a **máxima potencia y en 13 min.** ya está listo (aunque puedes ir vigilándolo a partir de los 10 minutos, pinchando con un palillo para ver si ya está cuajado) Lo desmoldas en frío y le echas por encima mermelada al gusto. También se le puede poner una base de galletas + mantequilla. O añadir unas 5 o 6 galletas a la masa.



TARTA DE QUESO CON MERMELADA 2



INGREDIENTES

400 gr. de queso Philadelphia, 400 ml. de nata para cocina, 4 huevos frescos, 100 - 125 gr. de azúcar, Mermelada de fresa o frambuesa

PREPARACIÓN:

Batimos los huevos y los mezclamos con el queso, azúcar y la nata. Como el queso no se habrá mezclado bien, pues lo metéis **2 min.** en el microondas, lo sacáis y a remover de nuevo. Lo volvemos a poner en el microondas **al máximo y cada 1 o 2 min.** lo volvemos a remover a conciencia. Así

hasta que consigamos una textura adecuada, es decir, hasta que parezca más o menos natillas pero un pelín más espesas. Una vez que lo tengamos, si lo habéis hecho en un recipiente profundo, lo volcamos a uno que tenga menos altura y lo dejamos **2 min.** Lo dejamos enfriar y lo cubrimos con la mermelada.

TOCINO DE CIELO DE NARANJA

INGREDIENTES:

6 huevos .200 grs de azúcar .200 ml de zumo de naranja .100 ml de agua
1 enanito de maicena. 1 enanito de caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Se mezcla todo bien con la batidora. Se pone el caramelo líquido en el molde y se mete **12-15 minutos al microondas a potencia media**

TORTA DORADA

INGREDIENTES

½ taza y 2 cucharadas de mantequilla .1 taza de azúcar .4 huevos .2 cucharaditas de vainilla. 2 tazas de harina .2 cucharaditas de levadura . ½ taza de leche

PREPARACIÓN:

Batir la mantequilla, agregar el azúcar. Luego agregar los huevos y la vainilla. Batir bien. Incorporar la harina previamente mezclada con la levadura, alternando con la leche. Colocar en molde de microondas enmantecado y llevar al microondas en **MAXIMO durante aproximadamente 10 minutos**. Retirar y dejar reposar 10 minutos antes de desmoldar. Puede servirse chorreada con baño glasé, o rellena con crema y frutas y bañada con crema, chocolate, etc.

TRUFAS

INGREDIENTES

125 grs. De chocolate sin leche. 100 grs. Mantequilla. 150 grs. Nata montada. 1 yema. 3 Cuch. azúcar. 1 Cuch. agua. Cacao en polvo

PREPARACIÓN:

Poner en un bol el chocolate troceado con la mantequilla, el azúcar y el agua y hornear **2 min. al máximo**. Batir muy bien y hornear de nuevo otros **2 min**. Dejar entibiar y agregar la yema, mezclar muy bien y hornear **30 seg. Más**. Al retirarlo, se deja enfriar antes de incorporar la nata montada. Batir muy bien y meterlo una hora en la nevera. Luego ir haciendo bolitas y pasarlas por cacao en polvo. Congelarlas.

TURBANTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 huevos. 125 grs. De azúcar. 100 grs. De harina. 1 sobre de levadura. 75 grs. De chocolate en polvo. Leche condensada y confites para adornar.

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar hasta dejar una pasta cremosa. Agregar la harina tamizada y el chocolate en polvo con la levadura. Colocar en un molde tipo cake engrasado y hornear **6 min. al 100%**. Adornar con la leche condensada y los confites.



YOGUR



PREPARACIÓN

Usamos una botella de plástico (de Aquarius) en la que echamos un yogur natural, medio litro de leche y unas 2 cucharadas de leche en polvo. Cerramos, agitamos vigorosamente y la ponemos en el microondas **1 minuto y medio a máxima potencia**. Rellenamos la botella con más leche y volvemos a darle **1 minuto y medio de microondas**.

La volvemos a agitar y la abrigamos bien, bien con toalla o forro polar....y la dejamos así toda la noche. A la mañana siguiente estará llena de yogurt