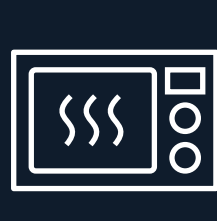
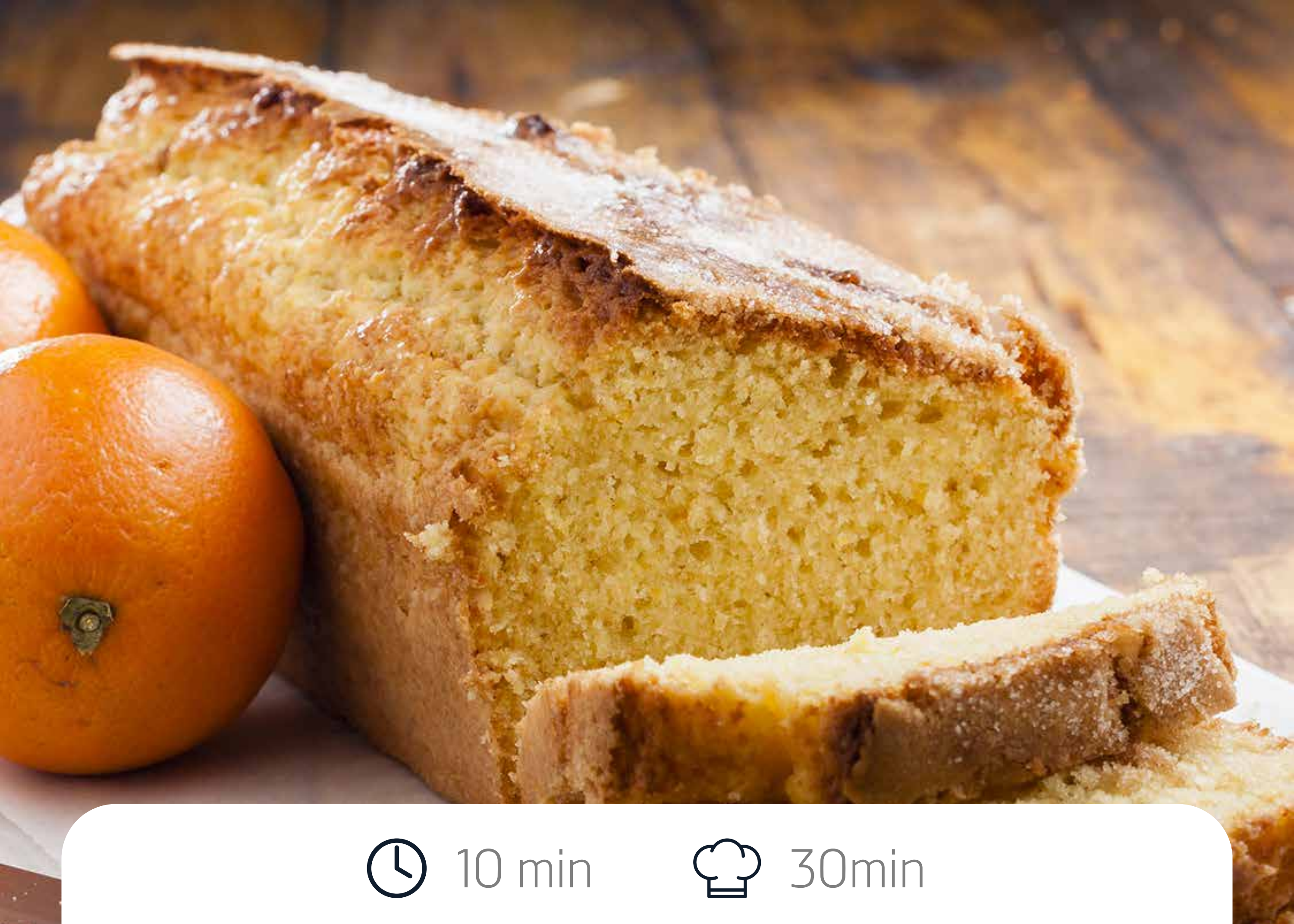


POSTRES





10 min



30min

Bizcocho de naranja

Ingredientes

- 120 g de harina de todo uso.
- 4 g de levadura.
- 85 g de mantequilla.
- 120 g de azúcar
- 1 huevo.
- 15 g de jugo de naranja.
- 1 naranja para ralladura.
- 60 g de suero de leche.

Pasos a seguir

1

Mezclar harina, levadura y sal en un recipiente.

2

Batir la mantequilla hasta que esté suave y esponjosa. Batir el azúcar con la mantequilla durante un minuto.

3

Batir la mezcla de harina junto con la mantequilla hasta crear una mezcla homogénea. Agregar el huevo, jugo y ralladura de naranja. Mezclar de nuevo los ingredientes hasta que estén unidos.

4

Vertir lentamente el suero de leche mientras se bate a velocidad media.

5

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160°C.

6

Colocar la mezcla en un pequeño molde e introducirlo en la freidora.

7

Cocinar durante 30 minutos con una temperatura de 160°C .



20 min



25 min



6-8 raciones

Muffins de chocolate

Ingredientes

- 120 g de harina de todo uso.
- 125 ml de leche de coco o soja.
- 40 g de azúcar.
- 60 ml de aceite de coco.
- 5 ml de extracto de vainilla.
- 20 g de cacao en polvo.
- 4 g de levadura.
- 2 g de bicarbonato sódico.
- 85 g de pepitas de chocolate.
- 25 g de pistacho o avellana molida (opcional).
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1

Mezclar azúcar, leche de coco o soja, aceite de coco y extracto de vainilla en un recipiente.

2

Mezclar la harina, el cacao en polvo, levadura bicarbonato y una pizca de sal en otro recipiente.

3

Combinar ambas mezclas poco a poco hasta que dé como resultado una mezcla suave. Después se añaden las pepitas de chocolate y avellana si se desea.

4

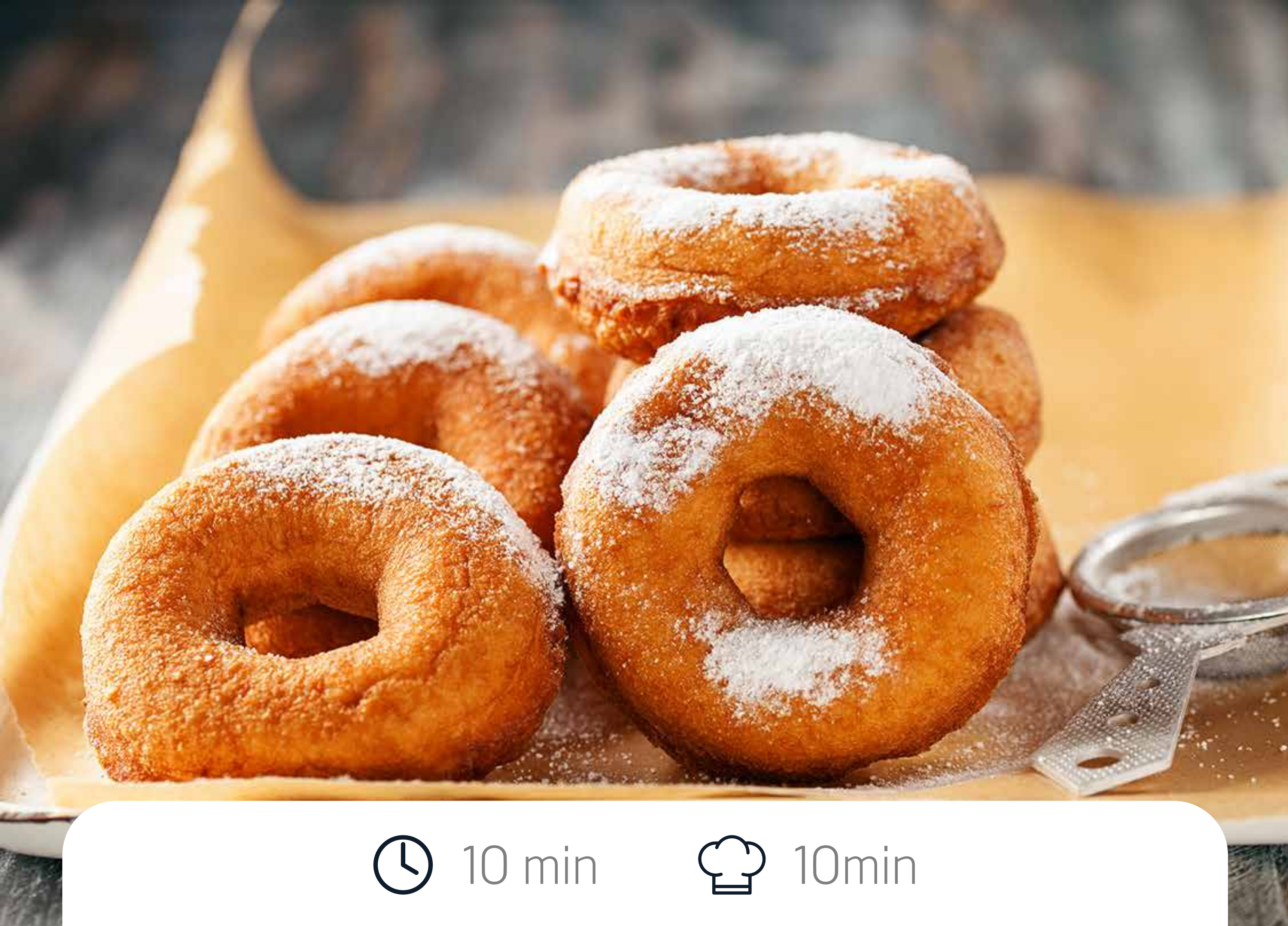
Precalentar la freidora durante 5 minutos a 150 °C.

5

Colocar la masa en moldes de papel con cuidado. A su vez, colocar papel de horno o recipiente de aluminio en la cesta de la freidora.

6

Cocinar durante 15 minutos con una temperatura de 150 °C.



🕒 10 min

👨‍🍳 10min

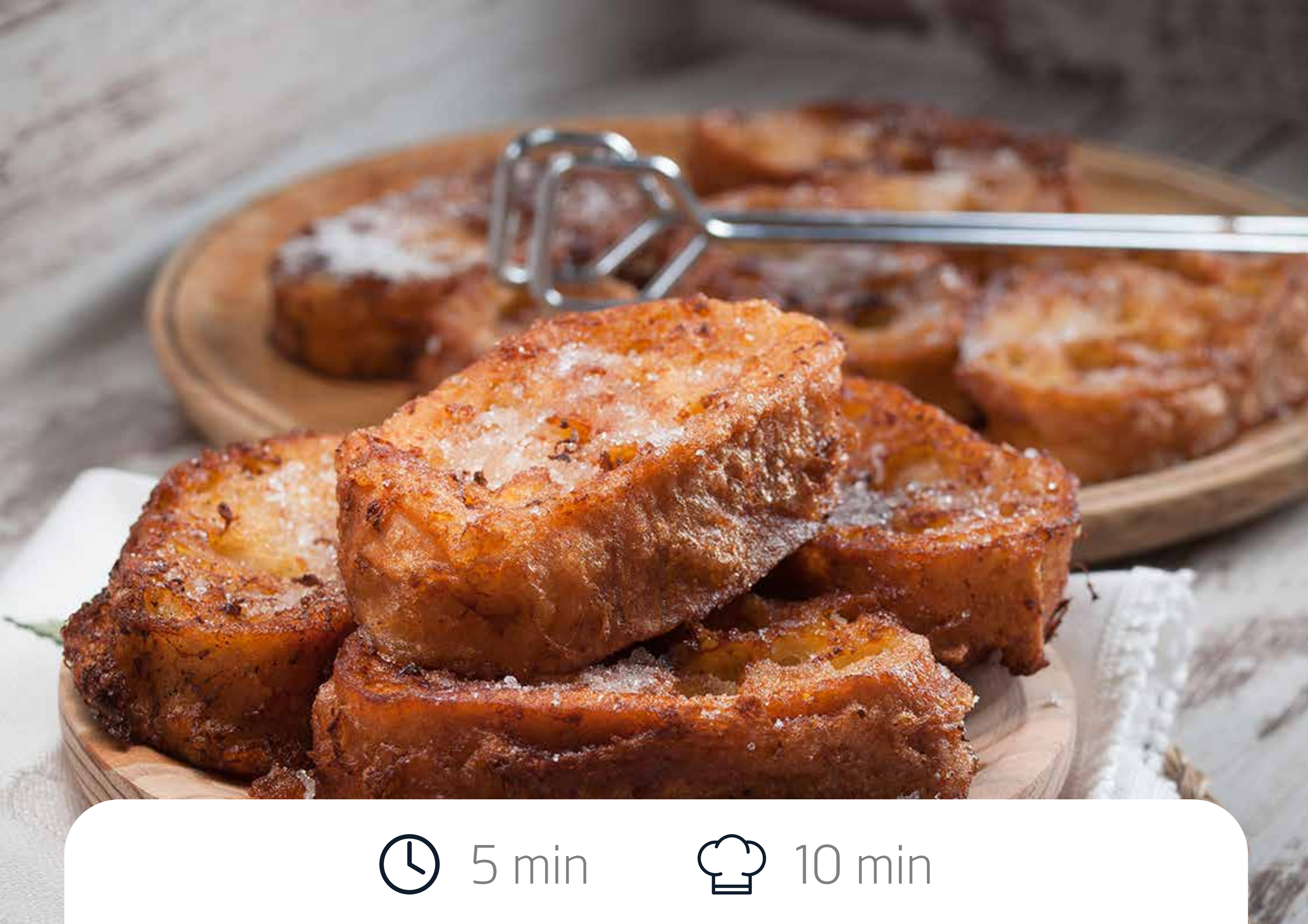
Roscas de azúcar

Ingredientes

- 500 g de harina.
- 1 huevo.
- 10 g de levadura.
- 150 ml de leche.
- 100 ml de agua.
- 4 g de sal.
- 80 g de azúcar.
- 40 g de mantequilla.
- 1 cucharada de extracto de vainilla.
- Azúcar glas.

Pasos a seguir

- 1 En un recipiente, mezclar la levadura, la harina, el azúcar y la sal.
- 2 Añadir el huevo, la mantequilla, el extracto de vainilla, la leche y el agua. Mezcar de nuevo hasta conseguir una masa homogénea.
- 3 Amasar con las manos hasta quedar una masa suave y maleable. Dejar reposar la masa durante una hora.
- 4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.
- 5 Estirar la masa y dar forma de donuts ayudandose de un molde o dos vasos de diferente tamaño. Dejar reposar 30 minutos más.
- 6 Introducir las roscas con papel de horno en la freidora precalentada y cocinar durante 15 minutos a 180 °C.
- 7 Se recomienda dar la vuelta a los donuts a mitad de la cocción para asegurar que se hacen de forma uniforme.
- 8 Una vez listos se pueden espolvorear con azúcar glas o cubrir con glaseado al gusto.



5 min



10 min

Torrijas de la abuela

Ingredientes

- Pan blanco.
- 2 huevos.
- 60 ml de leche.
- 15 ml de sirope de arce.
- 2 ml de extracto de vainilla.
- Aceite en aerosol.
- 38 g de azúcar.
- 3 g de canela molida.
- Azúcar glas.

Pasos a seguir

1

Utilizar rebanadas de pan blanco y cortar en trozos de dos dedos de ancho.

2

Batir los huevos, la leche, el sirope de arce y la vainilla.

3

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 170 °C.

4

Sumergir el pan en la mezcla de huevo y colocarlo en la freidora de aire precalentada. Rociar las torrijas generosamente con aceite en aerosol.

5

Cocinar las torrijas durante 10 minutos a 175 °C. Se recomienda girar las torrijas a mitad de cocción.

6

Mezclar azúcar y canela en un recipiente.

7

Cubrir las torrijas con la mezcla de azúcar y canela cuando haya finalizado la cocción.

8

Espolvorear con azúcar glas.