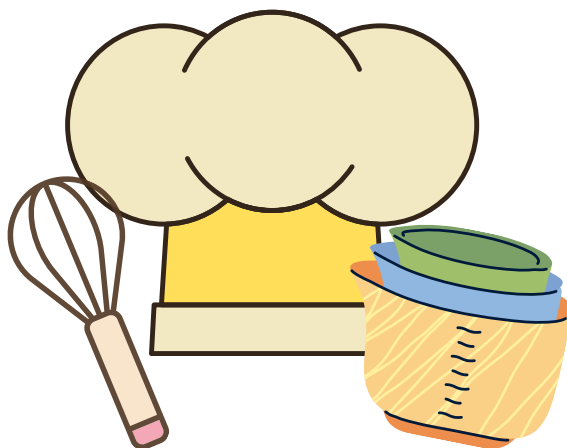


RECETARIO

COCINA FAMILIAR
EN CUARENTENA



CFI GENERAL "C" Y "D"

BIZCOHUELO

FAMILIA DE LAUTI ACOSTA

INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE HARINA LEUDANTE
- 2 HUEVOS
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 TAZA DE LECHE
- 5 CUCHARADAS DE ACEITE
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA O RALLADURA DE LIMÓN



PROCEDIMIENTO

1. MEZCLAR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR Y EL ACEITE, BATIR.
2. AGREGAR LA ESENCIA DE VAINILLA O RALLADURA DE LIMÓN.
3. AGREGAR UNA TAZA DE HARINA LEUDANTE Y MEDIA TAZA DE LECHE, SEGUIR BATIENDO.
4. POR ÚLTIMO, LA OTRA TAZA DE HARINA CON LA MEDIA TAZA DE LECHE QUE QUEDA Y BATIR.
5. COLOCAR EN UN MOLDE DE TORTA ENMANTECADO Y ENHARINADO.
6. LLEVAR AL HORNO, A LOS 20/25 MINUTOS.
INTRODUCIR UN CUCHILLO Y SI SALE SECO ESTÁ LISTO.



BIZCOCHITOS

FAMILIA DE GERO PEREIRA

INGREDIENTES

- 1 POTE DE CREMA DE 360 GR
- 2 TAZAS Y MEDIA DE HARINA INTEGRAL
- 3 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR
- SAL, PIMIENTA Y OREGANO A GUSTO



TAMBIÉN LO PODÉS HACER CON HARINA
LEUDANTE Y PRE-MEZCLA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLAR LA CREMA CON EL POLVO DE HORNEAR, SAL, PIMIENTA Y ORÉGANO A GUSTO, Y LA HARINA HASTA FORMAR UNA MASA HOMOGÉNEA.
2. DEJAR DESCANSAR 15 MINUTOS.
3. ENMANTECAR UNA ASADERA.
4. RETOMAMOS LA MASA Y ARMAMOS LOS BIZCOCHITOS CON LA FORMA QUE QUEREMOS.
5. LOS VAMOS PONIENDO EN LA ASADERA.
6. POR ÚLTIMO, LOS LLEVAMOS A HORNO MODERADO UNOS 30 MINUTOS.



GALLETITAS

FAMILIA DE MORE SANMILLÁN

INGREDIENTES

- 100 G DE MANTECA (MARGARINA)
- 2 HUEVOS
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 2 TAZAS DE HARINA LEUDANTE
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA O RALLADURA DE LIMÓN



PROCEDIMIENTO

1. PISAR LA MANTECA A TEMPERATURA AMBIENTE CON UN TENEDOR.
2. AGREGAR EL AZÚCAR Y LA ESENCIA DE VAINILLA O RALLADURA DEL LIMÓN.
3. INCORPORAR LOS HUEVOS Y MEZCLAR.
4. AGREGAR UNA TAZA HARINA DE A POCO Y UNIR.
5. AGREGAR LA OTRA Y UNIR LOS INGREDIENTES CON LAS MANOS SIN AMASAR.
6. UNIR HASTA FORMAR UN BOLLO, COLOCARLO EN UNA BOLSA Y LLEVAR AL FREEZER 5 MINUTOS.
7. ENMANTECAR Y ENHARINAR UN MOLDE.
8. SACAR Y CORTAR LA MASA EN DOS.
9. ESTIRAR CON LAS MANOS, HASTA LOGRAR MÁS O MENOS 1 CM DE GROSOR.
10. CORTAR CON LAS FORMAS.
11. LLEVAR AL HORNO 15 MIN APROX. HASTA QUE ESTÉN DORADAS.



BROWNIES

FAMILIA DE DENU ROSALES

INGREDIENTES

- 100 GR DE MANTECA
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 TAZA DE HARINA
- 1 TAZA DE CACAO NESQUIK U OTRO.
- 3 HUEVOS
- 1 CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA



PROCEDIMIENTO

1. PRENDER EL HORNO Y ENMANTECAR LA FUENTE.
2. MEZCLAR EN UN BOWL LA MANTECA CON EL AZÚCAR.
3. AGREGAR LOS HUEVOS Y LA ESENCIA DE VAINILLA. BATIR.
4. AGREGAR LA HARINA Y MEZCLAR.
5. AGREGAR EL CHOCOLATE Y MEZCLAR CON ESPÁTULA.
6. VOLCAR EN LA FUENTE ENMANTECADA Y ENHARINADA.
7. LLEVAR AL HORNO PRECALENTADO A 180 ° POR 30 MINUTOS O HASTA QUE SALGA SECO AL PINCHAR.



TARTA DE RICOTTA

FAMILIA DE NAZA ROSSI

INGREDIENTES

MASA:

- 1 TAZA DE HARINA LEUDANTE (PUEDE SER 000/0000).
- ½ TAZA DE AZÚCAR.
- 75 GRS DE MARGARINA O MANTECA.
- 1 HUEVO.
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA.

RELLENO:

- 250 GRS DE RICOTTA.
- 250 GRS DE DULCE DE LECHE (PREFERENTEMENTE REPOSTERO).
- 1 HUEVO.
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA.

PROCEDIMIENTO

MASA:

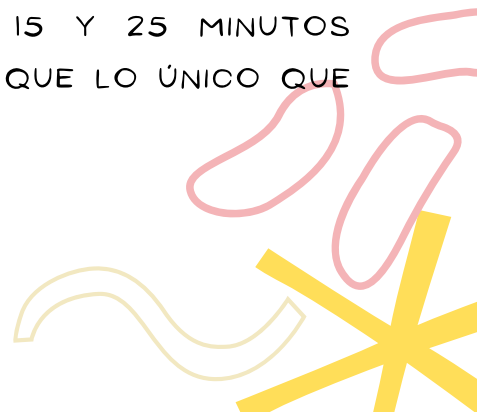
1. MEZCLAR EL AZÚCAR, HUEVO, MARGARINA Y LA ESENCIA DE VAINILLA (CON ESPÁTULA, CUCHARA DE MADERA O BATIDOR).
2. POR ÚLTIMO, AGREGAR LA HARINA Y UNIR CON LAS MANOS, HASTA QUE SE FORME LA MASA (NO HACE FALTA AMASAR MUCHO).
3. ESTIRAR LA MASA SOBRE UN MOLDE DE 20 Ò 25 CM. ENMANTECADO Y ENHARINADO.
4. COCINAR A BLANCO (ES OPCIONAL).

RELLENO:

5. MEZCLAR MUY BIEN LA RICOTTA, DULCE DE LECHE, HUEVO Y LA ESENCIA DE VAINILLA.
6. RELLENAR LA TARTA.

COCCIÓN:

7. LLEVAR A HORNO MEDIO APROXIMADAMENTE ENTRE 15 Y 25 MINUTOS (DEPENDE DE CADA HORNO) HAY QUE TENER EN CUENTA QUE LO ÚNICO QUE SE DEBE COCINAR BIEN ES LA MASA.



BIZCOCHUELO DE NARANJA

FAMILIA DE GIANE BRAVO

INGREDIENTES

- 250 GR DE HARINA LEUDANTE.
- 100 GR DE AZÚCAR.
- 70 GRS DE MANTECA.
- 3 HUEVOS.
- 100 ML DE JUGO Y RALLADURA DE 2 NARANJAS CHICAS (O 1 GRANDE)



PROCEDIMIENTO

1. BATIR LA MANTECA CON EL AZÚCAR HASTA QUE SE FROME UNA CREMA.
2. AGREGAR LOS HUEVOS Y LA RALLADURA DE LA NARANJA, SEGUIR BATIENDO.
3. AGREGAR LA HARINA DE A POCO JUNTO CON EL JUGO DE NARANJA.
4. ENMANTENCAR Y ENHARINAR UN MOLDE (26 CM APROX.)
5. LLEVAR AL HORNO A 180° POR 30 MINUTOS. (HASTA QUE, AL PINCHAR, EL CUCHILLO SALGA LIMPIO)



PANCITOS

FAMILIA DE LAUTY AYRALA

INGREDIENTES

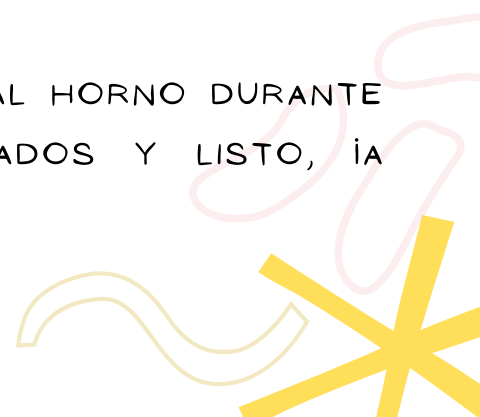
- 500 G DE HARINA 0000
- 1 TAZA Y MEDIA DE AGUA TIBIA
- 15 G DE LEVADURA FRESCA
- 2 CDITAS DE SAL
- 1 CDITA DE AZÚCAR
- 3 CDAS DE ACEITE



SECRETITO: AGREGAR 25 G DE MANTECA PARA
QUE SALGA MÁS ESPONJOSO

PROCEDIMIENTO

1. ACTIVAR LA LEVADURA EN UN BOWL CON UN POCO DE AGUA TIBIA. MEZCLAR Y DEJAR QUE FERMENTE 15 MIN. (SE TIENE QUE FORMAR LA ESPONJA)
2. COLOCAR EN UN BOWL LA HARINA, FORMAR UNA CORONA Y PONER EN EL CENTRO EL FERMENTO, EL ACEITE Y EL AZÚCAR. IR AGREGANDO EL AGUA TIBIA DE A POCO.
3. PONER LA SAL POR FUERA DE LA CORONA, NO TIENE QUE TENER CONTACTO DIRECTO CON LA LEVADURA.
4. AMASAR HASTA LOGRAR UNA MASA LISA. DEJAR REPOSAR EN UN LUGAR CÁLIDO CON UN REPASADOR ARRIBA HASTA QUE DUPLIQUE SU TAMAÑO. (1 HORA APROX).
5. DESGACIFICAR AMASANDO.
6. REALIZAR LOS PANCITOS CON LAS MANOS.
7. UNA VEZ HECHAS TODAS LAS BOLITAS, LLEVAR AL HORNO DURANTE UNOS 30 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS Y LISTO, ¡A DISFRUTAR!

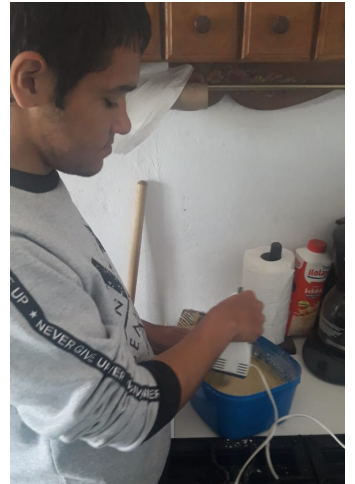


BARRITAS DE AVENA

FAMILIA DE LAUTY BADARACCO

INGREDIENTES

- 3 TAZAS DE AVENA.
- 1 TAZA DE PASAS DE UVA, ARÁNDANOS, NUECES, ALMENDRAS, ETC.
- 1 TAZA DE COCO RALLADO.
- ½ TAZA DE CHIPS DE CHOCOLATE O SEMILLAS.
- ½ TAZA DE MIEL.
- ¼ DE TAZA DE ACEITE



PROCEDIMIENTO

1. COLOCAR PAPEL DE ALUMINIO EN UNA BANDEJA O PLACA Y PINTARLO CON ACEITE.
2. EN UNA CACEROLA MEZCLAR LA AVENA, LAS PASAS DE UVA, ARÁNDANOS, NUECES, ALMENDRAS, EL COCO Y LOS CHIPS DE CHOCOLATE O SEMILLAS.
3. LLEVAR A FUEGO BAJO POR 20 MINUTOS MEZCLANDO HASTA QUE LA AVENA QUEDE DORADA.

OJO QUE NO SE QUEME LA AVENA.

4. APAGAR EL FUEGO Y AGREGAR LA MIEL Y EL ACEITE, MEZCLAR.
5. COLOCAR EN LA PLACA Y DEJAR ENFRIAR POR 2 O 3 HORAS.
6. CORTAR LAS BARRITAS Y ¡DISFRUTAR!



GALLETAS DE AVENA

SIN AZÚCAR

FAMILIA DE MATI CALDERÓN

INGREDIENTES

- 5 ML ESENCIA DE VAINILLA
- 2 BANANAS MADURAS
- 200 GR COPOS DE AVENA
- 1 PIZCA CANELA MOLIDA.
- 1 HUEVO



PROCEDIMIENTO

1. PISAR LAS BANANAS CON UN TENEDOR
2. AGREGAR EL HUEVO, LA ESENCIA DE VAINILLA, LA AVENA Y LA CANELA.
3. UNIR CON CUCHARA.
4. HACER BOLITAS CON LAS MANOS.
5. PONER EN UNA FUENTE ENMANTECADA Y LLEVAR AL HORNO POR 20 MINUTOS.

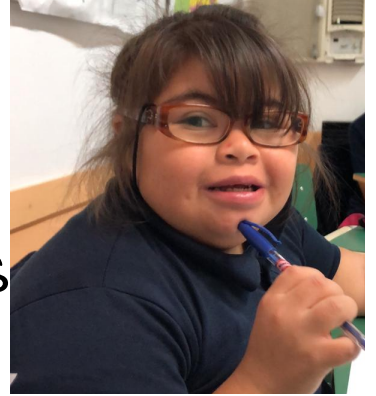


POSTRE DE VAINILLA

FAMILIA DE MARTU AGUIRRE CEJAS

INGREDIENTES

- 2 PAQUETES DE GALLETITAS VAINILLAS
- 1 FLAN DE CAJITA
- 1 LITRO DE LECHE



PROCEDIMIENTO

1. COLOCAMOS TODAS LAS VAINILLAS EN UNA FUENTE, UNA AL LADO DE LA OTRA
2. PREPARAMOS EL FLAN Y LO COLOCAMOS SOBRE LAS VAINILLAS
3. DEJAMOS ENFRIAR DURANTE 2 HS
4. ¡A DISFRUTAR!

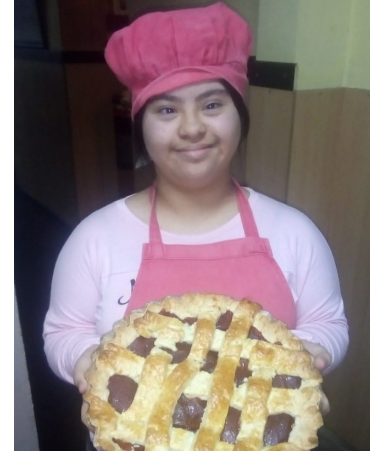


PASTA FROLA

FAMILIA DE TAMI ROJAS

INGREDIENTES

- 300 GR DE HARINA LEUDANTE
- 150 GR DE MANTECA
- 100 GR DE AZÚCAR
- RALLADURA DE 1 LIMÓN
- 1 YEMA Y 1 HUEVO
- 400 GR DE DULCE DE MEMBRILLO



PROCEDIMIENTO

1. MEZCLAR EN UN BOWL CON UN TENEDOR LA HARINA, LA MANTECA, EL AZÚCAR Y LA CÁSCARA DEL LIMÓN.
2. HACER UN HUECO EN EL CENTRO Y AGREGAR LA YEMA Y EL HUEVO. FORMAR LA MASA HACIENDO EL BOLLO.
3. ESTIRARLA Y FORRAR UN MOLDE ENMANTECADO Y ENHARINADO. RESERVAR UN POCO DE LA MASA PARA EL ENREJADO.
4. PISAR EL DULCE DE MEMBRILLO CON PISA PAPAS Y CUBRIR LA MASA.
5. HACER ROLLITOS CON LA MASA Y COLOCARLOS FORMANDO UN ENREJADO SOBRE EL DULCE DE MEMBRILLO.
6. HORNEAR A FUEGO MODERADO HASTA QUE LA MASA ESTÉ DORADA.

