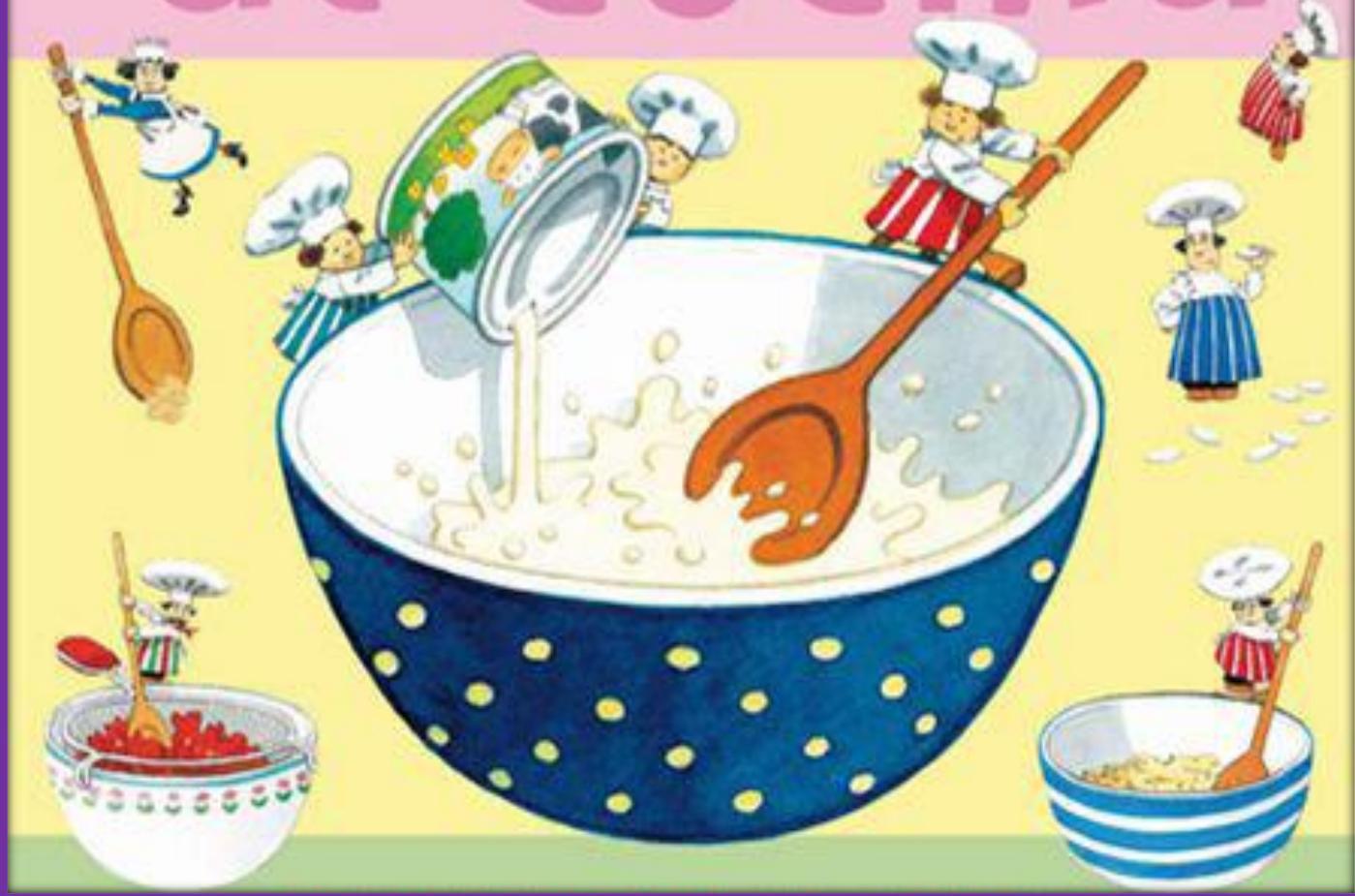


Mi primer libro de cocina



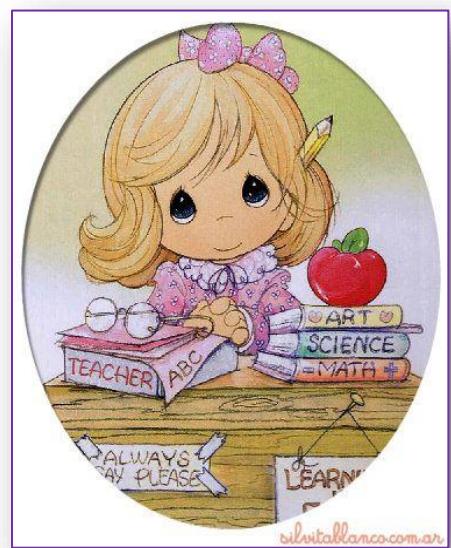
CURSO 4º B

AÑO ACADÉMICO 2019 - 2020



PARA MIS ALUMNOS

Para un buen ambiente en clase
los siguientes ingredientes
no te puedes olvidar.
*Buenos días, buenas tardes
y gracias en cantidad
bien mezclados con dulzura,
cariño y complicidad.*
*Respeto, tolerancia y
muchas comunicaciones,
en algunas ocasiones
agregar también perdón.*
*Tamizar las diferencias
con algo de comprensión para
evitar que se hagan grumos
de peleas y malhumor.*
*Luego llevar al horno
sin descuidar su cocción
desmoldar con paciencia
y espolvorear con unión.*
*Aquí vuestra profesora
os dedica con corazón
este libro de recetas
hecho con mucha ilusión.*
*Espero que siempre me recordéis
como aquella profesora
que con pasión y tesón
quiso enseñar lo mejor
y con muy buena intención.*



VICKY

Índice

<i>Sabina Barba</i>	4
<i>Guillermo Bencomo</i>	6
<i>Alberto Bravo</i>	7
<i>Adrián Costa</i>	9
<i>Nicolás Díaz</i>	10
<i>Carlos García</i>	12
<i>Martín Giner</i>	14
<i>Hugo Herreras</i>	16
<i>Pablo Latre</i>	18
<i>Patricia López</i>	22
<i>Erik Lupu</i>	24
<i>Aitana Martínez</i>	25
<i>Aroa Martínez</i>	26
<i>Diego Mateos</i>	27
<i>Lorena Montoro</i>	28
<i>Vega Navarrete</i>	29
<i>Aitana Osma</i>	31
<i>Fiorela Palacios</i>	33
<i>Hugo Pérez</i>	34
<i>Nacho Rubio</i>	36
<i>Ismael Sabrí</i>	38
<i>Lucía Soriano</i>	39
<i>Selena Timoner</i>	40

RECETA DE COCINA

CHOUX DE QUESO

INGREDIENTES: Con estos ingredientes salen alrededor de 20 unidades

- 150 gr de queso rallado
- 160 gr de harina de repostería
- 130 gr de leche
- 120 gr de agua
- 100 gr de mantequilla
- Media cucharadita de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 4 huevos



PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C.
- En una olla pequeña echamos la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y ponerlo a fuego medio, removiendo alrededor de cinco minutos, sin que nos llegue a hervir. Retiramos del fuego.
- Agregamos la harina y batimos unos 15 segundos, para mezclar todo.
- Batir los huevos ligeramente aparte, e ir agregándolos poco a poco mientras batimos.
- Añadir el queso rallado (dejando un poco para luego esparcirlo por encima) y medir con una cuchara.
- Poner la masa en una manga pastelera o bien en una bolsa plástico cortándole un piquito e ir formando montoncitos sobre la bandeja de horno forrada con papel vegetal. Esparcir por encima el queso rallado que nos queda.
- Hornear a 200°C, durante 20-30 minutos, hasta que estén doraditos.





AÑADIENDO INGREDIENTES:



PONIENDO
LA MASA
Y...



¡LISTO
PARA
COMER!



Guillermo Bencomo



SALSA PESTO

GUILLERMO BENCOMO
4ºB
MAESTRA: VICKY

INGREDIENTES

RECETA: Salsa de Pesto tradicional

CANTIDAD	PRODUCTO	
2 un	Dientes de ajo	Categoría: Salsas y aderezos
140 ml	Aceite de oliva	T _º de preparación: 20MIN
40 gr	Albahaca fresca (en el mercado ya la venden listas)	
50 gr	Queso parmesano	
AL GUSTO	Agua	
AL GUSTO	Sal	

PREELABORACIÓN

Nº	ORDEN	DESARROLLO
1	Pelar	El ajo. Dejarlo sin piel
2	Lavar	Secar y cortar la albahaca
3	Disponer	De un mortero
4	Añadir	El ajo y machacar hasta hacer puré
5	Adicionar	La albahaca, la sal; continuar moliendo hasta que quede una pasta espesa
6	Añadir	el aceite de oliva moliendo a la vez formando el pesto.
7	Añadir	Agua si queremos aligerar un poco la salsa.
8	Añadir	queso parmesano rallado al gusto
9	Sazonar	Con sal fina

Buen Apetito, sirve para comer con pasta y Ensaladas.





TARTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES Y CANTIDADES



La medida es el bote de las natillas de chocolate.
2 natillas de chocolate.
2 medidas de azúcar.
2 medidas de lechuga.
1 medida de aceite.
2 medidas de cacao-cac.
4 huevos
1 sobre de levadura Royal.

MODO DE HACERLO

se bate en un bol, después diez o doce minutos al máximo de ondas a potencia máxima.
se le da la vuelta a la tarta en una bandeja y se decora con azúcar glass, fideos de chocolate.



ALBERTO TAMBIÉN SE ATREVIÓ CON UNAS



MAGDALENAS

Y UNAS NATILLAS

¡QUÉ PINTA TIENEN!





Receta para hacer cupcakes

Ingredientes para 6 raciones

Masa básica

- 110 g de harina común
- 110 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharada de levadura
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Crema de mantequilla

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2-3 cucharadas de leche semidesnatada

Frosting de queso y limón

- 200 g de queso philadelphia
- 150 g de azúcar glas tamizada
- 120 g de mantequilla
- una poca de ralladura de limón

Hacemos la masa de los cupcakes

Mezclamos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar, hasta obtener una crema. Añadimos los huevos batiendo después de cada adición. Añadimos a la mezcla la harina, la levadura y el extracto de vainilla y mezclamos todo.

Ponemos un pilotín dentro de cada molde de magdalena y llenaremos con la mezcla hasta $\frac{3}{4}$



La tarta alcanza la altura del molde. Horneamos durante 20 minutos a 180°C, dejamos enfriar y desmoldamos.

Cómo hacer buttercream para decorar los cupcakes

Colocamos en un bol junto con la mantequilla, el extracto de vainilla y la leche. Colocando el bol batimos a velocidad baja 8 minutos. Despues subimos la velocidad a media-alta y batimos durante 5 minutos mas.

Cómo hacer el frosting de queso para decorar cupcakes

Batimos muy bien la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla se vuelva blanquecina. Añadimos el queso y la ralladura de limón, y seguimos batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes.





TARTA DE GALLETAS Y NATILLAS

Ingredientes y Cantidades.

-Para las Natillas.

130 g de azúcar.

3 huevos enteros.

600 g de leche entera.

1 cucharada de azúcar vainillado.

Canela molida.

-Para la tarta.

200 g de galletas.

15 g de leche.

MODO DE HACERLO

-Ponga en el vaso el azúcar, los huevos, la leche y el azúcar vainillado. Programe 8 minutos, 90°, velocidad 4.

ELABORACIÓN DE LA TARTA

En un molde poner galletas y una capa de natillas. Hacerlo dos veces.

THERMOMIX





Receta magdalenas

Ingredientes :

4 huevos

200 gr mantequilla

200 gr de azúcar

Piel de naranja y limón

200 gr harina

1 sobre de levadura

1 pizca de sal

Modo de hacerlo

Pulverizar el azúcar con el vaso

bien seco, programando 1 minuto a velocidad

5-7-9 progresivo. Añadir las pieles de naranja

y limón y repetir la operación. Agregar los

huevos, ponga la mariposa en las cuellitas

y programe 2 minutos temperatura 40°

velocidad 4. Deje batiendo sin calor, unos 2

minutos. Incorporar la mantequilla y

batir de nuevo 6 segundos a velocidad

3. Seguidamente incorporar la harina
la levadura y la sal. Mezclar todo



6 segundos, a velocidad 3.
Por ultimo verter la mas en cápsulas de magdalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvorear con azúcar normal e introducir en el horno precalentado a 200° bajando la temperatura a 180° , durante 15 o 20 minutos.





COCA DE TOMATE

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg harina
- Un vaso de cerveza
- Un vaso de aceite
- Una pizca de sal
- Un pimiento mojado y otro verde
- tomate frito

Pimentón

Atún



PREPARACIÓN :

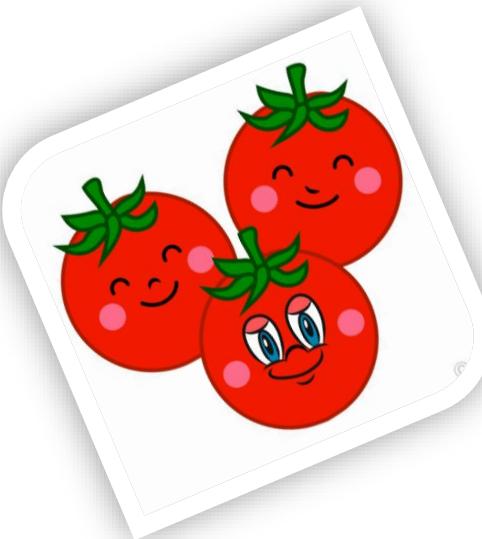
Masa: Mezclar en un bol la harina, la cerveza, el aceite y la sal. Cuando este amasado dejar reposar. Extraer una vez y volver a amasar para que no formen varias espesuras.

Echar la mantequilla en una bandeja y extender la masa de forma muy fina en la bandeja.

Sofrito: freír los pimientos y añadir el tomate frito, el atún y el pimentón.

poner el Sofrito encima de la masa. Espolvorear harina por encima para que no se resquebraje y quede bien dura.

Meter en el horno precalentado 20 min a 180°

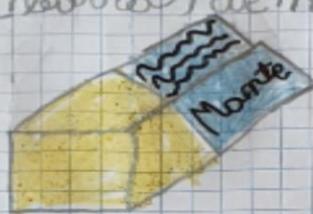




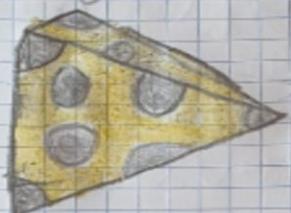
HUESITOS DE QUESO

Ingredientes para preparar 8 raciones.

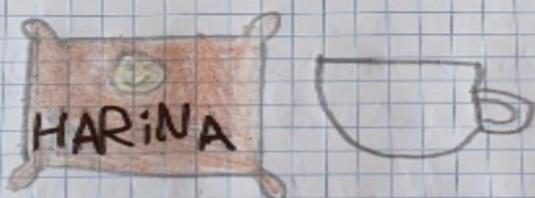
- $\frac{1}{2}$ taza (lavora) de mantequilla ablandada



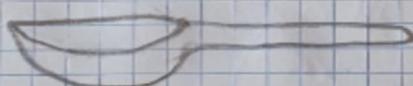
- 450 g de queso cheddar rallado a temperatura ambiente



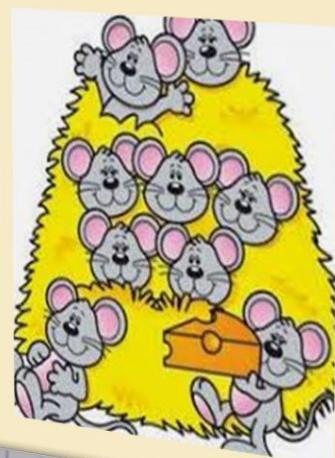
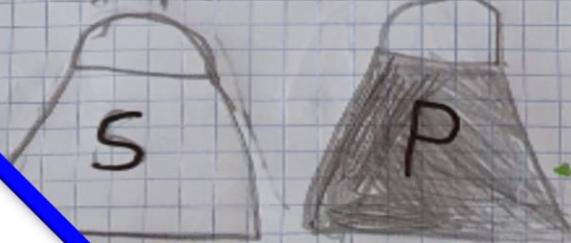
- 2 tazas de harina



- 1 cucharada de levadura en polvo

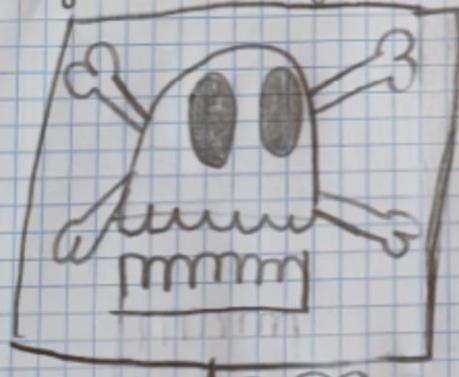


- Sal y pimienta a tu gusto



Modo de preparación

- Precalienta el horno a 180°C.
- Bate la mantequilla en la batidora con sal y pimienta hasta que adquiera la textura de una crema.
- Añage el queso de queso e incorpora muy bien.
- Mezclar harina con la levadura. Añadir a la preparación de queso. Hacer bolas pequeñas y darles forma de perrito, en las puntas hacer la forma de un corazón. Hornear 15 minutos. Dejarlos enfriar y servir.



TARTA DE FRESA

INGREDIENTES

Masa quebrada dulce

- 200 gramos de harina floja o de repostería.
- 100 gramos de mantequilla.
- 1 huevo.
- 50 gramos de azúcar glass.
- Una pizca de sal.



Crema pastelera

- 1/2 litro de leche
- 40 g de harina fina de maíz (almidón de maíz, maicena).
- 125 g de azúcar (unas 8 cucharadas rasas).
- 50 g de mantequilla o margarina.
- 4 yemas de huevo.
- 1 vaina de vainilla.

Decoración

- ½ Kg. de fresas.
- Mermelada fresas.
- 2 cucharadas de azúcar.
- ½ vaso de agua.



Preparación Masa quebrada

En un cuenco tamiza la harina y añade la mantequilla fría cortada en pequeños cubos. Mezcla ambos ingredientes con la yema de los dedos hasta obtener una mezcla arenosa. Seguidamente incorpora la sal y el azúcar en las proporciones indicadas y el huevo, mezcla con las manos hasta que la masa se una, haz una bola con ella y colócala en un cuenco cubierto con film transparente para dejarla reposar en el frigorífico durante una hora. Estira la masa quebrada con el rodillo de cocina, procura hacerlo lentamente para que la masa no adquiera temperatura, pues se volvería a ablandar. Colócala a continuación sobre el molde untado con mantequilla, para que el paso de la masa al molde sea más sencillo, puedes hacerlo con la ayuda de una hoja de papel de horno.

Una vez que la masa está en el molde bien ajustada, recorta los bordes que sobresalen, pincha la base de la masa con un tenedor y hornea a 180º C hasta que la masa quebrada esté dorada y lista para rellenar.

Preparación crema pastelera

Ponemos la leche y la vaina de vainilla junto a las semillas que habremos extraído previamente, en una cacerola sobre el fuego y llevamos a ebullición. Retiramos y reservamos, a la espera de que baje la temperatura. Una vez templada colamos la leche retirando la vainilla.

En un bol, mezclamos con varillas las yemas de huevo y el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea. Disolvemos la harina fina de maíz: prestad especial atención a la disolución de la Maizena ya que si esta no se incorpora bien, la crema pastelera os quedará con grumos. Para disolverla es mejor que la disolvamos en un poco de leche fría y luego la incorporemos al conjunto de la mezcla.

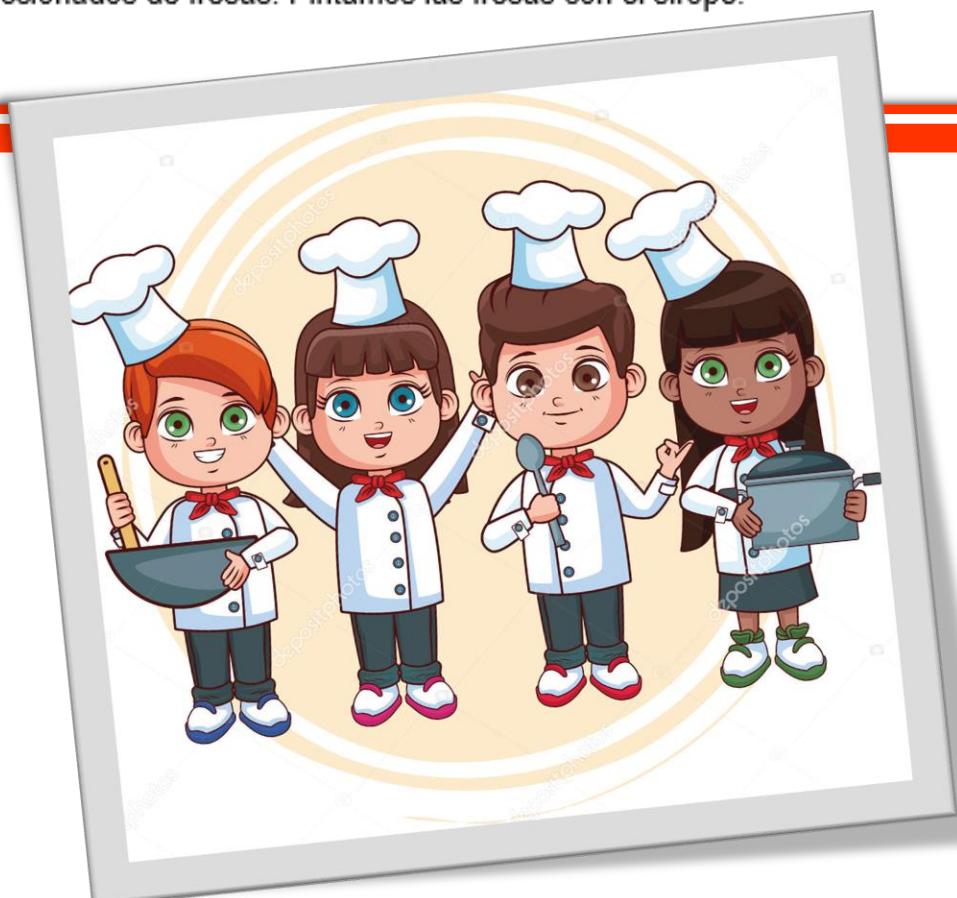
Incorporamos lentamente la leche junto a la Maicena, sin dejar de remover. Es importante que la leche no esté muy caliente para que no cocine las yemas con su temperatura. Corroborad que la leche esté a temperatura ambiente antes de incorporarla a la mezcla.

Cuando tenemos la mezcla lista, la ponemos a fuego lento. Removemos para evitar que se pegue y esperamos a que espese. Al obtener la consistencia de crema pastelera, retiramos del fuego e incorporamos la mantequilla.

Preparación de la decoración

Cortamos las fresas y elegimos las partes más bonitas. En un cazo ponemos 3 cucharadas de mermelada de fresas, 2 cucharadas de azúcar y medio vaso de agua y llevamos casi a ebullición. Removemos hasta que se disuelva el azúcar y espese ligeramente.

Rellenamos la masa quebrada con la crema pastelera. Ponemos los trozos seleccionados de fresas. Pintamos las fresas con el sirope.



ES TAN COCINILLAS QUE HASTA HIZO EL PASTEL DE NARANJA

i BRAVO PABLO i





RECETA DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 4 huevos
- 175g de azúcar
- 200ml de nata líquida para montar (crema de leche)
- 100g de aceite de girasol
- 1 cuchara de esencia de vainilla
- 5g de cacao en polvo sin azúcar
- 200g de harina
- 16g de levadura química o polvos para hornear (tipo royal, sobre)



Como Hacer Bizcocho de choco Pate

1-para hacer el bizcocho primero montamos con las batidoras los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla, hasta que la mezcla se ponga mas blanca y doble su volumen. Añadimos la nata y el aceite, mezclamos suavemente. Por ultimo incorporamos el cacao, la harina y la levadura tamizados, poco a poco. Mezclamos con movimientos envolventes

2-Ponemos en un molde de aprox 22 cm de diámetro, engrasado, con el fondo forrado con papel de hornear. Horneamos con calor circular (ventilado) a 180° unos 30 minutos. Si vuestro horno no tiene esta función podéis hacerlo en horno estático, calor arriba y abajo a 170°C. Si utilizáis un molde más pequeño para hacerlo mas alto, podéis hornearlo a una temperatura mas baja y dejarlo unos 40 o 50 minutos. Comprobad que está echo pinchando con un palillo en el centro y que este salga limpio.

3-Dejamos enfriar 10 minutos en el molde. Once desmoldamos y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla



SHOT ON MI 9T PRO
DIFICIL CÁMERA



ARROZ AL HORNO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 cacos de arroz (caco separe)
- De 12-16 trozos de costilla de cerdo (3-4 por persona)
- De 12-16 trozos de panceta de cerdo (3-4 por persona)
- 2 morcillas
- 1 patata grande
- 1 tomate
- 400 gr de garbanzos remojados
- 1 cabeza de ajos
- Sal, pimentón dulce y colorante o azafrán

PREPARACIÓN



Poner los garbanzos en una cazuela con agua, sal y colorante o azafrán. Cuando empiece a hervir dejarlos 15 minutos en fuego medio (Reservar).

Cortar la patata en rodajas de 1 cm. Poner la sal y freírlas bien junto a la cabeza de ajos. Cuando estén hechas sacarlas a un plato y dejar la cabeza de ajos.

Freír las costillas hasta que estén bien hechas y luego reservar. Si la cabeza de ajos está bien sofrita, sacarla y reservar.

Freír la panceta hasta que esté bien hecha y reservar.

Dejar un poco de aceite y sofrié el arroz con sal al gusto y el pimentón. Remover y vertier todo en una cazuela.

Colocar todos los ingredientes en la cazuela, sobre el arroz. Añadir los garbanzos y 8 cacos del agua donde se han cocido.

Hacer la cazuela al horno a 250º durante 30 minutos.





MAGDALENAS CÍTRICAS

INGREDIENTES

- 3 o 4 huevos, dependerá del tamaño
- 200 gr de azúcar.
- Ralladura de un limón
- 250 gr de leche
- 250 gr de aceite de oliva virgen extra
- 375 gr de harina
- 2 sobres (dobles) de gasificante o 1 sobre de levadura química.
- Azúcar para espolvorear.



ELABORACIÓN

Batimos muy bien durante unos minutos los huevos con el azúcar, añadimos la ralladura de limón, la leche y el aceite de oliva virgen extra y mezclamos todo incorporando la harina mezclada con el gasificante.

Vertemos la mezcla en papelillos de papel, dejando un dedo libre, espolvoreamos la superficie con azúcar e introducimos el horno precalentado a 200º, bajamos la temperatura a 180º y horneamos 15 minutos. Sacamos, dejamos enfriar y listas!

Si queréis que os queden con copete es conveniente meter los moldes de papel en otros, más rígidos, como unas flaneras, incluso pueden ser desechables, esto hace que la masa tienda a subir.



COOKIES

INGREDIENTES Y CANTIDADES

50 Kg mantequilla
50 Kg azúcar moreno
30 Kg azúcar blanco
1 huevo
150 g harina
80g chocolate en
40 g nueces picadas



- 1) Mezclar todo muy bien en un bol con una espátula.
- 2) Como la masa está muy pegajosa, se puede formar las galletas poniendo porciones de masa a cucharadas sobre la bandeja del horno o se puede meter a la nevera durante una media hora o algo más (hasta que la masa quede lo suficiente dura como para hacer bolitas con la mano.)
- 3) Poner 6 chispas de chocolate a cada galleta
- 4) Horno precalentado a 180 / 190 minutos
- 5) Esperar a que sea enfrién y ... al ataque!





BIZCOCHO DE YOGUR Y PUAYO

Ingredientes: 1 vaso de yogur griego, 1 vaso de yogur de harina, 1 vaso de yogur de leche, medio vaso de yogur de azúcar, 3 quesitos en porciones, 200 ml mota líquida

Preparación: Batimos todos los ingredientes en la batidora hasta obtener la mezcla homogénea.

Vertemos la masa sobre el molde forrado con papel de hornear y cocinamos en el horno precalentado a 170 grados durante 20 o 50 minutos.

Cuando esté cuajada la tarta la retiramos del horno. Y la dejamos a temperatura ambiente. Despues la metemos en la nevera para tomarla fria y que quede mas consistente.





CREPES

INGREDIENTES

1 huevo

200 gr de harina

200 ml de leche

1 pizca de sal

1 cucharadita de azúcar

1 chorrito de aceite



Modo de hacerlo

En un bol grande echamos 1 huevo y lo batimos a continuación echamos un poco de harina y un poco de leche y seguimos removiendo hasta acabar la cantidad de harina y leche.

Armadimos la zanahoria con el chorrito de aceite y removemos muy bien. Ahora en una Sartén ponemos aceite y cuando

esta caliente.





Platanos con fresas con nata

Lorena

Ingredientes y cantidades

- 1 Platanos
250g de fresas
1 cajita de fresas
4 cucharaditas de gelatina de gelatina
1 spray de nata
1/2 libra de helado de vainilla



Modo de hacerlo

Pela el platano y ponlos en dos largos
y ponlos en un plato grande.
Lava las fresas y quítale los rabitos,
y cortalas en dos y calcalas a un lado de
los platano y pon las fresas al otro lado

En el vaso, vierte la gelatina de gelatina y ponla encima
de los platano.

despues pon dos bolas de helado de vainilla
y pon la nata.



Ingredientes

750 g de harina

30 g de azúcar

2 dl de leche

2 huevos

1 cucharadita de levadura en polvo

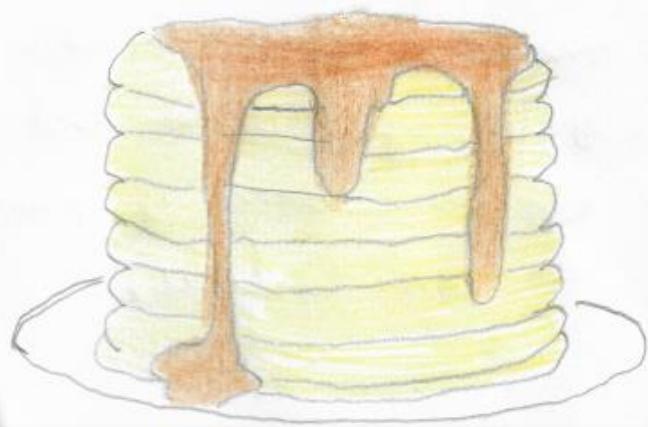
Mantequilla y sal

para la salsa de chocolate

725 g de chocolate con leche

20 g de mantequilla

3 cucharadas de agua o leche caliente.



Preparación



- 1- Tamizar en un cuenco la harina con la levadura. Añade leche, el azúcar y 50 g de mantequilla derretida, una pizca de sal y los huevos. Batir bien y dejar reposar 30 min.
- 2- Derretir mantequilla en una sartén pequeña. Añadir una cuchara de la mezcla cuando salgan burbujas y este dorado dar la vuelta y dorar por el otro lado. Colocar la tortilla en un plato.

Salsa chocolate

Derritar el chocolate en trozos en el microondas. Añadir la mantequilla y el agua o la leche caliente como, revolver bien y poner por encima de las tortitas.





Receta de coca con pepitas de chocolate

200 gramos de mantequilla

200 gramos de azúcar

4 huevos

200 gramos de harina

1 sobre de levadura Royal

50 gramos de pepitas de chocolate

ELABORACIÓN

★ Ponemos en un bol los 4 huevos a continuación añadimos el azúcar y batimos los huevos junto el azúcar, añadimos la mantequilla previamente calentada para que quede líquido, mientras que batimos pulverizaremos la harina y añadiremos junto con la levadura, añadiremos las pepitas de chocolate volveremos a batirlo Todo junto lo ponemos en el molde y al horno a 180° 30 minutos y ya está listo.





Fiorela Palacios



PASTEL DE ZANAHORIA

Ingredientes: 1 vaso de harina, 1 vaso de azúcar
1 vaso de aceite, 4 huevos, Levadura Royal,
Zanahoria

MODO DE HACERLO

Batir el huevo con el azúcar, se va agregando la harina y la levadura Royal, después vertimos el aceite y rallamos la zanahoria, se extiende la mantequilla y la harina y se pone en el horno por 30 min a 180°



Hugo Pérez



CROQUE CAKE



Ingredientes y cantidades

18 rebanadas de pan de sandwich

2 cucharadas de Mayonesa

12 lonchas de jamón york

12 lonchas de queso

1 Huevo

queso rallado

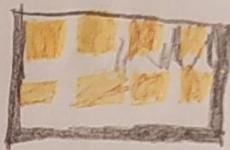
Modo de hacerlo

1 paso forramos una bandeja de horno con papel vegetal.

2 paso cubrimos la base con la mitad de las rebanadas de pan de molde.

3 paso colocamos encima la mitad de las lonchas de jamón de york, cubrimos con las lonchas de queso y colocamos el resto de las lonchas de jamón de York.

4 paso por último cubrimos el pastel con el resto de las rebanadas de pan



5 paso en un bol batimos el huevo y la sal
6 paso echamos la mezcla sobre las rebanadas superior de pan de molde empaapanlo bien y espolvoremos queso rallado por encima
7 paso introducimos el pastel de salmon al horno precalentado a 180° grados y hornaremos.





RATITAS DE HUEVO

INGREDIENTES Y CANTIDADES

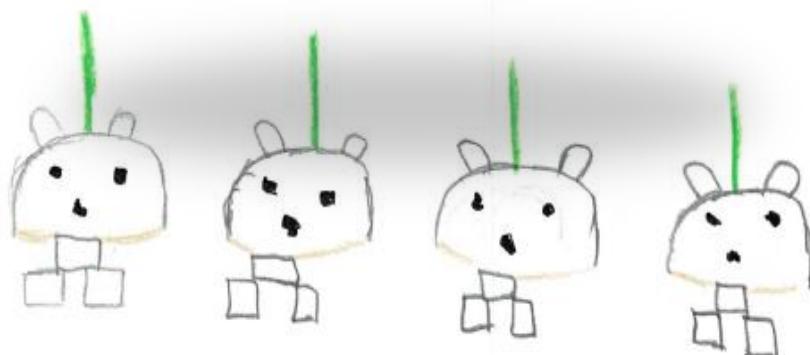
- 4 huevos hervidos y pelados abiertos por la mitad
- 50 g de bonito en aceite desmenuzado
- 30 g de tomate fríto
- 100 g de mayonesa
- 16 láminas de almendra fileteada frotada
- 8 trozos de cebollino para la cola
- 4 trozos de queso
- Unos trocitos de aceituna negra para los ojos y a boca

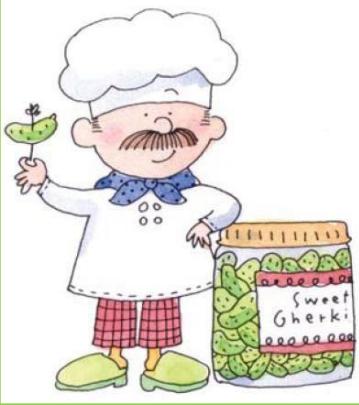
PREPARACIÓN

- 1 Retiramos, con cuidado para que no se rompan, las yemas a los huevos hervidos.
- 2 Mezclamos la yema, el bonito y el tomate fríto y rellenamos los huecos de los huevos colocándolos hacia abajo.



- 3 Cubrimos con la mahonesa los huevos con ayuda de una cuchara.
- 4 Terminamos las ratitas poniéndoles las orejas con la almendra, los ojos y la boca con la aceituna y el rabito con el cebollino.
- 5 Colocar los trozos de queso cerca de las ratitas.





BIZCOCHO DE YOGURT CON CHOCOLATE.

INGREDIENTES

- 1 yogur.
- 3 huevos.
- 2 cucharas de harina.
- 1 vaso de aceite.
- 1 vaso de azúcar.
- 1 cuchara de cacao.
- 1 sobre de levadura royal.

(La medida de los ingredientes es el siguiente)

MODO DE HACERLO.

En un cuenco echar el yogur, luego los huevos
la harina, el aceite, añadir el cacao y
por ultimo la levadura.

Todos los ingredientes los mezclamos los
mezclados juntos con la batidora.

Echar en un molde toda la mezcla

Calentar el horno a 200° lo metemos en
el horno, unos 30 minutos a 180°.

"BUENISIMO..."



LAS TORTITAS

2 Huevos

3 cucharadas soperas de harina

Un vaso de leche

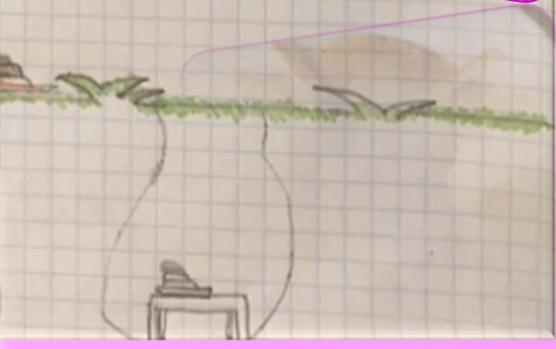
Un poco de sal



PREPARACION

Poner en un recipiente los dos huevos la leche y la sal, batirlo, añadir la harina y volver a batir. Añadir la sal para conseguir el punto deseado; cuando la masa ya está lista calentar una sartén antiadherente.

Cuando la sartén ya está bien caliente vertir una pequeña porción de la masa que ocupe el fondo de la sartén. Esperar unos segundos y darle la vuelta a la tortita que se ha formado, retirar y servir en un plato con el relleno que quieras.



COCA DE LIMÓN

INGREDIENTES Y CANTIDADES

Un yogur natural de 125 gramos

125 mililitros de aceite

250 gramos de azúcar

375 gramos de harina

Un sobre de levadura

3 huevos

Un poquito de canela molida.

Mayor piel limón

MODO DE HACERLO

Colo en bol y mezclar el yogur, el aceite, el azúcar, la harina. En la harina hacemos un agujero y le echamos la levadura después los huevos y removemos todo cuando es todo removido le echamos un poquito de canela molida y lo seguimos el límen y lo rayamos después lo removemos. Colocamos un bandeja ponemos papel de horno y echamos la masa en la bandeja. Hacemos el horno a 180° durante 30 a 30 minutos.

