PONQUECITOS RELLENOS

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

CORAZÓN TIBIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RELLENO

- 50 g Chocolate
- 50 cc Crema de leche

MASA

- 300 g Chocolate
- 50 g Mantequilla
- 5 Yemas
- 6 cdas Azúcar
- 50 g Harina de trigo 0000
- 5 Claras

SALSA

- 250 g Frambuesas
- 200 cc Almíbar

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

VARIOS

- Hojas de menta
- Moras

PROCEDIMIENTO

	1. **RELLENO** Calentar la crema. Picar el chocolate e incorporar a la crema caliente, mezclar, y dejar que enfríe. Armar pequeñas bolitas de esta preparación, llevar al freezer realizar una congelación abierta hasta que se endurezcan.
	2. **MASA** Calentar la mantequilla con el chocolate a baño maría, moviendo la preparación hasta que esté cremosa.
	3. Batir a blanco las yemas con el azúcar, agregar la crema de chocolate y mantequilla, mezclar. Incorporar la harina. Mezclar.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

	4. Batir las claras a punto de nieve.
	1. Mezclar con movimientos envolventes a la preparación anterior, hasta que esté todo bien integrado.
	2. Enmantequillar los moldes individuales. Rellenar hasta la mitad de los moldes.
	3. Colocar la bolita, congelada del relleno. Terminar de rellenar con la preparación.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

	4. Cocinar a 180º de 7 a 10 minutos o hasta que la preparación este cocida por fuera.
	9. **SALSA** Procesar la fruta y mezclar con el almíbar. Servir junto a la salsa de frutos rojos.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

MUFFINS EN LATA

INGREDIENTES

MASA

- 4 Huevos
- 160 g Azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 2 cditas Esencia de vainilla
- 2 cditas Polvo para Hornear
- 250 g Harina 0000
- 1/4 cdita Sal

RELLENO

- 1 Huevo
- 40 g Azúcar
- 100 g Dulce de leche
- 2 cdas Harina 0000
- 1/2 cdita Polvo para Hornear

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

CUBIERTA

- 60 g Chocolate amargo
- 3 cdas Mantequilla
- 50 cc Agua
- 400 g Azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

	1. **MASA** Batir en un bol 4 claras con la mitad del azúcar y reservar. En otro bol batir 4 yemas con la otra mitad el azúcar. Incorporar a este último batido la esencia de vainilla.
	2. Incorporar la ralladura de limón a las yemas batidas.
	1. Agregar la harina, la sal y el polvo para hornear, mezclar con movimientos envolventes.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

	1. Agregar las claras batidas, incorporando con movimientos envolventes para no retirar el aire de la preparación.
	2. Colocar la mezcla dentro de las latas (moldes) con papel mantequilla untado con mantequilla.
	3. **RELLENO** En otro bol batir el huevo con el azúcar, agregar el dulce de leche, la harina y el polvo para hornear.
	4. Colocar esta preparación en el centro de la anterior y llevar al horno por 30 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

	5. Para la cubierta colocar el chocolate, la mantequilla y el agua en un bol y llevar a baño de María. Mezclar para unir los ingredientes. Incorporar el azúcar impalpable. Mezclar hasta homogeneizar la preparación. Decorar con manga los ponquecitos y servir.
	6. Y a disfrutar.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PONQUECITOS CON CORAZÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 200 g Mantequilla
- 250 g Azúcar
- 3 Huevos
- 1 cdita Esencia de vainilla
- 1 cda Ralladura de naranja
- 450 g Harina 0000
- 1 cda Polvo para Hornear
- 200 cc Leche
- 250 g Chocolate semiamargo

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a temperatura moderada (180°C).
2. Batir la mantequilla con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, mezclando bien cada vez.
3. Perfumar con la esencia y la ralladura. Tamizar los INGREDIENTES secos e incorporarlos, alternando con la leche.
4. Utilizar moldes para ponquecitos con pirotines.
5. Colocar una cucharada de la preparación dentro de cada uno.
6. Disponer un trozo de chocolate semiamargo.
7. Completar con la preparación restante hasta llegar a las 3/4 partes de la altura de los moldes.
8. Hornear durante 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PONQUECITOS DE QUESO CREMA Y FRESAS

INGREDIENTES

- 250 grs. de fresas
- 170 grs. de azúcar
- 85 grs. de queso crema
- 175 grs. de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 huevo
- 125 ml de leche

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno.
2. Engrasar y enharinar seis moldecitos de 125ml.
3. Reservar seis fresas pequeñas.
4. Poner en un envase el queso crema y 60 grs. de azúcar. Mezclar bien. Reservar.
5. Pasar el resto de las fresas por un robot de cocina y añadir 60 grs. de azúcar. Colar y reservar.
6. Colocar la harina en un envase junto a el polvo de hornear, la mantequilla, la ralladura de naranja y 50 grs. de azúcar.
7. En otro envase mezclar el huevo y la leche.
8. Agregar a la mezcla de harina. Integrar bien.
9. Poner un poco de la mezcla en el envase para hornear, agregar una fresa, luego una cucharada de queso crema mezclado con azúcar, y añadir encima el resto de la mezcla del ponquecito.
10. Hornear hasta que estén dorados.
11. Servir con la salsa de fresa.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PONQUECITOS FAVORITOS

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de harina de trigo todo uso
- 1 taza de azúcar
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de queso crema
- 1 huevo batido
- 1/4 taza de leche
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 curadas de margarina derretida

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 F (180°C).
2. Engrasa una bandeja con 12 moldes para hornear ponquecitos.
3. Combina en un bol la harina de trigo, ½ taza de azúcar y el polvo de hornear.
4. Bate aparte el huevo con la leche en un bol pequeño.
5. Bate, en un recipiente grande, el queso crema hasta que este cremoso.
6. Añade la mezcla de harina y la de huevo alternadamente mezclando con una cuchara de madera después de cada adición. No mezcles demasiado.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

7. Vierte la preparación por cucharadas en los moldes de la bandeja, llenando 2/3 partes de cada molde.
8. Hornea hasta que los ponquecitos estén bien doraditos, alrededor de 15 minutos o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio.
9. Mezcla en un recipiente el resto del azúcar con la canela.
10. Saca los ponquecitos de los moldes.
11. Sumerge la parte de arriba de cada uno en la margarina derretida y luego en el azúcar con la canela.
12. Colócalos en una rejilla de metal, deja enfriar o sírvelos calientes.
13. Puedes untarle queso crema al momento de comer.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PONQUECITOS LLORONES

INGREDIENTES

- 160 gr de chocolate negro sin azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 2 yemas
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas de harina

PREPARACION

1. Derretir el chocolate y añadir la mantequilla.
2. Dejar enfriar ligeramente.
3. Aparte, batir los huevos, las 2 yemas y el azúcar, seguir batiendo, ahora añadir la preparación del chocolate (que debe de estar reposada) y seguir batiendo enérgicamente.
4. Si se ha hecho en batidora eléctrica, apagarla y agregarle la harina suavemente en forma envolvente.
5. Verter en moldecitos individuales de ponquecitos o soufles, enmantequillados y enharinados. Hornear a 230º, unos 6 minutos.
6. Sacar, desmoldar y si lo apetecen espolvorearlos con cacao en polvo o azúcar glass, servirlos tibios para que así se aprecie en todo su esplendor el chocolate derretido cuando se cortan al centro.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PONQUECITOS MÁS RICOS

INGREDIENTES

- 12 Magdalenas
- 200 cc Crema de leche
- 100 g Azúcar
- 200 g Dulce de leche
- 100 g Pasta de almendras

VARIOS

- 6 Bombones de chocolate

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

PROCEDIMIENTO

	1. Cortar la punta de la magdalena. Vaciar su interior.
	2. Batir la crema de leche con el azúcar. Mezclar el dulce de leche con la pasta de almendras y la crema. Colocar la preparación en una manga.
	3. **ARMADO** Rellenar las magdalenas.
	4. Colocar sobre el relleno medio bombón de chocolate.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional

	5. Tapar y decorar.

Created with nitroPDF professional
download the free trial online at nitropdf.com/professional