



# *Dulce y Salado*

Las recetas de Kristin

No 1

[www.kristinehrenborg.com](http://www.kristinehrenborg.com)

# Índice

<b>Receta</b>	<b>Página</b>
Cheesecake Villa de la Mariposa	4
Baguettes de Masa Madre con Nueces	5
Scones Divinos	7
Biscotti de Pistacho y Amaretto	8
Bollitos de Karlsbader	9
Bolitas de Chocolate	10
Cupcakes de Lujo	11
Discos Deliciosos	12
Espirales de Canela	13
Extracto de Vainilla	14
Galletas de Chocolate y Avellanas perfumadas de Naranja	15
Galletas de Parmesano	16
Gotlandsbullar - Brioches de Gotland	17
Magdalenas de Energía Alta	18
Pan Exprés	19
Panecillos Daneses con "Mucha Miga"	20
Pastel Cremoso de Chocolate con Avellanas y Ron	22
Pastel Cremoso de Chocolate y Coco	24
Pastel de Chiffón	25
Pastel de Coco y Chocolate	26
Pastel de Kristin	27
Pastel Sabroso de Chocolate y Especies	28
Pastelitos de Washington	29
Pepparkaka – Bizcocho de Especies	30
Rollito de Avellanas con Crema de Mantequilla y Naranja	31
Semla	32
Tarta de Manzana	34
Tarta de Mazarín	36
Tarta de Migas	37

Sant Pere de Vilamajor en Mayo 2011

Hace tiempo he publicado recetas en mi blog y he recibido muchos emails y comentarios en Facebook de personas a las que les ha gustado ver las fotos y hacer los pasteles y panes. Pienso que cocinar es una actividad creativa y otra manera de expresarse. Por eso me da tanta felicidad saber que, si solamente hubiera sido por una persona, he inspirado a alguien a entrar a este camino tan polifacético y rico!

Me encantan los pasteles y panes pero al mismo tiempo tengo la opinión de que cuidar la salud es importante. Por eso he puesto ingredientes alternativos en varias de las recetas para hacerlo cómodo para todos los que quieren, por ejemplo, evitar los productos lácteos, el gluten, los huevos o bajar el azúcar que toman. En las recetas lo he marcado así:

Sin gluten  
Sin leche  
Bajo en azúcar  
Sin huevo

Entonces, utilizas el ingrediente alternativo, o simplemente ya es una receta que está de por sí libre de los ingredientes indicados.

Aquí encontrarás las primeras recetas de mi blog, para imprimirlas, plastificarlas y utilizarlas! Invita a tus amigos y familia a pasar momentos juntos, de socializar tranquilos, a compartir unos ratos memorables y a degustar juntos unas obras hechas con mucho amor!

Disfrutad el momento!

Kristin

*He probado muchas recetas de cheesecake (tarta de queso) porque es mi tarta preferida, pero esta me ha elevado a las nubes! A nuestros huéspedes también les ha gustado mucho y están pidiendo la receta. Aprecio mucho que no es complicado hacerla. Si lo decoras con frutas de la temporada lo conviertes en un pastel estilo de lujo. Hoy estoy utilizando fresas! No olvides la salsa de limón fresca. Es "el punto sobre la i" y acompaña el pastel fantásticamente bien.*

*La creme fraiche la compro en el Carrefour pero hay en el Corte Ingles y otros supermercados que tienen un buen surtido de productos lácteos. Se llama también "nata fresca especa".*

*La tarta aguanta bien unos días en la nevera, pero no creo que te va a sobrar algo ;)))*

---

## Cheesecake Villa de la Mariposa

Sin gluten

Una tarta para 8–10 personas

Horno: 200 grados

Tiempo en el horno: 10 min más 35 min

**Ingredientes para el fondo**

- 10 galletas Digestive (70 gr de avellanas picadas y 70 gr de polenta)
- 100 gr de mantequilla fundida

**Ingredientes para el relleno**

- 200 gr de queso fresco, tipo Philadelphia
- 3 huevos
- 130 gr de azúcar

**Ingredientes para la capa**

- 480 gr (400 ml) de Creme Fraiche (la de 30% de grasa, no el tipo "light")
- 4 cucharaditas de extracto de vainilla
- 60 gr de azúcar glacé

**Ingredientes para la salsa de limón**

- 4 cucharadas de zumo de limón fresco
- 80 ml de agua
- 1,5 cucharaditas de Maizena
- 1 yema de huevo
- 130 gr de azúcar



### Cómo hacer el pastel

Desmiga las galletas y mézclalas con la mantequilla fundida. Reparte esta masa sobre el fondo de un molde con bordes desmontables (23–25 cm de diámetro). Apretar la masa con la mano.

Pon aluminio debajo del molde, porque a veces se escapa algo de grasa y se quema en el horno.

Pre hornear la masa durante 10 minutos.

Para hacer el relleno mezclas el queso con los huevos y el azúcar. Lo más fácil es utilizar una batidora! Echa el relleno en el molde, sobre el fondo y continúa horneándolo unos 35 minutos o hasta que se "levantan" un poquito los bordes del pastel.

Mientras el pastel está en el horno, mezcla los ingredientes para la capa. Cuando el pastel está hecho repartes la mezcla sobre él y lo pones otra vez en el horno para que se "seca" la capa. Esta tardará 7–10 minutos. Luego deja el pastel enfriarse en el molde.

### Cómo hacer la salsa

En una cacerola inoxidable echa todos los ingredientes para la salsa y mézclalo bien. En fuego lento, mezclándolo con cuidado todo el rato, cocina la salsa. Pero es importante que el líquido no hierva. Solamente va a convertirse en una salsa más espesa. Sirve la salsa bien fría, con el pastel.

*Son simplemente maravillosas. No hay palabras para describir el placer cuando las comes, recién sacadas del horno... esponjoso por dentro y una corteza crujiente... y las nueces tan sabrosas... Este pan va bien en el desayuno, o junto con una sopa, con quesos, o lleno de cosas buenísimas en un picnic. Tiene yogur y notas un tono fresquito que realza el sabor de las nueces.*

*Si no tienes un bote de masa madre hecho y esperándote en la nevera tienes que empezar a hacer uno, no esperes más. Si ya lo tienes, asegúrate que es la cantidad suficiente. Si le falta peso tienes que "darle comida" (mira el paso 2, abajo) hasta que tienes de sobras. Porque vas a necesitar una base para empezarlo de nuevo.*

*Tranquilo, voy a describir cómo hacerlo paso por paso.*

---

## Baguettes de Masa Madre con Nueces

Sin leche

3 piezas

Horno: 225 grados, luego 125 grados

Tiempo en el horno: 40–45 min

Ingredientes para la masa madre

- 120 gr + 250 gr de harina de trigo ecológico
- 120 gr + 150 gr de agua

Ingredientes para la masa para las baguettes

- 360 gr de masa madre
- 480 gr de harina de trigo
- 20 gr de salvado de trigo o de avena
- 40 gr de harina de centeno (fino)
- 150 gr de nueces
- 375 gr de yogur natural sin azúcar (o yogur de soja)
- 15 gr de sal de mar



### Cómo hacer la masa madre

1. Hacer una masa madre si no la tienes. Hay diferentes maneras y esta es una de las más rápidas y fáciles. Mezcla 120 gr de harina de trigo (mejor si es ecológico) con 120 gr de agua tibia en un bote de vidrio que quepa al menos 1,5 litros y que tenga una tapa. Déjalo en ambiente caliente (25 grados) durante 24 horas (quizá puedas calentar una habitación hasta esa temperatura, y dejarlo allí un día). Debes ver burbujas de aire en la masa. Si no, remueve la masa y déjalo 24 horas más. Si la masa no aparece viva podría ser porque ha estado en un sitio demasiado frío o caliente. Cuando tengas una masa madre viva, le tienes que dar comida cada semana (paso 2). Para hacer este pan vas a necesitar mucha cantidad de masa madre, así que sigue el paso 2 para incrementar el volumen!



2. Da comida a la masa madre. Lo haces para tener suficiente cantidad para hacer el pan y también para mantener la masa madre. En el bote añade 250 gr de harina de trigo ecológico y 150 gr de agua. Remueve la masa bien y déjalo en temperatura ambiente (20 – 22 grados) para subir durante 5 – 8 horas. Luego puedes guardarlo en la nevera si quieres hacer el pan más adelante.

3. No olvides dar comida a la masa madre cada vez que has utilizado algo de ella (250 gr de harina de trigo y 150 gr de agua)! Si no haces pan durante una semana, quita la mitad de la masa y dale la comida. Va a estar como "nueva", con mucha fuerza! Guárdala en la nevera.

### Como hacer el pan

1. Mezcla todos los ingredientes para el pan, sin la sal, en un cuenco grande y amásalo muy bien durante 15 minutos. Si tienes una máquina para amasar lo pones durante 10 minutos. Es en ese momento cuando estás dando la estructura adecuada al pan. Va a ser esponjoso con corteza crujiente. Luego añades la sal y amasa durante 5 minutos más. Deja la masa en el cuenco, cúbrelo con un trapo de cocina y déjalo subir durante una hora a temperatura ambiente.

2. Toma el borde de la masa, levántalo y ponlo en el centro de la masa con un movimiento “desde fuera hacia el centro”. Da una vuelta así alrededor de la masa. Déjalo subir durante otra hora.



3. Pon la masa en una mesa y córtalo en 3 – 4 trozos, depende de qué tamaño de los baguettes quieres. Estira y retuerce cada trozo hasta que tiene la forma de una baguette. Ponlos en una bandeja bien untada con trapos de cocina doblados entre ellos, para soportarlos cuando suben. También hay bandejas especiales para los baguettes y entonces no tienes que poner los trapos. Deja los panes subir durante la noche en temperatura ambiente cubiertos con plástico y un trapo de cocina.

4. Calienta el horno hasta 225 grados. Pon una bandeja en la base del horno, para nivelar la temperatura. Pon unos cubitos de hielo en la bandeja de abajo y pon la bandeja con los panes en medio del horno. El vapor le hará tener la corteza crujiente. Es importante que no abras el horno durante los primeros 15 minutos!

5. Después de 15 minutos baja la temperatura hasta 125 grados! Abre la puerta para bajar la temperatura rápido. Hornear los panes durante 25 – 30 minutos más depende de qué tamaño tienen.

Poner las baguettes a enfriarse sobre una rejilla, sin taparlas.



*Qué maravilla empezar el Domingo (o cualquier otro día!) con un desayuno rico, hecho con mucho amor ... quedarse con el café, charlando, disfrutando el aroma del pan recién horneado y una música suave. Para mi es un lujo que me cuesta mucho dejar. Es una manera fantástica de recargar las baterías. Estos scones me encantan y también les encantan a los huéspedes de la Villa. La buena noticia es que son fáciles y rápidos de hacer! Disfrutalos junto con mermelada, un queso fresco (tipo Philadelphia) o mantequilla cuando todavía están calientes ... Mmmmm! Buenos días!*

---

## Scones Divinos

Sin leche

Bajo en azúcar

10 piezas

Horno: 250 grados

Tiempo en el horno: 10–15 min

### Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
  - 150 gr de harina integral
  - 1 cucharadita de sal
  - 1,5 cucharaditas de levadura en polvo
  - 4 cucharadas de azúcar moreno
  - 125 gr de mantequilla fría (o mantequilla vegetal)
  - 1 huevo
  - 200 ml de leche (o leche de soja o de almendra)
- 
- 1 huevo para untar los panes, azúcar moreno y almendra laminada para decorar.



### Cómo hacer

Mezcla los ingredientes secos en un cuenco. Corta la mantequilla en trozos pequeños, añádelo con los ingredientes secos y, con los dedos, pellízcalo rápido hasta obtener una masa granulada. Mezcla el huevo y la leche, y lo añades. Mézclalo rápido en una masa pero no demasiado bien! Deja trozos pequeños de mantequilla porque estos van a hacer el pan más “laminado” y delicioso!

Forma un rollito de la masa y aplánalo un poquito hasta que tenga una altura de 3 cm y la masa tenga forma rectangular. Con un cuchillo corta la masa en triángulos. Pon los trozos en una bandeja cubiertos de papel de hornear. Untarlos con huevo batido, rociar azúcar moreno y almendra laminada por encima. Hornear en medio del horno hasta que tengan color dorado.

*Encontré unos pistachos fantásticos y he pensado en cual podría ser la mejor manera de utilizarlos. Claro que hay muchas pero como estamos unos días encerrados en casa, escribiendo nuestros libros enfrente de la chimenea, y fuera está lloviendo a cántaros podría ser rico tomar unos biscotti con una copita de Amaretto ... Encontré una receta de biscotti y, como casi siempre, le hice unos cambios para que encajara mejor con mi gusto :) Son muy buenos y con los pistachos verdes son bonitos también!*

---

## Biscotti de Pistacho y Amaretto

Sin leche

70 piezas

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 25 min

### Ingredientes

- 150 gr de pistachos (sin cáscara y sin sal)
- 4 cucharadas de piñones
- 125 gr de mantequilla (o mantequilla vegetal)
- 250 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 limón, solo la piel rallada (solamente lo amarillo!)
- 1,5 cucharadas de Amaretto (licor de almendra)
- 70 gr de polenta
- 360 gr de harina de trigo
- 1,5 cucharaditas de levadura en polvo (Baking Powder)
- 0,5 cucharadita de sal



### Cómo hacer

Pon el horno a 175 grados y en una bandeja tostar la mitad de los pistachos hasta que tienen un color bonito. Picarlos en trozos grandes.

Mezcla la mantequilla y el azúcar bien hasta obtener una masa blandita y luego añade los huevos, uno a uno. Mezclarlo bien. Añade limón, Amaretto, sal, piñones, todos los pistachos, polenta y la harina mezclado con la levadura en polvo. Mezcla todo hasta que tienes una masa bien flexible y blandita pero que no se pega. Quizás tendrás que añadir más harina.

Reparte la masa en 4 trozos y forma rollos (3 cm en diámetro, 30 cm de longitud) y ponlos en una bandeja cubiertos con un papel de hornear. Aplanar los rollos un poquito. Hornearlos en medio del horno durante 25 minutos. Déjalos enfriarse durante 5 minutos y luego corta los rollos en trozos de 1 – 1,5 cm.

Pon los biscotti con el corte arriba en la bandeja y ponlos a secar en el horno durante 5 minutos cada lado.

Pon los biscotti a enfriarse encima de un rejilla o un trapo de cocina grueso.



*He hecho pan dulce de una receta que tenía mi abuela. Lo consideraban un pan más de fiesta, algo más fino que los bollitos de merienda que servían entre semana. La masa tiene bastante grasa, tanto nata como mantequilla, y también huevos. Pero el resultado es un bollito exquisito, de verdad. Sin duda tiene su espacio en la mesa de café más festiva! Si te gustan los bollitos de canela de IKEA, los que venden en la tienda de comida sueca, estos te van a gustar. Son del mismo tipo, pero mucho mejores!*

---

## Bollitos de Karlsbader

25 piezas

Horno: 250 grados

Tiempo en el horno: 8–10 min

### Ingredientes para la masa

- 200 ml nata ligera o 100 ml nata para montar y 100 ml de agua
- 30 gr de levadura fresca
- 450 gr de harina de trigo con fuerza
- 0,5 – 3 cucharadas de azúcar (si quieres bollitos más o menos dulces)
- 1 huevo entero
- 2 yemas de huevo
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo batido para pintar los bollitos

### Ingredientes para el relleno

- 60 gr de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
- 5 cucharadas de almendras molidas



### Cómo hacer

Desmigla la levadura en un cuenco. Calienta la nata hasta 38 grados y echa el líquido sobre la levadura, y remuévelo para que se funda.

Pon las yemas, el huevo, y el azúcar en el cuenco también y luego mezcla la masa, poniendo la harina poco a poco. Amásala hasta que está bien flexible y “brillante”.

Corta la mantequilla en cubos pequeños y ponlos en el cuenco. Pon la masa encima de la mantequilla que tienes en el cuenco para fermentar (en un sitio caliente) hasta que llega a tener el tamaño doble. Cubre el cuenco con un paño de cocina.

Mientras la masa está fermentándose haces el relleno: mezcla los ingredientes y con una batidora los conviertes en una masa. Fácil!

Después de la primera fermentación amasa la masa de los panecillos y la mantequilla para que se junten en un todo liso y elástico. Extender la masa con un rodillo dándole forma de un cuadrado de 40 \* 25 cm (más o menos!).

Extiende el relleno con una lengua de gato sobre la masa y enróllalo, empezando por el lado largo. Luego lo cortas en 25 trocitos. Pon los trozos en moldes de papel en una bandeja. El corte va “cara arriba” en el molde. Cubre todo con un paño de cocina y déjalos fermentar hasta que sean esponjosos y han llegado a tener tamaño doble.

Pinta los panecillos con el huevo batido y decóralos con almendras en láminas. Hornéalas colocadas en medio del horno hasta que son doradas. Tardará normalmente 8 minutos pero depende del horno.

A disfrutar!

*“Chokladbollar” - una receta clásica de Suecia que les gusta mucho a los niños. Es tan fácil que ellos mismos pueden hacerlo. No tienen que utilizar el horno! He adaptado la receta para que vaya bien para vosotros que tienen diabetes o no pueden comer gluten o lactosa. Un dulce para todos!*

*Si quieres convertirlo en algo más parecido a un petit four, para tomar después de una cena, una idea es sustituir 2 cucharadas de la leche por la misma cantidad de licor de tu gusto (Gran Marnier va muy bien!). Una alternativa es añadir esencia de licor, que no lleva azúcar.*

---

## Bolitas de Chocolate

Bajo en azúcar

Sin gluten

Sin huevos

Sin lactosa

20 piezas

Se hacen sin horno

### Ingredientes

- 100 gr de mantequilla (de soja si prefieres)
- 1 pizca de sal
- 50 gr de azúcar moreno (o de fructosa si tienes diabetes)
- 0,5 cucharada de extracto de vainilla
- 3 cucharadas de cacao puro en polvo
- 1 cucharada de café, zumo de naranja o agua
- 4 cucharadas de leche (normal o de soja o de almendra)
- 100 gr de copos de avena puro ( o una mezcla de 50 gr coco rallado y 50 gr copos de sarraceno)
- Coco rallado para decorar

### Cómo hacer

Corta la mantequilla en cubos pequeños y batirlo con el azúcar y la vainilla utilizando una batidora eléctrica. Añadir los líquidos y seguir trabajar la masa hasta que está menos compacto y más “ligero”. Añadir los otros ingredientes y mezcla la masa bien. Luego vas a hacer bolitas pero va más fácil si dejas la masa en la nevera un rato, para que se ponga un poco rígida. Forma las bolitas con tus manos, utilizando una cuchara para coger la masa. Cada bolita la haces rodar en un cuenco lleno de coco rallado. Guárdalas en la nevera (si queda algo ;))



*Casi faltan palabras para describir estas pequeñas tartas, los Cupcakes de Lujo, unas creaciones tan sabrosas que revelan una sinfonía de sabores ricos en tu boca... Mmmm!*

*Va muy bien congelar los pasteles, sin la crema. Así, cuando quieras las descongelas y las montas con la crema y la decoración. La crema la puedes guardar en la nevera durante al menos 3 días. Cuando la quieras utilizar, la dejas en temperatura ambiente un rato, lo remueves bien, y la pones en los pastelitos.*

---

## Cupcakes de Lujo

12 piezas

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 15–20 min

### Ingredientes para los pastelitos

- 220 gr de harina de trigo
- 40 gr de cacao puro en polvo
- 1,5 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 125 gr de mantequilla de temperatura ambiente
- 240 gr de azúcar muscavado (clarito). Lo puedes sustituir por azúcar "normal".
- 2 huevos ecológicos (mejor sabor)
- 100 ml de leche (prueba con leche de coco o de almendra por ejemplo! Va muy bien!)
- 4 cucharadas de creme fraiche o de yogur Griego
- 1 cuadrado de una barra de chocolate blanco para cada pastelito

### Ingredientes para la crema

- 200 gr de queso fresco, Philadelphia
  - 250 gr de chocolate blanco
  - 2 cucharillas de ron blanco
- Frutas frescas o flores cristalizadas para la decoración



### Cómo hacer los pastelitos

Calienta el horno hasta 175 grados.

Mezcla la harina, el cacao, la levadura en polvo y la vainilla y ponlo al lado mientras tanto.

Bate la mantequilla y el azúcar bien y añade un huevo a la vez, mezclando la masa bien.

Añadir los ingredientes secos y la leche y la creme fraiche/ yogur, remover la masa para que todo se mezcle bien y repartir la masa en moldes de papel.

En cada molde, bien dentro de la masa, aprietas un cuadrado de chocolate blanco.

Hornea los pastelitos unos 20 minutos.

Déjalos enfriarse totalmente antes de poner la crema y la decoración.

### Cómo hacer la crema

Pon agua hirviendo en un cuenco y pon otro cuenco, uno más pequeño, dentro del agua. En éste pones el chocolate blanco y lo dejas fundir con la temperatura que genera el agua caliente que rodea al bol pequeño.

Mezcla el queso fresco, el ron y el chocolate fundido hasta que tienes una crema lisa. Cuando se ha establecido un poquito y tiene una consistencia menos fluida, lo puedes poner encima de cada pastelito. Luego pones la decoración, como fresas, flores cristalizadas o algo según tu fantasía!

*Quiero compartir contigo una receta de un pan que es el favorito de mi hijo Marc. También es el favorito de muchos de nuestros huéspedes en la Villa. Disfrutadlos por la mañana junto con una mermelada de cítricos hecha en casa, un queso a tu gusto y una gran taza de té... quizás sentada en una terraza con vistas experimentando la salida del sol... Buenos días!*

*Estos panes son buenos para congelar.*

---

## Discos Deliciosos

20–30 unidades

Horno: 225 grados

Tiempo en el horno: 10–12 min

### Ingredientes

- 1 litro de leche
- 75 gr de levadura fresca
- 175 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1200 gr de harina de trigo con extra fuerza
- 320 gr de copos de avena
- 150 gr de queso rallado



### Cómo hacer

Funde la mantequilla, pon la leche en la misma cacerola y caliéntalo. Pon la mezcla por encima de los copos de avena y déjalos hinchar durante más o menos 1 hora. Luego mezcla la levadura con el azúcar hasta que se funde, y añade la mezcla sobre los copos de avena. Ahora añade todos los otros ingredientes y mezcla bien la masa hasta que veas que no se queda pegada al cuenco al sacarla. Deja la masa subir durante unos 20 minutos.

Amasar la masa de nuevo encima de una mesa. Utilizando un rodillo aplana la masa (2 cm de grosor) y haz “discos” con una medida redonda con 10 cm en diámetro (con un vaso, por ejemplo, si no tienes un cortador especial). Pon los discos en una bandeja bien untada. Cúbrelos con un paño y déjalos subir durante 30 min.

Emplaza la bandeja en medio del horno y hornea 10 – 12 minutos.

Deja los discos enfriarse encima de una rejilla o paño y pon otro paño por encima.

*Cuando llega la primavera y el jardín está en flor, hay algo mejor que parar el trabajo un momento, sentarte en medio de esta maravilla con un café y una galleta recién hecha y escuchar a los pájaros?*

*Siete dulces diferentes en la mesa de café era un requisito indiscutible cuando montaban una merienda en las fincas en Gotland, la isla sueca de donde vienen mis abuelos. La rutina era empezar con las galletas, luego seguir con bizcocho y finalizar con un pan dulce parecido a un brioche. En las ocasiones más festivas servían también una tarta. Cuando yo era pequeña, la costumbre se seguía en muchas casas. Recuerdo sentirme totalmente llena y la dueña de la casa que me decía: "toma una galleta más!". Era mala educación decir que no. Uffff!*

*Por esta costumbre hay muchas recetas de galletas antiguas. Hoy he hecho unas con sabor rico de canela. Va muy bien con el sabor de café! Son fáciles de hacer, como muchas de esta tipo de galletas. Deseo que disfrutes haciéndolas. Y no olvides tomar una pausa y escuchar a los pájaros ;)*

---

## Espirales de Canela

50-60 unidades

Horno: 225 grados

Tiempo en el horno: 8-10 min

### Ingredientes para los pastelitos

- 250 gr de mantequilla
- 325 gr de harina de trigo
- 70 gr de azúcar
- 0,5 huevo (bate un huevo y saca la mitad)
- 0,5 cucharadita de sal

### Ingredientes para el relleno

- 50 gr de mantequilla fundida para pintar
- 2 cucharadas de canela molida
- 3 - 4 cucharadas de azúcar (puede ser moreno, si prefieres)

### Cómo hacer los pastelitos

Mezcla los ingredientes para la masa y trabájalo rápido con las manos hasta que obtengas una masa uniforme.

Forma con ella un rollo y guárdalo en la nevera durante 2 horas. Es para que la harina se hinche. Esto afecta (mejora!) a la consistencia de las galletas.

Con un rodillo, sobre la mesa espolvoreada con harina para que no se pegue la masa, la extiendes, formando un rectángulo de 50 cm \* 25 cm (más o menos).

Pinta la superficie de la masa con la mantequilla fundida. Mezcla el azúcar y la canela para el relleno y rocíalo encima pero guardando el último centímetro del borde largo (para que se cierre mejor el rollito).

Empezando con el borde largo (que lleva relleno), enrolla la masa en un rollito, córtalo en dos trozos y guárdalo en la nevera durante una hora.

Corta los rollitos en rodajas de 0,5 - 1 cm (depende de tu gusto) y colócalas en una bandeja cubierta de papel para hornear.

Hornéalas con la bandeja colocada en nivel medio del horno durante 8 - 10 minutos o hasta que tienen color dorado.

No has olvidado preparar el café, verdad? ;)



*La vainilla te gusta? Sabes que puedes hacer tu propio extracto en casa? Solamente tienes que tener medio litro de ron oscuro, 8 vainas de vainilla y una botella de vidrio oscuro con tapa. Este extracto he puesto con éxito en el café (!), como sabor en cremas de nata y mascarpone, en magdalenas, encima de un helado de vainilla, en pasteles de chocolate ... Mmmm!*

---

## Extracto de Vainilla

### Ingredientes

- 500 ml de ron oscuro
- 8 vainas de vainilla
- 1 botella de vidrio oscuro con tapa

### Cómo hacer

Abre las vainas de vainilla y extrae la pulpa. Pon todo, las vainas y la pulpa, en la botella y echa el ron hasta que cubra las vainas. Tapa la botella y sacúdelo bien. Deja la botella en un sitio oscuro y fresquito durante 6 - 8 semanas. Voilá! Ya tienes un extracto de vainilla fantástico y muy sabroso! Lo utilizo en pasteles y postres y tambien en el café con leche a veces :)

Simplemente rellena con más ron y vainas de vainilla gradualmente mientras lo vas utilizando. Así siempre tendrás extracto listo para utilizar.



*Voy a darte la receta de las galletas favoritas de mi amiga Esthér. Vino a tomar un café en la Villa el día en que yo estaba haciendo las pruebas para ajustar una nueva receta de galletas. Así que obviamente tuvo que ser mi "conejiillo de Indias" :) Todo fue bien porque ella se enamoró de estas galletas! Y después de ella, a mucha más gente le han gustado. Tienen un sabor intenso de chocolate negro, son crujientes de avellanas tostadas y perfumadas de naranja... una maravilla!*

---

## Galletas de Chocolate y Avellanas Perfumadas de Naranja

Sin gluten

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 8–10 min

### Ingredientes

- 100 gr de avellanas
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 180 gr de azúcar moreno
- 1 naranja (la piel rallada, solamente lo naranja)
- 1 huevo
- 180 gr de harina de trigo (o de maíz)
- 3 cucharaditas de vainilla (extracto)
- 150 gr de chocolate negro (70%), picado
- 0,5 cucharadita de sal



### Cómo hacer

Calienta una sartén bien y tostar las avellanas durante 8 minutos (sin poner aceite!). Remuevelas para que no se queman. Luego enrollarlas dentro de un paño de cocina para quitar la piel.

Mezcla bien la mantequilla, el azúcar, la sal y la piel de la naranja.

Bate el huevo dentro de la masa. Cuando tienes la masa bien lisa y uniforme añades la harina y la vainilla. Mézclalo bien otra vez para repartir la harina y luego añades el chocolate y las avellanas.

Reparte la masa en moldes de papel que has puesto en una bandeja.

Coloca la bandeja en medio del horno y hornea durante 10 minutos.

Las galletas son mejores cuando están enfriadas. Puedes esperar? ;))

*Unas galletas saladas que van fantásticamente bien acompañando una copa de vino, como un aperitivo o un "snacks". Se funden en la boca y crean adicción! Así que, cuando las hagas, mejor haz el doble y guarda la mitad en el congelador. Si congelas la masa en rollitos es fácil sacarlas, dejarlas descongelar durante media hora y luego cortarlas y hornearlas cuando tengas huéspedes inesperados!*

*Te recomiendo hacerlas con trigo sarraceno, por el sabor! A mi me gusta más. El trigo sarraceno no es un trigo y no lleva gluten. Tiene fibras y un sabor más intenso que la harina de trigo blanco, "normal". Lo puedes comprar en las tiendas dietéticas.*

---

## Galletas de Parmesano

Sin gluten

Sin azúcar

30 piezas

Horno: 180 grados

Tiempo en el horno: 8–10 min

### Ingredientes

- 100 gr de parmesano, recién rallado
  - 120 gr de harina de trigo (o de trigo sarraceno)
  - 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
  - una pizca de nuez moscada rallada
  - una pizca de pimienta de cayena
  - 8 gr de sal de mar
- 
- hierbas secas (tomillo, romero) o avellanas picadas, para decorar

### Cómo hacer

Mezcla todos los ingredientes y trabájalos hasta que tienes una masa lisa y sólida. Si te parece demasiado seca, añade una cucharada o dos de agua.

Forma la masa en un rollito de 3 cm de diámetro. Enrollarlo en las hierbas o avellanas. Pon los rollitos en la nevera "a descansar" durante 30 minutos (o congelarlos si los quieres guardar para otro día).

Corta los rollitos en rodajas finas, utilizando un cuchillo bien afilado. Reparte las rodajas sobre una bandeja cubierta de papel para hornear.

Hornear con la bandeja situada en medio del horno, durante 8 - 10 minutos o hasta que las galletas tienen un color dorado y bonito.

Guárdalas en un tupper o en una bolsa de papel.





*Una Navidad sin Gotlandsbullar con azafrán no es una Navidad. Es simplemente así. En la isla de Gotland, donde tengo mis "raíces" es una tradición muy antigua, desde la Edad Media, hacer este tipo de pan dulce para las fiestas. Como los habitantes de la isla eran comerciantes internacionales, tenían acceso a costosas especias de países lejanos como el azafrán. Para enseñar a los amigos y vecinos la riqueza que tenía la familia ponían mucho azafrán en los pasteles y en estos brioches. En el campo, fuera de las murallas de la ciudad, los campesinos hacían los mismos brioches pero sin el azafrán. Eran el dulce más común de tomar junto con un café cuando tenían una pausa en el trabajo.*

*Cuantos recuerdos tengo de estos "Gotlandsbullar"! He pasado mucho rato hablando con gente maravillosa sentados en la mesa de una o otra de las cocinas de las granjas, tomando un café y unos Gotlandsbullar recién sacados del horno ... o las mañanas soleadas y calientes, desayunando sentada en la hierba con una taza de café y un Gotlandsbulle con mantequilla y queso en el mano ...*

*Los Gotlandsbullar son buenos tanto si se comen solos o con mantequilla y queso por encima, o algo salado como una rodaja de chorizo. Pruébalo, sin o con el azafrán!*

*Si no te gusta el azafrán, puedes cambiarlo por cardamomo (4 – 5 gr) o simplemente excluirlo de la receta. Entonces tienes un "gotlandsbulle" de tipo "para los días de diario", los cuales los granjeros solían llevar en la mochila.*

---

## Gotlandsbullar — Brioches de Gotland

Sin leche

Bajo en azúcar

60 piezas

Horno: 250 grados

Tiempo en el horno: 6–10 min (hasta que tienen color dorado bonito)

Ingredientes

- 1 litro de leche (o leche de soja o de almendra)
- 4 – 5 gr de azafrán o 4 - 5 gr de cardamomo molido)
- 100 gr de levadura fresca
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 300 gr de mantequilla (o mantequilla vegetal) fundida
- 350 gr de azúcar
- 70 gr de almendras molidas
- 2 cucharadas de almendras amargas molidas
- 150 gr de pasas (opcional)
- 2 kg harina de trigo con fuerza



Cómo hacer

Calienta la leche hasta 38 grados y añadir la mantequilla. Desmigalar la levadura dentro de un cuenco grande, añadir leche y mantequilla, disolver la levadura y añadir el azafrán o el cardamomo, las almendras y las pasas. Añadir huevos y azúcar y luego harina suficiente para hacer una masa flexible y blanda, más pegajosa que seca. La mejor herramienta para mezclar las cosas aquí es un tenedor grande de madera.

Deja la masa dentro del cuenco, cubrirlo con un paño y déjalo subir en un entorno caliente hasta que ha llegado a tener el doble de volumen.

Amasar la masa muy bien durante un largo rato encima de una mesa. Quizás necesites añadir más harina si la masa está demasiado pegajosa. Luego, cortar la masa en dos trozos. Enrollar cada uno de forma alargada y cortarlo en más o menos 30 trozos cada uno. Enrollar cada trozo pequeño hasta que tenga 8 – 10 cm y haz un nudo compacto en la forma que te apetezca. O simplemente haz bollos.

Después de que has puesto los bollos encima de unas bandejas bien engrasadas, cúbrelos con un paño y déjalos subir al doble de tamaño.

Batir un huevo en un vaso y untar cada bollo utilizando un pincel. Hornear con la bandeja colocada en medio del horno. Déjalos enfriarse encima de un paño y cubierto con otro.

*Uno de los favoritos en el buffet de desayunos en la Villa de la Mariposa. Las hago temprano por la mañana y las sirvo recién hechas y calientes. Son saladas y llevan queso que se funde por dentro y añade un sabor distinto y bueno. Además son sanas por las fibras y los copos de avena que tienen.*

---

## Magdalenas de Energía Alta

Sin gluten

Sin leche

Bajo en azúcar

12–18 piezas

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 30–35 min

### Ingredientes

- 150 gr harina de trigo
- 150 gr harina de espelta (o sustituir estos dos tipos de harina por la misma cantidad (300 gr) de harina sarraceno)
- 40 gr copos de avena (o arroz integral, cocinado)
- 3 cucharadas salvado de avena o de trigo
- 3 cucharadas de bayas de Goji
- 3 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 300 ml leche (o leche de soja)
- 150 gr mantequilla fundida (o aceite de oliva)
- 150 – 200 gr queso cortado en cubos pequeños (o tofu)



### Cómo hacer

Mezcla los ingredientes secos por dentro de un cuenco bastante grande. Luego, en otro cuenco, batir los huevos un poco y mezclarlos con la leche y la mantequilla. Añade la mezcla de los huevos con los ingredientes secos y al final añade el queso.

Repartir la masa en una bandeja especial para hacer magdalenas/muffins o en moldes de papel para muffins que has puesto en una bandeja. Ponlas en el horno, colocadas abajo.

Sírvelas calientes con queso fresco tipo Philadelphia, miel, mermelada o quizás una olivada/tapenade... Mmmm!

Con este pan vas a flipar! Solo tienes que mezclar los ingredientes, echar la masa en un molde y hornearlo. Dentro de una hora tendrás un pan fantástico! Y además es muy sano!

Si tienes intolerancia al gluten puedes perfectamente sustituir la harina de trigo por otra harina. Si tienes alergia a las avellanas, las puedes sustituir por algo que te apetece, como nueces o semillas. Las uvas pasas las puedes sustituir, por ejemplo, por zanahoria rallada, en la misma cantidad. Ya ves cuántas variaciones son posibles!

¿Sabes qué te aconsejo?: haz dos y congela uno ... ¿se nota que me gusta mucho éste pan? :)

---

## Pan Exprés

Sin gluten

Sin leche

Sin huevo

Bajo en azúcar

Horno: 200 grados

Tiempo en el horno: 50–60 min

### Ingredientes

- 40 gr de copos de avena (u arroz integral, cocido)
- 300 gr de harina de trigo (o harina sarraceno)
- 65 gr de linaza, machacada
- 65 gr de avellanas (o semillas o nueces)
- 50 gr de pasas (o zanahoria rallada)
- 2 cucharaditas de bicarbonato (o 3 cucharaditas de levadura en polvo)
- 1 cucharadita de sal
- 500 gr de yogur natural (de leche de vaca o de soja)
- 0,5 cucharada de miel
- 5 cucharadas de arándanos (u otra baya de bosque).  
OPCIONAL!

Aceite y pan rallado para el molde, o cubrir el molde de papel para hornear

### Cómo hacer

Empieza untando un molde y cúbrelo de pan rallado o, mejor, con un papel de hornear! El papel hace que sacas el pan mucho más fácil del molde. Mezcla todos los ingredientes secos en un cuenco. Luego añade los otros ingredientes y mézclalo bien. Echa la masa en el molde y hornea durante 50 – 60 minutos por abajo en el horno. Durante los últimos 15 minutos va bien cubrir el molde con una hoja de aluminio para proteger la corteza de quemarse.

Saca el pan del molde y déjalo calentarse encima de una rejilla.

Era muy fácil, no? Felicidades!



A menudo vuelvo a Suecia, y muchas veces a “Skåne” en el sur, para encontrar recetas y quizás hacer unos foto reportajes. Dinamarca y Copenhague está a 30 minutos de distancia. Andando por el paseo marítimo de Malmö veo Copenhague al otro lado del estrecho. Desde hace siglos las culturas de los dos países se han mezclado. Naturalmente lo notamos también en los platos y los panes! Los daneses tienen fama por sus panes de centeno, con semillas enteras y con sabor rico. Esta receta es un pan inspirado en la tradición danesa y para sacar el sabor al máximo escaldamos la harina de centeno. Es un método antiguo que encuentras en muchas de las recetas de la zona.

Los panecillos te dejan bien lleno, además de ser muy sanos y nutritivos, y en la Villa los ponemos en el desayuno buffet. Hago la masa la noche anterior y formo los panecillos. Durante la noche crecen lentamente durante muchas horas en la nevera o en un sitio fresquito (18 grados, no más). Así sale el sabor y los nutrientes! Por la mañana los horneo unos 15 minutos y huele fantástico en toda la casa! Qué manera más bonita de empezar el día!

Como llevan masa madre y están hechos en esta manera de proceso lento, no levantan tu nivel de azúcar en la sangre tanto como los panes de harina de trigo blanco. Mejor para todos y especialmente para los diabéticos!

---

## Panecillos Daneses con “Mucha Miga”

Sin leche

Bojo en azúcar

Sin huevo

15 panecillos

Horno: 250 grados

Tiempo en el horno: 12–15 min

### Ingredientes

- 500 ml de agua hirviendo
- 125 gr de harina integral de centeno
- 250 gr de masa madre
- 10 gr de levadura fresca
- 650 gr de harina de trigo de fuerza
- 15 gr de miel (se consume en el proceso de fermentación, tranquilos diabéticos)
- 20 gr de sal de mar
- 100 gr de frutos secos (higos, pasas, albaricoque u otro. Déjalos en agua 15 min antes de utilizarlos). Los puedes excluir.
- 50 gr de nueces (si quieres)
- Pipas de calabaza o de otro tipo para decorar



### Cómo hacer

En un cuenco grande mezclas la harina de centeno con el agua caliente. Este paso hace que los sabores y nutrientes salen del centeno y que el pan queda bueno durante más tiempo. No seca tan rápido.

Cuando la mezcla tiene 38 – 40 grados mézclalo con todos los otros ingredientes sin la sal y los frutos secos y las nueces. Empieza con la levadura y remover la masa para que se “funde” antes de añadir las otras cosas.

Amasa la masa durante 15 – 20 minutos a mano. Si tienes una amasadora es suficiente con 10 minutos. Añade la sal y las frutas secas y las nueces y continúa amasando durante 5 minutos. Es posible que la masa esté muy pegajosa, incluso que se quede pegada a la mesa! Intenta amasarlo sin añadir mucha harina para que no salga el pan seco. Cuando añades la sal la masa va a mejorar y ser menos pegajosa. Pon la masa a descansar en el cuenco durante 30 minutos.

Formar un rollito largo y cortar 15 trocitos. Pon cada trocito, con la corteza primero, dentro de un bol lleno de pipas de calabaza para que se peguen. Coloca los bollitos con la cara con las pipas arriba en una bandeja cubierta de papel para hornear. Cubrirla con plástico y encima un paño de cocina.

Deja los bollitos fermentar durante la noche en un sitio no demasiado caliente o en la nevera. Si tienes prisa, puedes también fermentarlas más rápido en un sitio caliente (como cerca del horno) y entonces durante 2 – 3 horas. El tamaño te dirá cuando han crecido suficientemente. Tienen que tener el doble de tamaño antes de hornear.

Si los has dejado en la nevera durante la noche, los sacas y los dejas a temperatura ambiente mientras que el horno se calienta. Si no han llegado a crecer al tamaño doble los dejas durante más tiempo en la temperatura ambiente, o mejor: cerca del horno. Un ambiente caliente va a despertar el proceso de fermentación.

Hornea los bollitos, colocados en medio del horno, durante 12 – 15 minutos.

Déjalos enfriar encima de un paño de cocina y cubiertos con otro.

*Estuve unos días en Gotland, la isla sueca que tiene un sitio especial en mi corazón. Hay mucha nieve y ayer tuvimos una nevada de tamaño impresionante. Así que alguien tenía que quitar la nieve del sendero y me apunté. Es un trabajo duro pero hay un truco: cuando vuelves a casa te has ganado algo caliente, como por ejemplo el "glögg" (vino dulce, caliente con especias como canela, clavo y almendra). Por alguna razón, el chocolate encaja muy bien en este ambiente. Qué suerte que había hecho un pastel cremoso de chocolate y ron el día anterior :) Te dejo la receta! Y no hace falta que quites la nieve del sendero para disfrutarlo ...*

*Los amantes del chocolate van a alucinar cuando pongas este pastel en la mesa. Pero, como es un pastel de mucho sabor, está mejor al día siguiente. Los sabores y la textura maduran y por eso vale la pena esperar un día antes de comerlo. Si, me temo que vas a necesitar movilizar toda tu fuerza mental porque huele MUY bien y el olor se irradia por toda la casa ... Mmmm!*

*El pastel es más de fiesta y si lo acompañas con una crema de nata y pasas marinadas en ron la composición se completa hasta la perfección!*

---

## Pastel Cremoso de Chocolate con Avellanas y Ron

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 35 min

### Ingredientes para el pastel

- 200 gr de avellanas tostadas, picadas
- 150 gr de chocolate negro (70%)
- 75 gr de mantequilla
- 6 cucharadas de ron oscuro
- 6 huevos
- 170 gr de azúcar
- 60 gr de harina de trigo (repostería)
- 6 cucharadas de cacao puro en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo (Baking Powder)
- 1 pizca de sal

### Ingredientes para la crema de ron

- 80 gr de pasas (sin pepitas)
- 100 ml de ron oscuro
- 150 ml de nata para montar
- 5 cucharadas de mascarpone

### Cómo hacer el pastel

Pica el chocolate en trozos y fúndelo junto con la mantequilla sobre un fuego suave. Remueve la masa cuidadosamente mientras está fundiéndose. Mezclarlo con el ron.

Separa las yemas y las claras de los huevos en dos cuencos. Las yemas las bates con el azúcar hasta formar una espuma blanca y lo mezclas luego con la crema de chocolate.

En otro cuenco, primero mezclas la harina, la levadura en polvo, avellanas (picadas en trozos grandes) y el polvo de cacao. Luego pones la masa de chocolate y huevos por dentro y la mezclas. Ten cuidado que no remuevas la masa demasiado después de que has puesto la levadura en polvo, porque podría hacer el pastel seco.

Bate las claras hasta formar una espuma dura. Mezcla las dos masas (la espuma de claras y la masa de chocolate) muy cuidadosamente para salvar la estructura esponjosa de las claras. Si puedes, utiliza una "lengua de gato" y con esto "das vueltas" en la masa para levantar la masa de chocolate por arriba de la espuma. Poco a poco se mezclan.



Pon la masa en un molde con bordes desmontables en el cual habrás fijado, por encima del fondo, un papel para hornear que está bien untado de mantequilla.

Hornealo, colocado en medio del horno, durante 30 – 35 minutos.

Deja el pastel enfriarse en el molde. Decorar con cacao en polvo, espolvoreado sobre el pastel.

#### **Cómo hacer la crema de ron**

Calienta las pasas junto con el ron en una cacerola. Déjalo durante al menos 5 – 6 horas o, por qué no, hasta el día siguiente. No vas a querer comer el pastel antes, verdad? ;)

Antes de servir el pastel, bate la nata hasta que se convierte en una espuma cremosa y añade el mascarpone y las pasas de ron. Mezcla la crema y ponlo a enfriarse durante un rato en la nevera, antes de servirlo.

*Un domingo en Noviembre con el cielo tapado y el frío del invierno esperando detrás de la esquina ... el tiempo ha cambiado rápidamente! Es un día perfecto para pasar tiempo en la cocina haciendo un pastel de chocolate cremoso de lujo! Invita a tus amigos a sumar esfuerzos en crearlo, y luego a compartirlo y disfrutar del resultado. Acompañado de nata montada o helado de vainilla, este pastel te sube a las nubes! Seguro que vais a tener un domingo divertido!*

---

## Pastel Cremoso de Chocolate y Coco

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 20–30 min

### Ingredientes

- 3 huevos
  - 260 gr de azúcar
  - 1 cucharada de azúcar de vainilla
  - 75 gr de mantequilla fundida
  - 180 gr de harina de trigo (de repostería)
  - 100 ml de agua
  - 2 cucharaditas de levadura en polvo
  - 4 cucharadas de cacao puro en polvo
  - 1 cucharadita de sal
  - 100 gr chocolate negro picado en trozos grandes
- Mantequilla fundida y coco rallado para recubrir el molde



### Cómo hacer

Unta un molde (redondo y plano con los laterales desmontables) con mantequilla fundida y lo recubres con coco rallado.

Bate los huevos y el azúcar hasta que se convierta en una espuma blanca y esponjosa. Mezcla la harina de trigo, levadura en polvo, cacao, sal y azúcar de vainilla en un cuenco. Funde la mantequilla en una cacerola y añade agua. Déjalo a punto de hervir y ponlo dentro de la espuma de huevos y azúcar mientras lo bates. Añade el contenido en el cuenco, los ingredientes secos pero no el chocolate picado, y mezclar bien pero sin remover la masa demasiado.

Pon la masa dentro del molde y rocía el chocolate picado por encima. Ahora pon el molde en el horno. Sácalo del horno cuando todavía está un poquito líquido por dentro, más pronto de lo que piensas! Depende del tamaño del molde y de cuánto cremoso lo quieres, pero entre 20 y 30 minutos en el horno es suficiente. Piensa en que cuando se enfría va a ser bastante más sólido.



*Hoy, al tardecer, escuché a los pájaros cantando de forma especialmente intensa en el bosque aquí al lado de nuestra casa. Eran mirlos y su canto en primavera siempre me llena de alegría y esperanza. Para saludar la llegada de los buenos tiempos he hecho un pastel muy ligero y esponjoso de naranja. Es uno de los favoritos en los desayunos aquí en la Villa de la Mariposa, nuestro Bed & Breakfast. Mucha gente aprecian que casi no lleva grasa, así como su perfume.*

*La receta es antigua y su origen es desconocido. Era muy popular en Suecia en los años 60 - 70. Es extremadamente esponjoso y tiene sabor fresco de naranja, y está glaseado con una ligera capa. Recuerdo el olor intenso y fresco de la naranja en nuestra cocina cuando mi madre lo hacía y me encantaba ver como mezclaba la espuma de las claras con la masa. Ese momento es el secreto del pastel, la razón por la cual es tan esponjoso!*

---

## Pastel de Chiffón

Sin leche

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 35 min

### Ingredientes para el pastel

- 1 naranja. La piel rallada (solamente lo de color naranja!) y el zumo. Mezcla el zumo con agua hasta llegar a 75 ml. (pero mejor si tienes zumo suficiente)
- 120 gr de harina de trigo
- 1,5 cucharadita de levadura en polvo (Baking Powder)
- 120 gr de azúcar
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 0,5 cucharadita de sal

### Ingredientes para el glaseado

- 120 gr azúcar en polvo para glasear
- 2 cucharadas de agua o zumo de naranja

### Decoración

- Piel de naranja confitada picada o pistachos o almendras en láminas.

### Cómo hacer

Mezcla en un cuenco hasta formar una masa: piel y zumo de naranja, harina, levadura, azúcar, aceite y las 2 yemas de huevo.

En otro cuenco bates las claras y la sal hasta que se ha convertido en una espuma dura. Con mucho cuidado mezcla la masa con la espuma. Asegúrate de mantener la consistencia esponjosa! Untar un molde con agujero en medio y pon la masa por dentro. Déjalo en el horno aproximadamente 30 minutos hasta que está seco por dentro. Deja el pastel a enfriar antes de soltar los bordes y desmoldar.

Mezcla el azúcar y el líquido para el glaseado y ponlo encima del pastel, y rocía la decoración por encima.



*Para todos vosotros que están pidiendo recetas sin gluten y leche he probado algo nuevo hoy. Estoy muy contenta y mi amiga Jessie lo ha probado y dice que mmmmmm.... está riquísimo :)*

*Este sueño de coco es un pastel sabroso que va bien como postre . No lleva gluten y la mantequilla puedes fácilmente sustituirla por margarina sin leche o por mantequilla de coco. No es necesario incluir el chocolate en la receta. Prueba a cambiarlo por piel de naranja caramelizado, pistachos u otra cosa que te apetece o simplemente excluirlo!*

---

## Pastel de Coco y Chocolate

Sin gluten

Sin leche

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 40-50 min

### Ingredientes

- 150 gr de mantequilla (o margarina vegetal)
- 3 huevos
- 180 gr de azúcar
- 200 gr de coco rallado
- 4 cucharadas de licor de coco
- 35 gr de Maizena
- 0,5 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 100 gr de chocolate en cuadraditos (OPCIONÁL)



### Cómo hacer

Unta un molde, 22 cm en diámetro y con bordes desmontables, y cúbrelo bien de coco rallado.

Funde la mantequilla. Bate los huevos con el azúcar hasta una espuma y añade la mantequilla mientras sigues batiendo la masa y luego añades el licor.

En otro cuenco mezclas el coco, la Maizena, la sal y la levadura en polvo. Mezcla la masa con los ingredientes secos y poner la masa hecha en el molde. Al final repartes los cuadraditos de chocolate dentro de la masa.

Hornea en medio del horno. Después de unos 20 minutos cubre el molde con aluminio para que el pastel no sea demasiado oscuro por encima.

*El verano pasado creé un nuevo pastel de una combinación de dos recetas favoritas y añadiendo unas cositas y quitando otras. La idea era hacer un pastel sabroso y esponjoso con mucho sabor y después de dos pruebas lo tenía. Recuerdo que desapareció rápido ... En mi casa es buena señal y significa buenas notas a la receta :)*

---

## Pastel de Kristin

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 40–50 min

### Ingredientes para el pastel

- 1 naranja grande. La piel rallada
- (solamente lo naranja!) y el zumo
- 100 gr de nueces
- 80 gr de ciruelas pasas (sin hueso)
- 200 gr de mantequilla
- 180 gr de harina de trigo (de repostería)
- 0,5 cucharadita de levadura en polvo
- 200 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 0,5 cucharadita de sal



### Ingredientes para el glaseado

- 120 gr de azúcar en polvo
- 30 ml de agua o zumo de naranja

### Decoración

- Piel de naranja confitada picada, pistachos o unos pétalos cristalizados de rosas

### Cómo hacer

Mezcla en un cuenco la mantequilla y el azúcar hasta una masa esponjosa y blanca.

Añade la piel de naranja y el zumo y mezcla bien. Luego, uno a uno, añade las yemas. Mezcla bien después de que has añadido cada uno.

En otro cuenco, mezcla las nueces y las ciruelas con la harina y la levadura en polvo. Ponlo junto con la masa de mantequilla y yema y remover hasta que obtienes una masa homogénea.

En un cuenco bien limpio (es importante que no haya nada de restos de grasa!) bate las claras y la sal hasta que se ha convertido en una espuma dura.

Con mucho cuidado mezcla la masa con la espuma. Guarda la consistencia esponjosa! Utiliza una espátula de cocinar, o lengua de gato, y dale vueltas poniendo la masa por encima de la espuma y así poco a poco mezclarlo.

Unta un molde oblongo (1,5 litros), recubrirlo con pan rallado y echar la masa dentro. Déjalo en el horno aproximadamente 50 minutos o hasta que está seco por dentro. Deja el pastel a enfriar antes de soltar los bordes y sacarlo del molde.

Mezcla el azúcar y el líquido para el glaseado y ponlo sobre el pastel y rocía la decoración por encima.

*Te voy a dejar una novedad para celebrar el otoño y el invierno, de forma sabrosa e intensa! El chocolate negro y las especias le dan carácter, las nueces lo hacen un poquito crujiente y la sorpresa, el calabacín, le proporciona humedad. El glaseado con naranja es el toque final y lo hace ... mmmmmm! Es uno de esos pasteles que son más ricos al día siguiente, cuando los sabores se han juntado y madurado. La primera vez que lo hice teníamos demasiada prisa por probarlo y nos desilusionamos porque no tenía tanto sabor como esperábamos, pero el trozo que sobró nos lo comimos en el desayuno del día siguiente y para sorpresa nuestra era muy diferente! En Suecia hay un dicho: al que puede esperar siempre le aguarda algo mejor. Al menos en este caso es verdad!*

---

## Pastel Sabroso de Chocolate y Especies

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 75 min

### Ingredientes para el pastel

- 3 huevos
- 280 gr de azúcar moreno o muscavado
- 250 gr de calabacín, rallado
- 150 ml de aceite de oliva
- 200 gr de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 0,5 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharaditas de canela (molida)
- 1,5 cucharaditas de jengibre (molido)
- 1 cucharadita de cardamomo (molido)
- 0,5 cucharadita de nuez moscada (molida)
- 80 gr de nueces picadas
- 100 gr de chocolate negro, picado

### Ingredientes para el glaseado

- 100 gr de queso Philadelphia natural
- 50 gr de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 60 gr de azúcar en polvo
- 1,5 cucharaditas de vainilla
- La piel de media naranja, rallada (solamente lo amarillo!). Limpia la naranja bien antes!



### Cómo hacer

Calienta el horno hasta 175 grados. Unta y recubre un molde, con bordes desmontables (24 cm en diámetro), con pan rallado.

Bate los huevos y el azúcar hasta que se convierte en una espuma. Añade el calabacín y el aceite.

Mezcla la harina, la sal, el bicarbonato, la levadura en polvo y los especias. Bate la mezcla por dentro de la espuma de huevos y azúcar y añade las nueces y el chocolate.

Pon la masa dentro del molde y hornearlo por abajo del horno durante 75 minutos. Prueba con un pincho si está hecho (si sale del pastel seco, el pastel ya está). Deja el pastel enfriarse en el molde y, mientras, haz el glaseado.

Para el glaseado empieza mezclando el queso y la mantequilla. Batelo hasta que obtengas una crema lisa y sin trozos. Luego añade todos los otros ingredientes.

Quita los bordes del molde cuando el pastel esté frío y pon el glaseado por encima. Decóralo con el chocolate picado, piel de naranja rallada u otras cosas que te gusten.

*Imagínate un pastel con dos capas que unifica lo dulce y lo menos dulce en una sinfonía. Una masa blandita con capa crujiente de nueces y coco sobre un fondo tierno... Un pastel que se funde en la boca... Aquí tienes la receta!*

*Parece más complicado de lo que es en realidad! La verdad es que es muy fácil hacerlo! Sirve esta pastelito a tus amig@s y van a alucinar ;)*

---

## Pastelitos de Washington

28 trozos

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 10 más aprox. 20 min

### Ingredientes para el pastel

- 225 gr de mantequilla
- 1,5 cucharadas de azúcar
- 270 gr de harina de trigo (repostería)
- 1 cucharadita de sal

### Ingredientes para el relleno

- 3 huevos
- 300 gr de azúcar moreno
- 80 gr de coco rallado
- 150 gr de nueces, picadas
- 3 cucharaditas de vainilla (extracto)
- 3 cucharadas harina de trigo

- Azúcar glasé para decorar



### Cómo hacer

Pon el horno a 175 grados y unta una bandeja pequeña de 20 x 30 cm.

Mezcla la mantequilla y el azúcar hasta que sea una masa blandita y más blanca. Añade la harina y trabaja la masa un ratito muy corto. Extiende la masa sobre el fondo de la bandeja. Hornéalo durante 10 minutos con la bandeja colocada al medio del horno.

Bate los huevos y el azúcar para el relleno bien hasta que tiene color casi blanco y una textura ligera. Añade los otros ingredientes – el coco, las nueces, la vainilla y la harina. Extiende la masa sobre el fondo y ponlo a hornear, abajo en el horno, durante 20 – 30 minutos depende de si quieres el pastel más o menos blandito/crujiente.

Decorar con azúcar glasé y cortar el pastel en cuadrados cuando todavía está un poquito caliente.

*Día soleado y con calor de hasta 23 grados en nuestra terraza. Así que claro que nos tomamos un café allí! Pero el café reclama compañía ... por qué no de un bizcocho esponjoso con olor divino de especias de ... Navidad!? Ya estamos en Noviembre y están poniendo las luces de Navidad en el centro de Barcelona. Para una sueca acostumbrada a tiempos fuertes y muy fríos en esta temporada todo esto parece un sueño. Cada año se repite!*

*Si cierro los ojos y respiro el olor de este pastel vuelo al norte. Es un pastel con larga tradición en Suecia y hay un montón de variaciones. Esta misma receta es de mi abuela y la heredó de su familia en Småland, la zona con grandes bosques y miles de lagos en el sur de Suecia. Donde vive el alce!*

---

## Pepparkaka - Bizcocho de Especies

Sin gluten

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 30-45 min

### Ingredientes

- 3 huevos
- 265 gr azúcar (blanco o moreno, como prefieras!)
- 240 gr harina de trigo de repostería (o harina sarraceno)
- 65 gr de almendras, picadas en trozos grandes
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 gr mantequilla, fundida
- 1 cucharada de canela molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 2 cucharaditas de cardamomo molido
- 300 gr yogur natural



### Cómo hacer

Untar un molde redondo con mantequilla fundida y recubrirlo con pan rallado.

Bate los huevos y azúcar hasta conseguir una espuma blanca. Funde la mantequilla y pon las especias por dentro. Así salen mejor los sabores.

Mezcla bien las cosas secas en un cuenco al lado.

Mézclalo luego todo: los huevos batidos, la mantequilla, el yogur y los ingredientes secos. Ten cuidado de que no lo mezcles demasiado, para evitar que la consistencia del pastel sea seca!

Echar la masa dentro del molde y ponlo en medio del horno caliente para hornear.

Con un pincho prueba si está hecho por dentro. Cuando el pincho sale seco del pastel, está hecho!

*Encontré una receta antigua en casa de mi madre, en la isla de Gotland (Suecia). Parece que es de los años 30 y la probé cuando volví aquí en la Villa de la Mariposa. He encontrado muchas más, pero todavía tengo pendiente probarlas. Pero esta me encanta (y a mi "conejo de Indias", José Luis, también ;) y además es muy fácil hacerla! He hecho algunos cambios para modernizarlo un poquito (era demasiado dulce...). Pongo la receta aquí por si tienes ganas de cocinarla :)*

---

## Rollito de Avellanas con Crema de Mantequilla y Naranja

### Ingredientes para el pastel

- 3 huevos
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de avellanas molidas
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1,5 cucharaditas de levadura en polvo (Baking Powder)

### Ingredientes para el relleno

- 100 gr de mantequilla
- 0,5 cucharadita de sal
- 60 gr de azúcar en polvo (Azúcar Glacé)
- 1 yema
- 1 cucharada vainilla en polvo o extracto
- la piel rallada de una naranja (solo lo de color naranja)



### Cómo hacer

Batir los huevos y el azúcar a punto de nieve. Añadir las avellanas molidas, harina y levadura en polvo. Poner un papel de hornear en una bandeja honda y extender la masa encima. Poner en medio del horno 8 - 10 minutos, a temperatura de 250 grados. Déjalo estar hasta que tenga un color oro-marrón el pastel, pero no más! Quitarlo del horno y poner un poquito de azúcar encima. Poner todo el pastel al revés encima de otro papel de hornear, sobre una mesa. Déjalo enfriarse bajo una toalla un poco húmeda (no mojada!). Hacer el relleno entre tanto:

Mezcla la mantequilla y el azúcar glacé. Debe ser poroso, tendrás que batirlo un rato! Añadir la yema, vainilla y la piel de naranja. Para hacer esto yo siempre utilizo una batidora.

Extender el relleno sobre el pastel y empieza a enrollarlo empezando desde el lado más largo del pastel. Cortar el rollito en dos trozos y dejarlo un rato en la nevera. Luego puedes cortarlo en rodajas y servir. Disfrutadlo!

Dices "Semla" y todos los suecos ponen una mirada llena de esperanza y felicidad pura e inocente, y vas a ver como una sonrisa ilumina sus caras. El pastel "semla" se puede comer por tradición solamente unos días antes del ayuno en Pascua, cada Martes. Cuando mis abuelos tenían su pastelería era prohibido vender semla en otros días! Como es tan popular esta tradición muy rígida ha sufrido una explosión y actualmente puedes comprar semla cada día durante la primavera. Para los suecos es un signo de que vendrá la luz y los buenos tiempos. Por eso la mirada! Cada primavera hay concursos entre las pastelerías a ver quien hace el mejor semla y los periodicos realizan degustaciones y publican los resultados.

Haz tu propio evento en casa! Invita a los amig@s y monta una Fiesta de Primavera con degustación de Semla! Juega con diferentes rellenos: diferentes tipos de nueces, avellanas y almendras, añade unas moras del bosque... pon tu fantasía a volar! A mi me gusta añadir pistachos molidos en la nata y a veces unos arándanos porque el color es tan bonito :)

---

## Semla

Sin gluten

Sin leche

Sin huevo

Bajo en azúcar

10 piezas

Horno: 225 grados

Tiempo en el horno: 8–10 min

### Ingredientes para la masa de los bollitos Semla

- 25 gr de levadura fresca
- 50 gr de mantequilla o mantequilla de soja
- 150 ml de leche (normal o de soja o almendra)
- 40 gr de azúcar (o de fructosa)
- 1 pizca de sal
- 300 gr de harina de trigo con fuerza (si eres diabetico utiliza mejor harina blanca de espelta)
- 1 cucharadita de semillas de cardamomo, picadas
- 1 huevo, para pintar los Semla (no es necesario si tienes alergia)
- 2 cucharadas de azúcar y 2 cucharaditas de canela para decorar
- Azúcar glasé para decorar

### Ingredientes para el relleno

- 70 gr de almendras molidas
- 30 gr de pistachos o almendras picadas
- 100 gr de azúcar glasé (o fructosa)
- Unas cucharaditas de clara de huevo (o agua), suficiente para hacer una masa cremosa
- 150 ml de nata (o nata de soja) para montar

### Cómo hacer los bollitos

Desmigar la levadura en un cuenco.

Fundir la mantequilla, añadir la leche y calentar la mezcla hasta que tiene 38 grados. Echar el líquido sobre la levadura y remover para que se funda la levadura. Añadir el azúcar, la sal, el cardamomo y la harina. Amasa la masa un buen rato (al menos 10 minutos) para que los bollitos sean esponjosos.

Cubre el cuenco con la masa con un paño de cocina y déjalo en un sitio caliente para fermentar. Es importante que crezca hasta que tienen el tamaño doble. El tiempo que tarda depende de la temperatura ambiente pero tardará al menos 30 minutos.

Amasar la masa otra vez, bien. Formar un rollito o tronco y cortarlo en 10 piezas. Forma un bollo de cada





trozo y colocarlas en una bandeja cubierta con un papel de hornear. Cubrir con un paño de cocina y dejar crecer al tamaño doble otra vez.

Antes de hornear pintas los bollitos por encima con huevo batido y rocías la mezcla de azúcar y canela por encima.

Coloca la bandeja en medio del horno y cocinar hasta que son dorados y parecen “ligeros” cuando los levantas.

Ponerlos a enfriarse encima de un paño de cocina y pon otro encima de los bollos.

### **Cómo hacer el relleno**

Mezcla los ingredientes (sin la nata!) bien hasta que tienes una masa blandita. Alguna gente prefiere el relleno más duro, otra le gustan más cremoso. La consistencia del relleno de los Semla es una cuestión académica!

Monta la nata. Si quieres puedes añadir un poco de azúcar pero no es necesario.

### **La creación!**

Cortar una tapa de los bollos y quita un poquito de lo de dentro (de la miga interior). Esta la añades al relleno y lo mezclas todo un poquito más. Rellena los bollos con el relleno y monta cada uno con la nata. Finalmente pones la tapa, con cuidado, por encima de la creación ... como un sombrero! Luego, espolvoréalas con el azúcar glacé.

Que disfrutes!

*En primavera siempre me vuelvo loca, disfrutando tanto el sol, todas las flores en los campos, la hierba super verde y fresquita, los pájaros cantando... Mi pareja ha identificado esta fenómeno como algo característico para los suecos y lo llama un ataque de "Suequitis". Confieso que esos días soleados y calientes tengo un caso grave de suequitis! Por eso tengo ganas celebrar y entonces... hago una tarta! :)*

*Es de manzana, pero estoy pensando en probar a hacerlo con fresas la proxima vez! Creo que entonces hay que poner más maizena en el relleno. Voy a probar con 4 cucharillas en vez de 1 porque las fresas llevan mucho más liquido que las manzanas. Ah, y no voy a poner la canela en el relleno.*

*Piensa en que esta tarta es mejor tibia. Calientala en el horno si la haces mucho tiempo antes de comerla. Para acentuar el toque de festivo la servimos acompañada de una crema de mascarpone, perfumada de vainilla.*

---

## Tarta de Manzana

Sin gluten

Sin leche

Tarta para 6–8 personas

Horno: 200 grados

Tiempo en el horno: 15–20 min

### Ingredientes para la masa

- 125 gr de mantequilla (o mantequilla de soja) a temperatura ambiente
- 180 gr de harina de trigo (o de trigo sarraceno si no puedes tomar gluten)
- 0,5 cucharadita de levadura en polvo ("baking powder")
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de agua fría

### Ingredientes para el relleno

- 3 – 4 manzanas (peladas y cortadas en lonchas finas)
- La piel de medio limón (solamente lo amarillo)
- 1 cucharadita de maizena
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de canela molida
- 150 gr de almendra molida
- 60 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla o mantequilla de soja
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de harina de trigo (o de trigo sarraceno)



### Crema para acompañar la tarta

- 250 gr de mascarpone
- 3 cucharillas de extracto de vainilla
- 2 – 3 cucharadas de miel fluida (o la misma cantidad de azúcar glacé)

Si no puedes tomar leche una alternativa es hacer una crema de yogur de soja, azúcar y extracto de vainilla.

### Cómo hacer

Empieza con hacer la masa.

Mezcla la harina, la levadura en polvo, la sal y el azúcar. Añade la mantequilla y con un cuchillo cortarlo junto con los ingredientes secos para que se mezcle y lo finalizas añadiendo el agua y trabajándolo todo con las manos hasta obtener una masa, pero debes hacerlo muy rápido. El truco es no trabajar la masa demasiado!

Con las manos aprieta la masa en un molde de tartas (20 – 25 cm en diámetro) y cubre el fondo y los bordes con la masa apretada. Con un tenedor haces agujeros en todo el fondo. Pon el molde en la nevera durante 30 minutos.

Hornea la masa durante 10 minutos antes de poner el relleno.

Rellena el molde con las manzanas cortadas en lonchas finas y por encima rocía la piel del limón. Mezcla el azúcar moreno, la maizena y la canela y repártelo encima de las manzanas.

Haz la masa para el relleno. Mezcla las almendras molidas con azúcar, mantequilla, sal y harina hasta que se convierte en una masa. Reparte esta masa encima del pastel en "bolitas" pequeñas.

Hornea la tarta, colocada en medio del horno, durante 15 – 20 minutos.

Mientras tanto mezcla los ingredientes para la crema y guárdalo en la nevera hasta que lo vas a servir.

Bon appetite!

*Un pastel con larga tradición en Suecia, que puedes encontrar en la mayoría de las pastelerías y cafeterías. Lleva mucha almendra y una capa dulce que va muy bien junto con el sabor amargo de café.*

*Es sorprendentemente fácil hacer esta tarta! En la pastelería de mis abuelos hacían unos pasteles pequeños, muy parecidos a esta tarta pero mucho más complicados de hacer. Eran famosos en toda la Isla de Gotland! Pero esta tarta tiene casi las mismas calidades y sobretodo el sabor. Es un poco compacto y tiene un sabor intenso de almendra. El glaseado, ligero como el hielo de un lago después de la primera noche con escarcha, añade una calidad extra!*

---

## Tarta de Mazarín

Sin gluten

Sin leche

Horno: 175 grados

Tiempo en el horno: 40–50 min

### Ingredientes para el pastel

- 1 huevo
- 260 gr de azúcar
- 150 gr de mantequilla fundida (o margarina de soja)
- 180 gr harina de trigo (repostería) o harina sarraceno
- 1 cucharadita de vainilla (extracto)
- 0,5 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 150 ml de leche (o leche de almendra, soja u otra alternativa vegetal)
- 5 cucharadas de almendras molidas
- 4 almendras amargas, molidas

- Mantequilla fundida (o aceite de oliva) y pan rallado para recubrir el molde

### Ingredientes para el glaseado

- Media clara de un huevo
- 120 gr de azúcar glasé



### Cómo hacer

Unta un molde con mantequilla fundida y recúbrelo con pan rallado. Mezcla todos los ingredientes para la masa en un cuenco.

Echa la masa en el molde y ponlo a hornear, colocada en medio del horno. Prueba con un pincho si está hecho. Pon el pincho dentro del pastel y si sale seco es que está bien hecho.

Deja el pastel enfriarse y haz el glaseado mientras. Mezcla la clara con el azúcar bien, y extiéndelo por encima del pastel cuando está frío. La capa debe ser fina! Si quieres decorarlo más puedes rociar por ejemplo pistachos picados sobre la superficie. Deja el glasé una media hora, más o menos, hasta que quede cuajado.

Que aproveche!

En mi página en Facebook, una de mis amigas - Montse - me recordaba la Tarta de migas y me alucinaba porque era una de mis favoritas y casi la había olvidado! En esta receta he puesto manzanas pero con la misma masa puedes hacer tartas de diferentes frutas y moras, lo que tengas en el momento en casa! Lo he hecho con moras del bosque, peras, frambuesas, ciruelas, una mezcla de naranjas y fresas... y todo con muuuuuuy buen resultado :) Simplemente piensa en que si la fruta lleva mucho zumo tienes que repartir un poquito de Maizena por encima antes de poner las migas de la masa.

---

## Tarta de Migas

Sin gluten

Sin leche

Horno: 200 grados

Tiempo en el horno: 20 min

### Ingredientes

- 100 gr de mantequilla o mantequilla de soja (a temperatura ambiente y cortada en cubos)
- 0,5 cucharadita de sal
- 160 gr de azúcar
- 120 gr de harina de trigo (o trigo sarraceno)
- 40 gr de copos de avena o avellanas picadas o almendras molidas
- 4 – 5 manzanas
- 2 cucharadas de zumo de limón fresco (opcional)
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de canela molida

### Cómo hacer

En un cuenco mezcla la mantequilla, la sal, el azúcar, la harina y los copos de avena (o las avellanas picadas). Yo siempre prefiero utilizar las manos y trabajo los ingredientes hasta que se convierten en una masa dura y “migosa”.

Pela las manzanas y córtalas en pequeños trozos o láminas y ponlas en un molde de tarta bien amplio, o en unas cuantas pequeñas para una persona cada una, como he hecho en la foto.

Reparte el zumo, el azúcar moreno y la canela sobre las manzanas y luego reparte la masa, en bolitas, como una capa por encima de todo.

Hornéalo hasta que tiene un color dorado y bonito y un olor fantástico se reparte en toda la casa!

Servir la tarta con helado de vainilla, nata montada o con una crema hecha de 200 gr de mascarpone o queso fresco tipo Philadelphia, 50 gr de azúcar glacé (azúcar en polvo) y 1 -2 cucharaditas de extracto de vainilla (o a tu gusto!). Mézclalo bien hasta tener una crema uniforme.

