

Cuadraditos DE LIMÓN

PARA UN MOLDE
CUADRADO DE 20
A 22 CM DE LADO

HORNEADO
38 MIN

LISTO EN EL
ROBOT EN
10 MIN

NEVERA
15 MIN



150 g de harina



3 huevos



60 g de azúcar glas
+ para espolvorear



100 g de mantequilla
fría



La corteza de un limón



150 g de azúcar

- 1** - Engrasar el molde y precalentar el horno a 180 °C.
- 2** - Meter en el vaso 100 g de mantequilla fría cortada en trozos y 150 g de harina, 60 g de azúcar glas y ½ cucharadita de sal, insertar el medidor y **Amasar/1 min 30**.
- 3** - Transferir la base al molde y apretarla con las manos para que quede compacta y en el fondo. Refrigerar durante unos 15 minutos. Después hornear 20 minutos.
- 4** - Colocar la mariposa e introducir en el vaso la corteza de un limón, el zumo de 3 limones, 150 g de azúcar, 3 huevos, 2 cucharadas de fécula de maíz, ponerlo en el programa **Marcha atrás 8 minutos/ velocidad 2/90 °C** sin el medidor.
- 5** - Una vez la base esté cocida, sacar el molde del horno, echarle la masa por encima inmediatamente y volver a hornear 18 minutos más.
- 6** - Dejar que se enfríe completamente antes de desmoldar, espolvorear con azúcar glas. Estos cuadraditos se conservan una semana refrigerados.

y también...

½ cucharadita de café de sal

Para la masa

160 g de zumo de limón (aprox. 3 limones)
2 cucharadas soperas de fécula de maíz



Cookies de chocolate y CACAHUETE

PARA
15 COOKIES

HORNEADO
12 MIN

LISTO EN EL
ROBOT EN
10 MIN



75 g de cacahuetes



150 g de chocolate negro (75 %)



180 g de harina



40 g de mantequilla de cacahuete



1 huevo



100 g de azúcar moreno

- 1** - Precalentar el horno a 200 °C.
- 2** - Romper el chocolate en trozos y meterlos en el vaso. Insertar el medidor, **picar no muy finamente 15 segundos/velocidad 5** y transferir a un recipiente.
- 3** - En el vaso, meter 75 g de mantequilla fría cortada en trozos, 100 g de azúcar moreno y 50 g de azúcar blanco. Insertar el medidor y **mezclar 2 minutos/velocidad 3**. Añadir un huevo y 40 g de mantequilla de cacahuete, volver a colocar el medidor y **mezclar 2 minutos/velocidad 3**.
- 4** - Añadir en el vaso 180 g de harina, una cucharadita de fécula de maíz y ½ cucharadita de bicarbonato. Volver a poner el medidor y **mezclar 3 minutos/velocidad 3**.
- 5** - Agregar 150 g de chocolate picado y 75 g de cacahuetes, volver a colocar el medidor. **Mezclar Marcha atrás 20 segundos/velocidad 3**.
- 6** - En una bandeja para horno con papel de hornear colocar la masa formando galletas, con ayuda de una cucharada sopera. Hornear entre 10 y 12 minutos a media altura. Dejar enfriar 10 minutos antes de consumirlas.

y también...

75 g de mantequilla fría baja en sal

50 g de azúcar blanco

1 cucharadita de café de fécula de maíz

½ cucharadita de café de bicarbonato



Bastoncillos DE CHOCOLATE

PARA
40 BASTONES

HORNEADO
10 MIN

LISTO EN EL
ROBOT EN
15 MIN



200 g de chocolate
negro



150 g de harina



50 g de mantequilla



40 g de leche



25 g de azúcar moreno



1 sobre de azúcar
avainillada

y también...

1 pellizco de sal

- 1** - En el vaso, verter 150 g de harina, 25 g de azúcar moreno, un sobre de azúcar avainillada y un pellizco de sal. Insertar el medidor y **Amasar 30 segundos/velocidad 4**. Rebañar las paredes con la espátula.
- 2** - Añadir 50 g de mantequilla cortada en trozos, volver a colocar el medidor y **Amasar 50 segundos/velocidad 4** hasta que tenga un aspecto arenoso. Rebañar las paredes con la espátula.
- 3** - Agregar 40 g de leche, insertar el medidor y **Amasar 30 segundos/velocidad 4**.
- 4** - Formar una bola con la masa.
- 5** - Encima de una hoja de papel de hornear, extender la masa con un rodillo, dejándola con un espesor de más o menos 0,5 cm y formando un rectángulo de unos 15 cm de largo. Con un cuchillo, cortar a lo largo unos bastoncillos de unos 0,5 cm de ancho por 15 cm de largo.
- 6** - Precalentar el horno a 180 °C.
- 7** - Ir colocando con cuidado los bastoncillos sobre una tabla de cortar y refrigerarlos unos 20 minutos.
- 8** - Después meterlos en una bandeja para horno, hornear unos 10 minutos vigilando todo el tiempo. Dejar enfriar.
- 9** - Al mismo tiempo, meter en el vaso 200 g de chocolate en trozos e insertar el medidor. **Picar 15 segundos/velocidad 8**. Rebañar las paredes con la espátula. Volver a colocar el medidor, y **fundir 10 minutos/velocidad 2/60 °C**.
- 10** - Cubrir tres cuartos de cada bastoncillo con chocolate fundido, puede ser con ayuda de un pincel. Dejar que repose en la nevera.



Marshmallows

MARMOLADOS

PARA
15 PIEZAS

REPOSO
1 NOCHE
+ 6 H

LISTO EN EL
ROBOT EN
20 MIN



100 g de albaricoques
deshuesados



1 cucharadita de café
de agua de azahar



215 g de azúcar glas



3 claras



15 g de fécula de maíz



8 láminas de gelatina

- 1 -** Meter 100 g de albaricoques en el vaso junto a 100 g de azúcar y una cucharadita de zumo de limón. **Cocinar 5 minutos/velocidad 2/90 °C** sin el medidor. Insertar entonces el medidor y **mezclar 5 segundos/velocidad 5**. El *coulis* tiene que tener una consistencia adecuada. Si quedase demasiado líquido, seguir cocinando otros **2 minutos/velocidad 2/90 °C** sin el medidor. Pasar el *coulis* por un chino y reservar.
- 2 -** Introducir 8 láminas de gelatina en un bol lleno de agua durante 4 minutos y secarlas rápidamente con un paño limpio.
- 3 -** Mezclar en un bol 15 g de azúcar glas y 15 g de fécula de maíz. Engrasar un molde de 20 x 15 cm. Espolvorear el molde con la mitad de la mezcla de azúcar glas y fécula.
- 4 -** Meter 200 g de azúcar glas en el vaso y añadir 3 claras, instalar la mariposa y **mezclar 8 minutos/velocidad 4/90 °C** sin el medidor.
- 5 -** Tras 3 minutos, y mientras el robot siga girando, añadir las láminas de gelatina, y echar una cucharadita de agua de azahar. Dejar que siga girando hasta que termine.
- 6 -** Verter el merengue en el molde, añadir el *coulis* en algunos puntos, realizando un mármol con ayuda de un cuchillo. Dejar reposar toda la noche a temperatura ambiente.
- 7 -** Espolvorear la preparación con el resto de la fécula y azúcar glas con ayuda de un chino. Desmoldarlo sobre una encimera, quitar con cuidado el papel de horno y cortar los marshmallows con un cuchillo.
- 8 -** Dejar secar 6 horas sin cubrir a temperatura ambiente. Mezclar con cuidado añadiendo si es necesario más azúcar glas y fécula.

y también...

100 g de azúcar
1 cucharadita de café de zumo de limón

Se conserva de 3 a 4 días en un lugar seco.

