



Colegios Sa-Fa



Crespells



INGREDIENTES

150 g. de manteca de cerdo o
mantequilla

150 g. de azúcar blanco

1 cucharada de azúcar

avainillado

2 gemas de huevo

400 g. de harina

PREPARACIÓN

1. Mezclamos todos los ingredientes con las manos hasta obtener una masa consistente.
2. Con ayuda de un rodillo extendemos la masa, procurando que no quede muy fina, y confeccionamos las galletas con ayuda de moldes.
3. Ponemos en una bandeja sobre papel de horno.
4. Horneamos a 180°, con el horno precalentado, durante 15-20 minutos.
5. Dejamos enfriar.



Pan de Huevo



INGREDIENTES

- 1 copa de anís
- 1 docena de huevos
- 3 Kg de harina
- 1 Kg de azúcar
- 1 ralladura de limón
- Zumo de limón
- ½ bloque de levadura
- 1l de leche
- Agua
- Sal
- Mantequilla

Este postre se realiza en cantidades grandes dada la laboriosidad de la receta. Antiguamente, en tiempo de Pascua se elaboraban de esta forma para repartir entre familiares y vecinos.

PREPARACIÓN

Esta receta se realiza en dos partes. En un primer momento se elabora la masa. En segundo lugar, se dará forma de trenza y se hornea (con una diferencia de 12 aproximadamente entre cada una).

La primera parte de la receta a su vez, se realiza en dos recipientes distintos. En uno de los recipientes se echa la docena de huevos, junto con el azúcar y la leche. Se baten todos estos ingredientes. En otro recipiente se echa la mitad de la harina, un poco de sal y se mezcla. A continuación, se deshace la levadura en una taza con agua templada y se añade a esta mezcla que estamos realizando. A medida que vamos dando vueltas, vamos vertiendo la mezcla que realizamos en el primer recipiente y seguimos añadiendo harina y removiendo intensamente con una cuchara de madera.

A continuación, echamos medio bloque de mantequilla (previamente fundida) y seguimos dando vueltas a todos los ingredientes para que queden bien ligados. Una vez bien mezclado todo, se echa el anís, la ralladura y el zumo del limón. Seguimos añadiendo harina y removiendo hasta que la masa queda esponjosa.

En ese momento pasamos a amasar con las manos. A medida que vamos amasando con las manos, debe golpearse. Cada cierto tiempo, se hacen cortes en la masa para comprobar que hace burbujas y no se ven restos de harina.

Esta masa se tapa y se deja reposar en un lugar cálido (al menos 12h).

Transcurrido este tiempo, untamos con mantequilla la zona en la que trabajemos con la masa.

Damos forma de trenza y ponemos en el horno (200° aproximadamente), hasta que esté dorado.

Como último paso, pintamos as trenzas con huevo y espolvoreamos con azúcar.



Hojuelas



INGREDIENTES

200g de harina

1 huevo mediano

La medida de 1 huevo de vino

blanco o aguardiente

La medida de 1 huevo de aceite de oliva

Ralladura de 1 limón

1 chorrito de vinagre (para que
queden más crujientes)

1 pizca de sal

aceite de girasol para freír

4 cucharadas de miel o azúcar

PREPARACIÓN

En una ensaladera, echamos el huevo, cascándole por la punta (intentando romperle lo menos posible) batimos el huevo con las medidas del vino y el aceite.

Añadimos la sal y el vinagre.

Removemos y a continuación incorporamos poco a poco la harina hasta que la masa no se pegue en las manos. Amasamos bien.

Reservamos la masa en un bol y reservamos 30 minutos.

Tomamos pequeñas porciones de la masa (un pellizco) y las estiramos sobre la encimera lo máximo posible, cuanto más fina mejor.

Ponemos aceite de girasol en una sartén grande y cuando esté bien caliente se fríen.

Una vez fritas sólo queda el toque final, espolvorea azúcar blanco o miel por encima.



¡Buen Provecho!

Brownie

INGREDIENTES

Para 6 personas

Mezcla de harinas para elaboraciones sin gluten

170 g Mantequilla 150 g

Chocolate negro fondant postres 150 g

Cacao en polvo 40 g

Huevo 150 g

Azúcar 240 g

Sal 3 g

Levadura (Royal) 8 g

Nueces troceadas 50 g



PREPARACIÓN

Dificultad: Fácil

Tiempo total :30 m

Elaboración: 0 m

Cocción: El proceso de elaboración es muy sencillo.

Comenzamos con el fundido del chocolate, la mantequilla y el cacao en polvo. Yo lo hago en el microondas, colocando todos los ingredientes en un mismo recipiente y a golpes de calor cortos, de 30 segundos. Entre golpe y golpe, remuevo para que el calor se reparta bien. Así consigo que no se queme la mezcla.

Si lo prefieres, puedes colocar el recipiente sobre una cazuela con agua a punto de ebullición y fundirlo al baño maría.

Una vez fundido el chocolate con la mantequilla y el cacao, batimos el azúcar junto con el huevo. Nos ayudamos de unas varillas manuales o eléctricas. Queremos blanquear la mezcla y que aumente de volumen. Una vez blanqueada la mezcla, la juntamos con la anterior y removemos hasta homogeneizar. Incorporamos la harina, la sal y el bicarbonato. Removemos con suavidad y movimientos envolventes.

Por último, troceamos las nueces con las manos. En trozos grandes, para que se noten al cortar el brownie. Removemos de nuevo con mucho cuidado y vertemos la mezcla en una bandeja engrasada y enharinada (o forrada con papel sulfurizado).

Horneamos a 170°C durante, aproximadamente, unos 20 minutos, opción "arriba y abajo".

El brownie ha de quedar jugoso por dentro, que no crudo.



¡Disfrutad del resultado!



INGREDIENTES

1 Kg de harina de todo uso

300 g. azúcar

2 cucharadas soperas de anís en grano

1 sobre de Levadura (Royal, Potax...)

350 cc de aceite de oliva 0,4 o

200 cc de agua

125 cc de anís (licor)

Pastas de Anís

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 170o

Se mezclan los ingredientes secos (harina, azúcar, anís en grano y levadura) en una cazuela grande. Se mezclan bien con una cuchara. Se añaden los líquidos Se trabaja con la cuchara y cuando vemos que está bien mezclado, lo amasamos un minuto o así.

Ahora cogemos porciones con las manos, les damos forma de bola, las aplastamos ligeramente y las ponemos sobre dos bandejas forradas con papel de horno, algo separadas entre sí porque crecen un poco.

Se meten los dedos para que queden huecos en la superficie. Se echa un poco de azúcar por encima y se vuelven a meter los dedos un poco. Se introducen en horno en nivel 1 y 3 para que quede cierto espacio entre ellas. No pongáis el horno con aire porque se queman. Sólo calor arriba y abajo.

Cuando han pasado unos 25 min cambiamos el orden de las bandejas, poniendo la de arriba abajo y viceversa. Vigilad porque cada horno es un mundo.

Si se guardan en una lata, se conservan perfectamente varias semanas.

Es un dulce muy sano, ideal para "pecar" estos días.

¡Espero que os guste!



Bizcocho de limón



INGREDIENTES

145gr mantequilla a temperatura ambiente

220gr azúcar

3 huevos a temperatura ambiente

220 gr harina

½ sobre levadura química (Royal)

105 ml leche

Ralladura de un limón

PREPARACIÓN

Batir la mantequilla con el azúcar

Añadir y batir los huevos de uno en uno

Añadir la harina y mezclar

Echar la levadura y mezclar

Rallar la cáscara de un limón y mezclar

HORNEAR: 170° 35MIN.+-

PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR

Zumo de 2 limones

200gr azúcar

En un cazo echar los dos ingredientes y cocer unos minutos.

Cuando salga el bizcocho del horno untarlo con el almíbar de limón.



Mona de Pascua



INGREDIENTES

BIZCOCHO

200 ml de aceite

200 gr de azúcar

4 huevos

200 gr de harina

2 cucharaditas de levadura

Un poquito de leche

CREMA DE CHOCOLATE

250 ml de nata

200 gr de chocolate con leche

200 gr de chocolate negro

PREPARACIÓN

Bizcocho

Precalentar el horno a 170°

Tamizar harina con levadura y reservar.

Se mezcla el azúcar con el aceite y cuando esté integrado se van añadiendo los huevos uno a uno. Se añade la vainilla .

Añadir mitad de harina e integrar muy suave.

Añadir la leche y el resto de harina.

Cuando esté la masa uniforme añadir al molde previamente engrasado.

Hornear unos 30 min o hasta que el palillo salga limpio.

Crema de Chocolate

Hervir la nata y volcar encima de los chocolates, mover hasta que se derrita por completo los chocolates.

Montaje: *rellenar el bizcocho con la crema de chocolate. Volcar encima el chocolate del bizcocho y decorar al gusto.*





Torrijas

INGREDIENTES



Ahora venden pan especial para torrijas, es lo mejor porque es muy compacto.

PREPARACIÓN

Cortar el pan en rebanadas de unos 2 ó 3 cm de grosor.

En un recipiente, echar la leche y azúcar (bastante), como 4 ó 5 cucharas soperas por litro. Remover bien para que se disuelva el azúcar. Empapar las rebanadas de pan en la leche, que queden blanditas. Pasarlas por huevo.

Freírlas en abundante aceite limpio y bastante caliente hasta que estén doradas/marroncitas.

Al sacarlas, dejarlas en papel absorbente para que pierdan un poco de aceite.

Dejar enfriar antes de comerlas.

LAS TORRIJAS ESTÁN HECHAS.

CON QUÉ ACOMPAÑAR LAS TORRIJAS

- CON AZÚCAR Y CANELA, así están en el video pues es como a mí más me gustan. Se mezcla azúcar y un poco de canela y se echa en la torrija.
- CON LECHE, hervir leche con azúcar y canela en rama durante 10 minutos, cuidando que no se salga la leche al hervir. En un recipiente, poner las torrijas y cubrirlas con la leche. Dejar enfriar antes de comerlas.
- CON ALMÍBAR, en un cazo, poner a hervir la misma cantidad de agua que de azúcar hasta que tenga una textura viscosa.
- Y a echarle imaginación, con chocolate, nata, miel, fruta.....

Y SOBRE TODO

¡A DISFRUTAR!





#OSafacociña
#ElSafacocina
#ElSafacuina

**Muchas gracias por compartir
con todos un momento dulce.**

#yomequedoencasasafa



¡Felices Pascuas!