



Recetario



**La
Dulce
Cocina**

II edición



*¡Las
mejores
recetas
con azúcar!*

Este dulce recetario que ponemos en sus manos ha sido realizado por una iniciativa del Comité Nacional de Productores de Azúcar de Nicaragua y cuenta con una selección especial de recetas elaboradas por destacados personajes de la cocina nicaragüense, quienes a través de sus recetas nos llevan en un viaje por las memorias culinarias que nos han acompañado en los grandes momentos compartidos en publicaciones de la revista “EL AZÚCAR” y que presentamos para compartir con ustedes.



Mireya Cardenal de Abaunza

(★ 1931 + 2013)

Fue una mujer hacendosa y con gran amor por el arte culinario, con más de 45 años de experiencia, se retiró después de haber tenido un exitoso y muy conocido negocio de catering. En el año 2008 lanzó su primer libro de cocina “Pinceladas de Mis Recetas Favoritas”, publicando la segunda edición en el año 2012 con muy buen éxito, con lo cual perdura su legado en la gastronomía nicaragüense.



Gerson Toruño Espinoza

Cuenta con 20 años de experiencia, fue chef ejecutivo del prestigioso Hotel Holiday Inn. Entre sus especialidades se destacan los trabajos en chocolate y caramelo. De los numerosos logros conseguidos se distinguen el concurso latinoamericano Graffigna 2009 celebrado en Argentina, en el que consiguió el 1er. lugar a nivel nacional con la receta “Pollo Oro” y el 4to. lugar por países representando a Nicaragua.



María Josefina Gurdían “Pinita”

Propietaria de la Pastelería Margarita y de Terraza Margarita, presentadora del popular programa de televisión “Cocinando con Pinita”. “Doña Pinita” es como la mayoría de las personas conocen a María Josefina Gurdían Mántica, una mujer emprendedora, cuya agradable personalidad y dotes culinarios nos ha permitido ver en su programa de televisión.





María Esther López Guzman

“La reina del sabor nicaragüense”, nació en Managua y desde 1980, ha trabajado en espectáculos, Radio y Televisión. Sus dos obras de arte culinario “Cocinando con María Esther” han causado un gran impacto en la población por la calidad y compilación de muchas de las recetas tradicionales, que como ella dice, es una cuchara especial, por lo sencilla y natural.



Julia Noguera de Rosales

En 1995, el empresario Chester Noguera Cuadra emprendió junto a su esposa e hijos una aventura de panadería formando la empresa Industrial Don Pan, S.A. Actualmente Doña Julia Noguera de Rosales, hija de Don Chester Noguera, es Gerente General de DON PAN. A través de su trayectoria, ha recibido logros y reconocimientos importantes como: Premio a la Excelencia, Premio a la Producción Más Limpia, Certificación ISO, Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura por la Dirección de Regulación de Alimentos del Ministerio de Salud, entre otros.



Hazel Cuadra

Graduada en Artes Culinarias de la reconocida escuela Le Cordon Bleu. Creadora, productora y presentadora del programa de televisión “Simple & Gourmet con Hazel Cuadra” y de su propia revista gastronómica. Autora del libro de cocina “Súper Súper Rico con Hazel Cuadra”. Fue seleccionada por Nestlé como una de las mejores chefs para representar a Nicaragua en un libro de cocina exclusivo. Conocida por sus asesorías culinarias a empresas exitosas como Cargill de Nicaragua; y Mukul Resort en Guacalito de la Isla, el primer resort de lujo del país.



Gladys de Sampson

Pastelería Sampson es una exitosa empresa familiar, donde Doña Gladys, junto con sus hijos, atienden personalmente a su clientela, distribuyendo en los supermercados y misceláneas una gama extensa de productos de pastelería como los famosos pudines, picos y encanelados, que para orgullo de Nicaragua hasta de Europa son solicitados.



Bizcocho
de yogurt con naranja



Ingredientes

- ½ taza de yogurt natural
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 ½ taza de azúcar
- 2 ½ taza de harina
- 1 ½ cucharatita de polvo de hornear
- 3 huevos
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Molde de aro engrasado y enharinado
- Azúcar glass
- 6 fresas para decorar

Procedimiento



Separar las claras y batirlas a mano. Colocar en la batidora las yemas, el azúcar, la ralladura de naranja y batir la mezcla hasta que quede homogénea. Agregar el aceite y mezclar bien, a esta mezcla añadir el yogurt, las claras batidas, la harina y el polvo de hornear, continuar batiendo por unos segundos más.

Meter al horno precalentado a 350 °F ó 175 °C por 45 minutos. Sacar y desmoldar, ya frío decorar rociando azúcar glass y decorar con fresas.

Flan
de queso



Ingredientes

Para la miel de caramelo

- 1 $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- Molde de aro

Para el flan

- 220 gr. de queso americano
- 4 huevos
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 lata de leche condensada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- 1 taza de azúcar

Procedimiento

Para la miel de caramelo

Colocar en una olla el azúcar y revolver con una cuchara de madera para disolverla sin quemarla y regarla sobre un molde de aro pequeño. Tratar de cubrir con la miel toda la superficie del molde. Dejar enfriar.



Para el flan

Batir a velocidad baja todos los ingredientes, agregando los huevos uno por uno. Verter sobre el molde acaramelado. Poner el molde a "Baño María" (dentro de un molde más grande con agua hirviendo).



Hornear a 350 °F ó 175 °C de 45 a 60 minutos o hasta que cuaje. Dejar enfriar y refrigerar. Desmoldar preferiblemente al día siguiente.

Pudín
integral



Ingredientes

- 14 onzas de mantequilla
- 7 onzas de dulce de rapadura rallado
- 7 onzas de azúcar
- 8 huevos
- 14 onzas de harina integral sin colar
- 1 ½ cucharadita de bicarbonato
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ¾ taza de leche
- ½ cucharadita de vainilla
- ⅓ cucharadita de sal
- 3 onzas de pasas

Procedimiento



Hidratar las pasas con un poco de agua. En una batidora cremar por 7 minutos la mantequilla con el azúcar. Agregar los huevos uno por uno. Apartar ¼ de taza de la harina para envolver las pasas. Colar el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal y revolver con la harina integral sin colarla.

Aparte licuar el dulce rallado con la leche y colar. Agregar a la batidora alternando la mezcla de harina y la mezcla de la leche con la vainilla, comenzando y terminando con la mezcla de harina. Al final revolver a mano las pasas con la mezcla. Verter sobre un molde de aro previamente engrasado con manteca sólida y enharinado. Hornear a 375 °F ó 190 °C de 40 a 60 minutos.

*Pastel
de pecanas*



Ingredientes

Para pasta básica de pastel

- 3 tazas de harina
- ½ libra de mantequilla
- 3 cucharadas de agua helada
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Para relleno del pastel

- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza de mantequilla derretida
- 1 taza de sirope de maíz claro u oscuro
- 1 taza de pecanas picadas

Procedimiento

Pasta básica de pastel

En un tazón poner la harina con la mantequilla, disolverla con un tenedor hasta que se revuelva todo y esté granulado. Agregar de tres a cuatro cucharadas de agua helada, la sal y el azúcar. Amasar la pasta y luego estirla con un rodillo para forrar el molde del pastel. Hornear por 10 minutos a 350 °F, luego dejar enfriar.



Relleno

Todo se mezcla y se coloca sobre la pasta cruda. Introducirlo en el horno a 350 °F. por 30 minutos. Se puede hacer un solo pastel o individuales.

*Queque
de zanahoria*



Ingredientes

Para la torta

- 1 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{4}$ aceite de cocinar
- 4 huevos
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de bicarbonato de soda
- 2 cucharaditas de canela molida
- 3 tazas de zanahoria finamente rayadas
- $\frac{1}{4}$ tazas de almendras picadas

Para el baño

- 8 onzas de queso de crema tipo americano
- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 libra de azúcar molida
- 1 taza de piña molida sin el jugo

Procedimiento

Torta

Batir el azúcar con el aceite, agregar los huevos uno a uno, luego la harina con el polvo de hornear, la sal, bicarbonato y canela, después agregue las zanahorias rayadas y las nueces, en un recipiente refractario de 9" engrasado con mantequilla y enharinado, colocar toda la mezcla, lo introduce al horno a 350 °F por 25 minutos. Dejarlo enfriar para ponerle el baño.



Baño

Batir, el queso crema y la mantequilla, agregar la vainilla, el azúcar y la piña, aplicar el baño sobre la torta, este queque se puede refrigerar.

*Pastel
de limón*



Ingredientes

Pasta básica de pastel

- 3 tazas de harina
- ½ libra de mantequilla
- 3 cucharadas de agua helada
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Cubierta del pastel

- 3 claras de huevo
- 8 cucharadas de azúcar

Relleno de limón

- 1 taza de azúcar
- 5 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de maicena
- 1 pizca de sal
- 2 ¼ taza de agua
- 2 huevos enteros
- 6 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharaditas de cáscara de limón

Procedimiento

Pasta básica

En un tazón poner la harina con la mantequilla, disolverla con un tenedor hasta que se revuelva todo y esté granulado. Agregar de tres a cuatro cucharadas de agua helada, la sal y el azúcar. Amasar la pasta y luego estirla con un rodillo para forrar el molde del pastel, hornear por 10 minutos a 350 °F, luego dejar enfriar.



Relleno de limón

Mezclar el azúcar, la harina, la sal, la maicena, el agua y se deja hervir moviéndolo a menudo hasta que espese. Aparte, revolver bien las yemas y agregarlas a la mezcla anterior y se ponen al fuego 5 minutos más, se baja del fuego, y se le agrega el jugo de limón y la ralladura de limón, mezclarlo y volcar sobre la pasta homeada.

Cubierta del pastel

Batir las claras a punto de nieve y agregar el azúcar en forma de lluvia, hasta formar un merengue, en el que al tomar entre los dedos no se sienta el azúcar. Colocar el merengue sobre el relleno de limón, hasta el borde del molde. Llevar al horno moderado 350 °F - 175 °C por 15 minutos hasta que dore ligeramente.



Profiteroles
con caramelo



Ingredientes

Pasta Choux

- ½ litro de agua
- 8 onzas de mantequilla
- 14 onzas de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- de 6 a 8 unidades de huevos

Crema pastelera

- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevos
- canela en raja
- ½ libra de azúcar
- 4 onzas de maicena
- 1 cucharadita de vainilla

Caramelo

- 1 libra de azúcar
- 1 taza de agua

Procedimiento

Pasta Choux

En una olla calentar ½ litro de agua y la mantequilla, cuando esta comience a hervir agregar el harina y mezclar continuamente hasta que quede despegada de la olla, luego batir, agregar la vainilla, los huevos uno a uno hasta formar una masa de consistencia pegajosa. Poner la mezcla en una manga pastelera, apretando el contenido forma los profiteroles, modelando pequeñas bolitas, las que se van colocando sobre una bandeja engrasada y harinada. Poner al horno precalentado, hornear a 300 °F ó 160 °C, por 20 minutos. Terminada la cocción, el interior de los profiteroles será completamente huecos y secos. Con la ayuda de un cuchillo hacer un pequeño agujerito en el inferior por donde se rellenará con la crema pastelera.



Crema pastelera

Poner a hervir la leche con el azúcar y canela en raja. Aparte mezclar las yemas de huevos y la maicena, y se pasan por un colador. Cuando esta hirviendo la leche, agregar esta mezcla hasta espesar, y de ultimo la vainilla. Se deja enfriar para luego iniciar con el relleno de los profiteroles. Puede usar una bolsa en lugar de manga pastelera para rellenar los profiteroles.



Caramelo

Hervir el agua con el azúcar hasta que de color caramelo. Pasar cada profiterol por el caramelo.



Tartaletas de frutas



Ingredientes

Pasta dulce

- ½ libra mantequilla o margarina
- 4 onzas de azúcar
- 1 libra de harina
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla

Crema pastelera

- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevos
- Canela en raja
- ½ libra de azúcar
- 4 onzas de maicena
- 1 onza de vainilla

Procedimiento

Pasta dulce

Batir la mantequilla y el azúcar hasta cremar, luego agregar el huevo y la vainilla, batir nuevamente y por último agregue la harina hasta formar una pasta. Se ponen en los moldes de tartaleta. Hornear a 300 °F ó 160 °C durante 10 ó 12 minutos, se dejan enfriar para luego rellenar con la crema pastelera.



Crema pastelera

Hervir la leche con el azúcar y la canela. Aparte mezclar las yemas de los huevos y la maicena, estos se pasan por un colador y cuando este hirviendo la leche se le agrega, por último añadir la vainilla, mezclar continuamente, hasta que espese retirar del fuego. Dejar enfriar para rellenar las tartaletas. Agregarle las frutas.



Cheesecake

estilo New York



Ingredientes

Para la pasta

- 2 tazas de galleta maría molida
- 8 onzas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar

Para el relleno

- 1 ½ libra de queso filadelfia
- 1 lata de leche condensada de 397 gramos
- 4 onzas de azúcar

Procedimiento

Para la pasta

Moler la galleta y agregar el azúcar, derretir la mantequilla para luego mezclar hasta formar una pasta. Forrar con la pasta un molde de dos piezas recomendable sino un molde para pastel. Hornearlo a 300 °F ó 160 °C por 10 minutos.



*Pastel
de yuca*



Ingredientes

Para el pastel

- 3 tazas de yuca cruda rallada
- ½ litro de leche
- 5 huevos batidos ligeramente
- 2 tazas de azúcar
- ½ libra de queso seco rallado
- ¼ taza de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de vainilla

Para la miel de azúcar

- 1 ¼ taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 3 rajas de canela
- 6 gotas de jugo de limón

Procedimiento

Para el pastel

Mezclar muy bien todos los ingredientes, vierta en molde engrasado y poner en horno precalentado a 180 °C, el tiempo aproximado es de hora y veinte minutos, si al insertar un palito éste sale limpio, el pastel está listo. Déjelo enfriar; luego desmolde y corte en trozos según su gusto.



Para la miel de azúcar

Poner los ingredientes de la miel en una olla y calentar a fuego medio, moviendo de vez en cuando. Una vez que empiece a burbujear parejo, agregue el jugo de limón, baje la llama y espere 5 minutos. Dejar enfriar, si gusta puede refrigerar en un recipiente de tapa hermética.

Servir las porciones de pastel, bañándolas con la miel de azúcar.



*Pan
de coco*



Ingredientes

- 2 onzas de mantequilla
- ¾ tazas de azúcar
- 1 huevo
- ¼ taza de leche de coco
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ½ taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ taza de coco seco rallado

Procedimiento

Tamizar los polvos y reservar. Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta cremar, luego agregar el huevo, la leche de coco, la vainilla y finalmente poco a poco los polvos. En un molde para pan engrasado y enharinado, cubra con una parte del coco el fondo del molde, y enseguida verter la mezcla y cubrirla con el resto del coco.



Hornear por 45 minutos o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio. Retirar del horno y asegurarse que esté desprendido del fondo, si es necesario con un cuchillo fino desprenda con cuidado los bordes y deje refrescar. Desmolde y corte a su gusto.

*Sopa
borracha*



Ingredientes

Para la miel

- 1 ½ litros de agua
- 2 ½ tazas de azúcar
- Unas rajas de canela
- Unas gotas de jugo de limón
- 1 taza de pasas
- ¾ taza de ron blanco

Para el marquesote

- 6 huevos
- ¾ taza de azúcar
- ½ taza de leche
- 1 cdita. de vainilla
- 1 taza de pinol blanco, fino y tamizado
- 1 taza de harina tamizada
- 3 cditas. de bicarbonato de sodio tamizado
- 1 cucharadita de canela en polvo

Procedimiento

Para la miel

Poner a fuego medio en una olla los tres primeros ingredientes, cuando hierva 5 minutos, agregar unas gotas de jugo de limón, dejar hervir 5 minutos más y luego esperar que refresque muy bien. Seguido agregue a la miel las pasas, el ron y remover. Dejar reposar 20 minutos, para que las pasas se hidraten.



Para el marquesote

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar, incorporar muy bien. Luego vierta la leche y la vainilla, batir un poco, integre los polvos y siga batiendo hasta conseguir una pasta homogénea. Aparte a velocidad alta batir las claras hasta alcanzar el punto de nieve e incorpore poco a poco con una espátula a la pasta con movimientos envolventes. Verter en un molde engrasado y poner en horno precalentado a 175 grados centígrados, hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio, retire del horno y espere se enfríe. A continuación, corte los bordes del marquesote para abrir los poros y finalmente en trozos según su gusto. Vierta la miel y decore con la canela y las pasas. Si prefiere refrigere mínimo 3 horas para obtener mejores resultados.





*Torta de banano
y salsa de ron*

Ingredientes

Para la torta

- 6 cucharadas de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de ron
- 1 cucharadita de canela molida
- 5 bananos cortados en rodajas de 1"
- 2 tazas de crema espesa dulce
- 2 tazas de leche
- 4 huevos
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal fina

- 12 tazas de pan baguette cortado en cuadros de 2"

Para la salsa de ron

- 1 taza de azúcar morena
- 1 barra de mantequilla sin sal
- $\frac{1}{2}$ taza de crema espesa
- $\frac{1}{2}$ taza de pasas amarillas
- 2 cucharadas de ron
- 1 pizca de sal

Procedimiento

Torta

Derretir a fuego medio la mantequilla, en una paila grande que no pegue, agregar el azúcar morena, el ron, la canela molida y cocinar hasta que el azúcar se disuelva aproximadamente durante 1 minuto; agregue las rodajas de banano, cocine por 2 minutos y retire del fuego. Majar ligeramente con un majador de papas.



En un tazón grande, batir la crema dulce, leche, huevos, azúcar y sal fina. Agregarle con movimientos envolventes el pan cortado, déjelo remojando por 30 minutos para que absorba el líquido. Mientras tanto, precaliente el horno a 350 grados, engrase un sartén con spray de manteca. Vierta en el sartén la mezcla del pan remojado, homee hasta que la parte superior esté dorada y tostadita, aproximadamente por 45 minutos.

Salsa de ron y pasas

Cocinar todos los ingredientes a fuego medio, moviendo constantemente de 3 a 5 minutos hasta que el azúcar se disuelva. Cuando la torta este tibia o fría, sáquela del sartén, báñela con un poco de salsa de ron y pasas; si desea le agrega crema chantilly encima.

*Queque
volteado de piña*



Ingredientes

- 6 cerezas
- 6 rodajas de piña
- ½ taza de margarina
- ½ taza de azúcar morena
- 1½ taza de harina para queque
- 1½ cucharadita de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de sal
- ⅔ taza de azúcar blanca
- 3 cucharadas de margarina
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ taza de leche
- 3 claras de huevo

Procedimiento

Para la capa de encima

Combinar en una olla ½ taza de margarina, ½ taza de azúcar morena y calentar hasta que el azúcar se disuelva, verter sobre el molde y dejar enfriar. Cuidadosamente colocar las rodajas de piña y cerezas cortadas por la mitad sobre la mantequilla y el azúcar derretido.



Para la torta

Medir y combinar 1½ taza de harina para queque, 1½ cucharadita de polvo de hornear y ¼ de cucharadita de sal, reservar. En un tazón batir hasta que esté cremoso ⅔ de taza de azúcar blanca con 3 cucharadas de margarina; agregar y mezclar bien las 2 yemas de huevos, 1 cucharadita de vainilla y 3 claras de huevo batidas a punto de nieve.



Agregar la mezcla de la harina alternando con ½ taza de leche, mezclando bien después de cada adición. Verter en el sartén preparado y meter al horno.



*Galletas
de chocolate y canela*



Ingredientes

- 1½ taza de harina
- ¾ taza de cocoa amarga
- 2 cditas. de café instantáneo en polvo
- 1½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cedita. de chile seco o en polvo
- 4 onzas de margarina
- 1½ taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ libra de azúcar impalpable

Procedimiento

Cernir juntos en un tazón la harina, cocoa amarga, café instantáneo, polvo de hornear, canela en polvo y sal; luego agregar el chile seco, reservar.



Batir hasta que esté cremoso la margarina y el azúcar, luego agregar los huevos y la vainilla, cuando esté bien mezclado, incorporar la mezcla de la harina, cocoa y demás ingredientes. Una vez bien mezclados, dejar de batir. Cubrir la masa y refrigerar por al menos una hora.

Calentar el horno a 350 grados, engrasar y enharinar sartén para hornear galletas. Sacar la mezcla de la refrigeradora y darle forma de bolitas de 1", pasar la bolitas de masa por azúcar impalpable 2 veces, acomodarlas en los sartenes previamente engrasados a distancia de 2" entre cada una. Hornear las galletas de 10 a 11 minutos hasta que su superficie reviente pero estén suaves, no sobre cocine. Enfriar las galletas en el sartén por 5 minutos y luego enfriar en una parrilla.



*Flan
de coco*



Ingredientes

Para el flan

- 1 onza de coco rallado
- 395 g. de leche líquida
- 1 lata de 395 g. de leche condensada
- $\frac{1}{4}$ de cucharada de vainilla
- 2 huevos

Para el caramelo

- $1\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de agua

Procedimiento

Para el flan

Batir los huevos hasta que esté bien mezclada la clara con la yema. Aparte mezclar la leche condensada, la leche líquida y la vainilla. Agregar a la leche el huevo batido y mezclar bien todo, preferiblemente con batidor manual.



Para el caramelo

En una olla poner el agua con el azúcar, llevar al fuego y dejar sin mezclar, cuando caramelize parar la cocción. Listo el caramelo, vertirlo en un molde redondo cubriendo el fondo uniformemente, dejarlo enfriar un poco para que solidifique. Luego dejar caer la mezcla del flan y esparcir encima el coco rallado, hornear a 175°C durante $1\frac{1}{2}$ hora.

*Empanada
de queso*



Ingredientes

Para la masa

- 2 libras de harina
- 8 onzas de agua
- 1 onza de aceite vegetal
- 12 onzas de margarina
- 1 onza de azúcar
- 0.25 onzas de sal

Para el relleno

- 4 onzas de queso seco
- 12 onzas de azúcar
- Rajitas de canela (opcional)
- 2 onzas de azúcar para decorar

Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes de la masa y batir hasta lograr consistencia fina. Luego sobre una mesa estirar la masa y cortar en forma circular. Aparte mezclar los ingredientes del relleno y agregarlo al centro de los círculos de pasta. Doblar en media luna y bordear las orillas.



Para decorar espolvorear un poco de azúcar sobre la empanada. Hornear a 180 °C durante 12 minutos. Esta cantidad da para 15 empanadas.

Pudines



Ingredientes

- 2 tazas de harina tamizada
- 3 cucharadas soperas de leche
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear tamizado
- ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos

Procedimiento

Batir los huevos, agregar poco a poco el azúcar y mezclar bien, luego incorporar la mantequilla, la leche y seguir batiendo, poco a poco agregar la harina, el polvo de hornear y la vainilla mezclando todo muy bien, cuando adquiera consistencia cremosa estará listo.



Colocar moldes de papel en el sartén y rellenarlos $\frac{3}{4}$ (a mitad de su capacidad), hornear a 180° durante 20 minutos; comprobar que están listos insertándole un palillo, si sale seco ya estarán listos. Retirar del horno y dejarlos enfriar.

*Torta
de almendras*



Ingredientes

- 6 huevos
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ taza de almendras molidas
- $\frac{3}{4}$ taza de almendras en rebanadas
- $\frac{3}{4}$ taza de crema dulce
- 1 cucharadita de extracto de almendras
- 1 cucharada de jugo de naranja
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- Mantequilla o spray para cocinar (cantidad necesaria)
- Azúcar en polvo (cantidad necesaria)

Procedimiento

Precalentar el horno a 180° Celsius.

En un recipiente combinar todos los ingredientes y mezclar. Engrasar un molde de teflón con mantequilla o spray para cocinar y meter al horno de 20 a 25 minutos.

Sacar y dejar enfriar en el recipiente. Luego desmoldar y servir al tiempo o fría. Puede servirlo con azúcar en polvo encima.



*Cheesecake
de pitahaya*



Ingredientes

- 2 tazas de galletas maría molidas
- 5 cucharadas de mantequilla derretida
- ½ taza de azúcar
- 16 onzas de queso de crema tipo americano
- ¾ taza de leche condensada
- 1 cucharada de gelatina sin sabor en polvo
- 3 cucharadas de agua
- ½ pitahaya en cuadros
- 1 cucharada de azúcar en polvo

Procedimiento

En un recipiente, revolver las galletas maría molidas con el azúcar y la mantequilla derretida. Poner en el fondo de un molde para cheesecake, presionando formando una base.

En el procesador de alimentos, triturar la pitahaya con el azúcar en polvo. Reservar aparte. En un recipiente pequeño, revolver la gelatina con el agua. Reservar aparte.

En otro recipiente, revolver el queso y leche condensada. Luego tomar el recipiente con la gelatina y calentar un poco poniéndolo sobre un sartén con agua. Derretir la gelatina hasta que esté líquida y combinar con la mezcla del queso. Poner toda esta mezcla en el molde sobre la base de galletas maría.



Con una cuchara, poner unos círculos de pitahaya encima del cheesecake y con la punta de un cuchillo fino hacer trazos de cada círculo de pitahaya de la forma deseada para decorar. Meter al refrigerador por lo menos tres horas o desde el día anterior. Servir frío.

*Torta
de chocolate*



Ingredientes

Torta

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 cdita de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- 1 taza de cocoa sin azúcar
- 2 huevos
- 1 ½ taza de leche
- 2 cditas de extracto de almendras

- Harina (cantidad necesaria)
- Fresas en rodajas (opcional)

Baño

- 3 cdas. de sirope de maíz
- 12 oz de chocolate semidulce
- ½ taza de crema dulce para batir
- 3 cucharadas de azúcar
- Fresas para decorar

Procedimiento

Torta

En un recipiente combinar harina, azúcar, polvo para hornear, sal y cocoa, mezclar bien. Luego añadir los huevos, leche y extracto de almendras. Engrasar un molde para hornear. Luego forrar el fondo del molde con papel encerado. Espolvorear un poco de harina sobre todo el molde. Agregar la mezcla de chocolate en el molde. Hornear a 180 °C de 30 a 35 minutos. Dejar reposar 10 minutos antes de quitar del molde. Luego dejar enfriar completamente la torta antes de ponerle el baño encima.

Baño

Poner el chocolate en un recipiente. En una olla combinar el azúcar, sirope y crema, hervir esta mezcla y dejarla caer sobre el chocolate, no revolver por unos minutos. Luego revolver la mezcla vigorosamente hasta que esté sin grumos. Poner la mezcla de chocolate sobre la torta y con un cuchillo o espátula esparcir el baño. Poner a los bordes unas fresas en rodajas.



El azúcar en la cocina

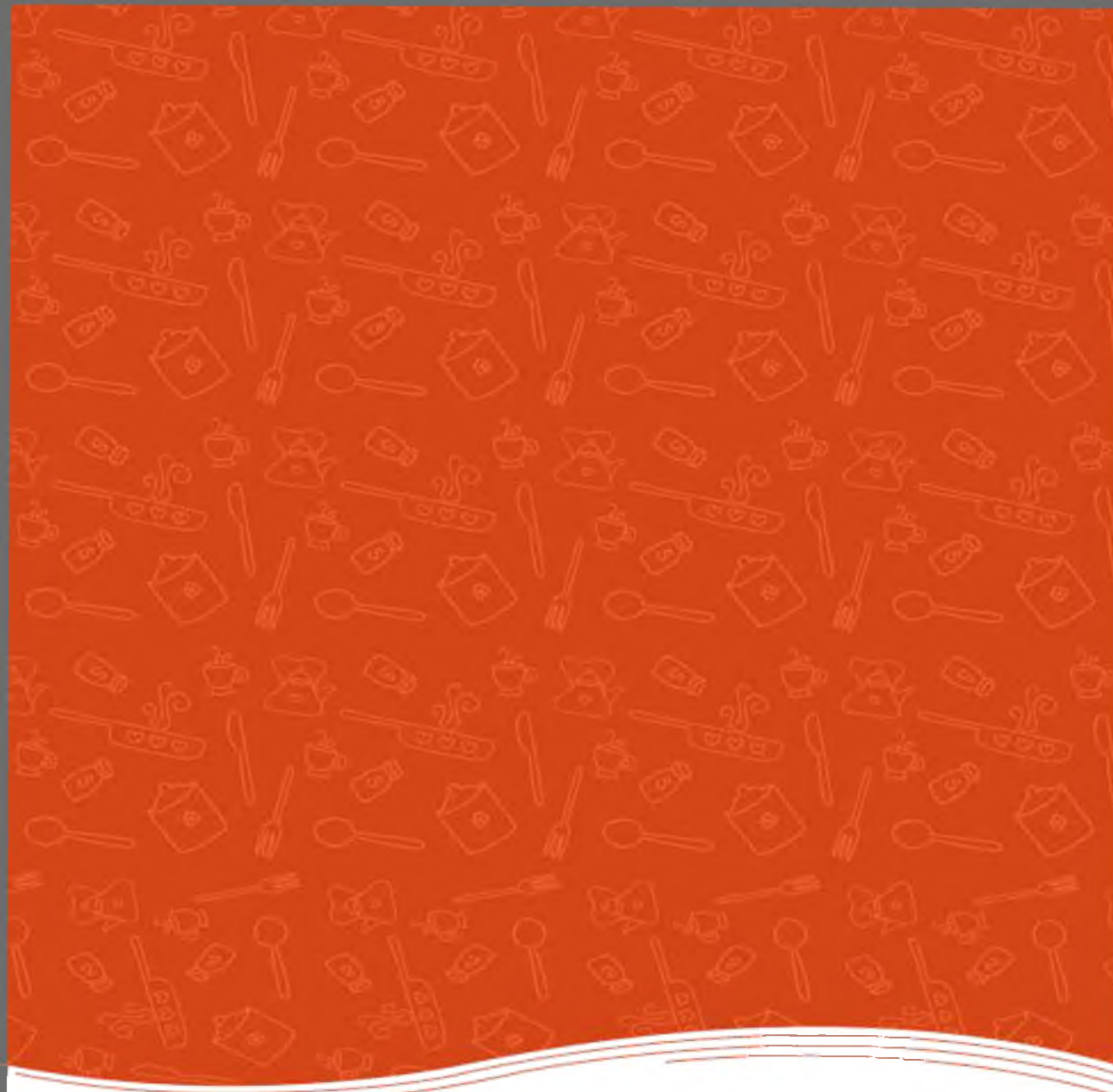
El azúcar es uno de los ingredientes esenciales en la cocina porque da sabor, color y consistencia. En la elaboración de reposterías, postres y panificación tiene muchas otras funciones, siendo algunas de ellas:

- Contribuye al ablandamiento inicial de la mezcla.
- Aumenta la tolerancia durante la fermentación.
- Determina la temperatura del horneado.
- Aumenta el valor nutritivo del pan y mejora su sabor.
- Produce y da color durante la “caramelización”, genera colores más oscuros y sabores más pronunciados.
- Añade una textura suave al producto final, ya que ablanda la estructura del gluten.
- Incrementa la incorporación de aire durante la preparación del batido de ciertos queques o tortas y ayuda a aumentar su volumen.
- Estabiliza la espuma de los huevos, por lo que es indispensable para la elaboración de merengues.
- Ayuda a prolongar la vida útil mediante la retención de humedad, debido a su capacidad higroscópica, en especial la de los azúcares líquidos.

“El azúcar, ayuda de forma especial a que nuestra alimentación sea más placentera”.

Una carga sana de energía





**Comité Nacional de
Productores de Azúcar
Nicaragua**

www.cnpa.com.ni