

Recetas de barras de postres.

CHEF NELLY ALCOCCER.

APPLE AND CACAO.

MACARONS DE CHOCOLATE.

Ingredientes:

85 gr de azúcar glas

55 gr de polvo de almendras

45 gr de claras de huevo

25 gr de azúcar refinada

10 gr de cocoa

-Se mezcla el azúcar glas, cocoa y almendra en polvo, se cierne.

-Se baten las claras y cuando empiecen a montar se agrega el azúcar refinada, se sigue batiendo hasta que esté a punto de nieve.

-Se apaga la batidora y se agrega de golpe la mezcla del azúcar con almendra y cocoa ya cernidos; con movimientos envolventes y muy cuidadosamente se integra las claras con los polvos.

- Se coloca en un manga con punta redonda y se hacen pequeños círculos (de 3 cm aprox) en una charola con tapete de silicón o papel siliconado (no encerado).

-Se dejan reposar entre 1 y 2 horas y se ponen a hornear a 120°C durante 20 minutos aprox.

-Se sacan del horno y se dejan enfriar, se arman con un poco de ganache o crema de mantequilla en la parte plana de uno y se coloca otro por el mismo lado formando un sándwich.

VASITOS DE PIE DE QUESO Y FRAMBUESA.

Ingredientes:

1 paquete de Galletas Marías molidas.

1 barrita de mantequilla 90 gr. derretida y tibia

150 g de azúcar

Ralladura de 2 limones

225 gr de queso crema,

El jugo de 1 limón

1 cucharadita de extracto de vainilla,

225 gr de crema montada

150 gr de frambuesas frescas trituradas con el tenedor.

-Se tritura la galleta y se mezcla con la mantequilla.

-Esta mezcla se pone en el fondo de cada vasito

-Con un procesador se mezcla el queso, la ralladura, el jugo, la vainilla, y el azúcar. Se incorpora esta mezcla con la crema batida y el puré de frambuesa con movimientos envolventes.

-Colocar en cada vaso esta crema de queso y adornar con una frambuesa .

-Refrigerar dos horas antes de servir.

BLONDIES DE LIMÓN.

Ingredientes:

180 grs. de mantequilla.

200 grs. de azúcar.

Ralladura de 2 limones.

4 huevos.

2 cucharadas de jugo de limón.

1 yogur griego o de limón.

150 grs. de harina

1/2 cucharadita de sal.

-Se acrema la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón, se agregan los huevos uno a uno y enseguida el jugo de limón y el yogurt intercalando con la harina y sal.

-Se coloca en un molde rectangular engrasado y enharinado.

Hornear a 180° durante 25-30 minutos.

- La consistencia tiene que ser como el brownie, no se tiene que sentir totalmente cocido.

-Cuando enfríe por completo, puede espolvorear con azúcar glas ó hacer un glaseado con el jugo de 1 ó 2 limones y una taza de azúcar glas, glasear la superficie y cortar en cuadros.