

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

PREPARA LOS MÁS RICOS POSTRES ESTA NAVIDAD





Sandra Plevisani

traen para ti una selección de los más ricos postres navideños para que puedas sorprender a tus seres queridos de la manera más dulce.

Anímate, prepara un postre y comparte un momento inolvidable en estas fiestas.



*Blanca Flor
momento
de compartir*



Galletas Navideñas

Sandra Plevisani, nos enseña a preparar estas lindas galletas perfectas para la temporada navideña. Es una receta muy fácil para preparar con los más pequeños de la casa, y divertirse decorándolas. También es un detalle muy bonito para regalar a los que más queremos esta Navidad.

Ingredientes que necesitas:

- 400 grs. de harina sin preparar Blanca Flor
- 200 grs. de margarina Sello de Oro
- 150 grs. de azúcar blanca
- Ralladura de 1 limón
- 1 huevo a temperatura ambiente

Para el decorado

- Azúcar finita
- Leche fresca
- Grajeas de colores
- Tintes de repostería, o colorante en polvo.
- Perlas plateadas comestibles

¡Hagámoslo!



1 Batir la margarina en la batidora con el azúcar. Luego, agregar el huevo, la ralladura de limón y batir bien. Al final, incorporar la harina sin cernir.



2 Terminar de amasar a mano, y luego envolver la masa en film transparente y refrigerar por 2 horas mínimo. Lo ideal es dejarla reposar de un día para el otro.



3 Precalentar el horno a 350°F o 180°C. Retirar de la refrigeradora.



4 Estirlarla con el rodillo, cortar la masa con el cortador navideño o el que desees y colocar las galletas en una lata que tenga una base de silicona o papel manteca.



5 Luego proceder a decorarlas a su gusto. Guardar las galletas en un envase hermético, si van a esperar a decorarlas.

Para el decorado

A 1 taza de azúcar finita, agregar leche fresca de a poquitos hasta obtener una consistencia de pasta de dientes. Separar y poner los colorantes que deseen, poner el baño en bolsitas, cortar las puntas y decorar las galletitas como más les guste.

Para regalar

Para regalar, decorar, y acomodar las galletas en una cajita, y envolver con cinta de organza o cinta de agua. También pueden colocarlas sobre un plato o canastita, y envolver con papel celofán.

Budín de panetón

¡Me encanta el panetón! ¡El budín también! Así que ya te imaginarás que este postre se ha convertido en uno de mis favoritos. Aquí te explico paso a paso cómo prepararlo, para que lo disfrutes en casa.

Ingredientes que necesitas:

- 12 tajadas de panetón tostado
- 5 huevos
- 4 yemas
- 120 grs. de azúcar blanca granulada
- 1gr. de sal
- 625ml de leche evaporada
- 250 ml de crema de leche
- 5 ml de esencia de vainilla Negrita
- 1.5 grs. cucharadita de nuez moscada
- 1.5 grs. cucharadita de canela
- 50 grs. de azúcar rubia
- 20 grs de almendras (cortadas en tajaditas)
- Margarina Sello de Oro en cantidad suficiente

Salsa de caramelo

- 400 grs. de azúcar rubia
- 500 ml de crema de leche
- 250 ml de glucomiel
- 125 ml de ron

¡Hagámoslo!

Budín:

Precalentar el horno a 320 °F (160 °C). Mezclar todos los ingredientes (menos el azúcar rubia y las almendras) en un tazón y reservar. Untar las tajadas de panetón tostado con la margarina, cortarlas en triángulos y acomodarlas en un molde redondo. Verter encima la mezcla de ingredientes que se reservó y espolvorear con el azúcar rubia y las almendras. Hornear a baño María por dos horas. Verificar la cocción introduciendo un palito de madera que deberá salir seco. Desmoldar semitibio, bañar con la salsa de caramelo caliente y espolvorear con azúcar en polvo.

Salsa de caramelo:

Unir todos los ingredientes y llevar a hervir a fuego lento de 25 a 30 minutos, hasta que la mezcla espese y quede de un color agradable y claro.



Panetón Glaseado

Si eres de las que aman el panetón, aquí te enseño cómo darle un toque especial. ¡Te va a encantar!

Ingredientes que necesitas:

- 1 panetón Blanca flor
- 1 clara de huevo
- 250 grs. de azúcar en polvo
- Jugo de 1 limón
- Gomitas Azucaradas

¡Hagámoslo!



1 Colocar las claras en un bowl y agregar 4 cdas de azúcar. Batir y añadir el jugo de limón. Continuar batiendo mientras se sigue agregando el azúcar poco a poco. Debe lograrse una preparación firme. Reservar.



2 Retirar todo el papel que envuelve el panetón Blanca flor y colocar sobre éste el glase real poco a poco. Por último, las gomitas escarchas.



3 Para tener una presentación más linda aún, colocamos una cinta navideña alrededor de nuestro panetón Blanca flor.



Casita de Navidad

Sandra Plevisani comparte con nosotros su receta de la Casita de Navidad. Prepárenla en familia y disfruten de un dulce momento juntos.

Ingredientes que necesitas:

- 5 ½ tazas de harina sin preparar Blanca Flor (685 gr)
- 1 cucharadita de polvo de hornear (5 gr)
- 1 cucharadita de sal (5 gr)
- 2 cucharaditas de kion en polvo (10 gr)
- 2 cucharaditas de canela en polvo (10 gr)
- 1 cucharadita de Allspice (pimienta de chaparral) (5 gr)
- 1 taza de mantequilla sin sal (220 gr)
- 1 taza de azúcar (200 gr)
- 1 ½ taza miel de maple (220 gr)
- 2 huevos

Baño o goma

- 3 claras
- 750 gramos de azúcar en polvo
- ½ cucharadita de crémor tártaro (3 gr)

¡Hagámoslo!

Casita:

Mezcla bien la harina con el polvo de hornear, la sal y las especias.

Aparte, dermite la mantequilla e incorpora en este orden: el azúcar, la miel de maple y los huevos. Asegúrate de unirlos bien.

Deja que enfrie un poco y, luego, agrega cuatro tazas de los ingredientes secos. Mezcla hasta que todo se integre.

Coloca la masa en una superficie enharinada y termina de echarle los ingredientes secos. Amasa hasta conseguir una masa firme. Envuelve la masa en un plástico y refrigérala por una hora antes de usarla.

Precalienta el horno a una temperatura de 190°C (375°F). Puedes amasar sobre la lata del horno para hacer galletas, pero volvéala para que las paredes de la lata queden mirando hacia abajo. Debajo de la lata coloca un secador húmedo extendido para que, al estirar la masa con el rodillo, no se resbale.

Estira un tercio de la masa encima de la lata. Con un cuchillo, córtala de la siguiente manera: 2 paredes delanteras, 2 paredes laterales, 2 techos, 2 paredes chimenea, 2 paredes chimenea con corte, 1 puerta principal, 1 ventanilla redonda encima de la puerta principal y, si quieres, 2 frontis que coren del techo. Envuelve con plástico la masa que no estás usando para que no se seque. La podrás usar si es que una de las partes de la casita se quiebra.

Hornea las paredes de la casa de 10 a 12 minutos, cuidando de que no se quemen. Luego, sigue horneando el resto de las piezas. Como la lata no se engrasa, para evitar que las piezas se peguen o se rompan al sacarlas, hazlo con la ayuda de una espátula y cuando aún estén tibias. Luego, déjalas enfriar toda la noche en una rejilla.

Montaje:

Corta un triplax grueso de 50 x 50 cm o una base redonda de 50 cm de diámetro. Prepara el baño o goma y ponlo en mangas de decoración con diferentes boquillas.

Pega los dos frentes y las paredes laterales. Manténlas unidas, presionando las piezas con mucho cuidado durante unos minutos hasta que queden bien pegadas.

Déjalas secar por lo menos una noche. Si se chorrea un poco la goma no te preocupes, porque va a parecer nieve y, además, después la vas a tapar con golosinas.

Cuando estén bien secas las paredes y el frontis, pega el techo. Presiónalo con mucho cuidado durante unos minutos hasta que esté firme.

Finalmente, pega la delantera de los techos. Una vez que esté bien pegada la casita, déjala enfriar por lo menos una noche más.

Decora la casita con las golosinas que más te gusten.



Keke de Navidad

El tradicional ¿Qué cocinaré hoy? de Nicolini se ha convertido en un libro infaltable en la cocina de toda ama de casa. Su recopilación de recetas sencillas y deliciosas, hacen de cada comida un verdadero placer.

Ingredientes que necesitas:

- 200 g de nueces
- 200 g de almendras
- 200 g de pasas
- 250 g de frutas confitadas
- 100 g de orejones
- 100 grs de cerezas marrasquinos
- 130 g de mantequilla
- 150 grs de azúcar rubia
- 120 grs de miel de abeja o maíz
- 3 huevos
- 60 ml de licor (pisco, coñac o whisky)
- 10 grs de especias dulces (canela, clavo, jengibre, nuez moscada)
- 250 grs de harina preparada

¡Hagámoslo!

Colocar todas las frutas picadas en una olla o sartén profunda, junto con la miel, la mantequilla, el azúcar y el licor. Llevar al fuego hasta que rompa el hervor. Retirar del fuego y dejar entibiar a temperatura ambiente. Incorporar la harina cernida con las especias. Agregar los huevos 1 a 1, moviendo con una cuchara de madera. Volcar a un molde de 28 a 30 cm de diámetro, previamente enmantequillado, forrado en el fondo con papel manteca, enmantequillado y enharinado. Hornear a temperatura moderada (175°C-350°F) por 1½ horas o hasta que el probador salga limpio y seco. Desmoldar una vez que enfríe.

Las frutas secas pueden ser cambiadas a su elección, siempre que se mantenga el mismo peso.

Keke de navidad con frutas escarchado

Postre del dulce libro de recetas Blanca Flor. Receta tradicional navideña, esponjoso y con mucho sabor, para una noche muy especial.

Ingredientes que necesitas:

- 400 gramos de fruta confitada
- 200 gramos de fruta seca: guindones, orejones y albaricoques picaditos
- 250 gramos de pasas rubias
- 250 gramos de pasas oscuras
- 150 grs. de nueces picadas
- 150 grs. de pecanas picadas
- 300 grs de Harina preparada Blanca flor
- 7 grs. de sal 11 grs. de polvo de hornear
- 2 grs de clavo de olor molido
- 5 grs. de nuez moscada
- 8 grs de canela molida
- 8 grs. de pimienta de chapa
- 200 grs. de Sello de Oro
- 240 grs. de azúcar rubia granulada
- 5 huevos
- 180 ml de jugo de naranja + jugo de 1 limón
- Aceite Primor para engrasar el molde

Baño de huevo

- 1 clara
- 120 grs. de azúcar en polvo Negrita
- 7.5 ml de jugo de limón
- 2.5 ml extra de jugo de limón (opcional)

Frutas escarchadas

- 1 clara
- Frutas frescas
- Azúcar blanca granulada

¡Hagámoslo!

Precalentar el horno a 275 °F (140 °C).

Engrasar un molde redondo de 10 pulgadas de diámetro. Mezclar la fruta confitada con la fruta seca, las pasas, las nueces y las pecanas. Cernir juntos por tres veces la harina, la sal, el polvo de hornear, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela y la pimienta de chapa. Reservar. Verter un cuarto de taza de la mezcla de harina cernida sobre las frutas y nueces. Revolver con la mano y reservar. Batir la margarina, el azúcar rubia y los huevos en la batidora hasta que la mezcla esté cremosa y liviana. Incorporar en tres tiempos los ingredientes secos, alternándolos con los líquidos, cuidando de no agregar el siguiente hasta que el anterior se haya integrado completamente a la preparación. Comenzar y terminar con los ingredientes secos. Batir por unos minutos más. Agregar la masa a las frutas y mezclar bien, de preferencia con la mano. Colocar la masa en el molde. Hornear por tres horas y media. Enfriar el keque en el molde hasta el día siguiente. Aplicarle el baño de huevo y decorarlo con las frutas escarchadas.

Frutas escarchadas

Batir la clara hasta que esté espumosa. Pincelar la fruta con clara y sumergirlas en azúcar blanca. Colocar sobre papel toalla durante media hora para que sequen.

Arbolitos navideños

Dale una mirada a esta divertida receta y prepárala con los pequeños de la casa. ¡Les va a encantar!

Ingredientes que necesitas:

- 1 Mezcla lista Blanca Flor de chocolate
- 160 ml de aceite Primor
- 4 Huevos
- 375 ml Tazas de agua

Glasé:

- 1 clara de huevo
- 250 grs. de azúcar en polvo
- Jugo de 1 limón
- Colorantes artificiales comestibles rojo, verde.

¡Hagámoslo!

Preparar la mezcla lista según el reverso del envase. Colocar en un molde rectangular, previamente enmantequillado y con papel manteca en la base.

Una vez listo el queque, cortar en triángulos para dar la forma de arbolito.

Para el glasé, colocar las claras en un bowl y agregar primero 4 cdas de azúcar, comenzar a batir y añadir el jugo de limón. Continuar batiendo mientras se sigue agregando el azúcar poco a poco. Debe lograrse una preparación firme. Separar en 3 distintos recipientes y añadir una gota de colorante de color rojo a uno, una gota de verde a otro y el tercero dejarlo blanco.

Colocar los glasé en 3 mangas y decorar a gusto.





Keke Navideño con frutas secas

Sorprende esta Navidad con un riquísimo keke de frutas secas hecho con Mezcla Lista de Vainilla Blanca Flor

Ingredientes que necesitas:

Para el keke:

- 1 paquete Mezcla Lista de 800 gr de sabor a vainilla
- Sello de oro
- 3 huevos
- 180 ml de agua a temperatura ambiente

Para el baño de almíbar:

- 200 grs de azúcar blanca
- 125 ml de agua
- 20 ml de glucosa

Para el glacé:

- 200 grs de azúcar finita
- 1 cucharadita de leche

Para la decoración:

- Frutas secas
- Cerezas marrasquinos
- Pecanas
- Nueces
- Almendras

¡Hagámoslo!

Para preparar el keke:

Precalienta el horno a 180 grados Celsius o 350 grados Fahrenheit. Cubre con Sello de Oro la base de un molde de 26 centímetros de diámetro y enharínalo. Luego, corta un pedazo de papel manteca como si fuera un aro, échale también Sello de Oro y un poco de harina y colócalo sobre la base. En un recipiente, echa la mezcla junto en los huevos y agua. Bate los ingredientes durante 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media hasta que la mezcla esté homogénea.

Coloca la mezcla en el molde y ponla a hornear durante 60 minutos a fuego medio. Cuando el keke esté listo, déjalo enfriar y luego desmóldalo. Será fácil hacerlo gracias al papel manteca.

Para preparar el baño de almíbar

Con el azúcar y glucosa prepara un almíbar en punto de bola blanca (238 grados Fahrenheit o 119 grados Celsius).

Una vez listo y cuando aún esté hirviendo, úntalo en la parte superior de la torta.

Inmediatamente, tachona las frutas sobre el almíbar.

Coloca en la manga un poco de baño glacé y pincela desordenadamente sobre la decoración de frutas.

Para preparar el glacé

Bate la taza de azúcar finita y una cucharadita de leche con el batidor de alambre hasta que quede una crema que parezca cola sintética. Pincelca este glacé encima de las frutas tachonadas para que parezca copos de nieve.