

Las Tentaciones de
Eva Arguiñano

NUEVOS POSTRES CASEROS



Sumario

Arroz con leche	6	Crepes suzette	54
Bavarois de primavera	8	Churros	56
Bizcochitos de pasas	10	Delicias de almendra	58
Bizcocho a la naranja	12	Diplomatico de plátanos	60
Bizcocho de yogur y manzana	14	Empanada de frutas	62
Bombas de mermelada	16	Engañamaridos	64
Brazo gitano de plátano	18	Espuma de fruta	66
Buñuelos de piña	20	Espuma de pacharán	68
Cañas de crema	22	Felipe madrileño	70
Capricho Marijo	24	Flan de arroz con salsa de fresa	72
Caricias de limón	26	Flan de chocolate amargo	74
Cesta de fresas y plátano	28	Flan de frutas rojas	76
Cigarrillos	30	Flan de plátano familiar	78
Cisnes de verano	32	Fritos dulces	80
Compota de peras al horno	34	Galletas de jengibre	82
Copa Aritzaga	36	Gelatina de melón con sopa de sandía	84
Copa Canaria	38	Helado de café	86
Copa tentación	40	Helado de miel	88
Crema de chocolate con almendras	42	Helado de yogur con sopa de fresas	90
Crema de naranja	44	Intxaursalsa	92
Crema de naranja con hojas de chocolate	46	La galleta	94
Crema quemada de café	48	Leche frita	96
Crepes de manzana y nata	50	Lenguas de gato dos gustos	98
Crepes soufflé	52	Manzana acaramelada con crema inglesa	100

Manzanas con gabardina	102
Melón y plátano con jengibre	104
Milhojas de crema de miel	106
Morcilla dulce	108
Mousse de caramelo y natillas	110
Mousse de uva	112
Naranjas soufflé	114
Natillas con avellanas	116
Palmeras	118
Pastel de arroz y plátanos	120
Pastel de cerezas	122
Pastel de ciruelas con chocolate	124
Pastel de crepes con plátano	126
Pastel de vinagre	128
Pastel vasco	130
Piña asada	132
Plátanos en buena compañía	134
Plátanos al horno con queso	136
Plátanos dorados	138
Postre de Navidad	140
Pudin de ciruelas pasas	142
Queso de almendras	144
Queso de galletas	146
Rollitos de manzana y plátano	148

Rosquetes de canela	150
Rosquillas de leche	152
Sebadas	154
Sopa con helado de plátano	156
Sopa de coco con barquillo	158
Sopa de chufas con helado de pistacho	160
Sopa de frutas	162
Soufflé arco iris	164
Tarta de calabaza	166
Tarta de cuajada	168
Tarta de fresas y nueces	170
Tarta de hojaldre “bicolor”	172
Tarta de Iker y Alan	174
Tarta de naranja y kiwi	176
Tarta de plátano a la menta	178
Tarta de requesón	180
Tarta de uvas	182
Tarta veteadada de nueces y cacao	184
Timbal de peras	186
Tortilla Alaska de chocolate	188
Tortilla de plátano	190
Tortitas de castañas	192
Trufa con hielos de menta	194
Tulipas con macedonia de invierno	196
Zuccotto	198

Rosquetes de canela

Ingredientes



1 kg de harina
7 cucharadas de azúcar
1 sobre de levadura
1 cucharada de anís
7 cucharadas de leche
2 huevos
un chorrito de agua
corteza de limón
aceite de oliva virgen extra

Para espolvorear

200 g de canela
3 cucharadas de azúcar glas
1 cucharadita de harina

Elaboración

Pon en un bol la harina y el azúcar y empieza a mezclar.

Añade después la levadura, un poco de aceite, el licor, la leche y los huevos y mezcla todo bien. Vierte un poco más de aceite y un poco de agua y termina de amasar con las manos.

Preparada la masa, haz trocitos y dales forma con las dos manos, alargándolos en forma de dedos. Luego únelos para hacer el rosquete y reservalos en una bandeja. Deja que reposen para que fermente la masa.

Pon abundante aceite en una sartén. Añádele un trocito de corteza de limón, para darle sabor, y fríe los rosquetes. Colócalos sobre papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Mezcla la canela con la harina y el azúcar glas y espolvorea los rosquetes con la ayuda de un colador.



Prepara la masa en un bol mezclando bien.



Haz los rosquetes con la masa y reservalos.



Fríe los rosquetes en abundante aceite.



Mezcla la canela con la harina y el azúcar glas y espolvorea los rosquetes.

Consejo de Eva

Cuando hagas rosquillas, lo mejor es hacer una gran cantidad. Sólo tienes que pensar en cómo conservarlas para que no se pasen. Para ello resultan muy interesantes los recipientes de cristal con cierre hermético. Si utilizas cajas de latón, aunque estén limpias, conviene recubrirlas con papel aluminio y éste a su vez cubrirlo con papel blanco antigrasa.



Lo que pretendo con este nuevo libro de postres caseros es enseñarte todos los trucos y técnicas necesarias para deleitar a tus comensales con las recetas hechas en el programa de tv.

La repostería requiere cumplir al pie de la letra tanto las cantidades como los tiempos de horno o cocción. Estas son las reglas de oro para que una tarta, un pastel o un bizcocho salgan perfectos.

En cada receta, dispones de una relación completa de los ingredientes y de las instrucciones precisas para elaborarla. Verás que hay postres para cuatro, para seis e incluso para ocho personas. De esta forma no tendrás problemas cuando tengas más invitados en casa.

Como novedad, también te ofrezco el "paso a paso" de las recetas. Una descripción fotográfica de las pautas a seguir.

Espero que con una pizca de maña y otra de magia caigas en mis tentaciones. No te arrepentirás.



www.karlosnet.com

bainet
media 

