

SUPLEMENTO

# LO MEJOR DE LA COCINA

.....  
RECETAS DULCES



POR

*Jimena  
Monteverde*



# Cheesecake

## DE FRUTOS ROJOS EN FRASQUITOS RECICLADOS



### INGREDIENTES

RINDE 8 PORCIONES

- 1 paquete de galletitas tipo María DIA
- 100 g de manteca DIA
- 1 cucharada de aromatizante de vainilla DIA
- 1 pote de queso crema DIA
- 1 postrecito de vainilla DIA
- ½ taza de azúcar DIA
- Ralladura de limón
- 1 frasco de mermelada de frutos rojos DIA
- Frasquitos reciclados



### PREPARACIÓN

- Procesar las galletitas con la manteca derretida y formar con ellas una base en cada frasquito.





- Mezclar el queso crema con el azúcar y el aromatizante de vainilla e incorporar suavemente el postrecito y la ralladura, volcar sobre la base de galletitas de cada frasco, enfriar y cubrir la superficie con la mermelada.
- Enfriar hasta el momento de servir.



# Cuadrados DE CHOCOLATE DIVERTIDOS



## PREPARACIÓN

- Preparar los brownies según las instrucciones de la caja.
- Enmantecar y enharinar una placa de horno y volcar la preparación; por encima, trozar las galletitas DIA y repartir las lentejas de chocolate.
- Llevar al horno hasta cocinar.
- Luego, cortar en cuadrados y presentar como merienda.



## INGREDIENTES

RINDE 24 PORCIONES

- 1 caja de polvo para brownies DIA y los ingredientes allí señalados para su preparación
- 1 paquete de galletitas rellenas DIA
- 1 bolsita de lentejas de chocolate DIA
- C/n de manteca DIA (para enmantecar la placa)

¡Probá  
decorar  
tus brownies con  
distintas  
golosinas!





El azúcar y los huevos se pueden reemplazar por leche condensada DIA y hacemos un Tiramisú express.

## Tiramisú



### PREPARACIÓN

- Batir los huevos con el azúcar y el aromatizante de vainilla hasta blanquear, sobre baño de María. Dejar enfriar, y luego mezclar con el queso crema y la crema batida a medio punto; reservar.
- Humedecer las vainillas con el café e ir acomodándolas en una fuente, bien pegadas unas con otras. Cubrir con la mitad de la crema y poner otra capa de vainillas. Tapar con el resto de la crema y enfriar.
- Antes de servir, espolvorear con cacao en polvo.



### INGREDIENTES

RINDE 8 PORCIONES

- 5 huevos
- 180 g azúcar DIA
- 1 cdita. de aromatizante de vainilla DIA
- 360 g de queso crema DIA
- 200 g de crema de leche DIA
- 30 vainillas DIA
- 2 tazas de café DIA
- C/n de cacao en polvo DIA

### Opcional

- 1 lata de leche condensada DIA



# Muffins DE ZANAHORIA



## PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °C. En un bol, mezclar el aceite, el azúcar, los huevos, el aromatizante, la ralladura de naranja, la zanahoria rallada (lo más fina posible) y la miel. Integrar todo y luego, de a poco, ir incorporándole la harina hasta formar una pasta que no presente grumos.
- Después rellenar los moldes de *muffin* hasta un poco más de la mitad.
- Llevar al horno y cocinar durante unos 20 minutos.

## Glacé:

- Colocar el azúcar impalpable e incorporarle de a poco el jugo de naranja hasta formar una mezcla espesa. Volcar un poco en cada *muffin*. Si están tibios, mejor, porque el glacé seca más rápido.
- ¡Son deliciosos y súper saludables!
- Podés volcar la preparación en una budinera grande, y llevar al horno a 160 °C. Va a demorar unos 45 minutos en cocinarse. Para saber si está listo, chequear con la punta de un cuchillo que el centro esté cocido. Luego, cubrir el budín con el glacé.



## INGREDIENTES

### RINDE 12 UNIDADES

- 100 cc de aceite de girasol DIA
- 1 cucharada de aromatizante de vainilla DIA
- 1 cucharada de miel DIA
- Ralladura de ½ naranja
- 200 g de azúcar DIA
- 3 huevos
- 2 zanahorias medianas ralladas fino
- 350 g de harina leudante DIA
- 12 moldes de papel para muffin

### Glacé:

- 1 taza de azúcar impalpable DIA
- Jugo de ½ naranja





Es un postre fresco e ideal para después de un asado.

## Helado DE MOUSSE DE LIMÓN

### PREPARACIÓN



- Volcar la leche condensada en un bol, verterle el jugo y la ralladura de limón. Mezclar (¡aunque no lo crean, espesa sola y enseguida!) Reservar.
- Aparte, batir la crema de leche a medio punto (sin azúcar). Incorporarla suavemente a la crema de limón; volcar la preparación en un lindo recipiente o en copas individuales y llevar al freezer hasta congelar.
- Al momento de servir, trozarle por arriba las galletitas de limón y decorar con frutillas o merenguitos secos o a gusto.



### INGREDIENTES

RINDE 6 PORCIONES

- 1 lata de leche condensada DIA
- Jugo de 2 limones
- Ralladura de 1 limón
- 200 g de crema de leche DIA
- Anillitos de limón DIA

### Opcional:

- Frutillas, rodajitas de limón y merenguitos para decorar



# Budín DE NARANJAS GRANIZADO



## INGREDIENTES

### RINDE 8 PORCIONES

- 1/2 paquete de galletitas rellenas de chocolate DIA
- 3 huevos
- 200 g de azúcar DIA
- 150 cc de aceite de girasol DIA
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- Jugo de 1/2 naranja
- 1 cdita. de aromatizante de vainilla DIA
- 350 g de harina leudante DIA

### Varios:

Dulce de leche repostero DIA



## PREPARACIÓN

- Trozar bien chiquitas las galletitas y reservar.
- Mezclar en un bol los tres huevos, el aceite, el azúcar, el aromatizante de vainilla, la ralladura y el jugo de





¡Podés decorar  
el budín con  
picos de dulce  
de leche!

naranja, para incorporar después la harina y, por último, mezclarle las galletitas molidas.

- Volcar en una budinera de 30 cm, previamente enmantecada y enharinada, y llevar al horno a

150 °C durante 30 minutos y después subirlo a 180 °C por unos 15 minutos más.

- Desmoldar, enfriar y decorar a gusto.



# Alfajores

## HELADOS



### PREPARACIÓN

- Para comenzar, con un cortante circular, o un vaso, cortar discos del pionono como si se tratara de las tapas del alfajor, luego, colocar una o dos cucharadas de helado sobre una tapa. En el centro, agregar una cucharadita de dulce de leche. Tapar con el otro disco. Repetir el proceso tantas veces como alfajores se quieran tener; por supuesto, se pueden combinar sabores a gusto.
- Derretir el chocolate unos minutos en el microondas o a baño de María. Dejar que se enfríe un poco. Cubrir la tapa de arriba del alfajor con el chocolate y esparcirlo bien. Esto es a gusto: se pueden hacer algunos bañados y otros no; o, como en la foto, decorar con hilos de chocolate.

**Tip:** Hay que hacerlos rápido, para que no se derrita el helado y luego se desarmen.



### INGREDIENTES

#### RINDE 8 PORCIONES

- ½ kg de helado de crema americana DIA
- ½ kg de helado de chocolate DIA
- 1 pionono de vainilla DIA
- 1 pionono de chocolate DIA
- 6 cucharadas de dulce de leche repostero DIA
- 1 sobre de chocolate cobertura (sabor semiamargo)

Es importante mantener el helado dentro del freezer hasta último momento.





Para disfrutar sin culpas.

## Tarta DE BANANA SPLIT



### PREPARACIÓN

- Cortar las bananas en rodajas y, por unos minutos, colocarlas en un recipiente con agua bien fría y jugo de limón.
- Luego escurrirlas y secarlas sobre papel.
- Con una procesadora o mixer, triturar las galletitas y agregar la manteca derretida; formar una arena húmeda.
- Colocarla en la tartera para formar la base y cocinar en el horno por cinco minutos.
- Armado de la tarta: cubrir la base con dulce de leche repostero, una capa de bananas, luego esparcir la crema y mantener en la heladera hasta el momento de servir.



### INGREDIENTES

#### RINDE 10 PORCIONES

- 1 paquete y  $\frac{1}{2}$  galletitas de vainilla sin relleno
- 100 g de manteca DIA
- 3 bananas
- C/n de agua fría con limón
- 200 g crema de leche DIA
- 2 cdas. de azúcar DIA
- 1 cda. de aromatizante de vainilla DIA
- 300 g de dulce de leche repostero DIA
- 4 barritas de chocolate para taza DIA
- 1 cda. de manteca



# Flan

## CREMOSO DE DULCE DE LECHE



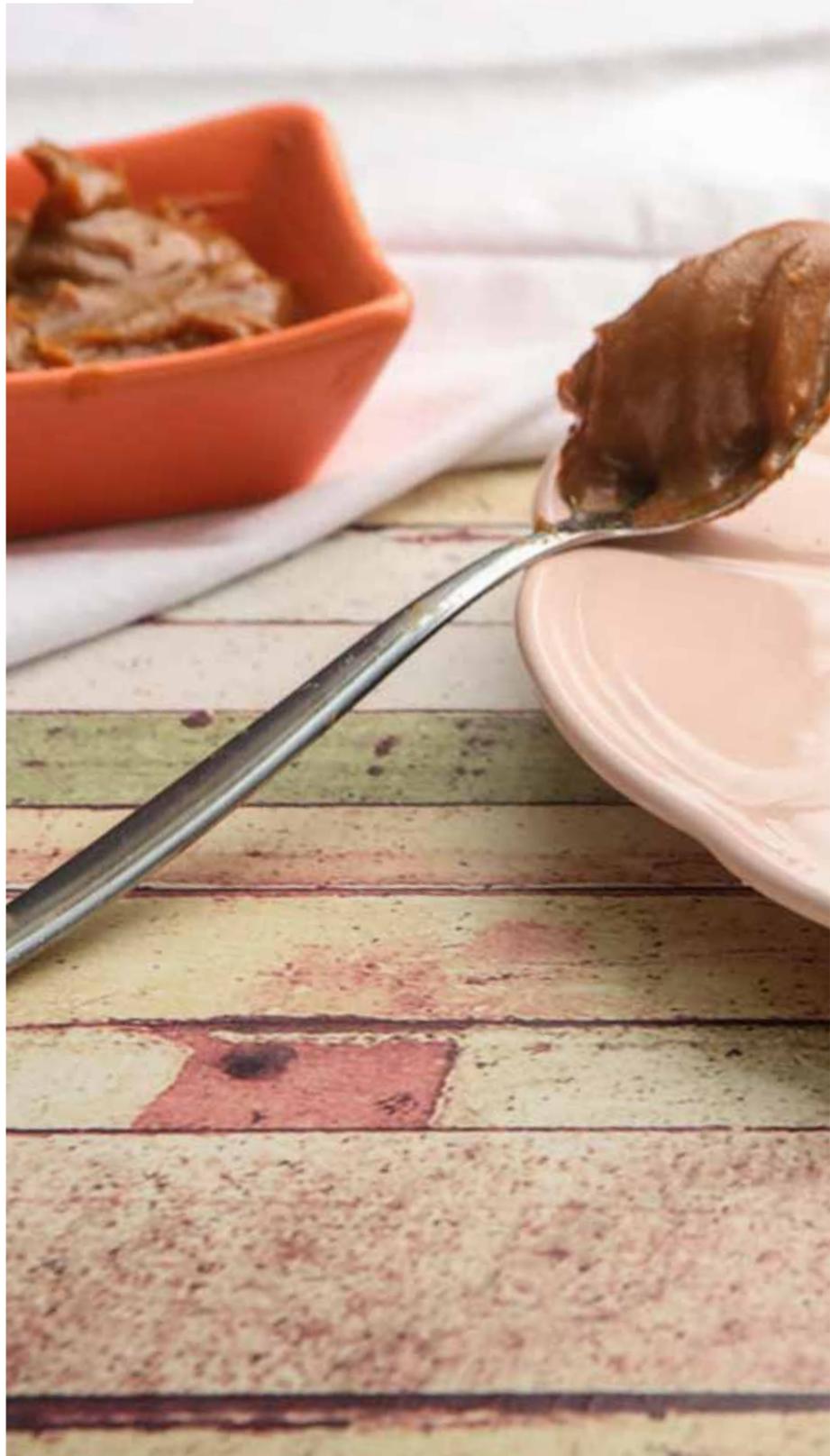
### INGREDIENTES

RINDE 6 PORCIONES

- 5 huevos
- ½ l de leche DIA
- ½ kg de dulce de leche DIA

#### Para el caramelo

- 1 taza de azúcar DIA
- 5 cdas. de agua



### PREPARACIÓN

- Para preparar el caramelo, poner el azúcar en la flanera junto con el agua y colocar sobre la hornalla a fuego moderado y sin revolver.
- Cuando empiece a ponerse dorado, mover la flanera





haciéndola girar de un lado a otro con movimientos circulares.

- Retirar del fuego.
- Para la crema del flan, mezclar con un batidor los huevos con el dulce de leche y luego integrar

la leche poco a poco.

- Verter la preparación en la flanera acaramelada y hornear a temperatura moderada por 40 minutos.
- Deja enfriar bien antes de desmoldar.

# Conitos

## DE DULCE DE LECHE



### PREPARACIÓN

- Batir la manteca con el azúcar, agregar el huevo, el aromatizante de vainilla y la ralladura de naranja.
- Luego mezclar los ingredientes secos: la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y el cacao amargo e ir incorporándolos de a poco al batido de manteca. Formar la masa y estirar tomando pequeñas porciones.
- Cortar círculos medianos y cocinar entre 5 a 8 minutos en horno fuerte.
- Retirar y dejar enfriar. Luego colocar un buen copo de dulce de leche sobre la masa cocida, bañar en el chocolate y volver a llevar a la heladera.



### INGREDIENTES

RINDE 12 PORCIONES

- 150 g de manteca DIA
- 100 g de azúcar DIA
- 1 huevo
- Aromatizante de vainilla DIA
- Ralladura de naranja
- 250 g de harina 000 DIA
- 1 cdtita. de polvo para hornear
- 1 cdtita. de bicarbonato
- 2 cdas. de cacao amargo
- 1 kg de dulce de leche repostero DIA
- Baño de repostería semiamar-go DIA y Chocolate blanco DIA
- Mangas descartables



Las tapitas se pueden usar también para hacer alfajores de dulce de leche.



Maravillosa  
para acompañar  
con un rico  
café DIA.



## INGREDIENTES

### RINDE 12 PORCIONES

- 200 g de nueces
- 200 g de azúcar DIA
- 4 huevos
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 1 cdita. de aromatizante de vainilla DIA

### Para el relleno

- 250 g de crema de leche DIA
- 1 cda. de azúcar DIA
- 1 cdita. de aromatizante de vainilla DIA
- 300 g de dulce de leche repostero DIA
- A gusto, chocolate rallado o nueces

## Tarta

### TARTA DE NUEZ Y DULCE DE LECHE SIN HARINA



### PREPARACIÓN

- Procesar las nueces solas hasta que queden bien molidas.
- Separar las claras de las yemas y poner en dos bols diferentes. Batir las claras con dos cucharadas de azúcar (esto es para que no se bajen mientras batimos las yemas). Batir las yemas con el azúcar y el aromatizante de vainilla hasta que queden bien espumosas y de color amarillo claro.
- Mezclar las nueces con el batido de yemas y el polvo para hornear. Unir suavemente las claras a punto nieve y volcar en una tortera bien enmantecada (preferentemente desmontable).
- Llevar a horno de 150 °C por una hora aproximadamente. No desesperar si se baja, es normal, ya que no tiene harina.
- Dejar enfriar muy bien y desmoldar sobre el plato de presentación, cubrir con el dulce de leche y, por encima, la crema batida. Decorar con chocolate rallado o más nueces picadas o frutos rojos.



# Tarta helada

## DE DULCE DE LECHE



### PREPARACIÓN

- Procesar las galletitas y el cacao junto con la manteca blanda o derretida, hasta formar una arena húmeda.
- Cubrir un molde redondo de 26 cm apenas enmantecado, con las galletitas molidas, presionando bien, y llevar a horno fuerte por 5 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- Con una batidora eléctrica, batir el dulce de leche repostero con la crema, hasta formar una mousse, verter sobre la base cocida y fría.
- Llevar al freezer por dos horas como mínimo.
- Retirar, desmoldar, cubrir con merenguitos y salsear con dulce de leche común (batilo un poquito para aligerarlo). Servir bien helada.



### INGREDIENTES

#### RINDE 8 PORCIONES

- 1 paquete chico de galletitas de chocolate
- 100 g de manteca DIA
- 2 cdas. de cacao instantáneo DIA
- 500 g dulce de leche repostero DIA
- 200 g de crema de leche DIA
- 1 taza de merenguitos chicos
- 200 g de dulce de leche tradicional DIA



Se le puede poner chocolate derretido o rallado.



