

## Flan de castañas



- **Ingredientes:**  
1/2 kg. de castañas  
3/4 l. de leche  
4 huevos  
100 gr. de azúcar  
mantequilla  
vainilla

### Preparación:

Ponemos a cocer las castañas ya peladas en un cacharro con la leche, la mantequilla, el azúcar, y la vainilla.

Una vez cocidas y blandas las castañas, las colocamos en un recipiente hondo, al que se incorporan los huevos y se bate todo hasta conseguir una pasta fina.

Vertimos todo en un molde apto para flanes, previamente caramelizado con azúcar, y se hornea durante media hora.

A la hora de servirlo, se puede decorar con nata y con algunas guindas.

## Higos en almíbar



- **Ingredientes:**  
600 gr. de higos secos o frescos  
Cortezas de limón, 100 gr. de azúcar  
1/2 l. de agua  
1 rama de canela  
50 gr. de pasa de Corinto  
1 copa de licor dulce

### Preparación:

Ponemos al fuego el agua, el azúcar, las pasas y el licor dulce.

Una vez que empieza a hervir añadimos los higos y cortezas de limón.

Cuando comprobamos que los higos están tiernos retiramos y dejamos enfriar.

## Pastel de chocolate



- **Ingredientes:**
  - 3 tazas de harina
  - 3 cucharaditas levadura Royal
  - 1/4 de cucharadita de sal
  - 225 gr. de mantequilla
  - 1 1/2 tazas de azúcar
  - 1 1/2 cucharadas de vainilla
  - 5 huevos, 1 taza de cacao en polvo
  - 1 1/3 tazas de leche
  - 300 gr. de chocolate semiamargo rallado
  - 3 cucharadas de mantequilla.
  - 2 cucharadas de nata montada

### Preparación:

En un bol mezclamos la harina, el cacao, la sal y la levadura.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que esponje.

Incorporamos la vainilla y los huevos uno a uno batiendo bien entre cada adición.

Agregamos a la mantequilla, la harina alternando con la leche hasta formar una pasta suave.

Vertimos la masa en un molde previamente enmantequillado y enharinado y hornear a 200 grados aproximadamente 1 hora.

Cuando esté frío se desmolda

Preparación de la cobertura y el relleno:

Fundimos el chocolate junto con la mantequilla al baño de María.

Cuando ya está tibio se mezcla con la nata montada.

Abrimos el bizcocho por la mitad y/o rellenamos con la mezcla.

Lo tapamos con bizcocho y lo cubrimos con la misma mezcla.

Adornamos con almendra tostada y picada

## Peras al vino tinto



- **Ingredientes:**
  - 1 kg. de peras
  - 1 litro de buen vino tinto de Rioja
  - 1 litro de agua
  - 1/4 kg. de azúcar
  - 1/2 rama de canela en palo

### **Preparación:**

Pelamos las peras y, sin quitarles el rabito, se ponen en una cazuela al fuego con el litro de vino, el litro de agua, el azúcar y la canela.

Dejamos cocer una hora a fuego suave.

Cuando se vea que estén hechas, las retiramos y colocamos en una fuente.

Se deja cocer el almíbar que queda en la cazuela, hasta que la mezcla quede cremosa. Y con ella se rocían las peras.

Se sirven templadas.

## Sorbete de cava



- **Ingredientes:**
  - 1 vaso de zumo de limón
  - 1 vaso de agua
  - 1 vaso de cava
  - 1 vaso pequeño de azúcar
  - 2 claras de huevo

Ponemos en el fuego el agua con la mitad del azúcar. Dejamos hervir durante cinco minutos. Retiramos.

Ponemos en un cuenco el zumo de limón y añadir el agua y el cava, remover bien y meter en el congelador. Cuando empiece a hacerse hielo sacarlo y batirlo con la batidora.

Por otro lado batimos las claras a punto de nieve y las añadimos añadir a la mezcla batida junto con la otra mitad del vasito de azúcar.

Lo batimos de nuevo y lo volvemos a meter otra vez en el congelador.

Si cuando se hiele está el zumo separado de las claras de huevo, batimos por tercera vez y volver a meter en el congelador hasta el momento de servir.

## Tarta de limón



- **Ingredientes:**
  - 1 paquete de galletas tipo María
  - 3 yemas de huevo
  - 1 huevo entero
  - El jugo de 1 limón y medio
  - Ralladura de un limón
  - 6 cucharadas de azúcar
  - 80 gr. de mantequilla
  - 3 claras de huevo
  - 2 cucharadas de azúcar glas

### Preparación:

Mezclamos las galletas molidas con la mantequilla derretida y forramos un molde de tarta.

En la batidora ponemos y mezclamos el jugo de limón, las yemas, el huevo, el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla.

Una vez bien batido todo, lo vertimos en el molde sobre la pasta y se introduce en el horno, a temperatura media durante 40 minutos aproximadamente.

Mientras tanto, mezclamos las claras a punto de nieve con el azúcar glas, para obtener el merengue para decorar la tarta.

## Tarta milhojas



### Ingredientes:

4 trozos de pasta de hojaldre  
3 yemas  
100 gr. de azúcar en polvo  
1 vasito de jerez seco  
3 dl. de crema de leche fresca  
2 bizcochos melindros reducidos a polvo  
100 gr. de almendras o avellanas,  
peladas, tostadas y picadas  
25 gr. de azúcar en polvo.

### Preparación:

Mezclamos las yemas y el azúcar en un cuenco, hasta que se hayan convertido en crema. Añadimos, siempre removiendo, el jerez, cucharada a cucharada.

Ponemos el recipiente a baño María sobre un fuego muy bajo, hasta que la crema haya subido; después dejarla enfriar.

Montamos la crema de leche a punto de nieve, y la incorporamos a la otra crema.

Colocamos un redondel de pasta de hojaldre sobre una fuente de servicio. Extendemos encima una capa de crema.

Repetimos la misma operación con los demás redondeles de pasta de hojaldre y con crema.

Podemos cubrir toda la superficie de la tarta con el resto de la crema y decorar en esta crema los melindros desmenuzados, con las almendras o avellanas.

Lo espolvorear con azúcar.

## Tejas crujientes de almendra



- **Ingredientes:**
  - 300 gr. de almendra molida
  - 300 gr. de azúcar en polvo
  - 250 gr. de mantequilla
  - 10 cl. de leche
  - 100 gr. de glucosa

### **Preparación:**

Colocamos en un cazo la leche, el azúcar, la mantequilla y la glucosa.

Lo ponemos sobre un fuego suave y remover hasta que la mezcla se transforme en una masa homogénea.

Retiramos del fuego y vertimos verter el contenido en otro recipiente, agregar la almendra molida, poco a poco, hasta mezclarla perfectamente.

Dejar reposar unas horas antes de su utilización.

Estiramos pequeñas porciones de masa con un rodillo y las aplastamos un poco.