

## RECETA: BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES: (Para 6 personas)

- Mantequilla
- 1 yogur natural o de limón
- 4 huevos
- 240g de azúcar
- 120g de aceite de girasol
- 300g de harina
- 1 sobre de levadura química

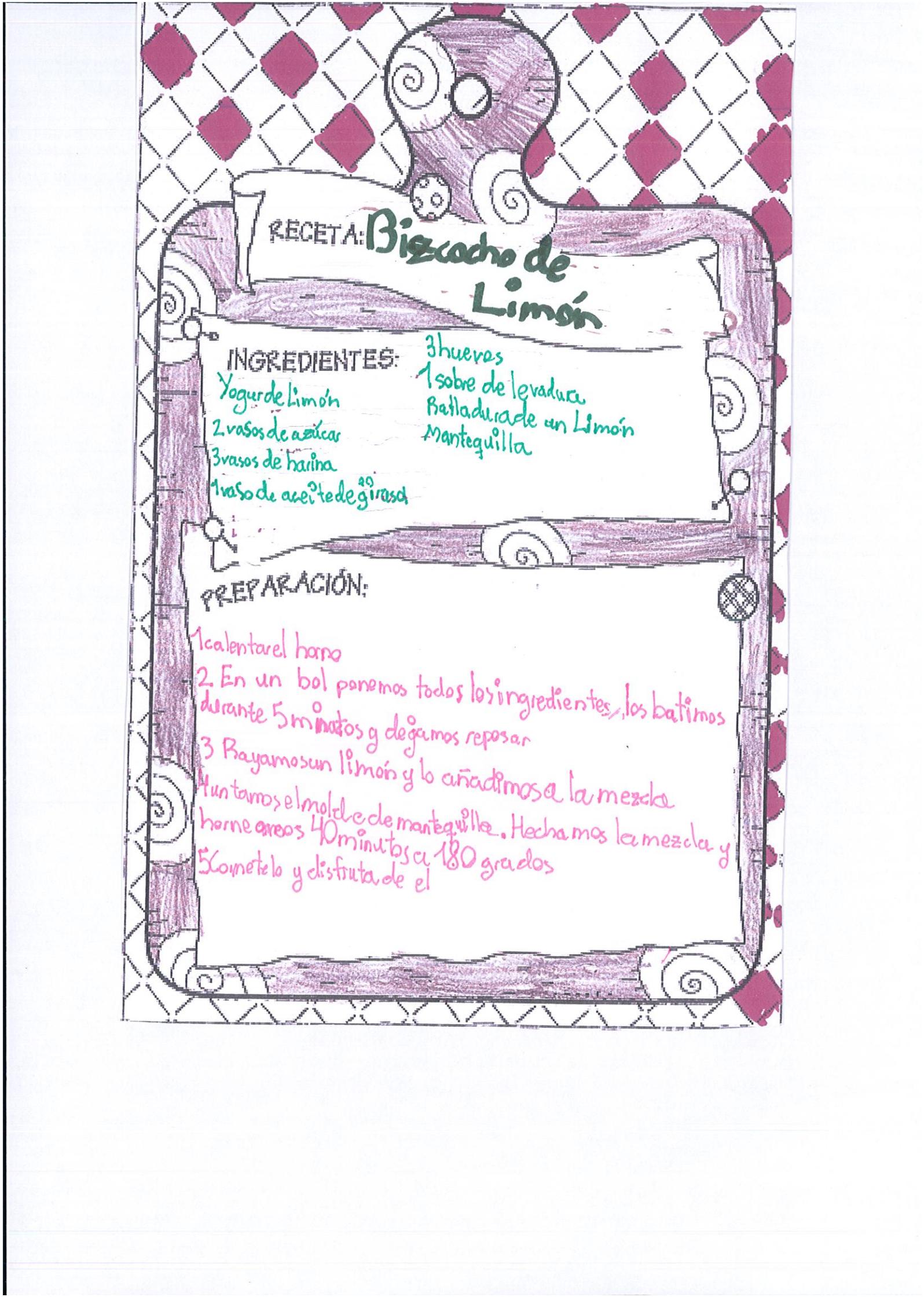
### PREPARACIÓN:

- 1º Bate los huevos con el azúcar en un bol grande.
- 2º Añade al bol en yogur y el aceite y bate todo de nuevo.
- 3º Mezcla la harina con la levadura y todo ello añádelo a la masa hasta que quede homogénea.
- 4º Unta un molde con un poco de mantequilla y vierte la masa del bizcocho en el molde.
- 5º Hornea a 180°C durante 40 min. Pasado el tiempo estará listo para comer.

RECETA: La Losaña

INGREDIENTES: harina, tomate, jamón  
o lo que quieras.

PREPARACIÓN: primero hacemos la  
masa y después echamos el to-  
mate frito y después del toma-  
te el que, después lo que qui-  
eras jamón, peperoni etc y a  
hornear y por último  
a comer.



RECETA: **Biscocho de Limón**

INGREDIENTES:

Yogur de Limón

2 vasos de azúcar

3 vasos de harina

1 vaso de aceite de girasol

3 huevos

1 sobre de levadura

Ralladura de un Limón

Mantquilla

PREPARACIÓN:

1 Calentar el horno

2 En un bol ponemos todos los ingredientes, los batimos durante 5 minutos y dejamos reposar

3 Rayamos un limón y lo añadimos a la mezcla

4 untamos el molde de mantquilla. Hechamos la mezcla y hornearnos 40 minutos a 180 grados

5 Cométele y disfruta de él

RECETA:

## Duzum de pollo

### INGREDIENTES:

Mayones, queso crema o yogur natural, leche, hiervas provenzales, ensalada de hojas, verdes, tomates, cebolla, pollo asado o cocido y tortillas de trigo.

**PREPARACIÓN:** Calentamos las sobras de pollo. Preparamos la salsa mezclando la mayonesa, el queso o yogur, la leche, y las hiervas, removiendo todo bien. Lavamos los tomates y la ensalada y lo trozamos. Cortamos la cebolla en tiras finas. Calentamos una tortilla en la sartén cuando este caliente la sacamos y extendemos una cucharada de salsa por la superficie, colocamos una capa de tomate y ensalada, pollo y cebolla. Enrollamos y servimos mientras.

RECETA: galletas de ferradura

INGREDIENTES: Mantecquilla 175 gr  
(1 + 1/3 tazas) Azúcar glas o en  
polvora 110 gr (1 taza) Huevo 2  
Unidades 2 Opcional echar un pizca  
de sal Harina 260 gr (2 tazas)  
Chocolate 150 gr (3/4 de libras)

PREPARACIÓN: Primera va la manteca  
después removemos y aplastamos bien  
que estar a temperatura media.  
Después va el azúcar y volvemos a  
mezclar cuando tengamos una textura  
blanda Después van los huevos mez-  
clamos muy bien Opcional: echar una  
pizca de sal Después va la harina  
hemos que conseguir una masa blanda  
Coge una manga pastelera y echa  
la masa cuando formas de  
herraduras una vez que es echa  
es los metes en el horno metes 15 m  
Horno a 175°C o 350 F  
agrega chocolate.

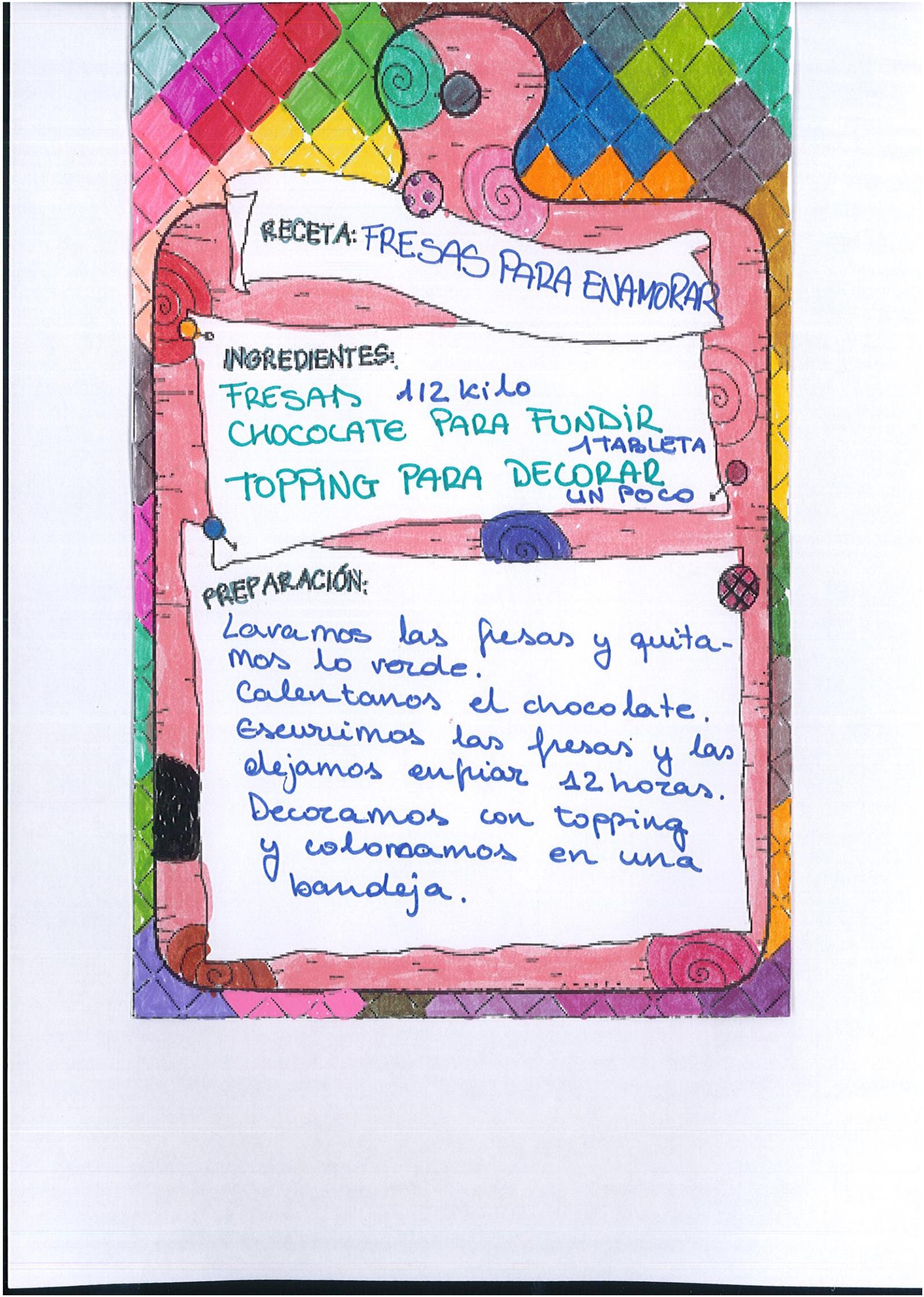
RECETA:

# PASTEL PLÁTANO DE TAMA

INGREDIENTES:

- 4 plátanos maduros
- 100g aceite de oliva
- 3 claras de huevo
- 200g azúcar
- 20g levadura
- 350g harina
- 3 huevos

PREPARACIÓN: Hacemos los plátanos puros y Reservamos. Batimos los huevos junto con las claras y el azúcar. Añadimos el aceite y continuamos batiendo. Añadimos los plátanos, removemos y añadimos la harina y la levadura. Mezclamos todo bien, lo vertemos en un molde y al Horno a 180°C durante 45 minutos.



RECETA: FRESAS PARA ENAMORAR

INGREDIENTES:

FRESAS 1/2 kilo  
CHOCOLATE PARA FUNDIR  
1 TABLETA  
TOPPING PARA DECORAR  
UN POCO

PREPARACIÓN:

Lavamos las fresas y quitamos lo verde.  
Calentamos el chocolate.  
Escurrimos las fresas y las dejamos enfriar 12 horas.  
Decoramos con topping y colocamos en una bandeja.

RECETA: GELATINA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 Botes de leche evaporada
- 1 Sobre de gelatina
- 1 Taza de Calacac  
azúcar
- 150 ml de agua

PREPARACIÓN:

Coges 150 ml de agua y deshaces la gelatina en el microondas.  
En una cazuela juntas la leche evaporada con el Calacac y el azúcar y se remueve hasta casi hervir, lo juntas todo y le das unos cuantos bueltas, lo dejas reposar y lo desmoldas en un molde y lo metes al frigorífico 4 horas

RECETA:

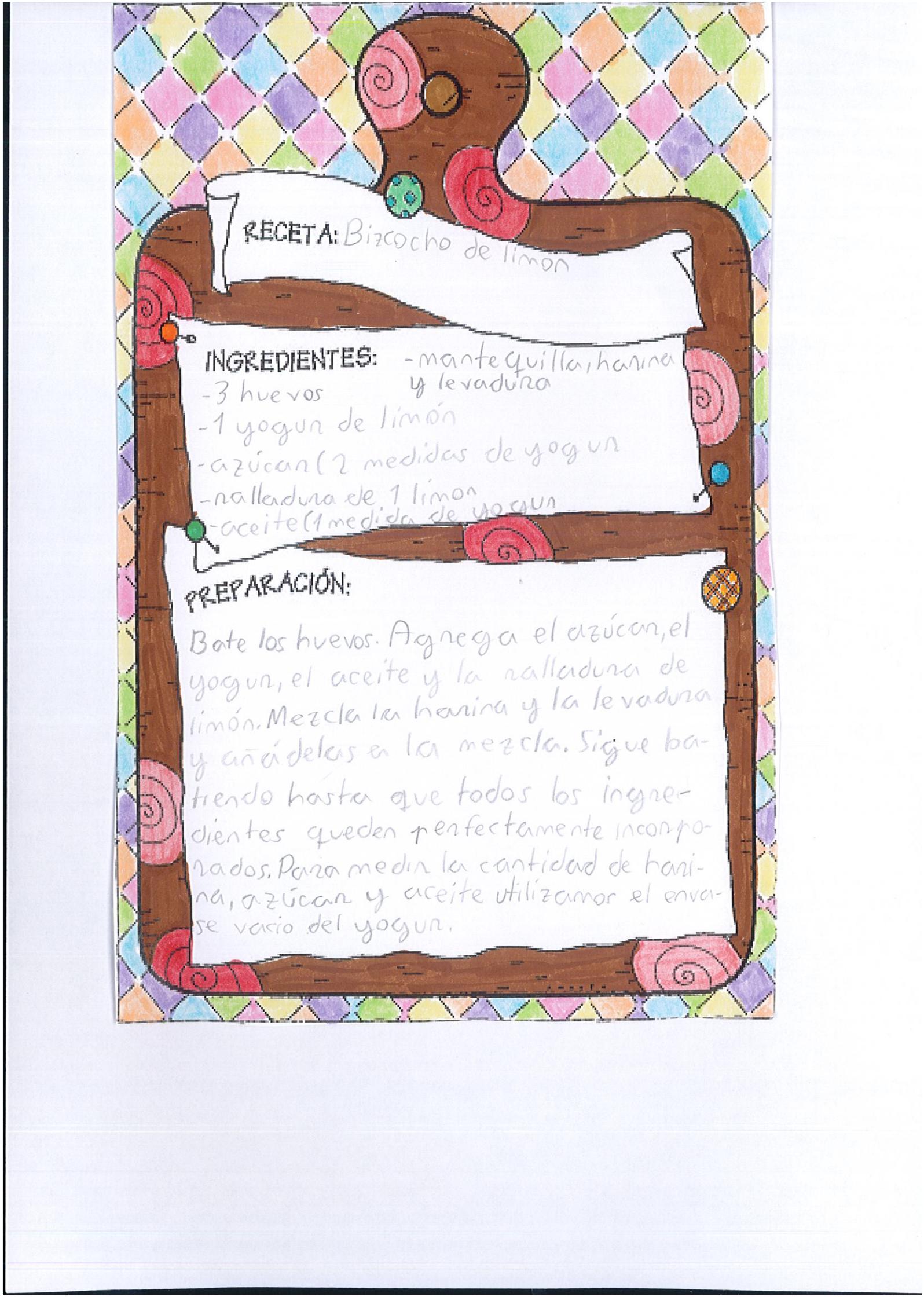
## Biscocho de limones

INGREDIENTES:

- Mantquilla (para el molde)
- 2 huevos
- 2 medidas de yogur de cacao
- 1 yogur natural
- una medida de yogur de cacao
- la ralladura de un limón
- el zumo de un limón
- 1 sobre de levadura
- 3 medidas de yogur de harina

PREPARACIÓN:

- 1 rayamos el limón y sacamos el zumo.
- 2 mezclamos los huevos con el azúcar, agregamos el zumo, la ralladura, el yogur y el aceite, seguimos mezclando.
- 3 añadimos la harina y la levadura, mezclamos y dejamos reposar unos 10 minutos.
- 4 precalentamos el Horno y preparamos el molde, untamos el molde con mantquilla.
- 5 vertemos la masa en el molde y horneamos a  $180^{\circ}$  durante unos 45 min con calor arriba y abajo.
- 6 ¡y listo para comer!



RECETA: Bizcocho de limón

- INGREDIENTES:**
- mantequilla, harina y levadura
  - 3 huevos
  - 1 yogur de limón
  - azúcar (2 medidas de yogur)
  - ralladura de 1 limón
  - aceite (1 medida de yogur)

**PREPARACIÓN:**

Bate los huevos. Agrega el azúcar, el yogur, el aceite y la ralladura de limón. Mezcla la harina y la levadura y añádelas a la mezcla. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes queden perfectamente incorporados. Para medir la cantidad de harina, azúcar y aceite utilizamos el envase vacío del yogur.

RECETA: bizcocho 5 ingredientes

### INGREDIENTES:

3 Yaguers azucar 45 Gr harina 45 Gr  
huevos 2 mantequilla 50 Gr

### PREPARACIÓN:

poner el azucar y los huevos en un cuenco  
cuenco y batirlo muy bien asta que que  
quede naranjito.

Hecha los yaguers y batirlo.

Añadir la mantequilla derretida y batirlo.

Ahora echamos la harina y batimos.

Echar en un mol de de 20x20.

Precalentamos el horno 180°C.

Ahora metemos el recipiente en el  
horno y esperamos 40 min