Postres nochevieja

Panqueques con fresa



4 huevos

Un poco de sal 1 cucharada pequeña de aroma de vainilla 130 g de harina 240 ml de leche 25 g de mantequilla 250 g de fresas 185 g de mermelada de fresas 1 limón 200 g de mitades de fresa Azúcar en polvo

Pasos para cocinar

Precalentamos el horno a 180 °C con calor arriba y abajo e introduce una sartén de hierro fundido en su interior

Cascamos los huevos en un bol y lo batimos a mano, junto con aroma de vainilla y sal. Añadimos la harina y removemos hasta que quede una mezcla uniforme.

Finalmente, vamos añadiendo y removiendo la leche poco a poco. A continuación sacamos la sartén del horno y dejamos que la mantequilla se funda en su interior. Esparcimos la mantequilla líquida por el fondo de la sartén y vertimos la

masa que preparamos antes encima y volvemos a meter la

sartén en el horno.

corona.

Horneamos el panqueque durante 20 minutos a 210 °C con calor arriba y abajo hasta que quede dorado. Lavamos todas las fresas y apartamos 200 g. Clavamos

Introducimos las fresas en un recipiente alto y estrecho, y agregamos la mermelada de fresa. A continúación, lo molemos todo con trituradora durante 45 segundos. Introduce la mermelada sobrante en varios tarros.

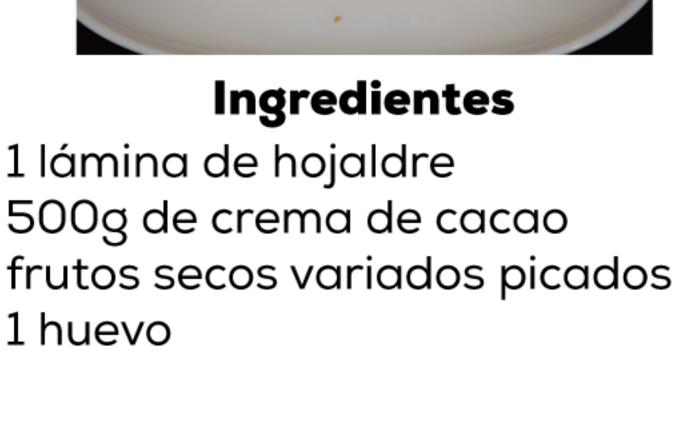
una pajita en el centro de ćada fresa para retirarles la

gusto en el centro de este. Colocamos encima la segunda ťanda de fresas y rociamos un poco de azúcar en polvo por encima.

Sacamos el panqueque del horno y untamos mermelada al

Trenza de hojaldre con chocolate

Postres nochevieja



Pasos para cocinar

Extendemos el hojaldre, lo dividimos en 3 partes sin cortar.

En la parte central, ponemos la crema de cacao extendida,

dejando 1 cm libre por arriba y por abajo del hojaldre.

Esparcimos los trozos de frutos secos.

ponga dorada.

servimos.

Cortamos cada uno de los laterales en tiras de 1 centímetro de grosor en diagonal y las vamos cruzando sobre la crema de chocolate y los frutos secos, hasta formar una trenza.

Retiramos las esquinas del hojaldre y doblamos la parte

superior e inferior que hemos dejadó libre previamente.

Ponemos nuestra trenza sobre una bandeja cubierta con papel de horno y pintamos la superficie de la trenza con huevo batido. Introducimos la bandeja en el horno previamente

calentado a 180 °C con calor arriba y abajo, y lo dejamos

unos 15 minutos, hasta que la superficie de la trenza se

Pasado los 15 minutos, retiramos la bandeja del horno y

dejamos la trenza, reposar durante unos 30 minutos y

Postres nochevieja

Cruffins

Ingredientes

100 g de mantequilla blanda

600 g de harina

90 g de azúcar

2 huevos

1/2 cucharada de sal 250 ml de leche 20 g de levadura seca 40 g de cacao en polvo 110 g de azúcar 60 g de harina 50 g de mantequilla 150 ml de leche 100 g de chocolate negro 1 pizca de sal

levadura seca en leché tibia antes de agregarla a la mezcla.

Pasos para cocinar

Para la masa, primero mezclamos la harina, los huevos, la

Amasamos todo hasta que no se pegue, cubrimos la masa y la dejamos reposar durante una hora. Para el relleno del chocolate, ponemos en una olla el cacao en polvo, el azúcar, la mantequilla y la leche. Cuando esté

mantequilla, el azúcar y la sal. Después, disolvemos la

se derritan y revuélvelos con un batidor manual. Cuando la mezcla esté suave y viscosa, la pasamos a un bol y la dejamos enfriar

Extendemos la masa en forma circular sobre una superficie

caliente, rallamos el chocolate negro encima de la mezcla.

Agregamos una pizca de sal, dejamos que los ingredientes

harinada previamente y repartimos el relleno de manera uniforme sobre la masá dejando un margen en todo el borde Tomamos dos lados de la mesa y lo doblamos hacia el centro, de forma que se toquen. Doblamos una de las

mitades sobre la otra para obtener una tira ancha de masa. Aplanamos y extendemos la tira con el rodillo de cocina y la volvemos a doblar. Repetimos el proceso anterior dos veces más. Luego extendemos el rollo de masa una vez más y doblamos los

forma de rollo alargado y la cortamos en trozos de unos 2,5 cm de largo Colocamos las porciones en los compartimentos de un molde para muffins previamente engrasado y lo metemos al horno durante 25 minutos a 170 °C.

lados más largos hacia la mitad. Moldeamos la masa en