

## BIZCOCHO DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 250 gr. de calabaza (asada y limpia)
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 3 huevos
- 1 papel de gaseosa azul
- 1 papel de gaseosa blanco
- 70 gr. aceite girasol
- pasas y nueces

### Preparación:

Introducir la calabaza y el azúcar, programar 1 minuto, velocidad 6. Añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto, velocidad 6. Luego la harina y mezclar en velocidad 6 con el “papel blanco de gaseosa”.

Al final añadir el azul. Poner un molde engrasado y añadir las pasas escaldadas v escurridas.

Adornar con nueces y azúcar. Meter al horno a 180°.

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES

### Ingredientes:

- 100 gr. de chocolate
- 160 gr. de mantequilla (blandita)
- 250 gr. de azúcar
- 4 huevos enteros
- 160grs. de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- 100 gr. de nueces picadas

### Preparación:

Trocear las nueces 4 segundos, velocidad 3 1/2 (reservar).

Trocear el chocolate y tritararlo bien en velocidad 8, o con golpes de turbo

Añadir la mantequilla mezclar 4 minutos, velocidad 1 hasta que se quede como una pomada.

Añadir el azúcar y los huevos batir 3 minutos, velocidad 3.

Incorporar la harina con la levadura y mezclar 15 segundos, velocidad 3; cuando queden 3 segundos incorporar las nueces.

Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno precalentado a 180°, unos 30 minutos aproximadamente.

## BIZCOCHO DE DOS COLORES

### Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur de limón
- 2 medidas del vaso del yogur de azúcar
- 300 gr. de harina
- 1 medida de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura Royal
- 4 cucharadas de cola-caó.

### Preparación:

Poner el horno a 180°. Poner los huevos y el azúcar en el Thermomix **con la mariposa** 5 minutos, temperatura 40, velocidad 3 y ½. Cuando termine el tiempo quitar el calor y poner 5 minutos más a la misma velocidad. Cuando ya esta se va añadiendo el yogur, el aceite y la levadura y se bate. Cuando se ponga la harina se tiene que mover con cuidado para que no se baje. Separar la mezcla por la mitad, y en una mitad mezclar el cola-caó. Untar un molde con mantequilla, y enharinarlo, poner primero la mezcla que no tiene el chocolate, y después la del chocolate. Poner en el horno unos 45 minutos.

## BIZCOCHO DE LA ABUELA

### Ingredientes:

- 4 huevos enteros
- 120gr de azúcar
- 120gr de harina

### Preparación:

**Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los huevos con el azúcar, programe 6 minutos, temperatura 40, velocidad 3.

Cuando acabe el tiempo quite la temperatura y vuelva a batir 6 minutos, velocidad 3.

Añada la harina y programe 4 segundos, velocidad 3.

Eche la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Métalo en el horno, que habremos precalentado previamente a 180°C durante 20 minutos.

Desmóldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass.

## **BIZCOCHO DE LIMÓN**

### **Ingredientes:**

- 200 gr. de mantequilla
- 4 cubiletes de azúcar
- 1 limón pequeño pelado (sin nada de blanco)
- 4 huevos
- 4 cubiletes de harina
- 1 trocito de cáscara de limón
- 2 cucharaditas de levadura Royal

### **Preparación:**

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón.

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a velocidad 4. Añadir la harina con la levadura Royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos. Desmoldar templado.

## BIZCOCHO DE MANDARINA

### Ingredientes:

- 2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas
- 2 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite de girasol
- 220 gr. de harina
- Esencia de vainilla
- 1 sobre de levadura Royal

### Preparación:

Poner en el Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.

Programar 1 minuto, temperatura 50, velocidad 4.

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4.

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien .

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180°

## **BIZCOCHO DE NARANJA (con cobertura de chocolate)**

### **Ingredientes:**

- 250 gr. de azúcar
- 1 naranja entera de piel fina, especial para zumo
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo
- 100 gr. de aceite o mantequilla
- 1 yogur natural
- 220 gr. de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- un pellizco de sal

### **Para la cobertura:**

- 30 gr. de aceite de girasol
- 250 gr. de chocolate Nestle postres

### **Preparación:**

Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 minuto, temperatura 50, velocidad 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho más esponjoso

Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle todo unos segundos velocidad 4. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, velocidad 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.

Engrase un molde plum cake con mantequilla y enharínelo ligeramente. Vierta en el la mezcla (no debe llenarse el molde mas de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que está bien cocido

Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos, velocidad 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.

Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto.

## **BIZCOCHO DE NATA (con cobertura de almendras)**

### **Ingredientes:**

Para el bizcocho

- 5 huevos
- 250 gr. azúcar
- 1 brick de nata pequeño (250 gr.)
- aceite de girasol
- 1 sobre y medio de levadura Royal
- 270 gr. de harina

Para la cobertura

- 150 gr. de almendras crudas
- 130 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua

### **Preparación:**

Se baten los huevos y el azúcar 4 minutos, temperatura 40, velocidad 3. Se vuelve a batir 4 minutos, velocidad 3. Se pesa la nata y el mismo peso de aceite y se bate 15 segundos, velocidad 3. Se echa la harina y la levadura y se vuelve a batir 10 segundos, velocidad 3 1/2. Se pone en un molde engrasado y se mete en el horno previamente calentado 30 o 35 minutos a 180°.

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos, velocidad 3 1/2. No deben quedar muy trituradas sáquelas y reserve. Ponga los demás ingredientes de la cobertura en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 90, velocidad 2. Vierta esto sobre las almendras y reserve.

Desmolde el bizcocho rocíe por encima el zumo de un limón extienda por encima la cobertura de las almendras e introduzca en el horno de 10 a 15 minutos a 180°.

Deje enfriar el bizcocho.



## **BIZCOCHO DE NAVIDAD**

### **Ingredientes:**

- 2 huevos enteros
- 3 yemas
- 200 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 gr. de leche
- 70 gr. de avellanas
- 50 gr. de castañas asadas y peladas
- 1 sobre de levadura en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- una pizca de sal

### **Preparación:**

Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 segundos, velocidad 6. Reservar en un bol. Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura, canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.

Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 minuto temperatura 40, velocidad 3. Añadir el aceite y la leche, programar 30 segundos, velocidad 3.

Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 segundos, velocidad 3 ½ y terminar de unir con la espátula.

Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

### **Nota:**

Este bizcocho es ideal para acompañar un buen chocolate a la taza

## BIZCOCHO DE PERAS

### Ingredientes:

- la piel de un limón
- 2 huevos
- 70 gr. de aceite de oliva virgen (que no sea fuerte)
- 50 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 230 gr. de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 4 peras de agua cortadas a dados
- azúcar glas para espolvorear el bizcocho

### Preparación:

Echar la piel del limón (solo la parte amarilla) por la parte superior del vaso cuando este en marcha a velocidad 9 para que se triture.

Se añaden los huevos, el aceite, leche, azúcar, y se bate 1 minuto, velocidad 4. Se añade la harina y la levadura no batir, mejor mezclar con movimientos suaves para que la harina no reaccione, 30 segundos, velocidad 2 y 30 segundos, velocidad 3.

A este preparado se añaden las peras, y se mete al horno espolvoreado de azúcar a 190° durante 40 minutos, tapado 10 minutos con un cartón para que absorba la humedad del bizcocho.

Se puede servir caliente acompañado de natillas.

## BIZCOCHO DE YOGUR

### Ingredientes:

- 200 gr. azúcar
- ralladura limón
- 4 huevos
- 1 yogur natural o de limón
- 100 gr. aceite de girasol
- 200 gr. de harina
- 1 sobre de levadura

### Preparación:

Poner en el vaso el azúcar y la ralladura del limón (solo la parte amarilla)  
1 minuto a velocidad 5-7-9.

Añadir los huevos y programar 1 minuto, temperatura 50, velocidad 3.  
Echar el aceite y el yogur; programar 15 segundos a velocidad 3.

Por último añadir la harina y levadura y mezclar 6 segundos, velocidad 3.  
Volcar en el molde y meter al horno unos 25 minutos.

## **MARQUESA DE CHOCOLATE**

### **Ingredientes:**

- 2 cubiletes de azúcar
- 1 tableta chocolate fondant
- 5 cubiletes de leche
- 6 yemas
- 175 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de coñacil

### **Preparación:**

Triturar el chocolate partido dejándolo caer por el bocal con la maquina en marcha.

Añadir el resto de los ingredientes, mezclar a velocidad 4 unos segundos y programar 8 minutos, temperatura 100, velocidad 1, en el momento que aparezca la salida del vapor acelerar unos segundos, parar y volcar rápidamente en un molde de corona. Meter en el frigorífico 4 ó 5 horas.

Desmoldar y adornar.

## PANETTONE

### Ingredientes:

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma:

Primera masa:

- 250 gr. de harina
- 20 gr. de levadura fresca
- 170 gr. de agua

Segunda masa:

- 500 gr. de harina
- 150 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 yemas de huevo y 1 clara
- 170 gr. de mantequilla
- 170 gr. de agua
- 20 gr. de levadura fresca
- fruta escarchada, perlitas de chocolate, pasas, o lo que más nos guste para ponerlo de relleno

### Preparación:

*Primera masa:*

Poner el agua y la levadura 30 segundos a velocidad 3; añadirle la harina y programar 1 minuto a velocidad 6. Meter la primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente

*Segunda masa:*

Diluir el azúcar, el agua y la levadura junto con la primera masa durante 40 segundos, temperatura 40, velocidad 3. Incorporar la mantequilla, la harina, las yemas y la clara (previamente batidas con la sal) y finalmente el agua. Mezclar 30 segundos a velocidad 6; programar un minuto y medio a velocidad espiga. Añadir los ingredientes que más nos gusten y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Poner la mezcla en un molde (llenar sólo la mitad del molde, ya que sube mucho) y dejar reposar durante 30 ó 40 minutos tapado con un paño húmedo sin que toque la masa. Pasado este tiempo, introducir en el horno precalentado a 200° durante una hora aproximadamente

# PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS

### Ingredientes:

Para la base de la tarta:

- 150 gr. de avellanas tostadas y peladas
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 3 ó 4 claras
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de azúcar avainillada

Para la crema:

- 3 yemas
- 150 gr. de azúcar
- 1/2 dl. escaso de agua
- 1 cucharadita de azúcar avainillado

Para adornar:

- Azúcar glass
- algunas avellanas enteras

### Preparación:

Precalentar el horno a 170°. Moler las avellanas a velocidad 5-7-9. Pulverizar el azúcar para hacer azúcar glass (sólo para la base y para adornar).

La tarta consta de 3 capas de base y 2 de crema de yema

#### *Preparación de la base:*

Montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Cuando estén muy duras y sin parar la máquina, le incorporamos el azúcar glass y el azúcar avainillado. Unimos las claras a las avellanas en polvo con cuidado, volcamos la mezcla sobre una bandeja de horno untada de mantequilla y forrada de papel vegetal (bien lisa); hornear 7 u 8 minutos (tiene que quedar ligeramente horneada pero blandita; si no se despega bien, dejarla en el horno algún minuto más).

#### *Preparación de la crema de yemas:*

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar. En un cuenco, batir un poco las yemas y echar por encima de éstas el almíbar espeso en caliente y en hilo fino (hacer esto en el Thermomix si se quiere, porque hay que estar batiendo continuamente con la mariposa; seguir batiendo hasta que se enfríe). Batir por otro lado con la mariposa (o con varillas) la mantequilla hasta que quede espumosa. Cuando la crema esté totalmente fría añadirla encima de la mantequilla batida en hilo fino y siempre batiendo hasta que quede totalmente incorporada. Si queda muy clara, meterla en la nevera para que coja cuerpo.

#### *Terminación:*

Cortar la base en tres rectángulos iguales. Ponemos un rectángulo de base, encima ponemos una capa de crema, después otro rectángulo, otra capa de crema y el último rectángulo de base. Metemos el pastel en la nevera para que endurezca la crema. Por último, cuando vayamos a servir, espolvoreamos con abundante azúcar glass y, si se quiere, con algunas avellanas enteras.

# PASTEL FIESTA EN EL COLE

### Ingredientes:

Para el bizcocho:

- 4 huevos
- 130 gr. de azúcar
- 180 gr. de harina
- 20 gr. de levadura
- Un pellizco de sal
- Una tacita de chocolate fundido.

Para el relleno:

- 150 gr. de chocolate para fundir
- 120 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. nata líquida
- 4 huevos
- 50 gr. de brandy

Para la cobertura:

- 30 gr. de aceite de girasol
- 200 gr. de chocolate para fundir

### Preparación:

Preparación del bizcocho:

**Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso el azúcar y los huevos. Programe 2 minutos, temperatura 40, velocidad 3. Quite la temperatura y bata otros 2 minutos a la misma velocidad. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 segundos, velocidad 3; añada el chocolate fundido y mezcle 5 segundos a velocidad 3.

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Deberá quedar bien extendida con una altura máxima de ½ cm. Introdúzcala en el horno precalentado a 180° durante 10 ó 15 minutos, aproximadamente.

Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.

*Preparación del relleno:*

Glasee el azúcar a velocidad 9; incorpore el chocolate troceado y triture a velocidad 9. A continuación añada la mantequilla, los huevos, la nata y el brandy. **Ponga el cestillo**. Programe 7 minutos, temperatura 90, velocidad 3.

*Montaje final:*

Desenrolle el bizcocho, extienda la crema sobre el bizcocho y enróllelo de nuevo.

Introduzca en el vaso el aceite de girasol y caliéntelo a 100; añada el chocolate y mezcle a velocidad 1 hasta que se funda.

Cubra el bizcocho y adorne con gominolas o lacacitos.

## ROYAL DE PLÁTANOS

### Ingredientes:

- 6 plátanos pelados
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cubiletes de leche
- 4 huevos
- 2 cucharadas de harina
- 2 cubiletes de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- el zumo de un limón
- la cascara de 1 limón (sólo la parte amarilla)
- un pellizco de sal
- azúcar para caramelizar el molde
- ¼ de nata montada

### Preparación:

Caramelice un molde de plum cake.

Corte los plátanos en sentido longitudinal y colóquelos a lo ancho con la parte externa pegada al caramelo. Reserve.

Glasee el limón y el azúcar (velocidad 5-7-9). Cuando este bien glaseado, agregue el resto de los ingredientes y los plátanos restantes. Triture a velocidad 10, hasta que la mezcla este homogénea.

A continuación, vierta la mezcla en el molde e introducir en el horno a 180° durante 35 ó 40 minutos.

Pinchar con una brocheta para comprobar que está cocido.

Dejar enfriar un poco y desmoldar, adornar con la nata montada.



## SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

### Ingredientes:

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de avellanas tostadas y molidas
- 150 gr. de chocolate Nestlé Postres
- bizcochos de soletilla

### Preparación:

Con el vaso bien seco, **poner la mariposa** y echar las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programar 3 minutos, velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, **quitar la mariposa**, poner las avellanas y moler 15 segundos a velocidad 6. Incorporar el chocolate, dar 5 golpes de turbo y programar 4 minutos, temperatura 40, velocidad 3.

Añada las yemas, la mantequilla y el azúcar, y programar 5 minutos, temperatura 80, velocidad 4. Termine de unir bien con la espátula. Reserve en un recipiente. Añada las claras montadas y una todo suavemente con movimientos envolventes para que no bajen.

Vierta en un molde y cubra con bizcochos remojados en licor (al gusto). Introducir en el congelador.

Cuando vaya a servirlo, desmóldelo y espolvoree con cacao puro en polvo o adórnelo a su gusto.

## TARTA DE CUAJADA

### Ingredientes:

- ½ litro de leche
- ½ litro de nata líquida
- 2 sobres de cuajada Royal
- 150 gr. de azúcar

### Preparación:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 9 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Cuando esté hecho, volcar en un molde de corona previamente caramelizado o con un fondo de mermelada, sirope de cualquier sabor...

Dejar enfriar en la nevera hasta que cuaje.

## **TARTA DE LIMÓN DE LA ABUELA**

### **Ingredientes:**

- Base de pasta brisa

Para el relleno:

- el jugo de 2 limones
- la ralladura de 1 limón
- 125 gr. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 botellín de crema de leche
- 60 gr. de almendra molida
- 125 gr. de mantequilla derretida

### **Preparación:**

Se pone el azúcar a pulverizar a velocidad 5-7-9. y luego añadir unos trocitos de piel del limón y volver a pulverizar. Se añade el zumo de los limones.

Se pone el Thermomix a velocidad 4, se le añade la almendra, las 4 yemas, la mantequilla derretida y la crema de leche, se mezcla todo unos 5 minutos.

Se hace la pasta brisa; se deja en la nevera unos 15 minutos para que no se pegue tanto.

Se unta un molde de mantequilla se estira la masa, se forra el molde, se pincha la masa para que no se hinche. Se rellena con la mezcla anterior, y se pone al horno.

Cuando ya este si queda blanca por encima se pone unos minutos al gratinador.

El horno tiene que estar caliente a unos 180°. Tarda unos 35 minutos en hacerse.

# TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA

### Ingredientes:

Para la masa quebrada:

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 30 gr. de azúcar
- un pellizco de sal

Para la compota de manzana:

- 6 manzanas reinetas peladas y sin corazón
- 100 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 1 palo de canela
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 1 cucharada de zumo de limón

Para la cobertura:

- 70 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 2 yemas
- 2 hojas de gelatina (remojadas en agua fría)
- 200 gr. de nata líquida para montar
- 100 gr. de queso Philadelphia

Para decorar:

- Chocolate Nestlé postres o chocolate con leche

### Preparación:

Precaliente el horno a 180°. Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el Thermomix por el orden en que aparecen y programe 15 segundos a velocidad 3. Saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, **ponga la mariposa en las cuchillas** y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Saque y reserve.

Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua. Hornee la masa durante 15 minutos a 180°. Cuando termine la compota, échela en el molde e introdúzcala de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, **ponga la mariposa en las cuchillas** y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4 minutos, temperatura 85, velocidad 1 y ½.

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos a velocidad 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuándo esté frío, mezcle unos segundos a velocidad 3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y ponga a velocidad 3 hasta que esté semimontada. Reserve

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorífico para que cuaje la gelatina.

Desmolde en un plato redondo de servir con blanda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie.

## TARTA DE TURRÓN

### Ingredientes:

- 1 cubilete de azúcar raso
- 200 gr. de nata líquida
- 500 gr. de leche
- 1 pastilla de turrón blando de Jijona
- 1 sobre de cuajada Royal

### Preparación:

Ponerlo todo en el Thermomix. Programar 8 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Caramelizar un molde y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfríe y desmoldar.

### Nota:

Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos.