



La Abundancia

# Recetas para las Fiestas



# RECETA

## Pan Dulce



### INGREDIENTES

-350 G DE HARINA 0000 30 G DE LEVADURA  
-170 G DE LECHE TIBIA 100 G DE AZÚCAR  
-1 PIZCA DE SAL  
-70 G DE MANTeca  
-1 HUEVO  
-1 YEMA  
-1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA O 1 MEDIDA DE COÑAC -35 G DE CRANBERRIES LA ABUNDANCIA  
-35 G DE NUECES LA ABUNDANCIA  
-80 G DE PASAS DE UVA LA ABUNDANCIA  
-20 G DE ALMENDRAS LAMINADAS LA ABUNDANCIA  
-ALMIBAR O JALEA PARA PINTAR.

### PROCEDIMIENTO

DISOLVER LA LEVADURA CON PARTE DE LA LECHE TIBIA Y UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR. CERNIR JUNTOS LA HARINA Y LA SAL. BATIR LIGERAMENTE LOS HUEVOS CON LA VAINILLA O EL COÑAC. DISOLVER LA MANTeca CON LA LECHE Y EL AZÚCAR. VERTER EN EL CENTRO DE LA HARINA, LA LEVADURA LEUDADA, LOS HUEVOS BATIDOS Y TOMAR LA MASA INCORPORANDO POCO A POCO CON LA LECHE, MANTeca Y AZÚCAR. TRABAJAR HASTA QUE ESTE LISA. DEJAR LEUDAR AL DOBLE DEL VOLUMEN. QUITAR EL AIRE E INCORPORAR LOS CRANBERRIES, LAS PASAS DE UVA Y LAS ALMENDRAS LAMINADAS. AMASAR BIEN HASTA DISTRIBUIRLAS. COLOCAR EN MOLDE Y DEJAR LEVAR. REALIZAR CORTES EN CRUZ Y PONER EN ELLOS TROZOS DE MANTeca. PINTAR CON HUEVO Y COCINAR EN HORNO MODERADO DE 30 A 40 MINUTOS. RETIRAR Y PINTAR CON ALMIBAR O JALEA DILUIDA Y ESPOLVOREAR CON NUECES PICADAS.

## INGREDIENTES

- 2/3 Taza de mantequilla o margarina LIGHT
- 2/3 Taza de azúcar morena
- 2 Huevos grandes
- 1 1/2 Taza de avena laminada Instantánea La ABUNDANCIA
- 1 1/2 Taza de Harina
- 1 CDTA. DE BICARBONATO
- 1/2 CDTA. DE SAL
- 170 Gr. de cranberries La ABUNDANCIA
- 2/3 Taza de CHOCOLATE en trozos

## PROCEDIMIENTO

PRECALENTAR EL HORNO A 190 °C.  
UTILIZANDO UNA BATIDORA ELÉCTRICA, BATIR EN UN TAZÓN MEDIANO LA MANTECA O MARGARINA CON EL AZÚCAR HASTA HACER UNA MEZCLA SUAVE Y ESPONJOSA. AÑADIR LOS HUEVOS Y BATIR BIEN. COMBINAR EN UN TAZÓN DIFERENTE EL BICARBONATO, LA AVENA, LA HARINA, Y LA SAL. VERTER ESTA ÚLTIMA MEZCLA EN EL TAZÓN DE LA MANTECA Y AZÚCAR EN VARIAS PORCIONES Y MEZCLAR BIEN ENTRE PORCIÓN Y PORCIÓN. AGREGAR LOS CRANBERRIES Y EL CHOCOLATE EN TROZOS. CON AYUDA DE UNA CUCHARA HACER BOLITAS CON LA MASA Y COLOCAR EN UNA ASADERA. HORNEAR DE 10 A 12 MINUTOS O HASTA QUE SE VEA UN COLOR DORADO. DEJAR ENFRIAR.

## Galletitas de chocolate y cranberries

RECETA



La Abundancia



RECETA

## Budín Inglés

### INGREDIENTES

- HARINA 0000 150 GR.
- MANTECA 150 GR.
- AZÚCAR 150 GR.
- HUEVO 3 U. (150 GR.)
- POLVO DE HORNEAR 8 GR.
- MIEL 1 CDA.
- RALLADURA DE UNA NARANJA
- SAL 1 CDITA.
- FRUTA CONFITADA LA ABUNDANCIA 75 GR.
- CEREZAS CONFITADAS LA ABUNDANCIA 40 GR.
- AVELLANAS LA ABUNDANCIA 100 GR.
- PASAS DE UVA LA ABUNDANCIA 100 GR.
- COGNAC (LICOR/WHISKY) 40 CC.

### PROCEDIMIENTO

COLOCAMOS LA MANTECA EN UN BOWL, BATÍMOS UN POCO Y AGREGAMOS EL AZÚCAR. SEGUIMOS BATIENDO HASTA LOGRAR UNA TEXTURA CREMOSA. INCORPORAMOS LOS HUEVOS DE A UNO SIN DEJAR DE BATIR. AGREGÁ SAL, RALLADURA DE NARANJA, MIEL E INCORPORALOS BIEN. MEZCLAMOS LA HARINA CON EL POLVO DE HORNEAR E INCORPORAAMOS DE A POCO CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES, CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA Y CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. EN OTRO BOWL MEZCLAMOS TODAS LAS FRUTAS CONFITADAS, FRUTOS SECOS Y PASAS JUNTO CON DOS CUCHARADAS DE HARINA. LAS PASAS DE UVA PODEREMOS MACERARLAS EN COGNAC DE UN DÍA PARA OTRO O PONERLAS EN EL MICROONDAS TAPADAS DURANTE 2 MINUTOS A MÁXIMA POTENCIA. EN AMBOS CASOS ESCURRIMOS BIEN ANTES DE UTILIZARLOS. INCORPORAMOS LOS FRUTOS A LA PREPARACIÓN. COLOCÁ TODA LA MEZCLA EN UNA BUDINERA. HORNEAR A TEMPERATURA MEDIA (180°) DURANTE 40 MINUTOS.



La Abundancia

## INGREDIENTES

- 350G DE ALMENDRAS LA ABUNDANCIA
- 420G DE AZÚCAR
- 4 CLARAS DE HUEVO
- 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR
- 250G DE MIEL
- 125C.C. DE AGUA
- ESENCIA DE VAINILLA
- 2 PLANCHAS DE OSTIA

## PROCEDIMIENTO

EN UNA OLLA, COLOCAMOS EL AGUA Y EL AZÚCAR Y HACEMOS UN ALMÍBAR. EN OTRO RECIPIENTE, CALENTAMOS LA MIEL. SEGUIDAMENTE, BATIMOS LAS CLARAS DE HUEVO A PUNTO DE NIEVE Y VAMOS AGREGANDO, POCO A POCO, LA MIEL CALIENTE. BATIMOS HASTA MEZCLAR COMPLETAMENTE. EN ESTA PARTE PODEMOS AÑADIR LA ESENCIA DE VAINILLA Y EL ALMÍBAR QUE HABÍAMOS RESERVADO, POCO A POCO. MIENTRAS BATIMOS LA PASTA SE IRA ENDURECIENDO. POR ÚLTIMO, ANTES DE QUE SE ENDUREZCA DEL TODO, AÑADIMOS LAS ALMENDRAS LA ABUNDANCIA PREVIAMENTE TOSTADAS Y LISTO.

BATIMOS TODO MUY BIEN Y AÑADIMOS LA MEZCLA SOBRE UNA PLANCHA DE "OSTIA" Y LUEGO PONEMOS SOBRE ESTA, OTRA PLANCHA. CON UN PALO PARA AMASAR, PASAMOS SOBRE LA MEZCLA HASTA CONSEGUIR MÁS O MENOS UN CENTÍMETRO DE GROSOR. DE ESTA MANERA DEJAREMOS QUE SE ENFRIE DURANTE UN DÍA MÁS O MENOS.

## Turrón Duro de Almendras

RECETA



La Abundancia