



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
- 20G 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 manteca 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

Precaentar 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

Budin 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, batimos 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 incorporamos 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 podemos 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 enfríe durante un día más o menos.

Turrón Duro de Almendras

RECETA



La Abundancia