

PASTEL DE CIRUELA DE JACK HORNER

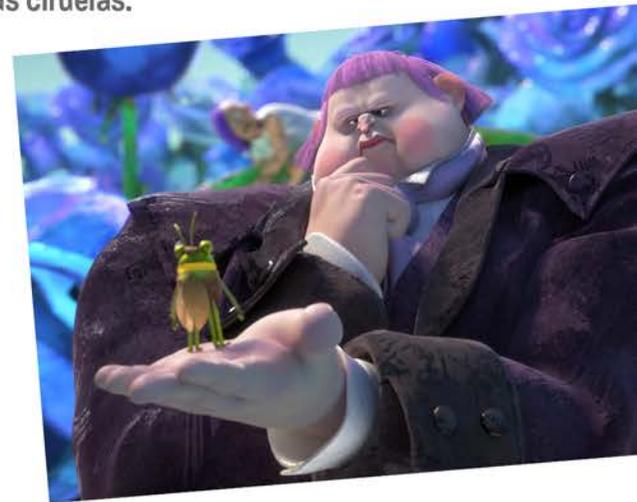


INGREDIENTES

- 2 masas de pastel sin hornear
- 900 gr de ciruelas
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharada de mantequilla

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 230 °C.
2. Colocar una masa para pastel en un molde para pastel de 23 cm.
3. Lavar las ciruelas, sin pelarlas.
4. Cortar las ciruelas por la mitad, retirar el carozo y luego cortarlas en cuartos.
5. Ubicar las ciruelas sobre la masa de pastel.
6. Mezclar los ingredientes secos, luego espolvorear sobre las ciruelas.
7. Cubrir con la mantequilla.
8. Colocar la corteza superior sobre las ciruelas, recortar la corteza dejando un borde lo suficientemente ancho como para doblarlo por debajo de la masa inferior.
9. Hacer de 9 a 12 cortes de unos 2 cm en la parte superior del pastel.
10. Hornear a 230 °C durante 12 minutos, luego reducir la temperatura a 160 °C, hornear 25 minutos más o hasta que las ciruelas estén tiernas.
11. Dejar enfriar, servir tibio o frío.



CREMA DE AVENA DE RICITOS DE ORO



INGREDIENTES

- 2 1/2 tazas de agua
- 1 taza de avena arrollada
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de canela molida
- 1 taza de frutos rojos
- 1/2 taza de leche fría (opcional)

INSTRUCCIONES

1. Mezclar el agua, la avena, la canela, el azúcar y la sal en una cacerola.
2. Llevar a punto de ebullición, luego bajar el fuego y cocinar a fuego lento hasta que el líquido se haya absorbido, revolviendo con frecuencia.
3. Verter en tazones.
4. Cubrir con frutos rojos.
5. Si lo deseas, puedes agregar un chorrito de leche fría.



TRES LECHES DE SOFTPAWS



INGREDIENTES

- 1 caja de mezcla para pastel de vainilla
- 4 huevos
- 1 1/2 taza de leche entera
- 1/2 taza de mantequilla
- 3 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 lata de 370 gr de leche condensada azucarada
- 1 lata de 340 gr de leche evaporada
- Para decorar
- 2 tazas de crema batida espesa
- 1/4 taza de azúcar glas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita de canela en polvo
- 1 taza de fresas

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 180 °C y rociar con aceite en aerosol antiadherente una fuente para hornear de 23x33 cm.
2. Con una batidora de pie, batir la mezcla para pastel, los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla.
3. Verter la masa en la fuente para horno y hornear por 40 minutos.
4. Dejar que el pastel se enfríe completamente después de hornear.
5. Mezclar la leche condensada azucarada, la leche evaporada y la leche entera en un tazón mediano.
6. Usar un cuchillo para hacer cortes por toda la parte superior del pastel. Verter lentamente la mezcla de leche de manera uniforme sobre el pastel. La mezcla de leche se filtrará en las ranuras mientras cubre el pastel.
7. Colocar el pastel en el refrigerador para que se enfríe durante al menos dos horas y absorba la mezcla de leche.
8. Preparar la cobertura batiendo la crema espesa, el azúcar glas y la vainilla hasta que se formen picos rígidos.
9. Finalmente, extender la cobertura de crema batida sobre el pastel con una espátula.
10. Espolvorear la parte superior con canela y decorar con fresas rebanadas.



GOLOSINAS PARA MASCOTAS DE PERRITO

¡Excelentes bocadillos para perros y humanos por igual!



INGREDIENTES

2 ½ tazas de harina de trigo integral

1 huevo grande

1 taza de crema de cacahuete

1 taza de agua

2 cucharadas de miel

Para el glaseado

2 cucharadas de crema de cacahuete

1 cucharada de miel

¼ taza de almidón de maíz

3-4 cucharadas de agua

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 180 °C. Cubrir una bandeja de horno con papel para hornear. Reservar.
2. En un bol grande, mezclar la harina y el huevo. Agregar la crema de cacahuete, el agua y la miel, y revolver hasta lograr una masa firme. Es posible que debas usar tus manos o el accesorio de paleta en la batidora.
3. En una superficie ligeramente enharinada, extender la masa hasta que tenga un grosor de 2,5 cm y usar un cortador de galletas para hacer formas divertidas.
4. Hornear durante 18 a 20 minutos, hasta que estén doradas. Cuando estén listas, dejarlas enfriar (si las galletas son pequeñas, hornear por menos tiempo, de lo contrario, la base podría quemarse).
5. Preparar el glaseado mezclando la crema de cacahuete y la miel en un recipiente apto para microondas, y calentar en el microondas en lapsos de 15 segundos, revolviendo en el medio, hasta que se derrita.
6. Agregar la mezcla de crema de cacahuete derretida al almidón de maíz y revolver hasta que se integre.
7. Agregar lentamente el agua una cucharada a la vez hasta alcanzar la consistencia deseada. Para un glaseado menos espeso, agregar más agua.
8. Colocar el glaseado en una manga pastelera y hacer diseños encima de cada galleta.

