

# Postres

**New Cook**

[www.nosgustacocinar.com](http://www.nosgustacocinar.com)

# A

## Arroz con leche

1 vaso medidor de arroz  
8 vasos medidores de leche  
1 vaso medidor azúcar  
la piel de un limón  
ramita de canela

Echar todos los ingredientes menos el azúcar. Programar 8 minutos **menu guiso**, en potencia 2, pasado el tiempo abrimos y añadimos el azúcar. Programar de nuevo 1 minuto **menu guiso**, potencia 2

Pasado el tiempo abrimos el robot y ponemos el arroz en una fuente con canela al gusto.

## **B**

### BIZCOCHO DE ALMENDRAS

- 1 vaso y medio de azucar (vaso medidor robot)
- 3 huevos
- 3 vasos de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de almendras molidas

Batir todo muy bien excepto las almendras. Cuando lo tenemos todo mezclado añadimos las almendras y removemos con una cuchara. Untamos la cubeta con mantequilla y ponemos papel horno (si no se pone papel, espolvorear con harina) añadimos la mezcla anterior. **Menu Horno, temperatura 1, 45 minutos.** Dejarlo 5 min. con el calorcito del robot una vez a terminado.

## **Bizcocho (yogurt)**

1 yogur (opcional: limon)

3 medidas de harina para bizcocho

2 medidas de azucar

1 de aceite de oliva

3 huevos

1 sobre de levadura

si se quiere de chocolate se le añade una medida de colacao o similar

la medida k use fue el yogur

Se baten los huevos con el azucar, a continuacion se añade el yogur y el aceite. Seguimos echando la harina poco a poco y por ultimo se añade la levadura. si se hace de chocolate se añade antes k la levadura

Una vez esta todo mezclado untamos de mantequilla y harina la cubeta y la ponemos en **menú horno**, temperatura 2, 40 min.

*Nota:* cuando en los ingredientes habla de “medida” se refiere a la medida del vasito de yogurt

*Nota 2:* si se quiere hacer de chocolate, éste se añade antes que la levadura

## **Bizcocho borracho**

100 gr. de azúcar.  
100 gr. de harina.  
4 huevos.  
1 sobre de levadura.

### *Para el jarabe*

250 gr. de azúcar blanca.  
250 gr. azúcar moreno.  
1 medidor de agua.  
2 medidores de vino dulce.

Batir los huevos con el azúcar hasta que quede cremoso. Añadir la harina con la levadura y mezclar para obtener una pasta sin grumo. Untar la Cuqui con un poco de mantequilla y verter la pasta; menú horno. Temperatura 2, 40 min. Desmoldar en frío. Preparar un almibar espeso, calentando el azúcar, el agua con el limón, (si se hace con la maquina: **menú freir**, temp.2, 20min.) con la tapa abierta. Agregar el vino, remover bien, bañar el bizcocho con este jarabe.

## **Bizcocho de chocolate**

*Todas las medidas son el envase del yogurt*

1 Yogur (Tipo Bio)  
1 envase de aceite de oliva  
2 envases de azúcar  
3 envases de harina  
1 envase de cacao Valor  
1 Sobre de levadura  
75 gr de Pistachos

Programar **menú horno**, temperatura 2, 40 minutos

*Nota:* no abrir hasta que esté terminado porque no subirá el bizcocho

## **Bizcocho de coco**

4 huevos

2 medidores de azucar

2 medidores de harina

1/2 medidor de aceite de oliva

125gr de coco rallado

1 yogur de coco

1 sobre de levadura.

Se mezcla todo y untar la cubeta con mantequilla y harina. Echar la mezcla y lo poner en **menú horno, potencia 2, 45 minutos.**

## **Bizcocho colacao**

3 huevos

1 yogurt (limon, pero puede ser cualquier sabor)

2 vasos medidores de azucar

2 vasos medidores de harina

1 vaso medidor de colacao

1/2 vaso medidor de aceite oliva

1 sobre de levadura royal.

Batirlo todo junto en un bol. Untar la cubeta con mantequilla y espolvorear harina para que no se pegue. Programar **menú horno, temperatura 2, 45 minutos.**



## **Bizcocho limón**

1 yogur de limon  
3 de harina  
1 de aceite  
4 huevos  
2 de azucar  
rayadura de limon

Programar **menú horno, potencia 2, 25 minutos**

## **Bizcocho megabizcocho**

4 Huevos

1 Yogur de limón

3 medidas de azúcar

4 medidas de harina

1 sobre de levadura

ralladura de limón

1 medida de aceite

Programar **menú horno**, temperatura 1, 45 min.

## **Bizcocho zanahorias**

4 Huevos

1 Yogur natural

2 vasos medidores de azúcar

3 " " " harina

1 " " " aceite

1 sobre de levadura Royal

2 zanahorias grandes ralladas

nueces peladas y troceadas al gusto

Pizca de canela

Mantequilla o margarina para untar la cubeta

Primero batir los huevos con el azúcar hasta que queden espumosos, añadir poco a poco la harina y la levadura mientras seguimos batiendo; después añadir el yogur, la pizca de canela, el aceite y las zanahorias ralladas y batir todo junto para que se mezcle bien. Por último añadir las nueces troceadas a la mezcla e introducir todo en la cubeta previamente untada con mantequilla o margarina.

Programar el robot en **menú Horno**, temperatura 2, 45 minutos.

## **Bizcocho de naranja y chocolate**

1 naranja de piel fina o 3 mandarinas  
250gr. de azucar  
3 huevos  
100 gr. de mantequilla  
250gr de harina  
1 yogurt natural  
1 sobre de levadura  
chocolate de cobertura al gusto

Triturar la naranja con piel, cuando esté fina añadir el azúcar, la mantequilla blanda como pomada, el yogurt y los huevos. Cuando esté cremoso ir añadiendo la harina y la levadura. Dividir la masa en dos partes iguales y en una de ellas, mezclar el chocolate en polvo o de cobertura (al gusto).

Engrasar la cubeta. Poner en el centro un cacillo de una masa, justo encima otro cacillo de la otra de chocolate y así sucesivamente hasta terminar las masas. Siempre se coloca un cacillo encima de otro y hay que procurar no mover el recipiente. Tapar y programar menú horno, temperatura 2, 45 minutos.

## **Brownie**

4 huevos

50 gr harina

50 gr avellanas (opción: sustituir por nueces)

150 gr azúcar

150 gr mantequilla

200 gr cacao en polvo

Se mezcla el chocolate con la mantequilla en un bol, luego se añade el azúcar y se echan los huevos de uno en uno, mezclando todo muy bien. Posteriormente, echar la harina y las avellanas.

Cuando esté todo bien mezclado, meter en la cubeta engrasada con mantequilla y espolvoreada con harina y programar **menú horno, temperatura 1, 30 min.**

Dejar enfriar para desmoldar.

## C

### castañas asadas

Introducir las castañas en el robot (con la rejilla puesta para que no se quemen) y programar **Menú horno, temperatura 3, 25 min.**

### Cocaboba chocolate mariví

4 huevos

1 yogurt natural

1 Medida de yogurt de aceite de girasol

2 medidas de yogurt de azúcar

2 medidas de yogurt de chocolate valor

4 ó 5 cucharaditas de cacao puro en polvo

1,5 medida de yogurt de harina (70% maíz y 30 % trigo)

1 sobre levadura royal

Mezclar todo en el orden en que están escrito los ingredientes. Engrasar la cubeta con mantequilla y verter la mezcla anterior. Programar **Menú Horno, Temperatura 1, 35 min.**

Dejar enfriar antes de desmoldar.

# F

## Flan de la abuela

1 bote pequeño de leche condensada.  
leche (la medida del bote de la leche condensada)  
4 huevos enteros.

Batimos todos los ingredientes bien, ponemos azucar tostada en una flanera, añadimos la mezcla.

En el robot de cocina ponemos la rejilla, metemos la flanera y añadimos agua hasta cubrir la mitad o un poco mas y programamos 4 minutos, temperatura 2, **menu guiso** y listo

*Nota:* si tenemos magdalenas un poco duras podemos aprovecharlas haciendo lo mismo pero colocando las magdalenas en la flanera con la mezcla y sale un pudin muy bueno

## Flan bicolor de café y nata

1/2 litro de café

1/2 litro de nata para montar

70 gr de azúcar

1 sobre de flan Royal 8 raciones

Se programa la olla en **menú guiso, temperatura 1 ó 2** (según veáis) se pone la mitad de la nata a calentar, en la otra mitad se disuelve el sobre de flan, cuando empieza a humear la nata se añade la mezcla del flan y el café, cuando empieza a humear otra vez se añade el azúcar removiendo con unas varillas de silicona o de plástico para no dañar la cubeta, cuando va a empezar a hervir se retira la cubeta de la olla y se vuelca en el molde elegido con el caramelo, se deja templar y se mete en la nevera unas horas

*Nota:* mejor de un día para otro, aunque el café se va separando de la nata y quedan dos capas hay veces en las que no se separan



## Flan de huevo

3 huevos

1/2 litro de leche

175 gr de azucar

Canela en rama

Corteza de limon

Caramelo liquido (o quien lo prefiera quemar azucar)

Calentar la leche junto a la canela,el azucar y la corteza de limon (en un cazo aparte del robot), cuando arranque a hervir lo apagamos y retiramos del fuego. Dejamos enfriar.

Luego batimos los huevos y lo mezclamos con la leche una vez fria,(y a la que habremos retirado la canela y el limon). Echar caramelo en el fondo del molde o de los molde. Luego echamos la mezcla anterior. En la cubeta poner la rejilla, y encima los moldes. Llenar de agua hasta la mitad de los moldes. Programar **menu guiso, temperatura 1, 8 minutos** y listo.

## Flan de huevo y bizcocho

### para el flan

5 huevos  
1 vaso y medio de leche  
5 cucharadas de azucar  
caramelo royal

### para el bizcocho

1 huevo  
1 yogurt natural  
medio vaso de aceite  
medio vaso de azucar  
medio vaso de harina  
medio sobre de levadura royal  
rayadura de 1 limon

En un bol con capacidad para un litro ponemos caramelo al gusto de cada uno, hacemos la masa del bizcocho y lo volcamos en el bol hacemos la mezcla del flan y tambien lo volcamos en el bol ponemos en la newcook al baño maria con las rejillas en **menú horno**, temperatura 2, 40 min.

## Flan de nata

250 ml nata

250 ml leche

5 cucharadas azúcar

1 sobre flan flanin

Echar en un bol la nata, la leche, azúcar y disolver el flan flanín en un poco de leche. Batirlo todo muy bien. Poner la máquina a calentar en **menú horno**, y luego colocar la rejilla en el fondo. Poner todo el preparado en un cacharro de plástico y poner encima de la rejilla, llenar con agua hasta que cubra medio recipiente, y programar **menú guiso, potencia 1, 25 minutos**.

## Flan de Queso

150 gr azucar  
1 tarrina de queso untar  
1 yogurt natural  
1 vasito yogurt de leche entera  
1 cucharada de zumo de limon  
40 gr de maicena  
3 huevos

Batir todos los ingredientes unos minutos, por ultimo la maicena. Una vez bien batido untar un molde con caramelo. Meter la rejilla en la cubeta, introducir el molde y echar agua hasta la mitad. **Menú guiso, temperatura 1, 12 minutos.**

# M

## Magdalenas

5 huevos

250 gr de azúcar

250 ml de aceite de oliva

250 gr de harina

1 sobre de levadura

1 cucharadita de cafe con bicarbonato

El zumo de una naranja

Batir todos los ingredientes juntos y una vez bien batidos verter sobre los moldes para las magdalenas. Rellenar por la mitad, tal vez un pelín menos, porque sube bastante.

Meter en la cubeta y he programar el robot con el **menú horno, temperatura 1 y 35 minutos.**

## P

### Plumcake redondo

80 gramos de mantequilla

2 huevos

1 yogurt natural

1 vaso y medio(yogurt) harina

Medio vaso azucar

1 cucharadita levadura

Media cucharadita bicarbonato

Nueces

Pasas

Fundir a fuego suave la mantequilla y agregarle los huevos sin batir, el yogurt, lo batimos bien y añadimos la harina, la levadura y el bicarbonato, ya retirado del fuego, volvemos a batir bien y por ultimo echamos las pasas y las nueces y mezclamos con una cuchara. Untamos la cubeta con mantequilla y ponemos papel horno. Echamos la mezcla y programamos **menu horno, temperatura 1, 50 minutos.**

## Puding de magdalenas

3 huevos  
250 ml de leche entera  
90 grs de azucar  
3 magdalenas  
caramelo liquido

En un bol batimos los huevos, el azucar y la leche, reservamos. Poner la rejilla en el robot e introducir el molde que vayamos a utilizar previamente untado con caramelo y luego echamos en el molde la mezcla batida anteriormente, luego cortamos las magdalenas por la mitad y las ponemos en el molde empujandolas un poco para que empape la leche. Añadir un poco de agua a la cubeta y programamos **menu horno, potencia 1, 15 minutos**. Cuando arranque el tiempo rellenamos de agua hasta la mitad del molde porque si le echamos todo el agua al principio es mucho peso con el puding y va a tardaros mucho en arrancar.

*Nota:* es mejor meter primero el molde vacio y luego rellenar dentro de la cubeta porque es mas complicado meterlo con el liquido si el molde es desechable, se dobla.

# Q

## Quesada

2 yogures naturales

6 huevos

6 quesitos en porciones

200 gr nata líquida

4 vasos (del yogurt) de leche

3 vasos (del yogurt) de azúcar

2 vasos (del yogurt) de harina

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente grande y batirlos hasta conseguir una masa homogénea.

Untar la cubeta con mantequilla y espolvorearle harina. Verter toda la mezcla en ella y programar **menú horno, temperatura 2, 30 minutos**

Desenmoldar una vez que esté fría.

*Nota:* hacer la mitad de receta (usar la mitad de los ingredientes excepto los quesitos que se echan 5



# R

## Roscón de Reyes

1 / 2 taza de azúcar, y un poco más para espolvorear

Ralladura de 1 / 2 limón

Ralladura de 1 / 2 naranja

2 1 / 2 cdta. (1 sobre) de levadura seca

2 / 3 taza de leche, caliente o tibia (90 ° F a 100 ° F)

1 / 2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

3 huevos

3 cucharadas de agua de azahar

1 / 2 cdta. sal

3 tazas de harina sin blanquear, y un poco más para espolvorear aceite de oliva para la preparación de la cacerola

1 / 2 taza de frutas confitadas, finamente picadas

opcional: Nata, crema batida de chocolate, merengue, o crema de pastelería para el relleno

1. En un procesador de alimentos o licuadora, combine 1 / 2 taza de azúcar y dos cáscaras de los cítricos. El proceso debe ir a velocidad alta hasta que haya una mezcla de partículas finas. Ponga a un lado.
2. En un tazón grande, disuelva la levadura en la leche caliente y deje reposar durante unos 5 minutos, o hasta que esté espumoso.
3. Agregar la mezcla de azúcar, la mantequilla, dos de los huevos, el agua de azahar, y la sal y revuelva con una cuchara de madera hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
4. Añadir la mitad de la harina a la mezcla de leche y mezclar con las manos hasta que esté bien mezclado. Añadir la harina restante y continúe batiendo hasta que toda la harina se incorpore.
5. Se amasa la masa en el recipiente durante unos minutos hasta que esté suave, flexible y no pegajosa.
6. Cubra el tazón con una toalla de cocina y deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora aproximadamente o hasta que prácticamente se haya duplicado de tamaño.

7. Precalentar el horno en bajo y con el pincel esparcir en los bordes de la bandeja para hornear con aceite de oliva.
8. Golpee la masa. En una superficie enharinada, con sus palmas, extender la masa de ida y vuelta hasta que se forme un registro de cerca de 30 pulgadas de largo y 2 1 / 2 pulgadas de diámetro. Coloque en la hoja para hornear y llevar los extremos juntos para formar un círculo con un agujero en el centro de 4 a 5 pulgadas de diámetro, formando una "corona".
9. Llenar un recipiente que va al horno con agua y colóquelo en la parte trasera del horno.
10. Coloque la bandeja para hornear con la corona de masa en el horno. Deje la masa durante 1 hora o hasta que casi duplique su tamaño.
11. Retire la sartén del horno y aumente la temperatura del horno a 400 ° F. Romper el huevo restante en un tazón pequeño, bata hasta que se mezcle, y cepillar el huevo sobre la corona (s). Esparza las frutas confitadas de manera uniforme sobre la parte superior (s), si desea, también puede espolvorear con el azúcar uniformemente.
12. Hornee el pastel (s) de 25 a 30 minutos, o hasta que esté dorado. Transfiera a una rejilla y deje enfriar en el molde.

13. Páselos a un plato para servir y servir a temperatura ambiente.

14. Si lo desea, cuidadosamente rebane el pastel por la mitad longitudinalmente. Extienda el interior con el relleno de su elección y la parte superior con la otra mitad de la torta.

# T

## Tarta de queso 1

3 huevos

500 gr de queso para untar

300 ml de nata para montar (no hay que montarla)

50 gr de harina

1 sobre de levadura

200 gr de azúcar

Se bate todo bien y se pone en la cubeta. 1 hora, **menú horno**, potencia 1. Una vez acabada se deja enfriar, se desmolda y se mete en la nevera para que se enfríe.

*Nota:* de un día para otro está mejor.

## Tarta de queso 2

150 ml nata para cocinar  
150 gr azúcar  
3 huevos  
2 tarrinas queso philadelphia  
3 cucharadas maicena  
80 gr margarina

Engrasar bien la olla con margarina. En la batidora mezclar: la nata para cocinar, azúcar, huevos, philadelphia, maicena y margarina. La mezcla se echa en la cubeta y programamos **Menú horno, temperatura 2, 18 min**, y..... listo !!!.

*Nota:* hay que dejarla enfriar bien antes de desmoldarla

*Nota 2:* cuando esté bien fría se le echa por encima mermelada de arándanos

### Tarta de queso 3

1/2 kg de queso fresco ó 2 tarrinas philadelphia

4 huevos

1 vaso de azúcar

1 brick pequeño de nata (250 ml)

1 yogurt natural

Batir todo junto y echar en la cubeta engrasada con mantequilla. Programar **menú horno, potencia 1 ó 2, 40 min.**

*Notas:*

- Cuando termine de hacerse vereis que sube mucho y parece un flan ,pero ya está hecha,la tarta luego baja bastante y coge consistencia cuando se enfria.

- No la saqueis de la cubeta hasta que este un poco fria porque se desmorona

- La parte de arriba que queda mas clarita se puede adornar con mermelada de fresa

Esta bastante buena. Que aproveche.

- Se le puede hacer una base de hojaldre o galletas

## Tarta de queso 4

un vaso de yogurt natural (sin azucar)  
la misma medida de azucar  
la misma medida de nata  
la misma medida de harina de reposteria  
la misma medida de leche (en vez del queso fresco)  
media tarrina de queso filadelphia

Engrasar bien la cubeta con mantequilla que sino se pega. Batirlo todo muy bien y programar **menú horno, temperatura 1 ó 2, 40 min.**  
Luego una vez hecha se le puede poner mermelada de frambuesa por encima.



## Tarta de queso eduina

27 galletas

60 gr mantequilla

350 gr queso philadelphia

150 gr azúcar

1 cucharada harina

3 huevos

Mermelada (arándano)

Machar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida hasta conseguir una pasta que se pondrá como base en la cubeta

Montar las claras a punto de nieve y reservar. Mezclar el queso, las yemas, el azúcar y la harina. Batir. Luego añadir las claras a punto de nieve y mezclar todo con cuidado. Introducirlo en la cubeta. Programar **menú horno, potencia 1, 30 min.**

*Nota:* Desmoldarla una vez fría y echar por encima la mermelada.

## Tarta queso sonia

*3 huevos.*

*1 sobre de levadura.*

*2 yogures griegos.*

*500 gr. Mascarpone (Mercadona 2 tarrinas de 250gr)*

*200 ml. de nata*

*leche (1 yogur)*

*azúcar (1 yogur y medio)*

*Harina (2 yogures)*

Echamos los huevos, añadimos el queso, los yogures, la nata, la leche, el azúcar, la harina y por ultimo la levadura. Batimos todo 5 minutos con barillas. Untamos bien la cubeta con mantequilla, espolvoreamos con harina. Y por último vertemos la mezcla en el molde. **Menú horno, temperatura 1, 60 min.** Pincharlo si no mancha es que ya está hecho. Se espera a enfriar y luego se desmolda separando con una cuchara de madera los bordes y con un platito que coja en la cubeta se da la vuelta y sale perfectamente. Le poneis la mermelada que os guste y ya estaría...Facil

## Tarta manzana tradicional

100 gr de harina  
100 gr de azucar  
2 cucharaditas levadura  
80 gr de mantequilla fundida  
3 huevos  
1 chorro de coñac  
1 manzana y media  
2 cucharadas de mermelada de albaricoque

Mezclar todo junto, la media manzana se parte en trocitos y se incorpora a a masa. Echar en el molde engrasado (poner encima papel de horno para desmoldar mas facilmente) y adornar con la manzana muy finita. Programar 15 min. **Menú horno**, temperatura 1

Despues abrir y poner meremelada por encima. Cerrar la tapa y dejar 5 min con el calor residual que queda en el horno.

## Tarta de Santiago \*

200 grs. almendras molidas  
200 grs de azúcar  
4 huevos  
½ cucharadita de canela  
125 grs. mantequilla  
150 grs. harina  
Ralladura de un limón  
Chorrito de orujo  
25 grs. de azúcar glas, aprox.

Batimos muy bien los huevos con el azúcar. Añadimos la harina poco a poco, la almendra molida, la canela y luego la mantequilla derretida, la ralladura de limón y el orujo. Mezclar bien la crema y verter en la olla que habremos untado con mantequilla y espolvoreado harina y con papel de horno.

Programamos **Menú Pastel** durante 30 minutos. Al terminar el programa, comprobamos con un pincho y si no ponemos de 3 a 5 minutos más. Sacamos la cubeta de la olla y dejamos enfriar y decoramos con el azúcar glass

## Trufas de Chocolate

1 bote pequeño de leche condensada (algo menos de 400 gr)

2 tabletas de 100 gr. Chocolate negro

1/2 cazo ó 1 cazo mediano de chocolate puro en polvo

125 gr mantequilla

Triturar el chocolate y ponerlo en en el robot junto con la mantequilla cortada en dados en **menú guiso, temperatura 1** con la tapa abierta y sin parar de remover. Cuando ya este derretido, agregar el bote de leche condensada y posteriormente el cacao en polvo. Remover todo muy bien y meter en el frigorífico toda la noche.

Al día siguiente, hacer bolitas con las manos (la masa estará muy dura, pero al formar las bolitas se pone blandita).

Rebozar en: fideos de chocolate, azúcar glass, cacao puro, coco rallado... hasta donde os llegue la imaginación (sería interesante agregarle cointreau a la masa y rebozarlas en virutas de chocolate con cáscara de naranja rallada)

# V

## Vainilla con manzanas

- 2 manzanas gordas peladas y laminadas
- 1/2 litro de leche
- 1 vaso de harina (no vaso medidor, sino un vaso normal)
- 1 sobre levadura
- 1 vaso azúcar
- 3 huevos
- 3 deditos ron o whisky
- 1 sobre de vainilla para hacer flanes

Mezclar todos los ingredientes con la batidora menos las manzanas. Luego añadir las manzanas, removiendo para que queden cubiertas.

Engrasar la cubeta con mantequilla y espolvorear un poco de harina, luego verter la mezcla y cerrar. Programar **menú horno, potencia 2, 50 min.**

*Nota:* no queda como un bizcocho, sino como una especie de crema.

*Nota final*

*En muchas recetas aparecen un asterisco, eso significa que es una receta adaptada a la Olla New Cook (No al robot)*