

RECETAS CASERAS

por alumn@s de 1º Eso do

CPI Plurilingüe Cabo da Area

FILLOAS DE LA ABUELA

Ingredientes:

2 botellas grandes de agua
5 o 6 huevos
Harina lo que te pida la masa
Una pizca de sal
Un trozo de tocino

2 litros de agua
400 gramos de huevos de gallina
500 gramos de harina
10 gramos de sal
100 gramos de tocino

Modo de preparación:

Mezclar todo menos el tocino hasta que la masa esté en su punto. Después pones una sartén al fuego, y cuando esté caliente untas el tocino. Después hechas una cucharada de masa, la estiras y la haces por los dos lados. Y harás eso cuantas filloas quieras.



Bizcocho de yogur

Ingredientes:

1. 3 huevos.
2. 1 yogur.
3. 1 yogur de aceite.
4. 2 tarros de yogur de azúcar.
5. 3 tarros de yogur de harina.
6. 1 sobre de royal.

1. 3 huevos.
2. 1 yogur.
3. 125g de aceite
4. 250g de azúcar
5. 370g de harina
6. 1 sobre de royale

Medidas

un tarro de yogur son 125g.

Pasos

1. mezclar todos los ingredientes
2. Verterlo en molde
3. ponerlo en un horno pre calentado a 170 grados. Cocinarlo durante 45 minutos después sacalo.



BIZCOCHO HÚMEDO DE PIÑA

Ingredientes y equivalencias:

- | | | |
|------------------------------------|---|------------------|
| - 4 huevos | = | 65 g x 4= 260 g |
| - 1 taza de azúcar | = | 190 g |
| - 1 taza de harina común | = | 120 g |
| - 1 sobre de levadura | = | 16 g |
| - 1 lata de piña en almíbar | = | (depende tamaño) |
| - 4 cucharadas de caramelo líquido | = | 30g x 4= 120 g |

Preparación:

Primero, en un recipiente grande, ponemos los huevos y el azúcar, mezclamos bien y poco a poco añadimos la harina tamizada con la levadura.

Caramelizamos el molde y colocamos las rebanadas de piña hasta cubrir toda la base, pero no tires el almíbar.

Después vierte la masa para que ocupe todo el molde.

Colócalo en el horno, previamente calentado a 180º durante 40 minutos.

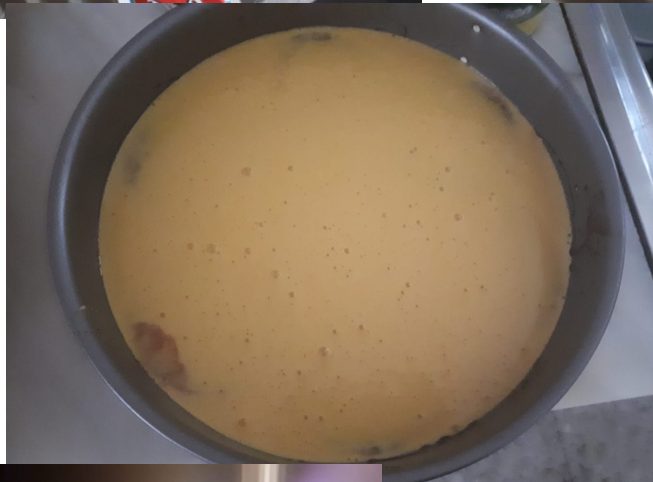
Una vez cocido el bizcocho, retíralo del fuego y déjalo enfriar un poco.

Desmolda y vértelo para que las piñas queden mirando hacia arriba.

Baña con el almíbar el bizcocho y llévalo a la nevera. Cuando esté a una temperatura ambiente sácalo justo antes de servir.

¡Y a disfrutarlo!





Lucia Liñares Pose

ROSQUILLAS

En primer lugar, mezclar la harina de trigo con la harina de maíz. Formar un volcán y en el interior añadir el huevo, el azúcar, la leche, el aceite, el anís y las ralladuras del limón. Mezclar bien.

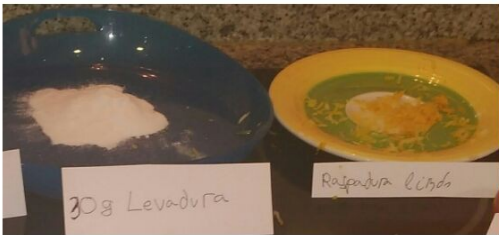
A continuación, amasar todos los componentes después reposar por lo menos media hora.

Formar las rosquillas con las manos, y freír en

Por último, espolvorear en caliente el azúcar e

FIN.





200 gr de harina de trigo
100 gr cucharadas de harina de maíz
30 gr de levadura
30 gr cucharadas de azúcar
100 ml de leche
50 ml de aceite
1 huevo
100 ml copa de anís
ralladuras de la piel de un limón
azúcar en polvo



Carolina Suárez Toja

TARTA DE YOGUR DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 1 yogur de limón.
- 3 vasos de harina.
- 2 vasos de azúcar.
- 1 vaso de aceite de oliva.
- 3 huevos.
- 1 sobre royal.
- 125g de yogur de limón.
- 375g de harina.
- 250g de azúcar.
- 125ml de aceite de oliva.
- 3 huevos.
- 16g de levadura en polvo(sobre royal)

PREPARACIÓN:

Se bate todo en la batidora, se unta un molde con mantequilla y se echa la masa unos 45min. a 150° en el horno.

Al sacarlo se espolvorea con azúcar glas.

(Se calienta el horno antes)



Andrea Senande Lema