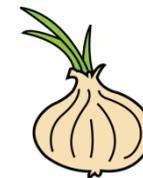
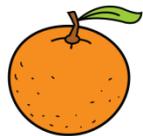
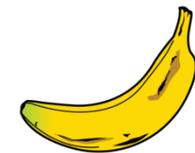
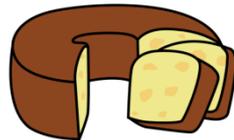
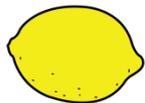
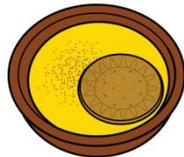


TALLER DE COCINA:

CEIP "LA JOTA" curso 2016-2017

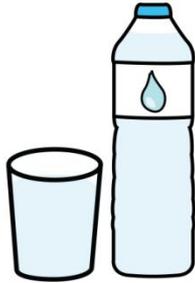




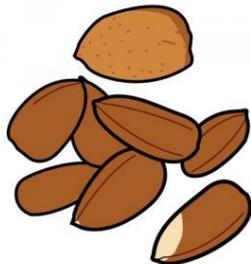
INGREDIENTES:



1 tazón
de azúcar



1 tazón
de agua



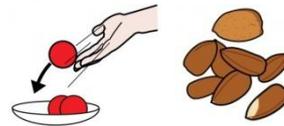
3 tazones de
almendras

PREPARACIÓN:

Echamos el agua y el azúcar en la sartén y dejamos hervir unos minutos (5 o 6 minutos)



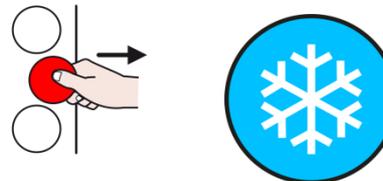
Añadimos las almendras y vamos removiendo hasta que el agua se evapore por completo.



Seguimos removiendo hasta que el azúcar se funda y las almendras queden brillantes.



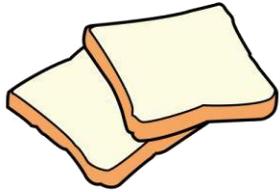
Sacamos a una superficie lisa y dejamos enfriar.



RECETA: ÁRBOL DE NAVIDAD



INGREDIENTES:



PAN DE MOLDE



NOCILLA



LACASITOS

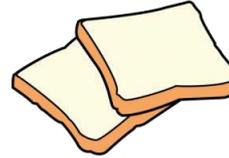
UTENSILIOS:



CUCHILLO

PREPARACIÓN:

1. Cortamos la rebanada en dos rectángulos.



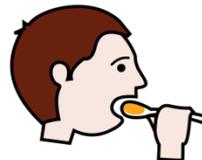
2. Untamos el pan con nocilla y le damos forma de abeto



3. Decoramos con los lacasitos.



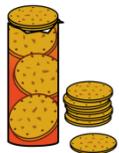
4. ¡Nos lo comemos!



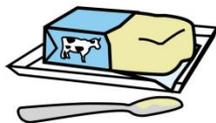
RECETA: BANOFFEE



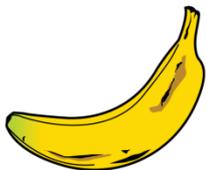
INGREDIENTES:



GALLETAS



MANTEQUILLA



PLÁTANO



DULCE DE
LECHE

UTENSILIOS:



RODILLO



CUCHILLO



MOLDES



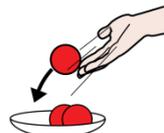
CUCHARA

PREPARACIÓN:

1. Trituramos las galletas y las mezclamos con mantequilla



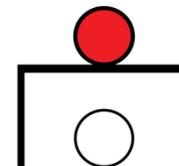
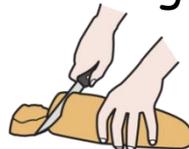
2. Ponemos la mezcla en el molde.



3. Untamos dulce de leche.



4. Cortamos el plátano y lo ponemos encima de la mezcla de galletas.



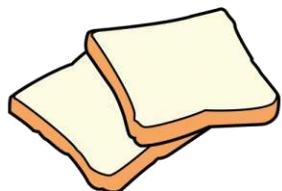
4. Untamos otra vez dulce de leche.



RECETA: CACHIRULO Y MANTÓN



INGREDIENTES:



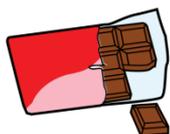
PAN DE MOLDE



MERMELADA



FIDEOS DE AZÚCAR



FIDEOS DE CHOCOLATE

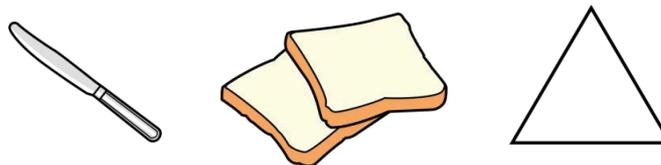
UTENSILIOS:



CUCHILLO

PREPARACIÓN:

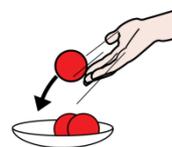
- Cortamos la rebanada en dos triángulos.



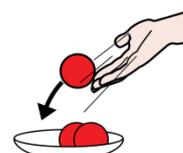
- Untamos el pan con mermelada de fresa



- Si lo queremos adornar de mantón, decoramos con los fideos de colores.



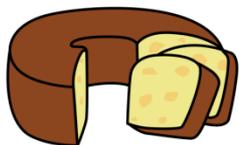
- Si queremos un cachirulo, echamos fideos de chocolate.



RECETA: CAKE BALLS (BOLITAS DE BIZCOCHO)



INGREDIENTES:



BIZCOCHO



QUESO
DE UNTAR

AZÚCAR



AZÚCAR GLASS



CHOCOLATE

UTENSILIOS:



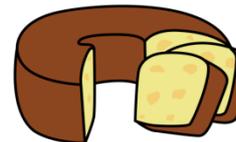
BOL



MICROONDAS

PREPARACIÓN:

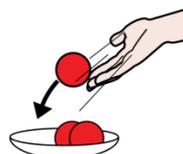
1. DESHACER EL BIZCOCHO CON LAS MANOS.



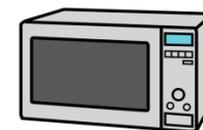
2. MEZCLAR CON EL QUESO Y EL AZÚCAR.



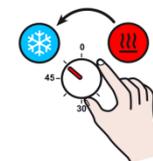
3. FORMAR BOLAS CON LAS MANOS.



4. DERRETIR EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS.



5. UNTAR LAS BOLAS EN EL CHOCOLATE Y ENFRÍAR.





INGREDIENTES:



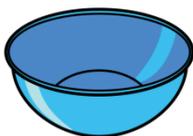
UTENSILIOS:



CUCHILLO



MICROONDAS



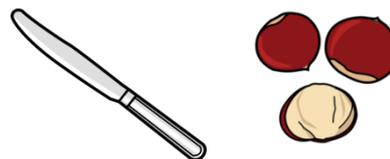
BOL



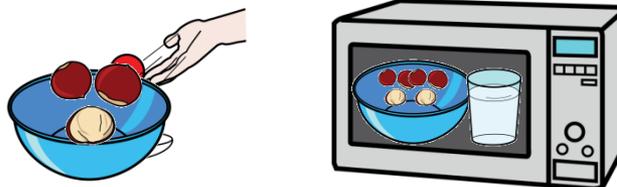
VASO CON AGUA

PREPARACIÓN:

1. Hacemos una raja con el cuchillo a todas las castañas.



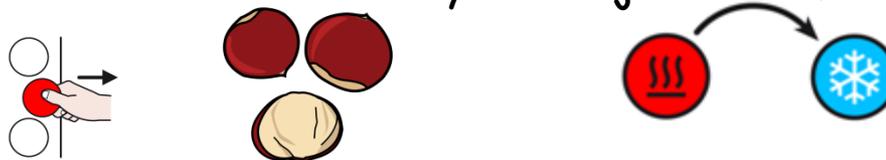
2. Echamos las castañas al bol y lo metemos al microondas con el vaso de agua al lado.



3. Esperamos dos minutos..



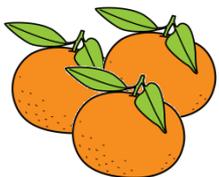
4. Sacamos las castañas y las dejamos enfriar.



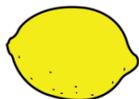
RECETA: CÓCTEL DE MANDARINA



INGREDIENTES:



MANDARINAS



1 LIMÓN



AZÚCAR

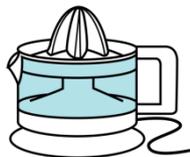


LECHE
CONDENSADA



FIDEOS DE
CHOCOLATE

UTENSILIOS:



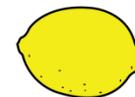
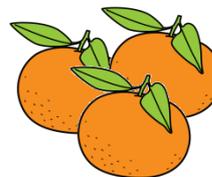
EXPRIMIDOR



BATIDORA

PREPARACIÓN:

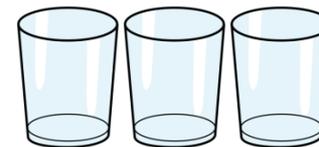
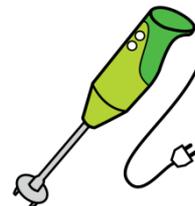
1. EXPRIMIR LAS MANDARINAS Y EL LIMÓN.



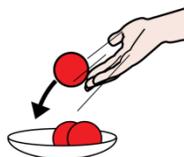
2. AÑADIR LA LECHE CONDENSADA Y EL AZÚCAR.



3. BATIR CON LA BATIDORA Y SERVIR EN VASOS.



4. ADORNAR CON LOS FIDEOS DE CHOCOLATE.



RECETA: CREPES



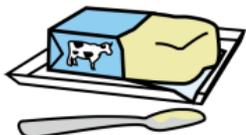
INGREDIENTES:



125 GRAMOS DE HARINA



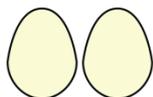
5 GRAMOS DE AZÚCAR



50 GRAMOS DE MANTEQUILLA DERRETIDA



½ PIZCA DE SAL



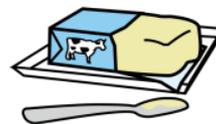
DOS HUEVOS



UN VASO DE LECHE

PREPARACIÓN:

1. Derretir la mantequilla en el microondas



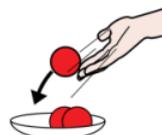
2. Batir todos los ingredientes con batidora.



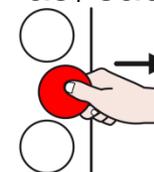
3. Calentar la crepera y untar con mantequilla.



4. Echar pequeñas cantidades de masa.



5. Dar la vuelta y cuando estén hechas, sacar.



RECETA: CREMA DE CACAO (con thermomix)



INGREDIENTES:



AVELLANAS
PELADAS
TOSTADAS



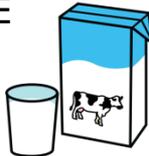
150 g. AZÚCAR



150 g.
ACEITE



CHOCOLATES:
100 g. NEGRO
100 g. CON LECHE
100 g. BLANCO



200 g. DE
LECHE

UTENSILIOS:

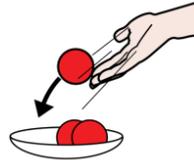


BOTES

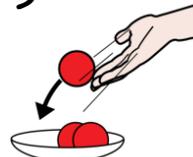
THERMOMIX

PREPARACIÓN:

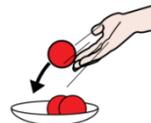
1. Ponemos las avellanas y el azúcar 15" velocidad 10.



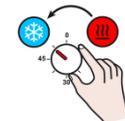
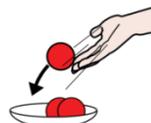
2. Echamos los chocolates y programamos 20" vel 9



3. Añadimos la leche y el aceite y programa 7min. /50 °C / vel 4.



4. Echamos a los botes y dejamos enfriar.



RECETA: DEDOS DE BRUJA



INGREDIENTES:



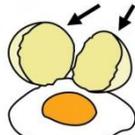
425 gr
de harina



225 gr de
mantequilla



175 gr de
azúcar



1 huevo



Aroma de
vainilla



2 cucharaditas
de levadura



almendras



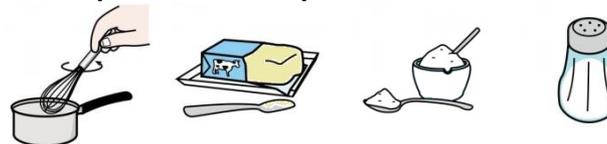
1 cucharadita
de leche



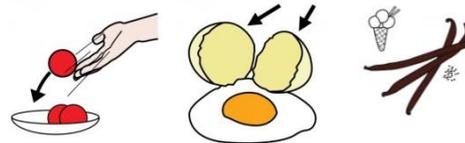
Colorante
rojo

PREPARACIÓN:

Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar y la sal



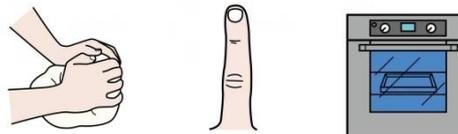
Añadimos el huevo y la esencia de vainilla



Incorporamos la harina y la levadura,
Echamos 1 cucharadita de leche y amasamos



Dejamos reposar en el frigo una hora
Damos forma de dedos y horneamos a 170°



Pintamos con colorante y decoramos con almendras.



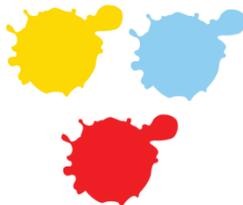
RECETA: ESPAGUETIS ARCOIRIS



INGREDIENTES:



ESPAGUETIS



COLORANTE



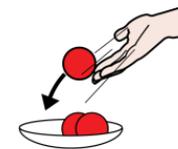
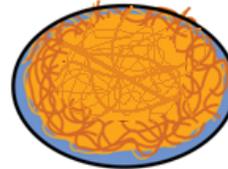
BOLSAS
PEQUEÑAS

PREPARACIÓN:

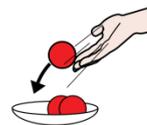
1. Hervimos la pasta en agua con sal



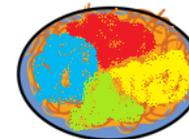
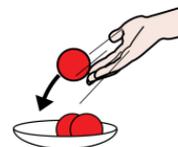
2. La dejamos enfriar y la repartimos entre las bolsas



3. Añadimos un colorante a cada bolsa y amasamos.



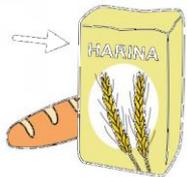
4. Repartimos parte de pasta de cada color a cada uno.



RECETA: GALLETAS DE CORAZÓN



INGREDIENTES:



425 gr
de harina



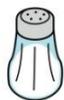
175 gr de
azúcar



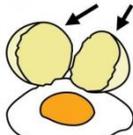
Aroma de
vainilla



almendras



225 gr de
mantequilla



1 huevo



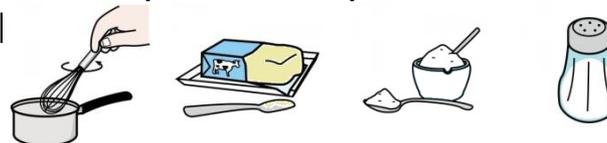
2 cucharaditas
de levadura



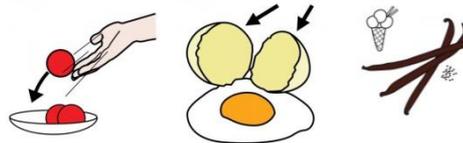
1 cucharadita
de leche

PREPARACIÓN:

1. Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar y la sal



2. Añadimos el huevo y la esencia de vainilla



3. Incorporamos la harina y la levadura, Echamos 1 cucharadita de leche y amasamos

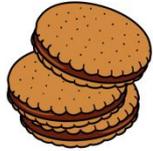


4. Dejamos reposar en el frigo una hora. Estiramos, cortamos en forma de corazón y horneamos a 170°





INGREDIENTES:



GALLETAS

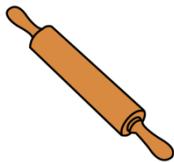


FONDANT
BLANCO



COLORANTE

UTENSILIOS:



RODILLO

PREPARACIÓN:

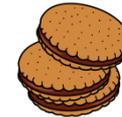
- Amasamos el fondant con el rodillo.



- Cortamos el fondant en tiras



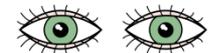
- Rodeamos con las tiras las galletas.



- Teñimos fondant con colorante.



- Hacemos bolitas y las ponemos como ojos.



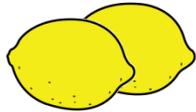
RECETA: MAZAPANES



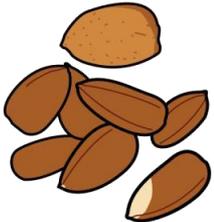
INGREDIENTES:



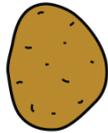
800 gr. de
azúcar glass



Zumo de
dos limones



1 kg de
almendra
pelada molida



200 gr de
patata
cocida



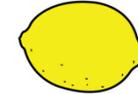
almíbar



obleas

PREPARACIÓN:

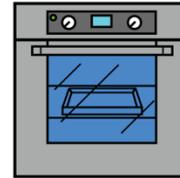
Mezclar azúcar, limón, almendras y la patata hasta conseguir una masa



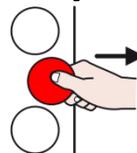
Extender la masa y cortar con moldes.



Meter a dorar al horno un par de minutos con el gratinador



Sacamos dejamos enfriar.

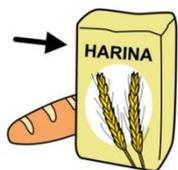


Untar con almíbar y dejar secar bien.

RECETA: TORTITAS



INGREDIENTES:



200 GRAMOS
DE HARINA



40 GR AZÚCAR



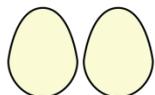
LEVADURA



½ CUCHARADITA
DE SAL



300 GR DE
LECHE



DOS
HUEVOS



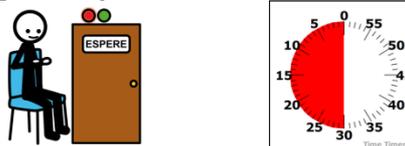
50 GR DE ACEITE

PREPARACIÓN:

1. Batir todos los ingredientes con batidora.



2. Dejar reposar media hora.



3. Calentar una sartén untada con mantequilla.



4. Echar pequeñas cantidades de masa.



5. Decorar y comer



RECETA: MUÑECOS DE NIEVE



INGREDIENTES:



GALLETAS
RELLENAS



CHOCOLATE
BLANCO



CHUCHERÍAS

UTENSILIOS:



PALITOS

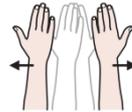


CUCHARA

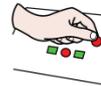


PREPARACIÓN:

1. Abrir las galletas por la mitad.



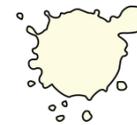
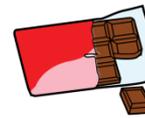
2. Poner un palo uniendo dos mitades.



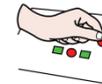
3. Cerrar las galletas.



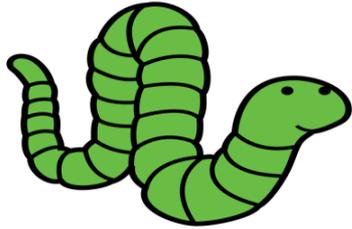
4. Fundir el chocolate blanco en microondas



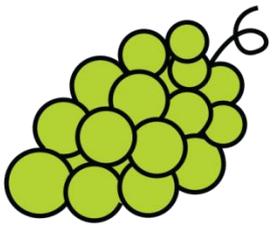
5. Echar el chocolate sobre las galletas y decoramos con las chucherías.



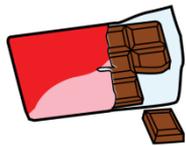
RECETA: ORUGAS GLOTONAS



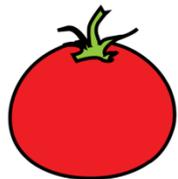
INGREDIENTES:



UVAS



PERLAS DE CHOCOLATE



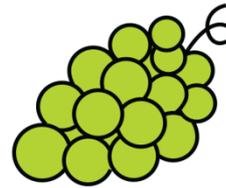
TOMATE CHERRY



PALOS DE PINCHO

PREPARACIÓN:

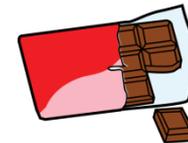
Pinchamos las uvas en los palos de pincho



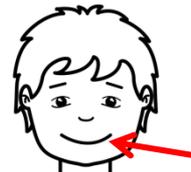
Pinchamos un tomatito cherry al final del palo de pincho



Decoramos el tomatito con perlas de chocolate.



Dibujamos la boca con un rotulador comestible.

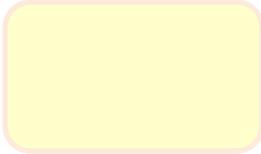




INGREDIENTES:

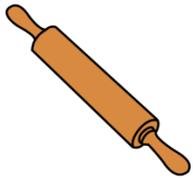


AZÚCAR
MORENO



HOJALDRE

UTENSILIOS:



RODILLO



CUCHARA



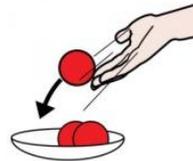
CUCHILLO

PREPARACIÓN:

Extendemos el hojaldre en la mesa.



Le echamos el azúcar por encima y pasamos un rodillo para que penetre bien.



Doblamos el hojaldre por la mitad y volvemos a echar azúcar.

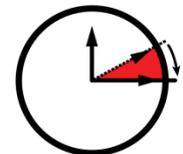


*Repetimos esta operación otra vez más.

Cortamos con un cuchillo a rodajas y horneamos unos 10´ minutos a 200°C.



10



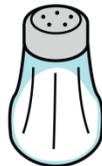
RECETA: PIZZA



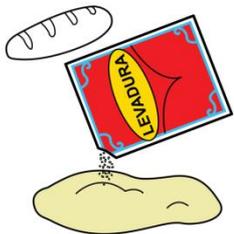
INGREDIENTES:



440 gr de
harina



sal



levadura



75 gr
agua



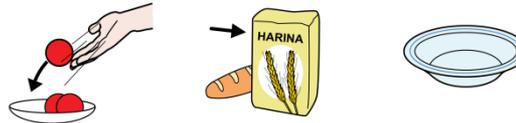
50 gr de
aceite

PREPARACIÓN:

1. Disolvemos la levadura en agua



2. Echamos la harina en un bol y hacemos un agujero en medio.



3. Echamos la levadura y mezclamos con la harina.



4. Añadimos el aceite y a sal.



5. Estiramos la masa con rodillo.



6. Ponemos los ingredientes y horneamos.

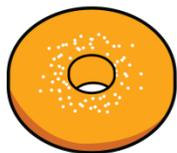


RECETA:

ROSCÓN DE SAN VALERO



INGREDIENTES:



DONUTS



NATA



GOMINOLAS

UTENSILIOS:



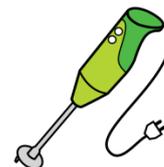
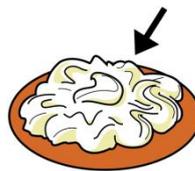
CUCHILLO



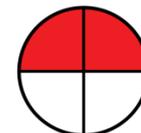
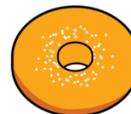
BATIDORA

PREPARACIÓN:

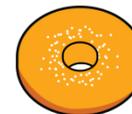
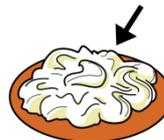
1. Montamos la nata con la batidora.



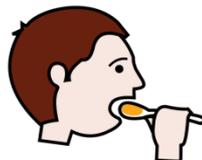
2. Cortamos el donut por la mitad.



3. Untamos la nata en una mitad y tapamos con la otra mitad del donut.



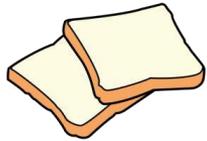
4. Decoramos con gominolas.



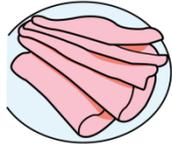
RECETA: SUSHI SANDWICH



INGREDIENTES:



PAN DE MOLDE



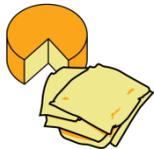
JAMÓN YORK



QUESO DE UNTAR



PALITO DE CANGREJO



QUESO EN LONCHAS

UTENSILIOS:



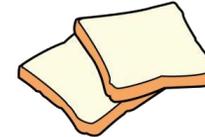
RODILLO



CUCHILLO

PREPARACIÓN:

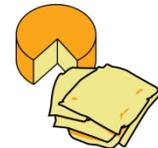
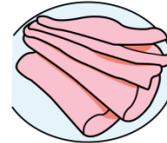
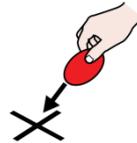
1. Aplanamos el pan de molde con el rodillo.



2. Untamos el queso de untar con el cuchillo.



3. Ponemos encima el jamón, el palito de cangrejo y la loncha de queso.



4. Enrollamos y cortamos a rodajas.



RECETA: TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE



INGREDIENTES:



GALLETAS



CHOCOLATE
A LA TAZA

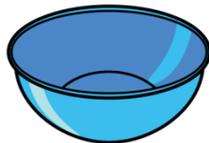


LECHE

UTENSILIOS:



BANDEJA



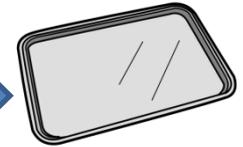
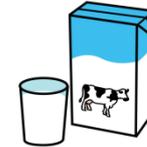
BOL

PREPARACIÓN:

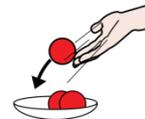
- Echamos la leche en un recipiente.



- Mojamos las galletas en la leche y cubrimos la bandeja.



- Añadimos chocolate a la taza.



- Repetimos las capas de galletas y chocolate hasta terminar.



- Le damos la vuelta y nos la comemos.



RECETA:

TARTA DE SANTIAGO



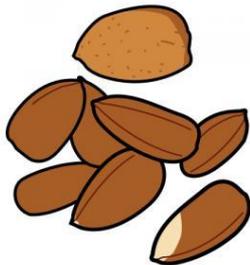
INGREDIENTES:



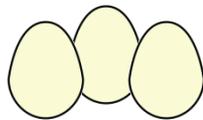
200 gr de
azúcar
normal



Azúcar en
polvo para
decorar



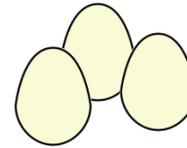
300 gr de
almendra
molida



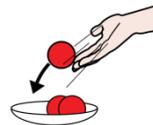
3 huevos

PREPARACIÓN:

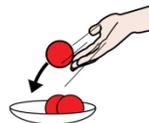
Batimos los huevos



Añadimos el azúcar y las almendras molidas y
mezclamos bien.



Echar en una fuente de horno y hornear 35 – 40 minutos.

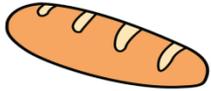


Decorar con el azúcar en polvo.



RECETA: TORRIJAS

INGREDIENTES:



PAN



LECHE



HUEVOS



AZÚCAR



CANELA



ACEITE

UTENSILIOS:



BOL



SARTÉN

PREPARACIÓN:

1. Cortamos el pan en rodajas.



2. Untamos las rodajas de pan en la leche.



3. Batimos los huevos y pasamos las rodajas por el huevo batido.



4. Freímos las rodajas en el aceite caliente.



5. Mezclamos el azúcar y la canela y lo espolvoreamos por encima de las torrijas.

