

# GALLETAS

## INGREDIENTES:

250 G HARINA

85 G MANTEQUILLA

150 G AZUCAR

1 HUEVO

LEVADURA

1 VAINILLA

100 G DE XOCOLATE

## PREPARACIÓN:

Pones todos los ingredientes en un bol: primero la mantequilla derretida, después harina, 1 huevo, levadura y por último ponemos la vainilla y el chocolate, lo mezclamos todo y hacemos formas redondas.

Las ponemos todo en una bandeja de horno a 180 grados y dejamos 15 minutos



# TORTILLA DE PATATA



## INGREDIENTES:

Huevo

Patata

Aceite de oliva

Media cebolla

Una pizca de sal

## PREPARACIÓN:

Cortamos las patatas y la cebolla. Colocamos la cebolla y la patata en la sartén, pero antes debe estar el aceite caliente. Tenemos que freír la patata a fuego lento. Añadir una pizca de sal y tapar la sartén con una tapadera. Ir controlando que las patatas no se doren demasiado.

Ponemos los huevos en un cuenco, un poco de sal y los mezclamos.

Ecurrimos bien la patata del aceite y lo mezclamos con los huevos.

Echamos un poco de aceite que nos ha sobrado en una sartén más pequeña y cuando esté caliente echamos la mezcla de los huevos y la patata. Ponemos el fuego medio bajo y mover la sartén. A los cinco minutos le damos la primera vuelta, añadimos un poco de aceite y volvemos a girarla. Esperamos otros 5 minutos y ya está lista.

## INGREDIENTES:

180 GR DE HARINA TRIGO

240 GR DE AGUA

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

MEDIA CUCHARADA DE SAL

ACEITE DE OLIVA

AZÚCAR

## PREPARACIÓN

1. Poner el agua y la mantequilla en un bol. En una cazuela ponemos el agua a hervir.
2. Ponemos la harina al bol.
3. Cuando empieza a hervir el agua añade la harina poco a poco.
4. Remueve la mezcla hasta que la harina absorba el agua.
5. Retira la cazuela del fuego.
6. Rellena la manga pastelera con la mezcla.
7. Aprieta la manga hasta que salga la forma.
8. Pon el aceite a la sartén.
9. Pon el churro cuando el aceite esté caliente.
10. Puedes añadirle chocolate y azúcar.



# Sopa de frijoles con pelleja

## Ingredientes:

Un medio kilo de pelleja

1 kilo de frijoles limpios i remojados

Media cebolla en tiras

1 pimiento verde en tiras

2 dientes de ajo

1 ramo de cilantro

Sal, pimienta y comino al gusto

## Preparación

Se hierbe una olla con agua y se meten los frijoles. Cuando los frijoles están blandos se mete la pelleja, después se mete la cebolla en tiras y los dientes de ajo, lo remueves y le pones la sal, la pimienta y el comino al gusto. Solo hay que esperar a que este listo.



Brandon

# PAN CON SEMOLA

## INGREDIENTES:

- 2 VASOS DE SEMOLA
- 2 VASOS DE LECHE
- MEDIO VASO DE ACEITE
- MEDIO VASO DE AZÚCAR
- 8 GRAMOS DE LEVADURA
- UNA PIZCA DE SAL
- OUN SOBRE DE VAINILLA



## PREPARACIÓN:

1. JUNTAR EN UN BOL LOS INGREDIENTES: SEMOLA, LECHE, ACEITE, AZÚCAR, LEVADURA, SAL Y VANILLA.
2. MEZCLAR LOS INGREDIENTES CON LAS MANOS.
3. HACER LAS BOLAS CON LA MASA.
4. APLASTAR LAS BOLAS.
5. CALENTAR LA SARTÉN A FUEGO LENTO (SIN ACEITE)
6. PONAR LA MASA HECHA A LA SARTÉN
7. ESPERAR HASTA QUE SE DORE Y SACARLA
8. REPETIR EL PROCESO

AMINA

# BIZCOCHO

## INGREDIENTES:

- 3 HUEVOS
- 3 VASOS DE HARINA
- 1 VASO DE ACEITE
- 1 SOBRE DE LLEVADURA EN POLVO
- 1 SOBRE DE AZUCAR TAMIZADO
- 1 POTE DE YOGUR
- SAL.

## PREPARACIÓN:

Poner en un bol los huevos, el aceite y el azúcar, batirlo hasta que se mezcla bien. Añadir a la mezcla un yogur y batirlo bien, añadir los tres vasos de harina, el sobre de levadura y el azúcar tamizado batirlo por ultima vez. Ponemos la mantequilla en el molde, verter la mezcla en el molde y meterlo en el horno 30 minutos a 180 c grados.



Aya F.

# BIZCOCHO

## **INGREDIENTES:**

- 4 Huevos
- 150 Gramos de azúcar
- 100ml de aceite
- 1 Sobre de vainilla
- 1 Sobre de levadura
- 2 Vasos de harina
- 1 Vaso de leche
- 1 Yogur

## **PREPARACIÓN:**

1. Poner 4 huevos en un bol.
2. Añadir azúcar y vainilla.
3. Mezclar durante 5 minutos.
4. Añadir aceite, yogur, leche, harina y levadura.
5. Mezclar todo.
6. Poner en un molde un poco de aceite y harina.
7. Poner la mezcla en el molde, al mismo tiempo dejamos calentar 10 minutos el horno.
8. Ponemos el molde en el horno durante 40 minutos.



Nada

## Ingredientes:

ACEITE DE PALMA.

CARNE..

JUMBO

CEBOLLA.

PATATAS.

TOMATE.

PIMIENTA NEGRA.

AJO.

SAL

## PREPARACIÓN:

1. En una cazuela sofreír la carne sal pimentada con un poquito de aceite
2. Cuando este sofrida echar la cebolla y el ajo picados
3. Cuando este todo dorado , añadir el tomate y la carne de cacahuete disuelta en un poco de agua
4. Añadir agua hasta que cubre la carne tapado todo y dejarla hervir todo a fuego medio hasta que la carne este caída.



Fallou

# DONUTS



## INGREDIENTES

500 GRAMOS DE HARINA DE FUERZA

75 GRAMOS DE AZUCAR

50 GRAMOS DE MANTEQUILLA

100 ML DE AGUA

150 ML DE LECHE

25 GRAMOS DE LEVADURA FRESCA O LEVADURA DE PANADERO

1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA

1 HUEVO

UNA PIZCA DE SAL

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO DE LOS DONUTS

125 GRAMOS DE AZUCAR GLASE

AGUA LA CANTIDAD LA CONTROLAREMOS CON LA TEXTURA

## PREPARACIÓN

1. El primer paso será disolver la levadura panadera en el agua y la leche.
2. En un bol mezclamos la harina, el azúcar y la sal.
3. Incorporamos la leche junto con la mantequilla a temperatura ambiente la vainilla y el huevo
4. Ahora es momento de amasar. debe quedar una masa elástica que no se pegue.
5. Ahora dejamos reposar la masa en un bol tapada con papel de film.
6. Después de un rato volvemos a amasar.
7. Con la ayuda de un rodillo estiramos y lo dejamos con 1 cm de grosos mas o menos.
8. Con la ayuda de un aro de emplatar hacemos los donuts.
9. Con el cuello de una botella hacemos el agujero del medio.
10. Los dejamos reposar otras dos horas tapadas con un trapo limpio.
11. Los freímos 20 segundos por cada lado la temperatura baja
12. Pasamos a un papel de cocina y dejamos que enfrié.

13. Para hacer el glaseado del donut ponemos el azúcar glas con unas hasta obtener una mezcla espesa que se puede mojar con un pincel, pincelamos de glaseado nuestro donuts y listo espectaculares.



Karim

## EMPANADAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

3 CULLERADES SOPERES DE FARINA DE BLAT 60 KL 1 OU FRESC

1 OU

MANTEGA

2 DOS GOT DE LLET 100 KL

5 CULLERADES DE SOPERES DE CREMA DE XOCOLATA AVELLANES

1 CULLARADA DE SUCRE

## PREPARACIÓN

Calentar la leche y cuando arranque a hervir, retirar del fuego, añadir el chocolate y remover asta que se funda.

Picar las avellanas añadir a la crema y remover. Dejar enfriar.

Amasamos todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una mezcla homogénea.

Formamos una bola, la retiramos a un bol, cubrimos con un paño y reservamos.

Con el rodillo extendemos las bolas. Pincelamos con agua el borde de la masa inferior y colocamos encima la otra masa extendida. Presionamos los bordes ponemos la crema y cerramos. Pinchamos la superficie con un tenedor varias veces, para que salga el vapor al cocerla.

Pincelamos con el huevo batido. Horneamos unos 45 minutos o hasta que la empanada esté bien dorada. Retiramos del horno, dejamos templar y servimos.



LAMINFAY  
E.

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

- 3 Cucharadas soperas de harina de trigo (60 gr.).
- 1 huevo fresco.
- 16 gramos de mantequilla de nuez.
- ½ vaso de leche (100 ml).
- 5 cucharadas soperas de crema de chocolate y avellanas (125g).
- 1 cucharadita de azúcar.

## PREPARACIÓN:

1. Mezcla la harina, el huevo, la leche, 1 cucharadita de azúcar, 5 cucharadas soperas de crema de chocolate y avellanas
2. Usa una batidora para mezclar los ingredientes y los pones en un molde.
3. Mete el bizcocho en el horno en 5 minutos.
4. Ahora puedes agregarle chocolate.



Wiam

# Recetas de macarons

# Ingredientes:

130 de gramos de almendra molida

150 gramos de azúcar glas

2 claras de huevo

Colorante alimentario

Para el relleno de chocolate:

Un poco de mantequilla

Chocolate negro de cobertura

Para el relleno de crema de mantequilla:

125gr de mantequilla

180amos de azúcar glas

1 cuchara de esencia de vainilla

# Preparación:

Elaboración para hacer los macarons bate las claras de huevo a punto de nieve i añade el azúcar glas tamizado. Continua batiendo agrega más la almendra molida y el colorante y mezcla todo bien.

Introduce manga pastelera teniendo cuenta que no deben ser planos si no redondos, deja reposar la bandeja a temperatura ambiente durante una hora hasta que se forma una pequeña costra sobre crema, mete en el horno precalentado a 175 grados y déjalos cocer durante 15 minutos. Cuando están secos sin llegar a tostarse sácalos del horno y deja enfriar. retira los macarons del papel sopa de macaco cuidadosamente i reserva.



Rayan

## HUEVOS REVUELTOS

## INGREDIENTES:

- 3 huevos
- Un poco de aceite
- sal y pimienta

## PREPARACION:

1. Coge 3 huevos.
2. Rompe el huevo
3. Remueve el huevo hasta que quede amarillo.
4. Pon el huevo a la sartén.
5. Agrega la pimienta al huevo.
6. Cuando este lista el huevo
7. puedes agregarle queso y salchichas de árabe .



EMAN B

# CROQUETAS DE POLLO

## INGREDIENTES:

1. Un trozo de pollo a la plancha picado.
2. 500 mililitros de leche 60 g de harina de trigo.
3. 60 g de mantequilla ½ cucharadita de pimienta en polvo.
4. un poco de nuez moscada.
5. media cucharadita de sal.
6. ½ pastilla
7. condensado de caldo de pollo
8. 2 huevos y sal
9. pan rayado

## PREPARACIÓN:

1. Ponemos la mantequilla en fuego medio.
2. Echamos la harina, la removemos hasta que se tueste.
3. Luego en un par de minutos añadimos la leche poco a poco.
4. Lo removemos constantemente con el batidor lo seguiremos moviendo constantemente hasta que este todo integrado.
5. Esperamos una vez que este un poco espeso, le añadiremos la mezcla de carne que tenemos.
6. Antes y seguimos moviendo lo dejamos en un recipiente para que se enfríe luego para asarlas necesitaremos pan rayado 2 huevos, un poco de sal y luego batimos el huevo luego cogemos un poco de masa la echamos en el huevo, luego en el pan rayado y luego lo freímos en aceite.

