

Budín de chocolate

Esta receta de budín de chocolate es muy, muy fácil y rendidora. Si se usa un chocolate que tenga al menos 60% de cacao, la preparación quedará como de pastelería. Una vez desmoldado, se puede cortar en rodajas finas y servir con una bocha de helado y algunas frutas rojas, para armar un postre llamativo. Si no, cortado en rodajas, tostado y con dulce de leche hace un desayuno de domingo espectacular.

Ingredientes

(para 1 budín)

- Harina común, 2 tazas (aproximadamente 300 gramos)
- Manteca, 150 gramos
- Huevos, 3
- Azúcar, taza (o un poco más, según cuán dulce se quiera el budín)
- Sal, una pizca
- Polvo leudante, una cucharadita
- Esencia de vainilla, una cucharadita (puede reemplazarse por licor de naranja, o café)
- Chocolate para taza de buena calidad (60% de cacao al menos), 100 gramos

Preparación

Prendé el horno y precalentalo a fuego mínimo. Mientras se calienta, rociá una budinera de 30 cm de largo con spray antiadherente y espolvoreala con una cucharada de harina.

Luego, en un bol, batí los 100 gramos de manteca con la media taza de azúcar hasta que la preparación sea una crema bien blanca y suave.

Por otro lado, cortá el chocolate en trocitos y mezclalo en un bol con 50 gramos de manteca. Derretí la preparación en el horno microondas o a baño María, con calor suave. Un vez hecho, revuelvelo hasta que se integre.

Agregá uno por uno los huevos y no dejes de batir bien luego de cada adición. Cuando esté listo, agregá el chocolate derretido y mezclá bien.

En otro bol, tamizá la harina, la sal y el polvo de hornear para luego agregarlo al batido de chocolate, en dos veces, mezclando bien con espátula de goma.

Para saborizar es recomendable utilizar vainilla o licor, y revolver bien luego de incorporarlo.

Cuando esté listo, poné la preparación en la budinera enharinada y cocinalo a horno mínimo por 40 minutos o hasta que al pincharlo con un escarbidentes este salga seco. No lo cocines de más ni en horno fuerte, ya que el chocolate se quema con mucha facilidad.

Desmoldalo y dejalo enfriar.

Pastelitos de membrillo

Las tardes de festejos patrios tienen sabor a mate con pastelitos, un bocadito hecho con una masa de hojaldre bastante rústica, rellenos de dulce y fritos. Tienen una forma de estrella que se hincha por el hojaldre al freirla. Los clásicos van bañados en almíbar y cubiertos en granas de colores, rellenos de membrillo y batata, pero también pueden usarse otros dulces, como el de cayote. Se les puede sumar nueces.

Ingredientes

(para 10 pastelitos)

- Harina común, 500 gramos (y un poquito más para estirar)
- Manteca (a temperatura ambiente para amasar), 100 gramos
- Manteca (derretida o muy blanda para hojaldrar), 100 gramos
- Agua, cantidad necesaria
- Dulce de batata o membrillo, kilo (cortado en cubitos)
- Aceite o grasa para freír, cantidad necesaria
- Azúcar impalpable o almíbar, cantidad necesaria
- Granas, a gusto para decorar

Preparación

Amasá la harina con la manteca, agregando agua si es necesario, hasta formar una masa lisa que no se pegue. Dejela reposar 30 minutos en la heladera. Pasado este tiempo, estírala en una forma rectangular de 1 o 2 cm de espesor, untala con 50 gramos de la manteca derretida y espolvoreala con harina. Seguidamente, doblá la masa en 3, llevando un extremo hacia un lado y el otro extremo por encima del doblez anterior. Volve a estirar en forma rectangular y untá con la manteca restante. Espolvoreá con harina y volvé a doblar en 3, igual que antes. Podés repetirlo para una masa más hojaldrada. Dejela reposar 30 minutos en la heladera.

Estirá la masa por porciones, dejándola lo más finita posible, de 2 mm o 3 mm. Cortá cuadrados del tamaño que quieras y armá los pastelitos: les ponés un cubito de dulce, humedecés el borde con agua, cubrís con otro cuadrado (haciendo que las puntas queden entre las puntas del cuadrado inferior) y después apretás los bordes para formar la estrella.

Una vez listos, calentá el aceite o grasa y freílos de a tandas, hasta que estén dorados.

Dejalos enfriar sobre papel absorbente y espolvorealos con azúcar impalpable o pasalos por almíbar y ponele granas de colores.

Panqueques esponjosos

Esta receta es para preparar panqueques al estilo de los pancakes norteamericanos. A diferencia de los panqueques que comemos en Argentina, los pancakes son más pequeños y más gorditos, y se comen salseados con miel, maple syrup (jarabe de arce) o acompañados con fruta. También son muy ricos tibios con helado. Y, como son apenas dulces, quedan espectaculares con queso crema y algún acompañamiento salado.

Ingredientes

(para 8 a 10 panqueques)

- Harina 0000, 2 tazas
- Azúcar, taza (si se desean salados, dejar apenas una cucharada de azúcar)
- Sal, cucharadita
- Polvo para hornear, 1 cucharadita
- Bicarbonato de sodio, 1 cucharadita
- Huevos, 2
- Leche, 1 taza
- Esencia de vainilla, unas gotas (no utilizar si se van a preparar salados)
- Manteca o mantequilla, 3 cucharadas

Preparación

Poné a calentar sobre fuego mínimo una sartén o plancha de hierro de fondo plano.

Mientras, en un bol, mezclá la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Agregá a la preparación los huevos y mezclá hasta humedecer la harina.

Luego incorporá la leche de a poco, hasta tener una masa ni muy densa ni muy líquida, pero sí más densa que la de los panqueques clásicos. Tené cuidado de no mezclar de más: será suficiente cuando la masa empiece a hacer globitos.

Cuando esté lista, en la sartén derretí una cucharada generosa de manteca, volcala en la preparación y mezclá un poquito. No hay que mezclar mucho para que no se endurezca la masa.

Con un cucharón o cuchara grande, volcá cuidadosamente círculos de masa en la sartén caliente. Los círculos deben tener más o menos diez centímetros de diámetro y deberían caber tres o cuatro. Cuando la masa se llena de burbujas y los bordes se comienzan a dorar, hay que dar vuelta los panqueques con una espátula y dejar uno o dos minutos más. A medida que se vayan cocinando, se pueden apilar en un plato, para que no se enfríen. Entre tanda y tanda, se recomienda agregar un poquito más de manteca a la sartén, para que no se peguen al cocinarlos.