



• Recetas

Otra cocina es posible



Brownies al microondas



Dificultad: mínima Preparación: 10 min aprox.

Otra cocina es posible

Ingredientes

- ♥ Un brick de 250 ml. de nata
- ♥ Una tableta de chocolate negro para fundir **BIO**
- ♥ 150 gramos de panela **BIO**
- ♥ Tres huevos
- ♥ 80 gramos de harina
- ♥ Una cucharada sopera de levadura

Preparación

Mezclamos en un bowl la nata con el chocolate cortado en trocitos, lo metemos en el microondas durante un minuto y medio a la máxima potencia. Sacamos y batimos hasta que quede con la consistencia de una crema. Dejamos enfriar un poco y añadimos los huevos, la panela, la harina y la levadura, batimos hasta que quede completamente mezclado. Ponemos la mezcla resultante en un recipiente apto para microondas (debe ser cuadrado si es posible) y lo metemos en el micro a la máxima potencia durante 5 minutos y medio aproximadamente. Sacar y comprobar que tenga la consistencia de una esponja, desmoldamos y dejamos enfriar. Cortamos en trocitos cuadrados y servimos.



Sugerencias

Puedes decorar los brownies con nuestras Gominolas de frutas variadas **BIO** o con GIZI a las uvas pasas.

Cappuccino



Dificultad: mínima Preparación: 10 min aprox.

Otra cocina es posible

Ingredientes (para 6 vasitos)

- ♥ 150 ml de leche entera
- ♥ 150 gr de nata líquida
- ♥ Una cucharada sopera de café instantáneo **BIO** Robusta/Arábica
- ♥ 4 yemas de huevo L
- ♥ 30 gr de panela **BIO**
- ♥ 180 gr de Chocolate Mascao **BIO** leche picado en trozos pequeños
- ♥ Nata montada
- ♥ Un poco de cacao puro **BIO**



Preparación

En un cacito vierte la leche, la nata líquida y la cucharada de café instantáneo. Calientalo hasta que comience a hervir, retíralo del fuego y déjalo templar un poco. En otro cacito bate las yemas de huevo con la panela hasta que queden un poco blanquecinas, añádele la mezcla anterior y ponlo a coger a fuego medio durante unos minutos hasta que se forme una especie de natillas. Echa una parte de esta crema sobre el chocolate picado y remueve para ir mezclando todo, añade la crema restante y esta mezcla repártela en seis vasitos. Déjalos templar y pásalos a refrigerar durante 3 horas mínimo. Al servir, rellena el vasito con nata montada y espolvorea con el cacao puro.

Sugerencias

Prueba a añadir un poquito de Ron cuando batas las yemas y la panela, le dará un sabor especial. Utiliza granos de café como toque final.



Biscocho de aceite y leche de coco



Dificultad: mínima Preparación: 70 min aprox.

Otra cocina es posible

Ingredientes

- ♥ 2 huevos
- ♥ 250 gr. de harina
- ♥ 200 gr. de panela **BIO**
- ♥ 1 taza de leche de coco **BIO**
- ♥ 1 taza de aceite de oliva
- ♥ 1 cucharada de levadura
- ♥ Un poco de mantequilla y harina para el molde
- ♥ Una cáscara de limón
- ♥ Un pellizco de sal



Preparación

Ponemos en un bowl la leche de coco, el azúcar, el aceite y la ralladura de limón. Incorporamos los dos huevos batidos y mezclamos bien.

Aparte mezclamos la harina, la sal y la levadura e incorporamos poco a poco a la crema que tenemos en el bowl.

Cuando esté hecha la masa la vertemos en el molde que previamente hemos untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Introducimos el molde en el horno poco caliente.

Según va subiendo el biscocho, se sube un poco la temperatura del horno, aunque no deberá superar los 180°.

Para saber si está listo pinchar un palito en el centro, si sale limpio estará bien cocido. El tiempo aproximado de cocción será de 1 hora.

Sugerencias

Puedes recubrir el biscocho con una capa de mermelada **BIO fresa**



A red napkin is folded into a triangle on the left side of the image. To its right is a white plate with yellow and red curved accents. The text "¡Buen provecho!" is written in white on the red napkin, and "Otra cocina es posible" is written in red on the white plate.

¡Buen provecho!

Otra cocina es posible