

Merengue Suizo

INGREDIENTES:

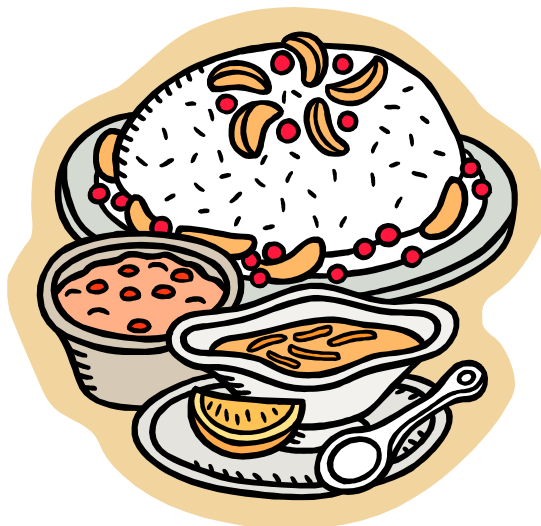
- 4 CLARAS
- 200 GR. DE AZUCAR

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas.

Eche en el vaso las claras y el azúcar y programe **3 minutos, 40 °, velocidad 3**. Cuando termine, programe **6 minutos en velocidad 3, sin poner temperatura**.

NOTA: Este es un merengue especial para adornar. Queda totalmente compacto y se puede utilizar con la manga pastelera. Gratinado al horno tiene una bonita presentación.



Espuma de limón

INGREDIENTES:

100 GR. DE AZUCAR 1 BOTE DE LECHE IDEAL
SEMICONGELADA
PIEL DE LIMÓN
ZUMO DE DOS LIMONES



PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y las pieles de limón:

Tiempo 2 minutos Velocidad 1-4-8-9

Retirar el azúcar del vaso

Poner en el vaso del Thermomix la leche con la mariposa:

Tiempo 1 minuto Velocidad 4

Añadir el azúcar y el zumo y mezclar rápido

Mousse de castañas"

INGREDIENTES:

250 GR DE QUESO DE BURGOS

400 GR DE CASTAÑAS COCIDAS Y PELADAS

1 BOTE DE LECHE IDEAL

200 GR DE NATA LIQUIDA

5 HUEVOS 200 GR DE AZUCAR

CANELA EN POLVO Y UNA CUCHARADITA DE

ANISES O (1/4 DE LICOR DE ANIS

PARA BAÑAR EN MOLDE: CARAMELO LIQUIDO

PARA ADORNAR: NATA MONTADA

Preparación:

- 1.** Con el vaso muy seco pulverizar el azúcar y los anises (si los pones) a potencia máxima.
- 2.** Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 5,7,9, hasta que quede perfectamente triturado.
- 3.** Incorpore el resto de ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos más, sin temperatura en velocidad 5, retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.
- 4.** Vuelque la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con el caramelo liquido. Déjelo enfriar

completamente antes de desmoldarlo.

5. Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.

Tarta pura

INGREDIENTES:

1 SOBRE DE GELATINA DE LIMON

1 TARRINA DE QUESO PHILADELPHIA

1 LATA DE LECHE IDEAL O 200 GR. DE NATA

1 BOTE DE MERMELADA DE FRESA

7 GALLETAS

100 GR. DE AZUCAR

PREPARACIÓN:

Se tiene preparado el molde de la tarta untado con mantequilla, sobre el se echan las siete galletas partidas con el thermomix.

A continuación ponemos en el thermomix 200 gr. de agua sobre el que echamos el azúcar y el sobre de gelatina, programamos **4 minutos, velocidad 1, 70 grados.**

Cuando pare le añadimos la leche ideal y la tarrina de queso, mezclándolo todo y lo vertimos en el molde.

Lo metemos en la nevera hasta que se enfrie y cuaje y luego lo cubrimos con una buena mermelada de fresa.



Tocino de cielo

INGREDIENTES:

250 GR. DE AGUA

11 YEMAS

1 HUEVO ENTERO

UN MOLDE QUE QUEPA EN EL RECIPIENTE VAROMA

500 GR. DE AZUCAR

CARAMELO LIQUIDO PARA EL MOLDE

½ LT. AGUA PARA EL VASO

PREPARACIÓN:

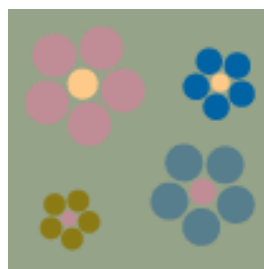
Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe **15 minutos**, **temperatura varoma**, **velocidad 2**. Deje enfriar un poco.

Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe **velocidad 2** y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante **15 ó 20 segundos**.

Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente varoma tapándolo con papel albal y sobre este, ponga papel de cocina para que empape el agua de vapor.

Ponga el agua en el vaso y programe **35 minutos**, **temperatura varoma**, **velocidad 2**.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Déjelo enfriar antes de desmoldarlo.



Bollitos de merienda

INGREDIENTES:

125 GR. DE AGUA DE AZAHAR	125 GR. DE AGUA
100 GR. DE ACEITE DE OLIVA 0,4°	
40 GR. DE LEVADURA PRENSADA	
140 GR. DE AZUCAR	2 HUEVOS
1 CUCHARADITA DE SAL	650 A 700 GR. DE HARINA

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el agua de azahar, el agua, el aceite y el azúcar y programar **2 minutos a 40 grados en velocidad 2**.

Añadir la levadura y los huevos y mezcle **10 segundos en velocidad 6**.

A continuación agregue la harina y la sal. Amase **20 segundos en velocidad 6** y **3 minutos en velocidad espiga** (verifique si admite mas harina). Deje reposar la masa 10 minutos antes de darle forma.

Haga los bollitos iguales unos de otros, si el es más fácil vaya pesando 50 gr. de masa para cada uno. Bata una yema de huevo mezclándolo con un poco de agua y pinte con ella los bollitos.

Colocar los bollitos en el horno a 50 grados para que doblen de volumen, durante 20 minutos aproximadamente..

Cuando doblen, aumente la temperatura del horno a 200 grados y téngalos de 10 a 15 minutos más, hasta que estén doraditos.

Nota: para que las masas suban mejor introducir en el horno un cacito con agua.

CHURROS



INGREDIENTES

200 gr. harina.
200 gr. de agua.
1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Vierta los 200 gr. de agua y la sal y programe a 100° en velocidad 1.

Cuando salga vapor, incorpore los 200 gr. de harina y suba a velocidad 6 hasta que quede bien amasado todo.

"Donuts"

Ingredientes

- * 1 huevo
- * 250 grs de leche
- * 125 grs de aceite girasol
- * 30 grs levadura prensada
- * 100 grs de azucar
- * 500 grs de harina
- * 1 cucharita de sal
- * ralladura de un limon ó naranja

Para el almibar:

- * 3/4 de un vaso de agua
- * 3/4 de un vaso de azucar

Preparación: Glasear el azúcar y la ralladura de limón. A continuación añadir todos los líquidos en el vaso de la TH y mezclar durante 2 m Temp.40, velocidad 6.

Añadir la levadura, el huevo, la sal y la harina y programar 5 sg. a velocidad 6. Seguidamente programar 3 m. a velocidad espiga.

Cuando acabe el tiempo, vierta la mezcla en un bol y dejar reposar 2 h. Hacer las rosas con las manos mojadas en aceite. Freirlas en aceite caliente. Una vez fritas mojarlas en el almíbar, que se prepara en frío con el agua y el azúcar

Flan Varoma

Flan Varoma

INGREDIENTES:

1 BOTE DE LECHE CONDENSADA PEQUEÑO (UNOS 370 GR.)

LA MEDIDA DEL BOTE DE LECHE ENTERA

4 HUEVOS

60 GR. DE COCO RALLADO (OPTATIVO)

½ LITRO DE AGUA PARA EL VASO

PREPARACIÓN:

Caramelice un molde que queda en el recipiente Varoma y reserve.

Ponga todos los ingredientes, excepto el agua, en el vaso del Thermomix y mezcle durante **15 segundos a velocidad 3.**

Vierta la mezcla en el molde reservado , póngalo en el recipiente Varoma y cúbralo con papel albar y después con papel de cocina para que empape (si ve que el molde cubre los agujeros en su totalidad, ponga algo debajo para levantarlo). Reserve.

Ponga en el vaso el agua y programe **5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**. Cuando acabe este tiempo, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera y programe **30 minutos** a la misma temperatura y velocidad.

Compruebe que el flan está bien hecho pinchándolo con una aguja, de no se así programe unos minutos más. Desmóldelo en frío y adórnelo al gusto.

Helado de Jijona

INGREDIENTES:

1 BOTE DE LECHE CONDENSADA
1/2 KG DE NATA MONTADA
100 GR DE ALMENDRAS TOSTADAS Y PELADAS
(MOLIDOS)
3 YEMAS DE HUEVO
1 COPITA DE COÑAC

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y repartir en los recipientes donde serán servidos y meterlos en el congelador durante unas 6 horas.

** Al principio y mientras no cuajen se deben ir removiendo, mas o menos cada media hora, para que las almendras molidas no vayan para la parte inferior de recipiente (copa).

Para servirlos simplemente sacar las copas de la nevera a adornar con una ginda o similar y un trozo de galleta en el borde.

Helado de dátiles

INGREDIENTES:

250 GR. DE AZUCAR

YEMAS)

400 GR. DE NATA LIQUIDA

100 GR. DE ALMENDRAS

PHIPADELPHIA

4 HUEVOS (SEPRE CLARAS Y

250 GR. DE DATILES

1 TARRINA QUESO

(200 GR.)

PARA ADORNAR:

CHOCOLATE FUNDIDO

CREMA INGLESA (PAG. 34)



PREPARACIÓN:

Ponga en una sartén de doble fondo 150 gr. de azúcar y las almendras enteras para hacer un caramelo (conviene hacerlo con

antelación para que se enfríe bien y poderlo triturar después). Cuando el caramelo tenga un color oscuro (no quemado) y las almendras bien impregnadas en el mismo, vuelque la mezcla sobre papel albal ó vegetal y déjelo enfriar. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso las claras de los huevos con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe **3 minutos** en **velocidad 3**. Cuando las claras estén bien montadas, sáquelas a un recipiente de unos 2 litros de capacidad y reserve.

Sin lavar el vaso ni la mariposa, eche la nata y el queso en el mismo y ponga la máquina en **velocidad 3**, hasta que esté montado (tendrá que estar pendiente ya que el tiempo dependerá de la nata que utilice). Una a las claras cuidadosamente y de forma envolvente para que no se baje. Lave muy bien el vaso, las cuchillas y la mariposa. Ponga las yemas con el resto del azúcar y programe **4 minutos, 70 °, velocidad 3**. Una vez que esté montado añada a la mezcla reservada y una nuevamente de forma envolvente para que no se baje.

Helado cremoso de limón

INGREDIENTES:

150 GR. DE ZUMO DE LIMON O LIMA 200 GR. DE AZUCAR
PIEL DE LIMON (PARTE AMARILLA)

1 BOTE DE LECHE IDEAL GRANDE CONGELADO O 3 BOTES DE LOS PEQUEÑOS

PREPARACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en **velocidad máxima**. Añada la piel de uno de los limones, secándola previamente con papel de cocina para quitarle humedad y programe **1 minuto en velocidad máxima**. Incorpore la leche ideal congelada en trozos. Tritúrelo unos segundos en **velocidad 6**. A continuación ponga la mariposa en las cuchillas y monte la leche en **velocidad 3**. Por último, con la máquina en marcha en **velocidad 2** incorpore el zumo de limón.

SUGERENCIAS: Puede servir esta crema con fresas. También puede servirla en copas, metiéndolas un poco antes de servir en el congelador. Puede forrar un molde de plum-cake con film transparente y hacer un molde de helado. También puede hacer una tarta helada haciendo capas con bizcochos de soletilla y helado, terminando la misma con una capa de bizcochos. (forre el molde donde lo ponga con film transparente para desmoldarlo mejor).



HELADO DE PLATANO

Congelar en bandejas de hielo una lata de leche evaporada y dos yogures naturales. Congelas también en un cuenco 2 ó 3 plátanos (según tamaño) a trozos, que estén maduros.

Glasear 180 gr. de azúcar e incorporar lo anterior congelado. Batir todo junto a vel. 5-7-9 hasta que se convierta en una crema. pasar a un recipiente y meter en el congelador.

Lo bueno de este helado es que no hace cristales de hielo y siempre quede cremoso. Si no gusta el plátano, supongo que se puede cambiar por cualquier fruta que tenga textura parecida.



"Flan totalmente hecho en la thermomix"

INGREDIENTES

1/2 L. DE LECHE ENTERA

300 GR. DE LECHE CONDENSADA

UNA CUCHARA RASA DE MAICENA

3

HUEVOS.

Acaramelar una flanera con dos cubiletes de azúcar. Meter en el bocar la los ingredientes y homogeneizar unos segundos, cocer por 10 min. 90°, vel. 3. Verter la crema en la flanera acaramelada y dejar enfriar. Despues meter en el frigorífico.

POSTRE LECHE IDEAL (SORBETE)

INGREDIENTES:

JARRO CUBIERTO DE HIELO
200 GR. DE AZÚCAR GLAS
1 BOTE DE LECHE IDEAL
½ CUBILETE DE NESCAFE

PREPARACIÓN:

Picar 6 ó 7 minutos velocidad 5-7-9

BIZCOCHO DE LIMON

INGREDIENTES

200 GR. DE MANTEQUILLA
4 CUBILETES DE AZÚCAR
1 LIMÓN PEQUEÑO PELADO (SIN NADA DE BLANCO)
4 HUEVOS
4 CUBILETES DE HARINA
1 TROCITO DE CÁSCARA DE LIMÓN
2 CUCHARADITAS DE LEVADURA ROYAL

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a

velocidad 4. Añadir la harina con la levadura Royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos. Desmoldar templado

Magdalenas de Pueblo

INGREDIENTES:

5 HUEVOS

250 G. DE AZÚCAR

250 G. DE ACEITE

250 G. DE HARINA

1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL

1 CDTA. DE BICARBONATO

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 min a 40° vel. 3.

Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 min, vel.3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, vel.2.

Colocar los moldes de papel en una bandeja de horno, llenándolos sólo hasta la mitad.

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180° durante 10 ó 12 minutos.

con sabor a naranja, utilice sólo 150 g. de aceite y 100 g. de zumo de naranja.

Postre de chocolate trufado con nueces

INGREDIENTES:

300 g de cobertura de chocolate

3 huevos

3/4 partes de una lata pequeña de leche condensada, es decir 270 g

100 g de mantequilla

1/2 decilitro de brandy o de whisky

75 g de nueces

Triturar el chocolate en vel. máxima hasta reducirlo a polvo.

Añadir la mantequilla, vel. 3 y 1/2 a 60°, fundir los dos ingredientes juntos.

Añadir ahora las tres yemas y la leche condensada y mezclar en vel. 1, ya sin calor, hasta conseguir una crema uniforme.

Incorporar ahora el licor y las nueces troceadas ligeramente y mezclar ya todo esto a mano.

Dejar unas cuantas nueces enteras para adornar el pastel una vez desmoldado.

Montar las claras, como de costumbre, con un pizco de sal .

Incorporar las claras a la crema anterior ayudándose de un tenedor, ya que con sus dientes se mezcla muy bien, sin bajarse.

Volcar en un molde bonito, meterlo en el congelador.

Una vez desmoldado, adornarlo con las nueces enteras que habíamos reservado.

Leche condensada

INGREDIENTES:

200g.de leche entera en polvo
300g.de azucar
150g.de agua

PREPARACION:

poner todos los ingredientes en el vaso:10min.80°vol.3

Bizcocho de platan0

INGREDIENTES:

250 G DE PLÁTANOS MADUROS
200 G. DE AZÚCAR
4 HUEVOS
1 PIZCO DE SAL
70G DE ACEITE DE OLIVA 0.4 °
200 G.DE HARINA
4 CUCHARADITAS DE LEVADURA EN POLVO (ROYAL)
AZUCAR GLAS PARA ESPOLVOREAR.

PREPARACIÓN.

TRITURAR LOS PLÁTANOS, EL AZÚCAR Y EL PIZCO DE SAL A UNA VELOCIDAD MEDIA 5-6. AÑADIR LOS HUEVOS Y COLOCAR LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS. BATIR DURANTE 4-5 MIN A VELOCIDAD 1. AÑADIR EL ACEITE Y MEZCLARLO A LA PASTA ANTERIOR A UNA VELOCIDAD MÍNIMA 1-2. añADIR LA HARINA MEZCLADA CON LA LEVADURA.

hORNEAR 30-40 MIN A 175° -180° HASTA QUE ESTE COCIDO EN SU INTERIOR.

¡NO OS ASUSTEIS SI VEIS QUE CUANDO ESTÁ HORNEADO TIENE UN COLOR OSCURO COMO SI LO HUBIERAIS HECHO CON HARINA INTEGRAL, SE QUEDA ASÍ!, PERO ESTÁ BUENO!

Bienmesabe

INGREDIENTES:

300 GR DE ALMENDRAS TOSTADAS

300 GR. DE AZUCAR

300 GR. DE AGUA

5 YEMAS DE HUEVO

1 LIMON (CORTEZA)

CANELA EN RAMA

PREPARACIÓN:

Triturar las almendras 8 segundos velocidad 7-8

Si no las teneis tostadas, tostarlas 5 min a temperatura varoma velocidad 1. Reservar.

Preparar un almibar con el azucar, la corteza de limón, el agua y la canela en rama y programar 10 min a temperatura 100 velocidad 4.

Agregar las almendras y programar 12 min a temperatura 100 velocidad 1

Separar las yemas de las claras y añadirlas una a una a velocidad 1

"sin temperatura por el bocal".

Programar 2 min. a temperatura 100 velocidad 1.

Queda estupendo con helado, flan, o cualquier postre.

Biscuit de café y dátiles

INGREDIENTES:

- 250 g. de dátiles sin hueso
- 100 g. de nueces
- 200 g. (2 cub.) de azúcar
- 100 g. (1 cub.) de agua.
- 8 yemas de huevo
- 750 g.(7 cub. 1/2) de nata líquida para montar "la lechera" muy fría
- 2 cucharadas de azúcar vainillada
- 1 pellizco de sal.
- 50 g. (1/2 cub.) de brandy.
- 2 cucharadas de Nescafé disuelto en un poquito de leche.

PREPARACION:

1. Ponga la mariposa en las cuchillas. Con el vaso frío, monte la nata (que deberá estar muy fría) con el azúcar vainillada. Programe velocidad 3 y esté pendiente hasta que monte. Saque y reserve en la nevera.
2. Trocee los dátiles y las nueces durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.
3. Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Deje enfriar un poco.
4. Añada las yemas y programe 4 minutos a 70° en velocidad 4. A continuación añada el brandy, el Nescafé disuelto y los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.
5. Una vez frío, añada esta mezcla a la nata montada. Mézclelo delicadamente, con movimientos envolventes, ayudándose con la espátula, hasta que quede homogéneo.
6. Póngalo en un molde de corona de Tupper y métalo al congelador. También puede cubrir un molde de cake con film transparente, para que desmolde fácilmente, y echar la mezcla en él.
7. Para servirlo, sáquelo del congelador un poco antes. Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.

VARIANTES:

Puede hacerlo sólo de café, o de café con nueces, o de frutas escarchadas en trocitos pequeños (en este último caso suprima el café y el brandy)

Coctel de uvas de la suerte

INGREDIENTES:

1250 GR. DE UVAS

2 LIMONES HERMOSOS

5 CUCHARADAS DE LICOR DE AVELLANA O DE ALMENDRA (RECOMENDADO FRAY ANGELICO)

HIELO AL GUSTO

CANELA EN POLVO

PREPARACION

Lavar bien las uvas y los limones, estos últimos sin pelarlos se partirán en 6 partes.

Echelos en el vaso junto y presionar el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Poner la cestilla para colar, reservamos el líquido que nos ha salido. Después lavar bien el vaso, para que no quede nada.

Volvemos a poner el líquido en el vaso, añade el licor y el hielo, presionamos el botón de turbo dos o tres veces para romper el hielo y después echamos el licor programando de 25 a 30 segundos a velocidad 5.

Se puede servir en copas largas o vasos

BIZCOCHO DE MANDARINAS

INGREDIENTES

- 2 MANDARINAS ENTERAS, CON PIEL Y SIN PEPITAS
- 2 HUEVOS
- 250 G DE AZUCAR
- 100 G DE ACEITE DE GIRASOL
- 220 G DE HARINA
- ESENCIA DE VAINILLA
- 1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL

Poner en la Th las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azucar.

Programar 1m. 50° vel 4

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180°

; solo que puse los ingredientes a vel. 6 y sin parar la thermo le fui echando el aceite, cuando terminé le eché la harina con la levadura y le dí 6 seg, vel 3 1/2 y despues terminé de unir con la espátula.

CUAJADA

INGREDIENTES:

1 LITRO DE LECHE FRESCA ENTERA

40G DE LECHE EN POLVO ENTERA DE NESTLÉ

1/4 CDTA DE CUAJO EN POLVO (SE ENCUENTRA EN FARMACIAS)

Preparación:

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar 10 seg. en vel. 4

A continuación programar 3 min temp. 80°, vel. 2

Preparar los vasitos y echar en ellos la mezcla rápidamente. Dejar enfriar, cubrir con un film transparente y meterlos en el frigorífico.

Puding de Piña

INGREDIENTES:

100gr. de azucar para el caramelo

1 lata de piña de 1/2 kg.

1 lata pequeña de leche condensada

1 lata de leche evaporada ideal

10 bizcochos de soletilla

22 gr. de gelatina sin sabor

Caramelizar un molde. Trocear la piña en medias rodajas y ponerle algunos trozos encima del caramelo , colocar la mariposa, introducir la leche ideal muy fria y montar a velocidad 3y1/2 durante unos minutos. Añadir a la leche ideal la leche condensada con el resto de la piña troceada y la gelatina disuelta en un cubilete de jugo de piña hir-

viendo, fuera del fuego. Mezclar a velocidad 3 durante unos segundos

Encima del molde con la piña poner bizcochos y parte de la crema ir alternando con los bizcochos . Poner el molde en la nevera de un dia para otro, desmoldar y servir.

Salsa de chocolate blanco

Esta salsa va muy bien para base de brochetas de fruta o para base de tartas (tipo brownies etc)

INGREDIENTES:

250 gr. de nata liquida

120 gr. de chocolate blanco

30 gr. de yogurt natural

Poner el chocolate en el vaso y triturar con unos golpes de turbo añadir la nata liquida y programar 5 minutos a 50 grados velocidad 3 añadir el yogurt mezclar y dejar reposar 8 horas en la nevera.

PUDING DE ARROZ CON LECHE

Ingredientes (6 personas):

1 cub. de arroz

2 cub. de azúcar

3 huevos

9 cub. de leche

la piel de un limón

una pizca de sal

caramelo líquido.

Triturar el arroz, técnica 5-7-9 y reservar en un cuenco.

Triturar el azúcar técnica 5-7-9, añadir la ralladura de limón y repetir.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y programamos 15 minutos 100 grados velocidad 1.

Si utilizais la thermomix antigua la 3300, echar solo 6 cubiletes de leche, y añadir el resto cuando acabe la cocción, ya sabeis que tiene menos capacidad.

Caramelizamos un molde de corona y echamos la mezcla en el molde.

Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que esté bien cuajado

CAFE CAPUCHINO CON CAFÉ EN GRANO

INGREDIENTES:

LECHE; 1 LITRO (DEJAR QUE HIERVA) 10m 90°

CAFE EN GRANO; 1 CUBILETE (TRITURARLO) VEL.5 1m

Colarlo en un colador(tela o metalico)

Hecharlo en el thermomix y batirlo vel.4

(depende de la espuma que queramos obtener asi lo batiremos)

BAILEYS

INGREDIENTES:

- 1 LATA PEQUEÑA DE LECHE CONDENSADA**
- 380 GR. DE LECHE ENTERA**
- 300 GR. DE WHISKY (O AL GUSTO)**
- 40 GR. DE CHOCOLATE PURO VALOR**
- 20 GR. DE NESCAFÉ**

Triturar en vel. máxima el chocolate. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 5 minutos, 50°, vel. 1.

INGREDIENTES

- 1 BOTE DE LECHE IDEAL DE 400G. CONGELADA**
- 250G. DE AZÚCAR**
- UNAS TIRITAS DE PIEL DE LIMÓN RALLADA,**
- 150 G. DE ZUMO DE LIMÓN**

Preparación:

Triturar el azúcar para hacerlo glas y a continuación añadir las tiritas de limón y triturar a velocidad máxima, sacar del baso y reservar.

Colocar la mariposa encajada en las cuchillas y montar la leche ideal congelada en velocidad 3 (tiene que doblar su volumen) para la

maquina y agregar el azúcar glas con la ralladura de limón y seguir batiendo unos segundos a la misma velocidad para que se mezcle con la leche montada a continuación añadir el zumo de limón con la maquina en marcha en velocidad 3 y pararla inmediatamente para que no se baje la leche. y el helado se puede tomar así, cremoso o meterlo en el congelador para que se ponga mas duro.

Si le añadiríamos unas frutas escarchadas picadas lo transformaríamos en un helado de tutti frutti, también se le puede añadir una salsa caliente de fresas o frambuesas hechas con la fruta fresca y azúcar.

Otro helado mas rápido todavía seria:

Congelar fruta fresca variada y ya congelada triturarla a la vez que le echamos por el bocal leche condensada o nata si se pone nata hay que echarle azúcar.

HELADO DE YOGURT

INGREDIENTES:

750 GR DE YOGHURT (HECHO POR VOSOTRAS EN EL TH, O 6 YOGHURTS)

300 GR DE AZÚCAR

400 GR DE NATA

Preparación:

Hacer el azúcar glass y añadir el yogurt, mezclar a velocidad 5.

Incorporar la nata y batir unos segundos en velocidad 5.

Volcar en un recipiente y guardar en el congelador.

Cuando este congelado, sacar a cucharadas y ponerlo en el Thermomix, batir unos segundos a velocidad 5, 7 y 9, ayudándose con la espátula.

Volver a guardar en el congelador si no se va a consumir enseguida.