

As Nosas



Recetas

Escola de Educación Infantil
Vilalba

Edita:

Escola de Educación Infantil
Vilalba

Imprime:

Escola de Educación Infantil
Rúa Quart de Poblet s/n
27800 - Vilalba (Lugo)

Telf./Fax:

982 51 11 64

Páxina web:

<http://centros.edu.xunta.es/eeidevilalba>

Correo-e:

eei.vilalba@edu.xunta.es

AMENDOADOS

Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 500 gr. de améndoa crúa
- 350 gr. de azucre
- 350 gr. de raspas de limón
- 350 gr. de manteiguiña



Elaboración:

Montar as claras a punto de neve.

Picar a améndoa, engadir as claras e incorporar as raspas do limón e o azucre.

Poñer montonciños desta mestura nunha placa de forno engraxada con manteiguiña e introducir no forno a 150° C ata que teñan unha cor dourada.

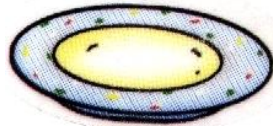
Adornar unha bandexa cunha pouca améndoa moída e sacar para encima.

Pódese poñer pan de anxo por debaixo para evitar que se apeguen ao enforar.

ARROZ CON LEITE GRATINADO

Ingredientes:

- 1 l. de leite
- 1 casca de limón
- 1 rama de canela
- 3 cunquiñas de arroz
- Azucre
- Aceite



Elaboración:

Ferver o arroz en abundante auga durante 10 ou 15 minutos. Escorrelo, lavallo e regalo cun chorro de aceite cru.

Poñelo de novo a lume lento co leite, o limón e a canela ata que quede cunha textura espesa pero algo acuosa.

Pasalo a unha fonte do forno e cubriilo cunha boa capa de azucre.

Gratinar no forno ata que o azucre quede dourado.

Ariana Núñez Seoane

ARROZ CON LEITE

Ingredientes:

- 1 cunca de arroz
- 3 l. de leite
- ½ de manteiguiña
- 1 casca de limón
- 4 culleradas de leite condensado
- Auga
- Sal
- Azucre
- Anís



Elaboración:

Cocer o arroz en auga e ao secar engadir o leite case fervido.

Cando espese ao gusto, engadir o anís, o azucre e o leite condensado.

Laura Cazón Pérez

BISCOITO DE NOCES

Ingredientes:

- 2 barras de chocolate para fundir
- 125 gr. de manteiguiña
- 200 gr. de azucre
- 6 culleradas de leite
- 6 ovos
- 160 gr. de fariña
- 100 gr. de noces peladas
- 1 sobre de *Royal*



Elaboración:

Fundir nun recipiente o chocolate con dúas culleradas de auga e reservar.

Noutro recipiente fundir a manteiguiña. Engadir o chocolate e as noces. Remexer e reservar.

Para elaborar o biscoito separar as xemas das claras. Montar as claras a punto de neve e mesturar coas xemas. Engadir o azucre, o leite, a fariña e o *Royal*; bater.

Untar un molde con manteiguiña e fariña esparexida e botar todos os ingredientes. Meter no forno a 200°C durante 30 minutos.

Celina Alvite Fraga

BISCOITO DE PEXEGO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 250 gr. de azucre
- 250 gr. de fariña
- 250 gr. de maicena
- 150 gr. de manteiguiña
- 250 gr. de marmelada de pexego
- 100 gr. de pexego en xarope
- ½ vaso de zume de pexego
- 20 gr. de fermento en po



Elaboración:

Poñer os ovos e o azucre nunha cunca grande e bater ben. Engadir a fariña, o fermento, a maicena, a manteiguiña derretida e o zume de pexego, e mesturar todo. Engadir a marmelada e volver mesturar moi ben coa espátula.

Engraxar un molde con manteiga e poñer anacos de pexego no fondo. Verter a mestura no molde e meter no forno a 160°C durante 40 ou 50 minutos.

Sacar do molde e adornar os lados do biscoito con anaquiños de pexego.

Zaida Currás Fernández

BISCOITO

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 culleradas de fariña
- 6 culleradas de azucre
- Manteiguiña



Elaboración:

Bater as claras a punto de neve e mesturar coas xemas tamén batidas. Botar o azucre pouco a pouco e remexer. Engadir a fariña tamén pouco a pouco para que non baixe.

Botar nun molde untado con manteiguiña e poñer a repousar uns minutos.

Meter no forno a temperatura alta.

Deixar arrefriar e sacar do molde.

Luís Franco López

BISCOITO MÁRMORE OU BICOLOR

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150 gr. (6 barriñas) de chocolate *Nestlé postres*
- 200 gr. de azucre
- 150 gr. de fariña
- 150 gr. de manteiguiña
- 1 sobre de fermento en po



Elaboración:

Bater as xemas co azucre ata que estean moi cremosas.

Engadir 100 gr. de manteiguiña abrandada, a fariña e o fermento, peneirados; mesturar ben e incorporar as claras a punto de neve.

Tras separar a mestura anterior en dúas partes, fundir ao baño maría o chocolate (cortado en anacos) co resto da manteiguiña e mesturalo cunha das partes.

Verter de forma alterna as dúas mesturas nun molde alongado, previamente enfariñado, para que ao cocer se combinen as dúas cores. Cocer o biscoito no forno a temperatura media durante 40 minutos aproximadamente.

David Montero Coedo

BISCOITO

Ingredientes:

- 70 gr. de manteiga
- 250 gr. de azucre
- 2 ovos
- Raspas de limón
- 250 gr. de fariña
- Fermento
- 1 vaso de leite
- Sal



Elaboración:

Mesturar a manteiga (xa abrandada) co azucre, bater ata acadar unha pasta cremosa, engadir os ovos batidos e máis as raspas do limón. Poñer noutro recipiente a fariña, o fermento, un chisco de sal, o leite e mesturar coa pasta anterior. Cando temos unha pasta suave botar nun molde e introducir no forno durante media hora mais ou menos.

Alba Río Freire

BIZCOITO DE IOGUR DA AVOA VICTORIA

Ingredientes:

- 1 iogur
- 3 medidas de fariña
- 2 medidas de azucre
- 1 medida de aceite de xirasol
- 3 ovos
- Raspas de limón ou laranxa
- Manteiga
- 1 sobre de *Royal*



Os ingredientes mídense cun vaso de iogur.

Elaboración:

Botar nunha cunca grande todos os ingredientes e pasar polo batedor eléctrico ata que quede unha mestura homoxénea e sen grumos. Untar un molde con manteiga e botar nel a mestura. Meter no forno, previamente quente, a 180°C durante 45 minutos.

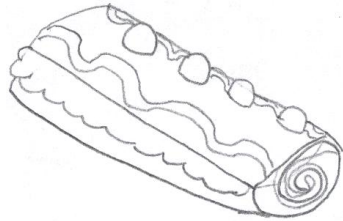
Deixar arrefriar.

Julio José Da Silva Bodelón

BRAZO DE XITANO

Ingredientes:

- 8 ovos
- 8 culleradas de fariña
- 8 culleradas de azucre
- ½ sobre de *Royal*
- Un chisco de sal



Elaboración:

Separar as xemas das claras, bater estas a punto de neve e engadir o azucre, as xemas, a fariña (co *Royal* e o sal) e seguir batendo.

Untar ben con aceite de xirasol unha bandexa, botar a masa anterior e meter durante 15 minutos no forno, quentado previamente a 150°C.

Dar a volta ao molde sobre un pano, cubrir co recheo, e en quente enrolalo sobre si. Meter na neveira

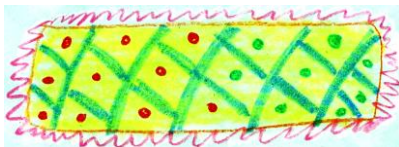
Decorar con froitas confeitadas e anises de cores.

Alba Francos Cabana

BRAZO DE XITANO

Ingredientes para o biscoito:

- 140 gr. de fariña
- 140 gr. de azucre
- 35 gr. de manteiguiña
- 5 xemas de ovo
- 5 claras de ovo
- Un chisco de sal



Elaboración:

Poñer as xemas nunha cunca grande e engadir azucre. Bater co batedor eléctrico ata que queden esponxosas. Botar fariña cun coador sobre as xemas azucradas.

Fundir a manteiguiña nun cazo e incorporala á mestura.

Montar as claras a punto de neve cun chisco de sal e incorporalas á mestura. Botar a masa nun molde, metela ao forno a 180°C durante 10 minutos.

Esparexer cun pouco de fariña e cubrir con papel de *estruza*.

Deixar arrefriar durante 20 minutos.

Ingredientes para o recheo:

- Lámina de biscoito
- Nata para montar
- 100 gr. de azucre frito

Elaboración:

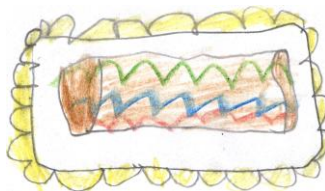
Montar a nata, estendela polo biscoito, enrolar coa axuda dun papel e deixar arrefriar. Adornar ao gusto.

Álex Anido Rey

BRAZO DE XITANO

Ingredientes para o biscoito:

- 6 ovos
- 6 culleradas de azucre
- 6 culleradas de fariña
- Manteiguiña



Elaboración:

Bater as claras a punto de neve. Engadir as xemas e o azucre. Incorporar a fariña peneirada a modifio e case sen remexer a mestura. Untar un molde con manteiguiña e verter o batido.

Meter no forno, lixeiramente forte, durante 15 minutos.

Sacar e colocar sobre un pano con azucre e manteiguiña. Enrolar.

Deixar arrefriar.

Ingredientes para a crema pasteira:

- 1 l. de leite
- 6 xemas
- 6 culleradas de azucre
- 3 culleradas de maicena
- Casca de limón
- Canela en rama
- Xarope ou viño doce

Elaboración:

Desfacer as xemas co azucre e a maicena e, pouco a pouco, engadir o leite. Botar nun recipiente e incorporar o pau de canela e a casca do limón e poñer a lume moderado. Remexer sen parar e sempre no mesmo sentido ata que ferva, momento no que espesará.

Deixar arrefriar.

Emborrachar o biscoito con xarope ou viño doce, estender a crema por enriba e enrolar. Decorar ao gusto.

Víctor e Pedro Roca Castelo

BUÑUELOS DOCES DA AVOA

Ingredientes:

- ¼ l de leite
- 3 claras de ovo
- 100 gr. de fariña
- 100 gr. de azucre
- 1 culleradiña de canela en po
- Un chisco de sal
- Aceite



Elaboración:

Mesturar nunha cunca grande todos os ingredientes, bater ben ata ter unha masa suave e deixar repousar un pouco.

Coller culleradas de masa e fritir nunha tixola en abundante aceite, ben quente, ata que estean douradas. Escorrer, espaxear con azucre e servir fríos.

Juan Ocampo Verdes

CHULAS DA AVOA AMPARO

Ingredientes:

- 1 l. de leite
- 1 pau de canela en rama
- Raspas de limón
- Azucre (o necesario para que o leite quede moi doce)
- 4 ou 5 ovos (dependendo do pan que se bote)
- Miga de pan
- Manteiga



Elaboración:

Poñer a ferver o leite co pau de canela, as raspas de limón e o azucre.

Bater os ovos e mesturar coa miga de pan desfeita de maneira que non quede moi espeso.

Poñer a manteiga e fritir nunha tixola o pan mollado no ovo, dándolle forma redondeada e plana cunha culler.

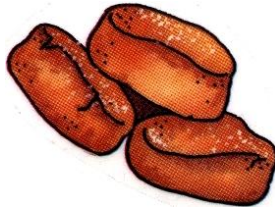
Sacar e incorporar ao leite, que ten que estar fervendo. No momento de botalas, apagar o lume.

Iago Gesto Gayoso

CHULAS

Ingredientes:

- 1 barra de pan fresco
- 1 l. de leite
- 1 casca de limón
- Azucre
- Fariña
- Ovo



Elaboración:

Cortar o pan en rebandas duns 2 cm. de grosor. Mergullalas no leite coa casca do limón e deixalas ferver 5 minutos. Sacalas e deixalas escorrer e arrefriar. Rebozalas en fariña e ovo e fritilas en aceite ben quente.

Esparexer con azucre.

Ariana Núñez Seoane

CHULAS DE MAZÁ

Ingredientes:

- 2 mazás grandes
- ½ l. de leite
- 8 culleradas de azucre
- Fariña (a que admita, que quede a masa espesa)
- 4 ovos
- Limón
- Aceite



Elaboración:

Pelar as mazás, sacarlles o corazón e as sementes, cortalas en gallos non moi pequenos, poñelos nun recipiente e botarlles unhas gotas de limón para que non se poñan negros; engadirilles 3 culleradas de azucre e deixar macerar 30 minutos.

Facer unha pasta espesa coa fariña, o leite e 3 culleradas de azucre; procurar que quede ben ligada e sen grumos.

Poñer unha tixola ao lume con abundante aceite, pasar os gallos de mazá un a un pola pasta e fritir.

Colocar as chulas nunha bandexa e esparexer con azucre.

Alberto Souto García

CHULAS

Ingredientes:

- Un biscoito
- Leite
- Canela en rama
- Un pouco de azucre
- 3 ovos



Elaboración:

Poñer a ferver o leite coa rama de canela e un pouco de azucre.

Bater os ovos nunha cunca e esmigallar o biscoito. Mesturar.

Facer as chulas cunha culler e botar a fritir nunha tixola.

Sacar para enriba dun papel absorbente.

Metelas no leite quente e deixalas cocer durante 5 minutos a lume suave.

Pedro e Víctor Roca Castelo

COCADAS DA AVOA AMPARO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 cunquiña de azucre
- 3 cunquiñas e media de coco



Elaboración:

Mesturar o azucre co ovo e remover ben. Engadir o coco e seguir amasando.

Facer boliñas redondas e localas nunha bandexa. Meter no forno, xa quente, durante 10 minutos.

Iago Gesto Gayoso

COCAS DE SAN XOÁN

Ingredientes:

- 250 gr. de azucre
- 800 gr. de fariña
- 200 gr. de cereixas confeitadas
- 100 gr. de manteiga de porco
- 100 gr. de manteiguiña
- 30 gr. de fermento prensado
- 2 limóns
- 2 dl. de leite
- 100 gr. de piñóns
- 1 culleradiña de canela en po
- Uns poucos de anises en po
- 300 gr. de laranxa confeitada
- Améndoas
- 4 ovos



Elaboración:

Poñer 550 gr. de fariña formando coroa, botando no centro os ovos, a manteiga, a manteiguiña, 150 gr. de azucre, anises en po, a canela e a metade da carapela do limón relada. Amasar todo coa culler e logo coas mans, golpeándoa ata obter unha pasta fina.

Mesturar nunha pota 6 culleradas de leite morno, engadir o fermento, 200 gr. de fariña e amasar. Tapar o recipiente cun pano e deixar a temperatura ambiente ata que o contido aumente o dobre do seu volume.

Xuntar as dúas pastas, amasar ben, cortar en dúas partes, estirar cun rolo formando catro cocas ovaladas de 1'5 cm. de grosor e colocar enriba dunha placa. Humedecer a superficie cun pincel mollado en auga, adornar as cocas con piñóns, cereixas e laranxas confeitadas. Deixar repousar 2 horas, espaxar con azucre e cocer no forno a temperatura suave ata que teñan unha cor dourada

Paula Couso Novo

DOCE DE MARMELO

Ingredientes:

- 1 kg. de marmelos
- 1 kg. de azucre



Elaboración:

Lavar os marmelos, cocelos en abundante auga ata que estean brandos e a pel comece a agretarse. Escorrelos, pelalos e cortalos en anacos. Pasalos polo batedor eléctrico.

Pesar a polpa que se obtivo e mesturar co mesmo peso de azucre. Cocer moi lentamente durante 25 minutos, remexendo para que non se pegue.

Verter un pouco nun prato para saber se callou. Cando calle retirar do lume, verter nun molde.

Deixar arrefriar.

Paula López González

EMPANADA DE MAZÁ

Ingredientes:

- ½ gr. de fariña
- 1 vaso pequeno de auga morna
- 1 noz de fermento de panadería
- Sal
- 10 noces de margarina
- Azucre
- 3 mazás *golden*
- Zume de limón



Elaboración:

Esparexer un pouco de fariña enriba de onde imos amasar. Poñer a fariña en forma de volcán e o fermento co sal no medio. Incorporar auga morna pouco a pouco mentres amasamos coas mans (non é preciso verter toda a auga, só a necesaria).

Traballar a masa ata que se mesturen ben todos os ingredientes. Lanzala contra a mesa varias veces e metela durante ½ hora nunha cunca grande tapada cun pano. Mentres pelamos e cortamos as mazás en láminas moi finíñas, regámolas cun pouco de zume de limón para que non escurezán.

Cando pase o tempo de fermentar estirar a metade da masa, colocala nunha bandexa do forno e poñer por riba as láminas de mazá, con algunha noz de margarina e azucre espaxado.

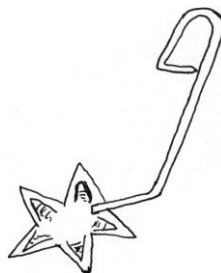
Estirar a outra metade da masa e colocala de tapa, enrolando os bordes para que non se abran na cocción. Poñer outras poucas noces de margarina e azucre espaxado por riba da empanada. Facer un furadiño no medio para que a tapa non rebente coa calor. Meter uns 25 ou 30 minutos no forno prequentado a 180°/200° C.

Claudia Novás López

ESCARAPELAS OU ROSAS

Ingredientes:

- 500 gr. de fariña
- 3 ovos
- 1 cullerada de ron ou augardente
- Un chisco de sal fino
- Leite e auga a partes iguais
- Azucre moído
- Molde



Elaboración:

Poñer nunha cunca grande os ovos, a augardente e o sal. Bater, engadir un pouco de leite augado e de seguido a fariña, movendo pouco.

Deixar repousar durante dúas ou tres horas.

Quentar aceite nunha tixola e botar dúas ou tres culleradas de masa para saber se esta está no seu punto. De non ser así engadir leite augado ata que teña o espesor adecuado (serán mellores canto máis fina sexa a masa).

Meter o molde das escarapelas no aceite, só para quentalo, e inmediatamente metelo na masa coidando de non somerxelo de todo. Deseguido volver metelo no aceite para que a escarapela se desmoldee e flote no aceite.

Esparexer con azucre moído.

As escarapelas están máis saborosas canto máis quenten se coman.

FILLOAS RECHEAS

Ingredientes:

- 6 ovos
- Fariña
- 1 l. de leite
- Un chisco de sal
- Lisco de porco



Elaboración:

Bater os ovos co sal. Engadir o leite e ir incorporando a fariña pouco a pouco. Seguir batendo.

Deixar repousar varias horas.

Engraxar unha tixola cun lisco, botar a masa, estírala movendo a tixola e cando estea fritida darlle a volta. Sacar

CREMA PASTELEIRA

Ingredientes:

- 2 ovos
- 3 culleradas de fariña
- 3 culleradas de azucre
- ½ l. de leite
- A pel dun limón

Elaboración:

Mesturar nun cazo grosso os ovos, a fariña e o azucre ata que teña un punto de pomada.

Poñer a ferver o leite coa pel do limón. Cando ferva, botar o leite (sen a pel do limón) enriba da mestura, poñer a lume lento, remexendo para que non se apegue, ata que espese. Retirar

Antes de que arrefría a crema botar unha cullerada enriba da filloa e envolver.

Suxestión: pódense comer tamén quentes fritidas en abundante aceite; á prancha e cubertas de chocolate; á prancha flamexadas cun licor de mazá, pexego, ...

M^a Dolores Gómez Pardo

FILLOAS

Ingredientes:

- 5 ovos
- ½ kg. de fariña
- 1 l. de auga
- ¼ l. de leite
- Un chisco de sal



Elaboración:

Bater os ovos co sal. Engadir a auga e ir incorporando a fariña pouco a pouco; seguir batendo.

Poñer no lume unha tixola untada cun anaco de touciño. Estender unha cantidade de masa que cubra o fondo da tixola. Cando estea callada darlle a volta e deixar pasar ben.

Sacar e seguir facendo ata rematar coa masa.

Fidelina M^a Piñeiro Castro

FLAN DE OVO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 4 culleradas de azucre (100 gr. aproximadamente)
- 2 vasos grandes de leite
- Caramelo líquido



Elaboración:

Acaramelar un molde e metelo na neveira mentres preparamos o flan.

Poñer os ovos nunha cunca grande e bater enerxicamente ata que queden espumosos.

Ferver o leite co azucre; cando comece a ferver mesturar cos ovos e botar todo no molde.

Poñer o molde ao baño maría (introducir o molde dentro dun recipiente, botar auga ata o nivel da crema e meter no forno, quentado previamente, a temperatura media). Esperar que se faga.

Eloy Vila González

FLAN-PUDIN DE MAZÁS

Ingredientes:

- 1 l. de leite
- 100 gr. de rosca, bolo de leite ou pan
- 2 mazás
- 5 culleradas de azucre
- 6 ovos
- Caramelo para o molde



Elaboración:

Mollar o pan no leite, engadir o azucre e as mazás peladas e cortadas moi finas. Engadir pouco a pouco os ovos batidos.

Botar a mestura nun molde acaramelado e meter no forno ao baño maría uns 50 minutos a temperatura media. Pinchar cunha agulla para saber se está cocido; se sae limpa retirar, deixar arrefriar unhas horas na neveira e sacar do molde. Ten que quedar unha capa de pudin compacta por baixo do flan.

Pódese facer tamén con castañas cocidas, plátano, pera...

Andrea Rouco Rey

FRITOS DE PLÁTANO

Ingredientes:

- 3 ovos
- Un chisco de sal
- 1 vaso pequeno de leite
- 350 gr. de fariña (aproximadamente)
- ½ sobre de fermento en po
- Plátanos maduros
- Azucre moído



Elaboración:

Bater os ovos co sal. Engadir o leite e a fariña mesturada co fermento en po. Facer unha masa espesa, que non pingue ao collela coa culler.

Deixar repousar durante ½ hora.

Cortar os plátanos en toros grosos e botalos enriba da masa.

Poñer ao lume unha tixola con abundante aceite. Cando estea ben quente botar cunha culler o preparado (un pouco de masa que leve un toro de plátano no medio).

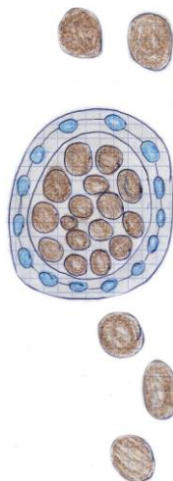
Fritir ata dourar por ambos lados. Sacar para enriba dun papel absorbente.

Colocar nunha bandexa e espaxar con azucre moído.

GALLETAS CASEIRAS "ORBAZÁN"

Ingredientes:

- 2 culleradas de noz moscada
- 2 culleradas de canela en po
- 2 culleradas de cravo moído
- ½ kg de fariña fina
- 150 gr. de azucre
- 250 gr. de manteiguiña
- 1 ovo



Elaboración:

Mesturar todos os ingredientes ata formar unha masa homoxénea.

Amasar a pasta cun rolo e deixala repousar toda a noite.

Cortar en forma de galletiñas e poñer no forno a 180º C durante 10 minutos.

Carla Valenzuela Carreiras

GALLETAS CROCANTES

Ingredientes:

- 250 gr. de margarina
- 500 gr. de copos de avea
- 2 ovos
- 250 gr. de azucre
- 1 cullerada de fermento
- 2 culleradas de fariña



Elaboración:

Derreter a margarina nun recipiente, engadir os copos de avea e mesturar ben.



Cando arrefrúe engadir o azucre, os ovos, o fermento e a fariña. Volver mesturar ben.



Coa axuda de dúas culleres facer montonciños pequenos de masa e colocar – separados entre si- nunha placa do forno espaxada previamente con fariña.



Enfornar a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.

Daniel Ameijide Leiras

GALLETAS DE NATA DA AVOA AMPARO

Ingredientes:

- Azucre e nata na mesma proporción
- Fariña (a necesaria para formar masa coma a do pan)



Elaboración:

Amasar todo xunto ata formar unha masa coma a do pan.

Estírala ben e cortar –coa boca dun vaso- cachos en forma de galletas redondas.

Colocar nun molde espaxado de fariña e meter no forno ata que estean douradas.

Iago Gesto Gayoso

GALLETAS DE NATA

Ingredientes:

- 1 cunca de nata
- 1 cunca de azucre
- 2 ovos
- ½ culleriña de fermento en po
- Fariña



Elaboración:

Mesturar ben a nata co azucre, engadir os ovos e seguir removendo. Agregar o fermento e a fariña a culleradas ata que espese.







Amasar e facer as galletas finas (cun molde ou cunha copa). Poñer no forno nunha placa espaxada de fariña.

Se se desexa pódense espaxar cun pouco de azucre antes de meter no forno.




Iago López Lozano

GALLETAS NAVIDEÑAS

Ingredientes:

- 500 gr. de fariña 
- 125 gr. de azucre 
- 1 ovo 
- 250 gr. de margarina (cortada en cadradiños) 
- 1 chisco de sal 
- 1 chisco de vainilla 

Para decorar:

- 1 xema de ovo 
- Abelás 
- Améndoas 
- Uvas pasas 

Moldes

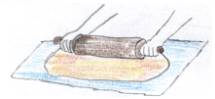


Elaboración:

Mesturar todos os ingredientes.



Estirar a masa ata que teña un grosor de ½ cm.



Facer figuras ca axuda dos moldes e decorar ca xema do ovo, as uvas pasas, ...



Cocer no forno durante 10 minutos a unha temperatura de 200^o C.

Daniel Ameijide Leiras

LEITE FRITIDO

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 4 culleradas de fariña de trigo
- 3 culleradas de fariña de maicena
- 3 ovos
- 3 culleradas de azucre
- Un chisco de sal



Elaboración:

Poñer a quentar a metade do leite e botar a outra metade nunha cunca grande. Engadir todos os ingredientes e bater co batedor eléctrico.

Cando o leite estea quente (a punto de ferver) mesturar todo e deixar ao lume suave remexendo continuamente. Pasados cinco minutos botar a mestura nunha bandexa e deixar arrefriar.

Cando estea ben frío cortar, da forma que se desexe, e rebozar en fariña de maicena e ovo.

Fritir e espaxear con azucre.

Matilde Jato Álvarez

MADALENAS

Ingredientes:

- 4 ovos.
- 200 gr.de azucre
- 200 gr.de manteiga
- 200 gr. de fariña
- 1 sobre de fermento en po (16 gr.)



Elaboración:

Botar os ovos nun recipiente, bater xunto co azucre ata que saian burbullas.

Engadir a manteiga, previamente derretida, a fariña, o fermento e remover ben ata obter unha boa mestura.

Preparar o molde das madalenas cos papeliños rizados e encher de masa ata a metade xa que soben moito.

Meter no forno, previamente quenteado a 180°, durante 20 ou 30 minutos. Cando estean cocidas deixar arrefriar a temperatura ambiente.

Jesús Paz Lama

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 125 gr. de chocolate
- 3 culleradas de leite
- 3 xemas de ovo
- 4 claras de ovo
- 3 culleradas de azucre
- 75 gr. de manteiga
- Sal



Elaboración:

Poñer nun cazo, a lume suave, o chocolate cortado en anacos e o leite. Cando derreta o chocolate, apartar do lume e engadir a manteiga tamén cortada.

Mesturar ben nun recipiente as xemas co azucre. Engadir á mestura anterior e remexer ben.

Bater as claras a punto de neve e engadir un chisco de sal.

Arrefriada a mestura do chocolate incorporar as claras moi suavemente, sen romper a espuma e coidando que adquira un ton igual.

Poñer a crema nos recipientes individuais e meter na neveira. Deixar como mínimo durante 2 horas.

Servir frío.

Carla Pena Leiras

ORELLAS DO ENTROIDO DA AVOA AMPARO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 125 gr. de manteiguiña
- 600 gr. de fariña de repostería
- Raspas dun limón
- 1 chorro de leite
- ½ vasiño de anís
- 1 noz de fermento (da panadaría)
- 1 chisco de sal



Elaboración:

Bater os catro ovos, botar un chisco de sal e mesturar co resto dos ingredientes. Amasar todo durante ½ hora. Envolver nun pano branco e deixar repousar 1½ h. como mínimo.

Cortar cachos de masa e estírala cun rolo ata que quede moi fina.

Botar nunha tixola aceite dabondo e cando está ben quente fritilas de unha en unha.

Ao sacalas da tixola poñelas a arrefriar enriba dun pano, sen amontoalas. Esparexer con azucre.

Iago Gesto Gayoso

ÓSOS DE SAN EXPEDITO

Ingredientes:

- 250 gr. de fariña mesturada cunha culleradiña de fermento *Royal*
- 50 gr. de azucre
- 3 culleradas de aceite fritido e frío
- 1 ovo batido
- 1 cullerada de augardente



Elaboración:

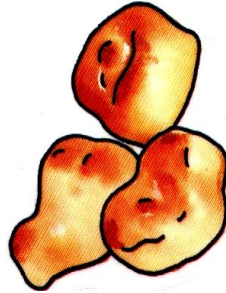
Formar un círculo coa fariña e o azucre e botar nel o resto dos ingredientes. Facer unha masa en forma de bola e deixar repousar durante 30 minutos nun prato untado con aceite. Pasado este tempo, formar paoíños, fritir e ir colocando nun pano para que queden ben secos. Esparexer con azucre moído.

Este doce é típico da Semana Santa.

PASTAS DE NATA

Ingredientes:

- ½ l. de nata montada
- 3 claras de ovo
- 6 culleradas de azucre
- Fariña



Elaboración:

Bater as claras de ovo a punto de neve e mesturar coa nata e o azucre.

Engadir a fariña necesaria para facer masa e traballala moito ata que quede moi suave.

Dar a forma que se queira e poñer no forno.

Adornar ao gusto de cadaquén.

Ariana Núñez Seoane

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 gr. de fariña
- 200 gr. de azucre
- 200 gr. de manteiguiña
- 100 gr. de chocolate
- 2 ovos
- 1 cullerada de *Royal*



Elaboración:

Traballar a manteiga co azucre ata ter unha masa fina.

Mesturar as xemas dos ovos e o chocolate derretido ao baño maría e engadir a fariña e o *Royal*. Incorporar as claras batidas a punto de neve, mesturándoas suavemente, pero sen traballar a pasta.

Untar un molde con manteiga, esparexer con fariña, botar o preparado e meter no forno a temperatura suave.

Paula Couso Novo

PASTEL DE PEXEGOS

Ingredientes:

- 1 bote de pexegos
- 1 sobre de xelatina de limón ou laranxa
- 1 bote de nata
- Caramelo



Elaboración:

Bater os pexegos co seu zume.

Desfacer a xelatina nun pouco de auga.

Montar a nata.

Mesturar os tres ingredientes.

Untar un molde con caramelo, botar a mestura e metela na neveira unhas 24 horas.

Dar a volta ao molde sobre unha bandexa para que quede o caramelo adornando.

María Cabarcos García

PASTELIÑOS

Ingredientes:

- 85 gr. de nata
- 1 cunca de azucre
- 1 ovo
- 150 gr. de fariña
- 100 gr. de cabelo de anxo
- 20 gr. de fermento en po
- Aceite



Elaboración:

Bater o ovo coa nata e o azucre ata facer unha crema. Mesturar a fariña co fermento e engadir a crema. Amasar traballando coas mans e deixar repousar 10 minutos.

Pasado este tempo estirar a masa cun rolo ata que quede moi fina. Cortar cadradiños de 8 por 8 cm. e colocar no centro o recheo de cabelo de anxo.

Dobrar e cortar dándolles forma de media lúa. Fritir en aceite ben quente, colocar sobre papel absorbente e espaxar con azucre.

Zaida Currás Fernández

PUDIN DE PAN

Ingredientes:

- 1 kg. de pan (aproximadamente)
- ½ kg. de leite
- 5 ovos
- 7 culleradas de azucre
- As raspas e o zume de 2 limóns
- O zume de 4 laranxas
- Uvas pasas (opcional)



Elaboración:

Poñer todos os ingredientes nunha cunca grande e mesturar coa man para desfacer o pan.

Acaramelar un molde e botar todo nel.

Poñer enriba as uvas pasas.

Meter no forno a 180°C durante 45 minutos.

Anuncia Díaz López

QUEIXADA

Ingredientes:

- 1 l. de leite
- 1 l. de nata líquida
- 400 gr. de queixo *Philadelphia*
- 4 sobres de callada *Royal*
- 1 vaso e medio de azucre
- Caramelo líquido (feito ou comercializado)



Elaboración:

Poñer todo xunto a cocer nunha pota (menos o caramelo), ir remexendo e apagar cando ferva.

Deixar arrefriar un pouco e bater co batedor eléctrico.

Botar a mestura nun molde untado con caramelo, deixar arrefriar e meter dúas ou tres horas na neveira.

Noa Blanco Barrio

ROSCAS DE ANÍS OU ROSCAS DE ENTROIDO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 12 culleradas rasas de aceite de xirasol
- 9 culleradas rasas de azucre
- 2 copas de anís
- Fariña (a que se precise)
- 1 sobre de fermento en po



Elaboración:

Separar as claras das xemas. Bater ben as xemas co azucre, engadir o aceite e seguir a bater.

Poñer as claras a punto de neve e engadir á mestura anterior.

Botar o anís e bater outro pouco.

Ir engadindo pouco a pouco a fariña co fermento ata formar unha masa non moi dura.

Deixar repousar a masa ½ hora.

Para dar forma ás roscas, coller un pouco de masa e, coas mans untadas de aceite, facer unhas tiras cilíndricas que se unen polos extremos.

Fritir en aceite ben quente e logo esparexer con azucre moído.

Mariña Villarino Villarino

ROSCÓN DE REIS

Ingredientes:

- 500 gr. de fariña
- 380 gr. de manteiga
- 6 ovos
- 20 gr. de fermento prensado
- Cascas de laranxa e de limón
- Azucre



Elaboración:

Amasar todos os ingredientes, agás a manteiga, ata que se despegue das mans.

Colocar a masa nun recipiente, tapar cun pano húmido e deixar repousar durante 3 ou 4 horas.

Untar con manteiga unha bandexa do forno, poñer enriba a masa en forma de roscón e adornar coas cascas de limón e laranxa. Deixar temperar 2 ou 3 horas.

Untar con xemas batidas e esparexer con azucre. Meter no forno a 180°C durante 25 minutos.

ROSCÓN DE REIS

Ingredientes:

- 500 gr. de fariña
- 200 gr. de manteiga
- 5 ovos
- 75 gr. de azucre
- 25 gr. de fermento prensado
- 2 culleradas de auga
- 3 gr. de sal
- Raspas de limón
- Froitas confeitadas para adornar



Elaboración:

Poñer a fariña nun montón enriba da mesa, facer un burato no centro e botar nel o fermento coa auga morna. Facer unha bola e deixala repousar nun sitio morno para que suba o dobre.

Botar os ovos, o azucre, o sal e amasar forte. Engadir máis fermento e seguir amasando, agregando a manteiga á masa.

Untar con manteiga unha bandexa do forno, colocar a masa en forma de roscón, tapar cun pano grosso e deixar repousar dúas ou tres horas.

Untar con ovo batido, axudados dunha brocha plana, adornar con froitas confeitadas e montonciños de azucre. Meter no forno a 200° C durante 30 minutos.

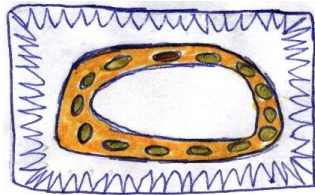
Adornar cunha coroa de cartón ou chocolate.

Andrea López Rivas

ROSCÓN DE VILALBA

Ingredientes:

- 5 ovos campeiros
- As raspas e o zume dun limón
- 1 kg. de azucre
- 1 kg. de améndoa moída
- 20 améndoas enteiras



Elaboración:

Poñer nun recipiente todos os ingredientes, mesturar e amasar coas mans.

Colocar con coidado a masa sobre un panal ou oblea e darlle forma de rosca.

Decorar coas améndoas enteiras.

Cocer no forno.

David Fraga Pardiño

ROSQUILLAS CASERAS

Ingredientes:

- 1 ovo
- 4 culleradas de leite
- 4 culleradas de aceite
- 2 culleradas de anís
- 6 culleradas de azucre
- 1 cullerada de fermento en po
- ½ kg. de fariña
- Azucre
- Aceite



Elaboración

Bater o ovo e mesturar nunha ensaladeira con 4 culleradas de aceite, o leite e o anís. Remexer e engadir o azucre e o fermento en po.

Botar a fariña que admita ata conseguir unha masa que se poida moldear facilmente coas mans.

Formar roliños e pechalos.

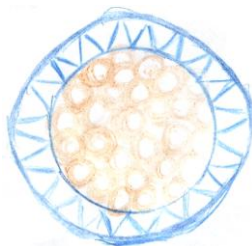
Fritir as rosquillas no aceite moi quente, escorrer e esparexer con azucre.

David Montero Coedo

ROSQUILLAS DE ANÍS BAÑADAS EN XAROPE

Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 limón (o zume e as raspas)
- 3 culleradas sopeiras de aceite, previamente frito, por cada ovo
- 1 sobre de fermento
- 2 culleradas de anís
- Fariña
- Aceite para fritir (mellor de xirasol)
- Xarope:
 - 300 gr. de azucre
 - ½ l. de auga



Elaboración:

Bater os ovos nun recipiente. Agregar o zume e as raspas de limón, o aceite e o anís. Mesturar todo moi ben. Engadir o fermento e a fariña ata que quede unha masa brandiña e que non se apegue ás mans. Deixar repousar 10 minutos. Facer tiras coa masa e xuntar as esquinas para facer as rosquiñas. Fritir ao momento en abundante aceite.

Poñer no lume un cazo coa auga e máis o azucre. Cando vaia espesando introducir as rosquiñas e darlles a volta para que collan o xarope (canto máis espeso quede o xarope máis azucradas quedan as rosquillas)

Xoel López Fernández

ROSQUILLAS

Ingredientes:

- 250 gr. de fariña
- 1 ovo
- 1 culleradiña de fermento en po
- 100 gr. de azucre
- 1 cullerada de anís
- 1 cullerada de aceite
- 2 culleradas de auga
- Aceite para fritir
- 2 vasos de viño doce (opcional)



Elaboración:

Poñer enriba da mesa a fariña e o fermento en po. Engadir no centro o azucre, o ovo, o aceite, o anís e a auga.

Mesturar co garfo botando a fariña lentamente. Seguir traballando a mestura coas mans ata obter unha pasta fina.

Coller porcións da pasta, darlle forma cilíndrica e unir polos extremos.

Quentar o aceite nunha tixola e botar as rosquillas de unha en unha. Fritir ata que queden ben douradas. Retirar e deixar escorrer enriba dun pano de papel.

Esparexer co resto do azucre.

Suxestión: quedan deliciosas se as bañamos no viño doce.

TATÍN DE MAZÁ OU TORTA INVERTIDA

Ingredientes e elaboración da masa:

- 150 gr. de fariña
- 100 gr. de manteiguiña
- 50 gr. de azucre
- 1 xema de ovo



Mesturar os ingredientes ata obter unha masa, que debemos deixar a arrefriar un pouco antes de usar (podemos mercar masa de follado conxelada e evitarnos este traballo).

Ingredientes e elaboración do recheo:

- Mazás
- 1 cunca de azucre
- 3 culleradas de manteiguiña
- Zume dun limón

Nunha fonte de forno facer co azucre o caramelo, ao que mesturamos a manteiguiña e o zume do limón. Cando estea feito, colocar rapidamente por riba as mazás cortadas en cuarteiróns e moi pegadiñas unhas ao lado das outras, con coidado de non queimarnos. Cubrir todas as mazás coa masa ben ao rente da fonte. Cravar cun garfo a masa para que respire e meter ao forno ata que estea dourada. Botar nunha fonte dándolle a volta (debe quedar a masa por baixo e as mazás por riba).

Marisa Barreiro Mejuto

TELLAS

Ingredientes:

- ½ kg. de améndoas cortadas moi finas
- ½ kg. de azucre
- 60 gr. de fariña
- 8 claras de ovo
- Vainilla



Elaboración:

Mesturar todos os ingredientes traballándoos ben. Untar a bandexa do forno cun pouco de manteiga e colocar nela culleradas de masa, esmagádoa co dorso da culler deixando un espazo entre unha e outra. Cocer no forno a temperatura media.

Sacar delicadamente cunha espátula e apoiar sobre un vaso para que tomen a forma dunha tella.

Deixar arrefriar.

Paula Couso Novo

TORRADAS DA AVOA CELUCHA

Ingredientes:

- Pan de bolo de antonte
- Ovos
- Un chisco de nata líquida
- Aceite de oliva
- Azucre
- Canela



Elaboración:

Cortar o bolo en rebandas máis ou menos redondas. Bater os ovos cun chisco pequeno de nata líquida e empapar ben as rebandas. Fritir en aceite moi quente ata que queden douradas. Por último engadir por riba azucre e canela, xusto cando se retiran da tixola. Pódense tomar soas ou con chocolate moi quentiño.

Antón Soto Ríos

TORRADAS DE CORESMA

Ingredientes:

- 1 barra de pan do día anterior
- $\frac{3}{4}$ l. de leite
- 2 ovos
- Azucre
- 1 pau de canela
- 1 carapela de limón
- Aceite para fritir



Elaboración:

Poñer a ferver o leite co pau de canela, a carapela de limón e dúas culleradas rasas de azucre.

Deixar arrefriar ata que quede morniño.

Cortar a barra de pan en rebandas algo grosas.

Botar as rebandas de pan no leite ata que se empapen ben.

Bater os ovos. Poñer a tixola ao lume con aceite ata que estea quente dabondo.

Pasar as rebandas polo ovo batido e logo a fritir.

Darlles a volta con moito coidado e, cando estean douradiñas, poñer nunha bandexa co papel absorbente por debaixo.

Regar con azucre ou con mel.

Mariña Villarino Villarino

TORRADAS DE OVO

Ingredientes:

- 1 ou 2 ovos
- Pan
- Azucre
- Aceite



Elaboración:

Bater ben os ovos. Cortar o pan en rebandas (nin moi finas nin moi grosas) e rebozar polos dous lados no ovo. Fritir en aceite ben quente.

Sacar para unha bandexa e esparexer con azucre.

Suxestión: comer mornas.

Xoel Díaz Blanco

TORRADAS DOS AVÓS DE PEDRAFITA

Ingredientes:

- Barra de pan
- Ovos
- Leite
- Azucre
- Anís
- Aceite



Elaboración:

Cortar o pan en anacos de 1,5 cm. de grosor e poñer nunha fonte na que previamente se mestura leite con azucre e un chorro de anís. Deixar a remollo uns 15 minutos.

Botar aceite dabondo nunha tixola e poñer a quentar. Cando estea ben quente coller anacos de pan, pasalos polos ovos batidos e fritilos.

Esparexer con azucre e deixar arrefriar.



Noa Sande Fernández

TORRADAS

Ingredientes:

- Pan
- Raspaduras de limón
- Canela
- Leite
- Azucre
- Aceite
- Ovos



Preparación:

Cortar o pan en fatias, remollar en leite con azucre e perfumar coas raspas do limón (preparar líquido dabondo para bañalas despois de fritilas).

Amorear unhas enriba das outras nun prato e cubrir cun pano.

Á mañá seguinte rebozar en ovo e fritir en aceite ben quente (douradas polos dous lados). Ao sacalas volver remollar na mestura de leite con azucre e poñer nun prato. Esparexer con azucre mesturado coa canela. Servir frías.

TORRADAS

Ingredientes:

- 1 ½ l. de leite
- 2 ovos
- 1 limón
- 1 barra de pan (preferible do día anterior)
- ¼ l. de aceite
- 100 gr. de manteiga
- Canela en po
- Azucre



Elaboración:

Ferver o leite cunha ramiña de canela e a codia do limón; ao retirar do lume engadir 2 culleradas de azucre.

Cortar o pan en rebandas de 1 cm. de ancho, poñelas a remollo no leite durante un par de horas, escorrelas e, de seguido, rebozalas no ovo batido. Fritilas nunha mestura de aceite e manteiga.

Sérvense nunha bandexa espaxada con azucre e canela en po.

Alberto Souto García

TORTA DE AMÉNDOA

Ingredientes:

- 6 ovos
- ½ kg. de améndoa
- 6 culleradas de azucre
- ¼ kg. de cabelo de anxo
- Unha base de masa de follado
- Graxa de porco



Elaboración:

Mesturar nunha cunca grande a améndoa picada, o azucre e o cabelo de anxo. Engadir os ovos de un en un e mesturar ata conseguir unha masa.

Estender sobre unha lata de forno, untada coa graxa de porco, a masa de follado e engadir a masa anterior.

Meter no forno durante ¾ de hora.

Adornar con xarope e froitas confeitadas.

Carla Sánchez Cruz

TORTA DE CAFÉ DA AVOA XOSEFA

Ingredientes:

- 1 l. de nata líquida
- ½ l. de café
- 1 sobre de flan (*Flanín*)



Elaboración:

Ferver o litro de nata remexendo para que non se apegue. Ao ferver, botar medio litro de café (xa feito), remexer ata que ferva e engadir o sobre de *flanín*. Cando volva ferver retirar do lume e poñer nun molde de plástico que sexa fácil de desmoldear.

Deixar arrefriar un pouco e meter na neveira varias horas (mellor facelo dun día para outro). Desmoldear para unha fonte.

Lucía Debasa Corral

TORTA DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 l. de nata líquida
- 1 sobre de caramelo líquido
- 1 sobre de flan *Royal*
- 1 vaso de café acabado de facer
- Pan de molde sen codia.



Elaboración:

Poñer a ferver a nata. Acaramelar un molde. Colocar por riba do caramelo o pan (unha capiña simple).

Mesturar nun recipiente o café co sobre de flan *Royal*. Cando ferva a nata, engadir o café co flan e deixar de novo que volva ferver, remexendo un pouco para que non se apegue.

Por último, botar toda esa mestura no molde onde colocamos o pan e deixar arrefriar.

Servir frío.

TORTA DE CENORIA

Ingredientes:

- ½ kg. de cenorias peladas (pesar despois de pelar)
- 250 gr. de coco
- 200 gr. de azucre
- 1 copa de licor
- Galletas (*Tostaduca*)



Elaboración:

Pelar as cenorias, cortalas en anacos, poñelas nunha pota, cubrilas con auga e cocelas a lume suave. Sacalas da auga (reservádoa), pisalas cun garfo, volver cocelas na mesma auga durante cinco minutos xunta cos 200 gr. de azucre (remexendo). Deixar arrefriar.

Cando estea frío engadir o coco (reservando un pouco para decorar) e a copa de licor; mesturar ben.

Colocar nunha bandexa: capa de galletas, capa do preparado, capa de galletas,... Acabar con capa de galletas.

Cubrir con papel de aluminio e colocar peso encima -máximo 3 kg.- Deixar toda a noite.

Adornar con clara de ovo a punto de neve e por encima o coco. Colocar unhas froitas, uns fideos de chocolate ou o que se queira.

TORTA DE COCO

Ingredientes:

- 1 lámina de masa de follado
- 12 ovos
- 3 culleradas de cabelo de anxo
- ¼ de azucre
- Raspas dun limón
- 1 cullerada de *Royal*
- ½ kg. de coco



Elaboración:

Untar un molde con manteiga e cubrir coa masa de follado. Mesturar manualmente todos os ingredientes, botar por riba da masa e meter no forno aproximadamente 1 hora a unha temperatura de 180°C.

Mateo e Mario Otero Lozano

TORTA DE MAZÁ DA AVOA MARUXA

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 mazás reinetas
- 1 vaso de leite
- 1 vaso de fariña
- 2 vasos de azucre
- 1/2 sobre de *flanín*
- 1 lámina de follado ou pasta *brik*



Elaboración:

Untar de manteiga un molde redondo e estender a pasta ou lámina cubrindo os bordes e cortando o que sobre ao redor.

Bater os ovos co azucre, o leite, a fariña e o medio sobre de *flanín*. Relar as mazás unha vez peladas e incorporalas á masa. Botar a masa sobre a pasta e meter no forno 25 minutos a 160°C.

Lucía Debasa Corral

TORTA DE MAZÁ

Ingredientes:

- 2 ovos
- 8 culleradas de azucre
- 6 culleradas de fariña
- 1 culleriña de fermento
- ½ terrina pequena de margarina
- 3 ou 4 mazás
- 2 culleradas de leite
- Marmelada de albaricoque



Elaboración:

Cortar as mazás moi finas e reservar unhas poucas para adornar.

Derreter a margarina e mesturar co resto dos ingredientes co batedor eléctrico.

Botar nun molde e adornar coas mazás reservadas.

Meter no forno a 180°C durante 45 minutos.

Botarlle por riba marmelada de albaricoque.

TORTA DE PIÑA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 terrina de tulipán
- 1 terrina de fariña
- 1 terrina de azucre



Elaboración:

Derreter o azucre a punto de caramelo nun recipiente adecuado. Colocar de seguido as toradas de piña por enriba do caramelo. Bater o resto dos ingredientes, botar por enriba da piña, meter no forno e agardar que coza.

TORTA DE PIÑA

Ingredientes:

- 1 bote de piña
- 1 paquete de sóbaos
- 1 sobre de xelatina de limón
- 1 sobre de xelatina de piña
- 1 l. de nata líquida
- Caramelo
- 2 vasos de auga



Elaboración:

Poñer nun molde acaramelado os toros de piña, e enriba deles unha fila de *sobaos*.

Botar nunha pota o zume da piña, 2 vasos de auga e poñer ao lume. Engadir os 2 sobres de xelatina e mesturar ben. Botar o litro de nata e bater. Cando se comece a facer, verter enriba dos *sobaos*.

Deixar arrefriar na neveira dun día para outro.

Servir fría.

TORTA DE QUEIXO

Ingredientes:

- 2 iogures naturais
- 2 vasos de azucre
- 2 vasos de fariña
- 2 vasos de nata líquida
- 2 vasos de leite
- 4 ovos
- 12 queixiños
- 1 sobre de fermento



Elaboración:

Bater os catro ovos nun recipiente e engadir os demais ingredientes, recordando que o azucre, a fariña, a nata líquida e o leite deben ir sempre medidos polo vaso de iogur.

Bater moi ben co batedor eléctrico.

Baleirar toda a masa nun recipiente de forno (sen encher ata o borde, porque ao facerse medra).

Meter no forno uns 50 minutos a 200°C, máis ou menos.

TORTA DE QUEIXO

Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 iogures naturais
- 2 medidas de leite
- 2 medidas de nata líquida
- 2 medidas de azucre
- 2 medidas de fariña
- 16 queixiños



As medidas dos ingredientes corresponden ao envase do iogur.

Elaboración:

Mesturar os ingredientes e pasar todo polo batedor eléctrico.

Botar a masa nun molde, que debe estar untado con manteiga. Meter no forno durante aproximadamente 50 minutos a unha temperatura de 180°C.

Ao sacar do forno pódese cubrir con marmelada do sabor que máis guste.

TORTA TIRAMISU

Ingredientes:

- 1 terrina de queixo *Philadelphia* (mellor se é parmesano)
- ½ l. de nata montada
- 3 xemas
- 3 culleradas de azucre
- 1 cafeteira chea de café
- 1 base de biscoito (3 capas)
- Chocolate relado
- 1 copiña de Amaranto ou outro licor



Elaboración:

Facer o café para que arrefría. Botar o licor.

Mesturar ben nunha cunca grande -para que non queden boliñas- o queixo, as xemas e o azucre (pódese facer co batedor eléctrico). Engadir a nata montada a punto de neve e gardar un anaco na neveira.

Colocar nunha bandexa: unha base de biscoito empapada co café, unha capa da mestura que temos na neveira, outra capa de biscoito empapada co café, outra capa de mestura,... rematando cunha capa da mestura.

Botar chocolate relado por enriba e meter na neveira bastante tempo.

Carmen Prado Domínguez

- ◆ **ACARAMELAR:** Cubrir ou bañar con caramelo
- ◆ **CARAPELA:** Pel que recobre os froitos
- ◆ **CODIA:** Parte externa endurecida do pan
- ◆ **CONFEITADAS:** Froitas cocidas en xarope para conservar convertidas en doces
- ◆ **ESPAREXER:** Estender en distintas direccións o que estaba xunto, ciscar, espallar,...
- ◆ **FLAMEXAR:** Acender e facer queimar o licor que se lle botou a unha comida xa preparada
- ◆ **FOLLADO:** Masa feita con fariña, ovo e manteiga e que coa calor do forno vai formando pequenas láminas
- ◆ **GALLOS:** Parte en que se dividen algúns froitos
- ◆ **MORNO:** Que está algo quente, temperado
- ◆ **PENEIRAR:** Pasar a fariña por un coador
- ◆ **REBANDA:** Tallada ancha e delgada que se obtén cortando unha cousa dun lado ao outro
- ◆ **RELAR:** Esmigallar unha cousa, partíndoa en anacos moi pequenos, mesmo ata facela po
- ◆ **TOROS:** Anacos circulares que resultan ao cortar algo
- ◆ **XAROPE:** Solución concentrada de azucre e auga fervidos

Este receitario, promovido pola *Escola de Educación Infantil* de Vilalba, coa colaboración do alumnado, das súas familias e do profesorado do Centro, foi impreso en papel reciclado procedente de madeira de bosques sostíbeis, andando a primavera de 2009.

O noso agradecemento a toda a Comunidade Educativa.