

RECETARIO: DULCES DE OTOÑO

TARTA DE QUESO (M^a José Higuera)

Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 2 yogur natural
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 2 huevos
- 3 cucharadas de maicena

Mezclar todo bien y poner en un molde con papel de aluminio en el fondo (importante) bien impregnado de mantequilla.

Meter en el horno a unos 150°C

Por encima se le puede echar cualquier tipo de mermelada, carne de membrillo, caramelo,...

TARTA DE ALMENDRA O DE SANTIAGO (Joaquín Elvira)

Ingredientes:

- 4 huevos
- 200 g de azúcar
- 250 g. de almendra molida
- 1 cucharadita de canela
- Azúcar glass
- Mantequilla

Elaboración:

Se precalienta el horno a 180° C.

Se baten los huevos con el azúcar hasta que blanquean un poco (cuanto más se baten más esponjosa sale, pero la tarta de almendra no es demasiado ligera). A continuación se añade la almendra molida y la canela y se bate todo hasta que se obtiene una crema homogénea.

Se unta el molde con mantequilla, se vierte la mezcla y se introduce en el horno durante 30 minutos a 170-175° C.

Una vez que ha enfriado un poco se espolvorea con azúcar glass por encima (se puede poner encima cualquier plantilla para que quede el dibujo en el tarta).

Como curiosidad, la receta de la tarta de Santiago aparece en el [BOE](#)

COMPOTA DE MEMBRILLO (Mercedes Luque)

Pelar y cortar los membrillos, las manzanas y añadir orejones e higos secos.

Hervir todo en agua con miel, cáscara de limón y canela de Marruecos.

BONIATOS CON CAFÉ (Pilar Pineda)

Pelar y cortar los boniatos.

Hervirlos en un café clarito con azúcar y canela hasta que estén blandos.

TARTA DE CALABAZA, REQUESÓN Y CANELA (José Miguel López)

Ingredientes

Masa quebrada:

- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Relleno:

- 500 g de requesón
- 600 g de calabaza
- 3 huevos
- 1 cubilete de nata líquida
- 3 pellizcos de canela
- 1 cubilete de avellanas molidas
- 30 g de mantequilla
- sal

Preparación (con Thermomix)

1. Para la masa, vierte en el vaso los ingredientes según orden, programa, 15 segundos, velocidad 6.
2. Deja reposar una hora en el frigorífico.
3. Forra un molde de tarta con la masa quebrada y guarda en el frigorífico.
4. Pela la calabaza, córtala en daditos y cuece unos 20 minutos en la varoma, temperatura varoma. Escurre. Al finalizar tira el agua del vaso.
5. Vierte en el vaso la calabaza y el resto de ingredientes. Programa 30 segundos, a velocidad 5.
6. Rellena la tarta con la preparación anterior. Cuece en el horno durante 45 minutos, a 180°C.
7. Decora con un poco de canela y azúcar glasé.

BUÑUELOS DE VIENTO (M^a José Higuera)

Ingredientes:

- 1 vaso de agua
- 30g de harina
- una pizca de sal
- 4 huevos
- ralladura de limón

Mezclar la harina con el agua (en frío) y poner en un cazo a calentar, añadir la sal, la mantequilla y la ralladura de limón y no dejar de mover hasta que espese.

Retirar del fuego y cuando se enfríe un poco ir añadiendo los huevos uno a uno sin dejar de mover.

Poner en una sartén honda abundante aceite y cuando esté caliente añadir cucharaditas pequeñas de la mezcla anterior. Cuando estén doraditos dejar escurrir en una servilleta de papel y pasar por azúcar y canela.

GACHAS (M^a José Higuera)

Ingredientes:

- 10 vasos de agua
- 1/2 vaso de aceite
- 10 cucharadas de harina
- 1 lata pequeña de leche condensada
- palo de canela
- matalauva
- tostones de pan frito

Mezclar en frío el agua con la harina, Calentar el aceite con la matalauva, colarlo y añadirlo a la mezcla anterior. Poner en una cacerola y añadir la canela y algunos granitos de matalauva y no dejar de mover hasta que espese. Retirar del fuego y añadir la leche condensada. Dejar enfriar en un plato con los tostones y espolvoreando con la canela.

PANELLETS (Marta Pacheco)

Ingredientes:

- 350 g almendra cruda molida }
350 g azúcar } para la masa de base
350 g patatas }
1 huevo
50 g de almendras tostadas
50 g piñones
50 g coco rallado
1 trozo de naranja confitada
1 naranja (ralladura)
1 limón (ralladura)
2 guindas
3 cucharaditas de café molido
1 cucharadita de ron

Preparación:

Cocer las patatas con agua sin sal, escurrirlas bien y pasarlas por el pasapurés. Cuando estén frías, mezclarlas bien con el azúcar y la almendra cruda molida. Añadir un poco de ralladura de la piel del limón. Trabajar bien para quede bien unido y dejar enfriar completamente.

Formar bolitas no muy grandes, pasarlas por clara de huevo sin batir y cubrir con piñones (unas 12); a otras se les añade la ralladura de la piel de la naranja y un cuadrado de naranja confitada encima. A otras, después de pasarlas por la clara de huevo, se les coloca una guinda en el centro chafándolas un poco; otras se pueden pasar por almendras tostadas no demasiado picadas. Una parte de la masa se mezcla con coco rallado y después se forman las bolitas. A la masa restante, añadirle el café molido y el ron y darles forma alargada.

Con la yema de huevo batida y aclarada con una gota de agua, pintar las de coco, las de la guinda y las de naranja.

Precalentar el horno, poner en una fuente que no se pegue o en la bandeja del horno con papel de aluminio, al principio a horno no muy fuerte durante unos 20 minutos-1/2 hora. Al final dar un golpe fuerte a la parte de arriba del horno para que se doren. Dejarlas enfriar completamente antes de separarlas del papel de aluminio.

HOJALDRINAS (Carmen Bocero)

Primero una receta de hojaldrinas, que sé que algún ángel la anda buscando y yo me he enterado. Espero probarlas.

- 600 g harina
- 400 g manteca cerdo
- 50 g vino blanco
- 50 g zumo naranja
- ralladura de 2 naranjas

Mezclar los ingredientes, reposar en frigo la masa, envuelta en film durante 1 hora, extender la masa pasar el rodillo, cortar en cuadrados, reposar unos 10 minutos los cuadrados, cubiertos con un paño de cocina y al horno 170°C unos 30 minutos, horno por abajo, la bandeja en mitad del horno, después dorarlas un poquito con el horno por arriba .

Sacar y pasarlas por abundante azúcar glas. Envolver en papel una a una.

CARACOLILLOS (Carmen Bocero)

Receta del día de los dulces de otoño, es de mi mami

Masa

- 6 huevos
- 1/2 vaso de aceite de oliva aromatizado
- 400 g de harina
- Ajonjolí, 1 puñado
- 2 cucharadas de azúcar.

Por otro lado unos 3/4 l de aceite de oliva aromatizado con cáscara de naranja, de limón, una astilla de canela y 2 clavos. De este aceite aromatizado es del que se coge el 1/2 vaso que le ponemos a la masa.

Con el aceite, el azúcar, harina, los huevo batidos y ajonjolí se hace una masa, se reposa, envuelta en film una hora en frigo, se saca, nos mojamos las mano con aceite, vamos cogiendo bolitas, se aplastan, se van haciendo tiritas finas, de un dedo de largas y se fríen en el aceite casi frío, se van friendo siempre con el aceite muy flojito. Se sacan, escurren en papel, y se van mojando en jarabe de azúcar.

Jarabe de azúcar

- 1/2 kilo de azúcar
- 1 vaso de agua

Se disuelve el azúcar en el agua en un cazo al fuego , moviendo con cuchara de madera y a fuego bajo cuando está bien disuelta el azúcar y espesa un poco el jarabe, se aparta, se van bañando en el jarabe los caracolillos , se extienden en una bandeja y se dejan secar.

TARTA DE MOUSSE DE CARAMELO Y BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA (Carmen Bocero)

Esta receta es algo complicada. Fue un experimento pero mereció la pena.

Mousse de caramelo

- 250 gr. azúcar
- 100 gr. de agua
- 1 litro de nata montada
- 130 g de yemas
- 2 cucharadas de maizena
- 6 hojas de gelatina
- 1/2 litro de leche

- Se bate la leche, las yemas y maizena y se hace una crema pastelera.

- Se pone en un cazo el agua y el azúcar, se va moviendo hasta hacer un caramelo dorado, para que no cristalice el azúcar se le echa el zumo de 1/2 limón.

- A la crema pastelera se le añade el caramelo, se bate bien hasta obtener una crema color caramelo clarito y se le ponen las hojas de gelatina, que antes habremos ablandado en agua fría.

- Se enfría todo esto y ya cuando esté simplemente templada, se le va añadiendo la nata montada, muy despacito, con la mano y movimientos envolventes, con cuidado para que la nata no se baje vamos mezclando bien y se reserva en el frigo para que vaya cuajando un poco, se tiene en el frigo una hora o más hasta que haya cuajado, debemos esperar hasta que esté con la textura de una mayonesa bien espesa.

Manzanas caramelizadas

- 3 manzanas a trocitos.
- 1 cucharada de mantequilla sin sal.
- 200 g de azúcar
- Canela molida, dos clavos, una pizca de tomillo, una pizca de nuez moscada y cualquier especia que nos guste, cardamomo...

Espolvorear las manzanas con las especias, azúcar, con la mantequilla y un chorreón de agua, se ponen en una cacerola y mover hasta que pierda el agua y los trocitos de manzanas estén caramelizadas. Reservar.

Bizcocho de chocolate sin harina

- 150 gramos de azúcar, a ser posible molida, es decir azúcar glas
- 200 g mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 200 g de chocolate puro, al 70% de cacao o de nestlé postres.
- 230 g de almendras molidas (se pueden comprar ya molidas en paquetes, creo que la venden en Mercadona)
- 1 sobre levadura royal

- En el microondas o al baño maría se derrite el chocolate hecho trocitos con la mantequilla, si se hace en el micro tiene que ser a la mínima potencia y controlando los tiempos para que no se queme el chocolate.

- Se baten las yemas y el azúcar con la batidora de varillas hasta que se disuelva bien el azúcar y nos vaya saliendo una crema amarilla muy clara.

- Se mezcla esta crema con el chocolate y mantequilla.

- Por otro lado tenemos que montar las claras a punto de nieve y las vamos añadiendo a la crema de chocolate. Con mucho cuidado y vamos añadiendo también las almendras molidas y la levadura.

Ponemos al horno, 170°C, hasta que suba, como cualquier bizcocho.

Montaje del pastel:

En un molde de esos redondos que se abre con una laña.

Abajo ponemos el bizcocho que empaparemos totalmente con un vaso o más de agua, algo de azúcar y el licor que nos guste (ron, grappa, lo que sea, da lo mismo).

Ponemos los trozos de la manzana caramelizada y escurrida y encima la mousse de caramelo, tenemos 4 horas o 5 (si es posible lo dejamos una noche en el frigo) desmoldamos y ya está adornamos como queramos, yo le hice unas hojitas de chocolate, pintando hojas de los árboles del campo y luego una vez frío, retirando las hojas y un trocito fino y largo de palo de canela pintado con chocolate también, le podemos poner chocolate rallado, una flor de naranja ...

Nuestra imaginación y experimentos varios.