Postres

Flan de turrón

Ingredientes:

- 1 tableta de turrón blando (300 g)
- 250 ml de leche entera
- 250 ml de leche semi-desnatada
- 5 huevos
- 5 cucharadas de azúcar (unos 110 g)
- Caramelo líquido para el molde

Elaboración:

Pon el horno a calentar al máximo. Introducir en el horno un recipiente con agua para hacer el baño maría. Ten en cuenta que debe ser un cacharro suficientemente alto para que cuando metamos nuestro molde con el flan el agua llegue casi a la altura hasta donde está la mezcla del flan (si está a la misma altura mejor).

En una batidora pon toda la leche y el turrón a trozos. Tritura bien hasta que quede todo bien mezclado.

En un bol pon todos los huevos y bate unos segundos hasta que estén mezcladas las yemas y las claras. Luego añade el azúcar y bate hasta conseguir una mezcla algo blanquecina (unos 3-5 minutos).

Mezcla bien la leche que tenemos con el turrón, los huevos y el azúcar.

Añade el caramelo al molde y luego añade la mezcla. Pon la tapa del molde si la tienes y si no, tapa con papel de aluminio.

Mete dentro del recipiente que estaba en el horno con el agua y deja a 175º durante 1 hora (dependerá mucho del tipo de horno). Pasado este tiempo mete un palillo y si sale prácticamente limpio (no hace falta que salga seco del todo como en un bizcocho) saca el flan del horno. Si no es así, deja 15 minutos más, vuelve a comprobar y repite si fuera necesario.

Por último, deja enfriar destapado y fuera del horno. Luego mete en la nevera hasta que tenga cuerpo (unas 3 o 4 horas).

Cuando esté bien frío sácalo de la nevera, pasa con cuidado un cuchillo por el borde del flan y desmolda en un plato.

Bizcocho de Navidad

Ingredientes:

- 2 tazas de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 2 cucharas soperas de canela molida
- 5 tazas de harina
- 1/2 taza de vino tinto

Elaboración:

Se bate mucho la manteca con la batidora y poco a poco se le van agregando los ingredientes siendo el último la harina. Esta mezcla debe de quedar consistente.

Se hace bolitas y con el dedo se hace un hoyo en medio o se extiende con el rodillo y se hacen rombos con el cuchillo.

Las ponemos en una recipiente para horno a 176º grados por 12 minutos o hasta que estén cocidas. Se espolvorean con una mezcla de azúcar y canela.

Budín de castañas

Ingredientes:

- 250g de castañas
- 400g de harina
- 6 huevos
- 300g de azúcar
- 2 cucharadas de levadura
- Ralladura de limón
- 5 cucharadas de aceite

- Para el glasé:
    - Media taza de azúcar
    - Agua hasta que quede floja para salsear la superficie

Elaboración:

Batir los huevos con el azúcar, el aceite y la ralladura de limón, añadir la harina con la levadura, agregar las castañas cortadas bien finas y mezclar.

Esparcir un poquito de mantequilla en un molde y verter la mezcla. Cocinar en el horno a 150º grados por 30 minutos (dependerá del horno). Desmoldar, enfriar y bañar con el glasé.

Referencias y más información en:

http://www.gallinablanca.es/

https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/

http://www.recetasdemama.es

http://www.directoalpaladar.com/

http://saborgourmet.com