



**DULCES  
REGIONALES**

**11**

*The Mastermix<sup>®</sup>*

# CHURROS

## ELABORACIÓN

- Ponemos el agua junto con la sal y el azúcar en la jarra de nuestra Mastermix, calentamos durante **2 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Añadimos la mitad de la harina, mezclándola en **25 segundos – Velocidad 3.**
- Incorporamos el resto de la harina tamizada junto con la levadura y seleccionamos 4 minutos en función AMASAR.
- Dejamos reposar durante 15 o 20 minutos. Calentamos el aceite, introducimos la masa en una manga pastelera de boquilla ancha y rizada y freímos, sin dejar que tome demasiado calor, ya que nos quedarían resecos.

## INGREDIENTES

220 gr. de agua  
320 gr. de harina  
25 gr. de levadura fresca  
1 Cucharadita de azúcar  
½ Cucharadita de sal  
Aceite de girasol (para freír)  
Azúcar (para espolvorear)



DE **6** A **8** PORCIONES

**26**

MINUTOS

*Mastermix*

# GALLETAS DE COCO

## ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix el azúcar, pulverizándola durante **15 segundos** – **velocidad progresiva 5-7-9**.
- Incorporamos las yemas, la mantequilla, el anís (si no disponemos de anís, podemos agregarle cualquier otro licor dulce) y una pizca de canela. Mezclamos todo en **15 segundos** – **Velocidad 5**.
- Bajamos con la ayuda de la espátula todos los ingredientes hacia las cuchillas, y volvemos a mezclar durante **18 segundos** – **Velocidad 5**.
- Rellenamos las galletas junto con la mezcla anterior, colocándolas de 2 en 2. Las mojamos en leche (si desea aromatizarlas más podemos echar un chorreón de anís en la leche).
- Para finalizar se rebozan en coco rallado, introduciéndolas en el frigorífico, un tiempo mínimo de 5 horas antes de servir.

## INGREDIENTES

100 gr. de azúcar  
200 gr. de mantequilla  
3 Yemas de huevo  
20 gr. de anís  
Una pizca de canela  
150 gr. de leche  
150 gr. de coco  
320 gr. galletas María hojaldradas. (2 Paquetes)

DE 6 A 8 PORCIONES

1

MINUTO

the Mastermix®



# GALLETAS DE MANTEQUILLA

## ELABORACIÓN

- La mantequilla tiene que estar a temperatura ambiente, durante unos 30 minutos, pesada y partida a trozos en un bol.
- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra Mastermix y pulverizamos en **20 segundos** – **Velocidad progresiva 7-8-9**.
- Incorporamos la mantequilla, mezclándola con el azúcar durante **15 segundos** – **Velocidad 6**.
- Agregamos la harina, la esencia de vainilla, el huevo, y programamos **15 segundos** - **Velocidad 6**.
- Seguimos mezclando, seleccionamos 1 minuto en función AMASAR .
- Sacamos la masa colocándola en una bolsa de plástico. Dejamos reposar en el frigorífico durante 15 minutos.
- Pre calentamos el horno a 180°C de temperatura.
- Espolvoreamos harina sobre una superficie plana de trabajo. Extendemos la masa con la ayuda de las manos (la masa tiene que quedar un poco gruesa 0´5 cm aproximadamente). Cortamos con un corta pasta en distintas formas o trabajamos y moldeamos con nuestras manos. Adornamos algunas piezas con guindas confitadas.
- Vamos colocándolas en una bandeja de horno, encima del papel de horneado.
- Metemos en el horno previamente precalentado, durante 10 ó 12 minutos (según el grosor que le hayamos dado a la masa).

## INGREDIENTES

120 gr. de azúcar glasé  
240 gr. de mantequilla  
400 gr. de harina  
6 gotas de esencia de vainilla  
1 huevo  
6 ó 7 guindas confitadas



DE **6** A **8** PORCIONES

**28**  
MINUTOS

Mastermix®

# MAGDALENAS CASERAS

## ELABORACIÓN

- Precalentamos el horno a 180 °C de temperatura.
- Pelamos el limón (solo la parte amarilla), introducimos la cáscara en la jarra de nuestra Mastermix y rallamos en **12 segundos - Velocidad progresiva de 5 a 9**. Reservamos la ralladura en un bol.
- Colocamos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias” e incorporamos el azúcar y los huevos, blanqueándolo todo durante **5 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 3**. Cuando finalice programamos **4 minutos - Velocidad 3 (sin temperatura)**.
- Retiramos las “aspas giratorias”. Añadimos la leche y el aceite y programamos **10 segundos – Velocidad 6** para que ligen.
- Agregamos la harina tamizada junto con la levadura, la raspadura de limón, mezclándolo todo durante **30 segundos – Velocidad 6**.
- Rellenamos los moldes hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, espolvoreando el azúcar por su superficie.
- Se introducen en el horno previamente pre-calentado, dejándolas hornear de 15 a 20 minutos.

## INGREDIENTES

Una cáscara de limón  
230 gr de azúcar  
4 Huevos  
200 gr de leche  
200 gr de aceite de semilla (girasol)  
500 gr de harina de trigo  
Un sobre de levadura  
Azúcar para espolvorear las magdalenas  
Molde para magdalenas

DE 6 A 8 PORCIONES

10  
MINUTOS

the Mastermix®



# MAGDALENAS DE SIDRA CON ALMENDRA

## ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Separamos las claras de las yemas, introduciendo las claras con unas gotitas de limón en la jarra de nuestra Mastermix. Programamos **6 minutos a 30 °C de temperatura- Velocidad 4**. Una vez montadas las claras, vertemos en un recipiente y reservamos.
- Retiramos el protector de cuchillas y las aspas giratorias. Batimos en un cuenco ligeramente las yemas.
- Sin lavar la jarra, agregamos las almendras junto con la cascara de limón (solo la parte amarilla) y pulverizamos dando varios golpes en “Función Turbo” ( nos tiene que quedar una mezcla harinosa).
- Agregamos las yemas, el cabello de angel, el azúcar y las claras de huevo montadas. Mezclamos durante **2 minutos - Velocidad 5**. (Si es necesario, terminamos de emulsionar todos los ingredientes con la ayuda de la espátula, de abajo hacia arriba, para que no bajen las claras).
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Colocamos los moldes de magdalenas sobre una bandeja de horno y vamos rellanándolos, espolvoreando por encima de cada uno de ellos, los fideos de colores.
- Horneamos a 180 °C de 8 a 10 minutos (con el horno previamente precalentado).

## INGREDIENTES

3 huevos  
Unas gotitas de limón  
Cascara de ½ limón  
250 gr. de almendras molidas

150 gr. de cabello de angel (sidra)  
200 gr. de azúcar  
Fideos de colores  
Moldes para magdalenas (pequeños)



DE  A  PORCIONES

**18**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>

# PESTIÑOS

## ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix la sementilla, dando dos ó tres golpes a botón TURBO durante unos segundos.
- Agregamos el huevo, el zumo de naranja, el aceite y el vino. Mezclamos bien en **10 segundos** – **Velocidad 6**.
- Añadimos la mitad de la harina y seguimos mezclando durante **10 segundos** – **Velocidad 6**.
- Incorporamos el resto de la harina junto con la levadura y finalizamos el proceso, programando **15 segundos** – **Velocidad 6**. Vertemos sobre un bol
- Damos forma a la masa con ayuda de un rodillo (la masa tiene que quedar bien finita). Se corta en forma rectangular, uniendo los dos extremos opuestos y se fríe en abundante aceite caliente.
- En un cazo, ponemos 3 cubiletes de miel por uno de agua. Lo calentamos hasta que quede bien ligado y luego bajamos la temperatura a mínimo.
- Bañamos los pestiños por ambas caras, colocándolos en una fuente.
- **Nota:** La medida de la miel es el cubilete de la tapa de nuestra Mastermix.

## INGREDIENTES

1 Huevo

1 Pizca de sementilla (matalauva)

180 gr de aceite de oliva (suave)

60 gr de vino blanco (solera)

60 gr de zumo de naranja

½ Sobre de levadura

500 gr de harina de trigo (aceite para freír)

*Para la cobertura:*

3 Cubiletes de miel (150gr)

1 Cubilete de agua (50 gr)

DE 6 A 8 PORCIONES

1

MINUTO

the Mastermix®



# ROSQUITOS DE LA ABUELA

## ELABORACIÓN

- Con la jarra bien seca, pulverizamos el azúcar junto con la pizca de ajonjolí dando varios toques al botón TURBO.
- Agregamos la piel de naranja y la de limón y volvemos a dar varios toques al menú TURBO, hasta que nos quede todo bien pulverizado.
- Bajamos los restos de las paredes hacia las cuchillas. Añadimos los huevos, el vino y el aceite. Mezclamos durante **25 segundos – Velocidad 5**.
- Agregamos la harina junto con la levadura y seleccionamos función AMASAR 2 minutos.
- Volcamos la masa en un bol y dejamos reposar 20 minutos.
- En una sartén freímos la cáscara de limón con el ajonjolí. Cuando esté frito, cuele el aceite y volvemos a ponerlo en la sartén. Una vez alcance temperatura, empezamos a freír los rosquitos (si nota que la masa se le pega a los dedos trabájela con un poquito de aceite).
- Mezclamos el azúcar y la canela. Una vez fritos y antes de que se enfríen, rebozamos en el azúcar.

## INGREDIENTES

2 Huevos  
150 gr. de aceite de girasol  
150 gr. de azúcar + una pizca de ajonjolí  
400 gr. de harina  
Piel de ½ naranja  
Piel de ½ limón  
30 gr de vino blanco (solera)  
1 Sobre de levadura  
Aceite para freír  
Ajonjolí  
½ Cáscara de limón

### Para rebozar:

Azúcar  
Canela



DE 6 A 8 PORCIONES

24  
MINUTOS

Mastermix®



# SOBAOS DE COCO

## ELABORACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °C. Introducimos en la jarra de nuestra Mastermix los huevos junto con el azúcar, mezclándolos durante **35 segundos – Velocidad 4**.
- Añadimos la mantequilla (que habremos metido previamente 1 minuto en el microondas para fundirla), el coco rallado y seguimos mezclando durante **15 segundos – Velocidad 3**.
- Finalmente incorporamos la harina junto con la levadura y programamos **10 segundos – Velocidad 4**.
- Abrimos la tapa y terminamos de mezclar con movimientos envolventes la masa. Utilizaremos para ello la ayuda de la espátula.
- Vertemos en un molde de 20x20 aproximadamente, forrado con papel de hornear y untado de mantequilla. Horneamos de 20 a 25 minutos.
- Una vez esté frío, lo cortamos en porciones del tamaño que desee y espolvoreamos azúcar glasé mezclada con coco rallado.

## INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 100 gr de mantequilla fundida
- 50 gr de harina
- 70 gr de coco
- 150 gr de azúcar
- 1 Cucharadita de levadura

DE **6** A **8** PORCIONES

**28**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>

