La Villa Del Sabor Mazola

Recetas de temporada

Galletas Pinuheels

INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla suavizada (1 barra) 3 onzas de queso crema suavizado
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 huevo (o ¼ de taza de Huevo Líquido Pasteurizado) ½ cucharadita de polvo de hornear
- 2 2/3 de taza de harina
- Colorante vegetal del color que desees

PROCESO:

1. Bate la mantequilla, el queso crema y el azúcar en un recipiente.
2. Agrega la vainilla y el huevo y bate todo hasta mezclarlo bien.
3. Agrega el polvo de hornear y la harina y termina de mezclarlos con la batidora hasta tener una mezcla homogénea.
4. Retira la masa de la batidora y divídela en dos partes iguales. Agrega el colorante a cada una de las masas.
5. Amasa cada una de las porciones de masa entre papel encerado para formar dos rectángulos de 12 x8 pulgadas.
6. Retira el papel de encima de una de las masas y coloca la otra masa encima.
7. Enróllalas con cuidado, cúbrelas con plástico y refrigéralas por 4 horas o congélalas hasta que estén lo suficientemente firmes para cortarlas.
8. Precalienta el horno a 375 oF. Corta la masa en ruedas de ¼ de pulgada y colócalas en una bandeja para hornear dejando 1 pulgada de espacio entre cada una.
9. Hornea las pinwheels de 8 a 10 minutos o hasta que las orillas estén firmes.
10. Déjalas enfriar en la bandeja 1 minuto, retíralas y colócalas en una rejilla.

Fruit Cake

INGREDIENTES

- 1 caja de Súper Mix Dorado
- 4 huevos
- 1 taza de puré de manzana
- 4 tazas de fruta confitada
- ¼ de taza de harina
- 1 cucharadita de pumpkin spice

INGREDIENTES PARA EL ICING:

- 8 onzas de queso crema suavizado
- ½ barra de mantequilla suavizada
- 1 taza de azúcar glass
- ¼ de taza de pecanas picadas

PROCESO:

1. Precalienta el horno a 275o F y engrasa 2 moldes tipo zepelín de 9×5" para pastel.
2. En un recipiente bate con una batidora eléctrica los huevos, el Súper Mix y el puré de manzana.
3. En otro recipiente mezcla la fruta con la harina y luego intégrala a la otra mezcla.
4. Hornea por 1 hora 45 minutos o hasta que insertes un palillo y este salga seco.
5. Deja que se enfríe completamente en el molde y luego desmolda.
6. Bate todos los ingredientes del icing y esparce encima de los pasteles. Corona con las nueces picadas.

Pastel de Elote

INGREDIENTES

- 2 tazas de granos de elote (pueden ser frescos o enlatados, escurridos)
- 4 huevos
- ¾ taza de azúcar
- ½ taza de aceite vegetal (puede ser de canola, girasol o maíz)
- 1 taza de leche
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla

PROCESO:

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F).
2. Engrasa y enharina un molde (redondo o rectangular).
3. En la licuadora, mezcla los granos de elote, los huevos, el azúcar, el aceite y la leche hasta obtener una mezcla suave.
4. En un bol aparte, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal. Incorpora la mezcla líquida poco a poco, batiendo hasta integrar todo. Si deseas, añade queso o vainilla según si lo prefieres salado o dulce.
5. Vierte en el molde y hornea por 40–45 minutos, o hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.
6. Deja enfriar antes de cortar.

Tarta de fresa

INGREDIENTES

- 1 ¼ taza de harina
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 barra de margarina Mazola fría
- De 3 a 5 cucharadas de agua helada

PARA LA CREMA PASTELERA:

- 4 yemas de huevo
- 2/3 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 cucharadas de harina
- 1 1/2 tazas de leche
- 1/2 taza de crema
- 2 cucharadas de margarina Mazola
- 1 1/2 cucharaditas de esencia de vainilla

INGREDIENTES PARA ARMAR LA TARTA:

- 1 libra de fresas cortadas en lascas
- Crema batida

PROCESO:

PARA LA MASA

1. Coloca la harina, el azúcar, la sal y la margarina en un procesador y procesa hasta tener una apariencia arenosa. Agrega el agua poco a poco hasta que se forme una masa homogénea. Colócala en una superficie enharinada y aplánala con un rodillo. Forma una rueda y colócala en un molde para horno previamente engrasado. Haz agujeros en la masa con un tenedor y refrigérala por 30 minutos. Enciende el horno en 350° F y cubre la masa con papel pergamino. Encima coloca 1 libra de arroz, frijoles o garbanzos como peso. Hornéalo por 20 minutos, retira el peso y hornea por otros 10 minutos.

2. Deja enfriar la base de la tarta por completo antes de rellenar.

PARA LA CREMA PASTELERA:

1. Bate las yemas con el azúcar, la fécula de maíz y la harina. Calienta la crema y la leche en una olla a fuego medio hasta que empiece a hervir.

2. Retira del fuego y vierte lentamente sobre la mezcla de huevo y azúcar sin dejar de revolver. Coloca la mezcla de regreso en la olla y calienta a fuego lento sin dejar de revolver hasta que la mezcla espese y empiecen a salir burbujas.

3. Retira del fuego y agrega la margarina y la vainilla. Cubre con plástico y deja que enfríe en la refrigeradora.

PARA LA TARTA:

1. Para armar la tarta coloca una cama de fresas en la base del pie. Cubre con la crema pastelera y luego otra capa de fresas.

2. Esparce la crema batida y cubre con otra capa de fresas.

3. Refrigera la tarta 1 hora antes de servir.

Mini Pies de Limón

INGREDIENTES

- 1 ¼ taza de harina
- 1 barra de margarina Mazola fría
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 3 a 4 cucharadas de agua fría

INGREDIENTES PARA EL RELLENO DE LIMÓN:

- ½ taza de jugo de limón
- 1 taza de azúcar
- 5 yemas de
- 1 barra de mantequilla Mazola cortada en trozos
- 1 cucharada de ralladura de limón

PROCESO:

PARA LA MASA

1. Coloca la harina con la margarina en un procesador y pulsa hasta que tenga una textura arenosa.
2. Poco a poco agrega el agua hasta que se forme una masa homogénea.
3. Aplana la masa y forma un círculo, colócala en un molde para pie.
4. Refrigera 20 minutos. Coloca papel para hornear encima y un peso, como arroz, garbanzos o frijoles.
5. Hornea 20 minutos, retira el peso y hornea otros 10 minutos.
6. Deja que se enfríe completamente y agrega el relleno.

PARA EL RELLENO:

1. En un recipiente mezcla las yemas con el azúcar y la ralladura de limón.
2. Bate hasta que el azúcar se disuelva y las yemas tomen un color amarillo pálido.
3. Coloca la mezcla en una olla junto con el jugo de limón y la mantequilla.
4. Cocina a fuego medio bajo de 12 a 15 minutos sin dejar de revolver hasta que espese.
5. Transfiere a un recipiente de aluminio y cubre con plástico, enfría completamente en la refrigeradora.

La Villa
Del Sabor
Mazola