



recetas
de casa
en casa

#1



Bombones de avena

INGREDIENTES

- 1 1/2 taza de avena
- 1 taza de cacao
- 200 g de manteca (blandita)
- 3 cucharadas de dulce de leche
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- Coco rallado o azúcar impalpable para rebozar



Susana

abuela de Candela,
Catalina, María del Pilar,
Carolina y Juan Francisco

Pasos



1

Colocar en un recipiente todos los ingredientes, menos el coco o el azúcar impalpable.

2

Con ayuda de una espátula o una cuchara, mezclar hasta **formar una pasta.**

3

Dejar reposar en la **heladera 15 minutos** o hasta que esté bien firme.

4

Darles forma redonda a los bombones con dos cucharitas.

5

Rebozar cada bombón en coco rallado o azúcar impalpable.



**¡Ahora sí,
a probarlos!**



dato secreto!

Si armar bombones con cucharitas es muy difícil, hay una técnica secreta que consiste en colocar sobre la mesada un film transparente y darle a la masa forma de cilindro. Con ayuda del film, girarlo y envolverlo. ¡Va a parecer un salmín de chocolate! Lo bueno es que se puede guardar en la heladera y cortar en rebanadas.

#2

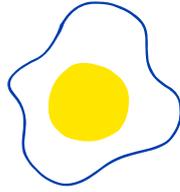


Budincito



INGREDIENTES

Ralladura de un limón
Jugo de un limón
3/4 de taza de aceite
1 huevo
1 taza de harina leudante
1 cucharada de azúcar



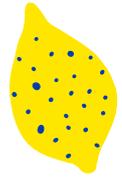
María Cristina

abuela de muuuchos
nietos y nietas

Pasos

1

Encender el horno para que se vaya **precalentando**.



2

Mezclar en un recipiente el jugo y la ralladura de limón, el aceite y el huevo.

3

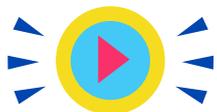
Agregar el azúcar y la harina.

4

Verter la mezcla en una budinera **enmantecada** y **enharinada** (también se puede usar aceite en aerosol).

5

Hornear a fuego moderado durante 30 o 35 minutos.



Clic para ver el video de la receta

¡Listo!



¡A merendar!

#3



Postre de manzana



INGREDIENTES

- 3 manzanas
- 3 cucharadas de avena
- 3/4 de taza de azúcar
- 50 g de manteca
- 2 cucharaditas de canela (opcional)
- 1/2 taza de nueces cortadas (opcional)
- 1/2 taza de pasas de uva (opcional)



Clara

abuela de Martina, Flor, Fede, Nacho, Lía y Noa

Pasos



- 1 Pelar y cortar las manzanas **en tajadas.**
- 2 Colocarlas en una fuente de vidrio, o cualquier otra que se pueda usar en el horno (también se puede cocinar en el microondas).
- 3 En forma de lluvia, distribuir la avena sobre las manzanas.
- 4 Espolvorear canela sobre la avena, agregar **nueces** y **pasas de uva** (se pueden poner todos estos ingredientes, solo algunos o ninguno).
- 5 Distribuir las láminas de manteca por arriba de todo.
- 6 Con el horno precalentado, cocinar durante **15 o 20 minutos** hasta que las manzanas se ablanden. En el microondas, hornear de 5 a 10 minutos.
- 7 Comer tibio o frío.



Clic para ver el video de la receta



¡Qué rico para el desayuno!



#4



Brocheta de pollo y verduras

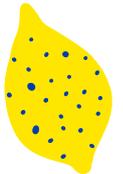
INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo cortada en trozos
- 1 morrón rojo cortado en cuadrados
- 2 cebollas cortada en gajos
- 1 ajo picado
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite para untar
- Palillos de brocheta (cantidad necesaria)



Hugo
abuelo de Candela,
Catalina, María del Pilar,
Carolina y Juan Francisco

Pasos



1

Untar un palillo de brocheta con aceite.

2

Mezclar el ajo picado con el jugo de limón y reservar.



3

Pinchar en el palillo, primero, un trozo de **cebolla**, luego uno de **pollo** y por último uno de **morrón**.

4

Repetir el paso anterior hasta que todo el palillo esté completo.

5

Agarrar cada palillo y armar, del mismo modo, cada brocheta.

6

Colocar los palillos sobre los bordes de una fuente alta para que se sostengan sin tocar el fondo.

7

Untarlos con un poquito de aceite (**cuidado, ¡que no se vuelque mucho!**).

8

En el **horno precalentado**, cocinar a fuego moderado hasta que el pollo esté cocido y las verduras tostadas.



dato secreto!

Dejar espacio al inicio y al final del palillo para que se apoye firme en la fuente.

#5



Galletas de manteca

INGREDIENTES

150 g de harina 000
50 g de azúcar
100 g de manteca
Cosas ricas para decorar
(confites, chispitas)



Inés

abuela de Francisco,
Evangelina, Luciano,
Francesca, Isabella, Valentina,
Martina, Camilo y Helena

Pasos

- 1 Colocar la manteca en un bol y cortarla en trozos. Tiene que estar **bastante blanda**.
- 2 Agregar el azúcar y mezclar hasta lograr una crema.
- 3 Agregar la harina **de a poco** para poder ir mezclándola.
- 4 Tomar pedacitos y hacer bolitas.
- 5 Llevar las bolitas a la asadera y aplastarlas hasta darles forma circular. Tapar con papel manteca y **dejar reposar 20 minutos** en la heladera.
- 6 Decorar las galletitas. **¡Pueden hacer caritas** o la forma que quieran!
- 7 Hornear durante 10 minutos.



Clic para ver el video de la receta

**¡Ahora sí,
a disfrutar!**

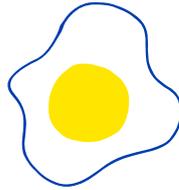
#6



Pepas

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 300 g de manteca natural
- 1 huevo
- 4 tazas de harina
- Esencia de vainilla
- Dulce de membrillo o batata



Rubén

abuelo de nietos y nietas propios y elegidos

Pasos



1

Colocar el azúcar y la manteca en un bol. Mezclar.

2

Agregar el huevo, la harina, una cucharadita de polvo para hornear y un **chorrito** de esencia de vainilla.

3

Mezclar y colocar la preparación en la mesa. **Amasar con fuerza** hasta formar una masa lisita!

4

Dejar reposar en la heladera unos 15 minutos.

5

Hacer bastones (cilindros) con la masa de aproximadamente 3 cm de diámetro.

6

Cortar pedacitos como si fuéramos a hacer ñoquis.

7

Poner los pedazos en una bandeja de horno enmantecada y con el dedo hacer un hueco para poner el dulce. Poner el dulce, puede ser de membrillo o de batata.

8

Llevar al horno a 180°, hornear durante 15 minutos.



Clic para ver el video de la receta

¡A merendar!

#7



Brownie

INGREDIENTES

- 200 g de manteca derretida
- 200 g de cacao
- 100 g de nueces cortadas
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de harina
- 4 huevos
- 1 cucharada de polvo para hornear



Alfredo

abuelo de Juana, Sofía,
Manuel, Filippa y Antonia

Pasos

- 1 Poner el azúcar y el cacao dentro de la manteca derretida y **revolver muy bien.**
- 2 Romper los 4 huevos adentro. **¡Que no caiga la cáscara!** Revolver.
- 3 Poner la mitad de la harina, la mitad de las nueces y una cucharadita de polvo para hornear. Revolver. Cuando esté bien mezclado, agregar la otra mitad de la harina y las nueces.
- 4 Colocar la preparación en el **horno precalentado.** Cocinar 20 minutos a 190° o 200°.
- 5 Al sacar del horno, **cubrir con un repasador,** esperar unos minutos y dar vuelta.
- 6 Cortar en cuadrados **en caliente.**



Clic para ver el video de la receta

idato secreto!

Para saber si está listo, hay que clavarle un cuchillo al brownie. Tiene que salir húmedo, pero no con demasiado chocolate.

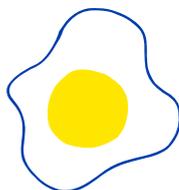
#8



Bizcochuelo

INGREDIENTES

- 1 pote de crema
- 2 potes de azúcar
- 3 potes de harina
- 4 huevos



Mabel
abuela de Fausto
y Ramiro

Pasos

1

Mezclar todos los ingredientes.



2

Colocar en un molde enmantecado y llevar al horno durante 40 minutos.



¡Ya está!



Clic para ver el video de la receta

Superfácil

y superrrico



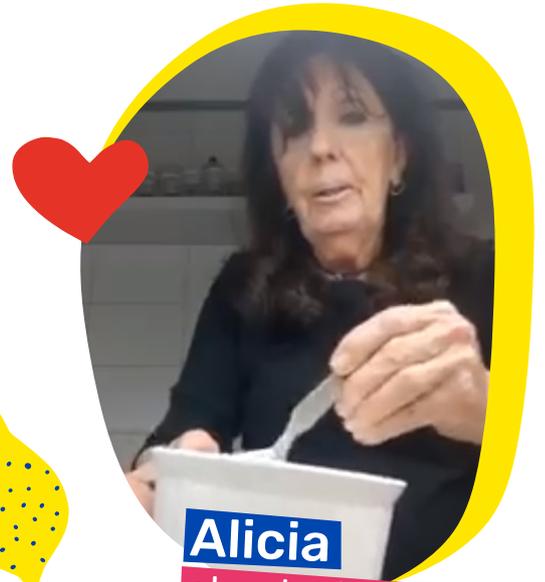
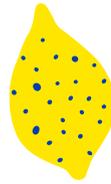
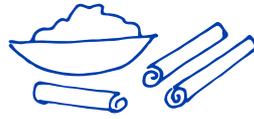
#9



Natilla

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de maicena
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 yemas
- 1 litro de leche
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- Ralladura de medio limón
- Cáscara de limón a gusto
- Canela molida a gusto



Alicia

abuela de Tomás,
Joaquín y Camilo

Pasos

- Colocar en un recipiente la maicena y **diluir con un poco de leche**. Mezclar bien hasta que no haya grumos.
- Agregar en otro contenedor 3 yemas, un chorro de leche y batir con un tenedor o cuchara hasta unir la mezcla.
- Incorporar, en una olla grande, la leche restante, la mezcla de la maicena y revolver bien. Luego, agregar las yemas del paso 2 y revolver.
- Endulzar **con azúcar**.
- Incorporar la esencia de vainilla, la cáscara y ralladura del limón y mezclar.
- Llevar la olla a la hornalla a **fuego mínimo**. Mezclar bien hasta que la preparación hierva.
- Verter el contenido en vasos o boles y **enfriar en heladera**.
- Retirar de la heladera y espolvorear con canela molida y cáscara de limón.



Clic para ver el video de la receta

dato secreto!

Mezclar muy despacio y con paciencia a fuego lento para que no se pegue el azúcar en el fondo de la olla. Colocar un papel film, o similar (como tapa), sobre los vasos o boles para que no genere cáscara la preparación.

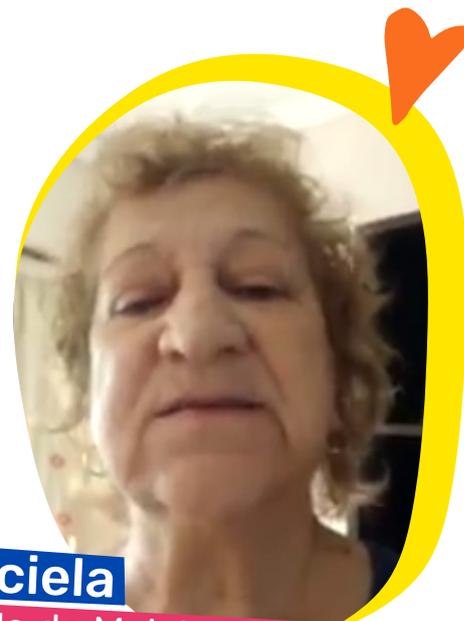
#10



Palmeritas

INGREDIENTES

1 tapa de tarta
50 g de manteca
2 o 3 cucharadas de azúcar



Graciela

abuela de Malala, Martina,
Santiago, Lautaro, Gonzalo,
Emilia, Bautista y Valentín

Pasos

- 1 Tomar un disco o tapa de tarta y untarlo con la manteca de ambos lados con un pincel o una cuchara.
- 2 Espolvorear azúcar de un lado.
- 3 Arrollarlo de ambos lados hacia el centro de las extremidades.
- 4 Cortar la masa para formar las palmeritas.

iVale probar!



iQué rico!

#11



Tortita en taza



INGREDIENTES

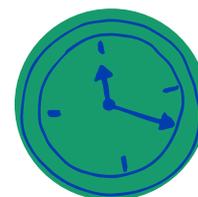
- 4 cucharadas de harina leudante
- 1 o 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de cacao
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de aceite (el que tengas)
- 4 o 5 cucharadas de leche



Mari
abuela de Teo y Luna

Pasos

- 1 Mezclar la harina, el azúcar y el cacao.
- 2 Agregar la esencia de vainilla, el aceite y la leche.
- 3 Revolver bien la preparación y llevar al microondas un minuto y medio.



Clic para ver el video de la receta



Rico

y rápido

#12



Leche con copitos

INGREDIENTES

1 taza de cereales de chocolate
1 taza de leche

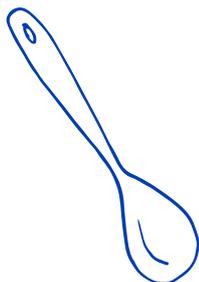
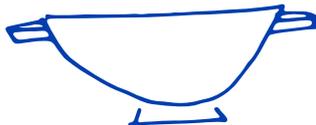
Pasos

- 1 Colocar los cereales en un tazón o compotera.
- 2 Agregar leche.



Gaby

abuela de Ismael y Delfina



¡A

disfrutar!

#13



Banana con dulce de leche

INGREDIENTES

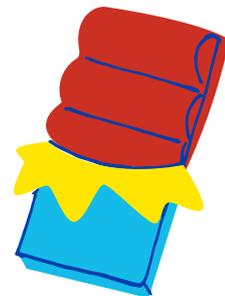
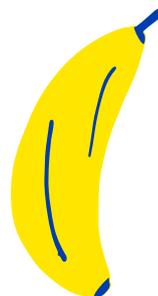
- 1 banana
- 1 cucharada de dulce de leche
- 1 cucharadita de chocolate en polvo

Pasos

- 1 Cortar con un tenedor las bananas **en rodajas**. Ubicarlas en un plato.
- 2 Agregar dulce de leche y pisar con la banana.
- 3 Mezclar y agregar chocolate en polvo.



Elizabeth
abuela de Caín



¡Listo!



Mmm,
¡exquisito!

PAKA
PAKA
INVENTAR EL MUNDO