

POSTRES

.....
Endulza tu paladar

Galletas de cereales

.....
Ingredientes: 350 gr de cereales, 250 gr de harina floja, 170 gr de mantequilla, 100 gr de pasas, 50 gr de azúcar de caña, 50 gr de nueces, 3 Huevos, 3 cucharas de canela.

Elaboración: Ponemos en un bol los cereales y añadimos la mantequilla en pomada, mezclamos bien. Añadimos la harina y mezclamos bien hasta que quede una especie de "migas" en la que no se noten bolos, sólo las piezas de cereales. Ponemos los 3 huevos y mezclamos bien, añadimos las nueces y el azúcar y volvemos a mezclar. Ponemos las pasas y volvemos a mezclar, hacemos lo mismo con la canela. Hacemos las galletas formándolas con las manos y las pasamos a la bandeja del horno con papel de hornear. Horno a 180 °grados durante 20 minutos.

Canastilla de frutas

.....
Ingredientes (4 personas): 1 melón grande, 10 fresas, 2 kiwis, 150 gr. de pasas, 4 dátiles, 10 almendras fileteadas, 1 copa de licor naranja, 1 chorrito de vinagre, agua, sal, hojas de menta

Elaboración: Pon las pasas a remojo en un bol con agua. Para que el melón quede bien apoyado, córtalo un poco por la parte inferior. Corta la tapa del melón en zigzag, retira las pepitas y vacíalo con un sacabolas. Pasa las bolas de melón a un bol grande. Pica las fresas (limpias), los dátiles, los kiwis (pelados) y añádelos. Agrega las pasas escurridas, una pizca de sal, unas gotas de vinagre y el licor. Tuesta las almendras en una sartén sin aceite. Rellena el melón con las frutas, espolvóralo con las almendras tostadas y adórnalo con unas hojas de menta. Sirve la canastilla de frutas.

Arroz con leche

.....
Ingredientes (4-6 pers): 1/4 l. de leche, 115 gr. de arroz, 100 gr. de azúcar, 2 trozos de corteza de limón, 2 de corteza de naranja, 1 rama de canela, 1/2 vaina de vainilla, canela en polvo

Elaboración: Pon en una cazuela la leche, el arroz, una rama de canela y media vaina de vainilla. Añade la corteza de limón y la de naranja. Remueve y deja cocinar, a fuego suave, durante 40-45 min. Remueve cada 4-5 minutos para que no se pegue. Cuando el arroz con leche adquiera una textura melosa, agrega el azúcar. Remueve y deja cocinar un poco más (5-10 minutos). Retira la canela, la vainilla y las cortezas de naranja y de limón. Deja atemperar y repártelo en 4 copas. Espolvorea canela por encima y sirve. Decora las copas con unas hojitas de menta

La Hierbas

·● A granel ●·

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·



RÚA DA CRUZ, 11
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75
lahierbasagranel@hotmail.com
Siguenos en facebook