

Tata

Tata

DESDE 1943



16 RECETAS EN
FREIDORA DE AIRE



Gracias a Jata, he descubierto una nueva forma de cocinar en casa. Las nuevas freidoras sin aceite de su marca, se han convertido en uno de los electrodomésticos indispensables en mi cocina, en los que cocino a diario. Tanto recetas dulces como saladas, de forma rápida, saludable y cómoda de limpiar.

Cada una de las recetas de este libro, se pueden cocinar en cualquiera de sus modelos, adaptando la proporción de ingredientes y la capacidad de su cestillo. Mi único consejo es, que adaptéis el tiempo de cocinado a vuestros propios gustos, ya que son siempre orientativos, pudiendo abrir el cestillo de nuestra freidora en cualquier momento del cocinado, para revisar el punto de cocción y sacarlo en el momento que deseemos. Para cualquier otra receta, nos podemos ayudar de los programas de cocinado, que vienen indicados en cada freidora.

Os deseo que disfrutéis mucho de vuestra nueva freidora sin aceite y de este pequeño libro de recetas, hecho con toda la ilusión del mundo para todos vosotros.

Mi agradecimiento a todo el equipo de Jata, en especial a mi Laura, por confiar en mí para hacer este libro de recetas. A mi familia por dejarme el tiempo necesario, para poder hacerlo lo mejor posible y a todos los que forman parte de alguna manera de Especialmente dulce y que con su apoyo y cariño, han hecho posible que sueños como este ¡se hagan realidad!

¡Muchas gracias a todos!

Elisa Domínguez

Descubre más creaciones 
especialmentedulceblog.blogspot.com



ÍNDICE

Salmón con verduras al papillote	4
Filetes de ternera a la milanesa con patatas al pimentón - <i>Sin gluten</i>	5
Alitas de pollo con toque picante	6
Pizza con masa casera	7
Huevos rellenos de bonito del norte	8
English muffins	9
Torrijas	10
Rollitos de canela y chocolate blanco con hojaldre	11
Tostadas virales de cheesecake con arándanos	12
Tarta de queso estilo La Viña - <i>Sin gluten</i>	13
Flan de huevo	14
Brownie vegano de Oreo	15
Rollitos de Baklava	16
Crème Brûlée	17
Roscos de vino	18
Mini hojaldrinas o nevaditos caseros	19



SALMÓN CON VERDURAS AL PAPILOTE



20 minutos



2 personas



180°

INGREDIENTES

- 1 lomo de salmón noruego
- 1 zanahoria
- 1/2 calabacín
- 1/2 cebolla
- Sal
- Pimentón picante de La Vera
- Pimienta negra
- Un chorrito de aceite de oliva
- Un chorrito de vino blanco

ELABORACIÓN

01. Lava y corta las verduras en tiras finas y ponlas sobre 2 papeles de aluminio de tamaño generoso, para poder luego cerrar bien todos los ingredientes.

02. Salpimenta la verdura y pon sobre ella, la mitad del lomo de salmón. Vuelve a salpimentar el pescado, añade el pimentón al gusto, un chorrito de aceite y vino dulce a cada uno y cierra bien todos los bordes con el papel de aluminio, para que no se salga nada del vapor que se forme dentro.

03. Ahora coloca uno o dos de los paquetes según el tamaño de tu freidora y cocina a 180° por 20 min. Saca y sirve tal cual en el plato. Ten mucho cuidado al abrir el papel, porque quema bastante el vapor que saldrá de la cocción.

TRUCO

Puedes añadir tus verduras favoritas o prescindir de ellas si tienes pensada otra guarnición. También te puede servir esta manera de cocinar para hacer cualquier otro pescado o carne.





FILETES DE TERNERA A LA MILANESA CON PATATAS AL PIMENTÓN



16 minutos



2 personas



180°



Sin gluten

INGREDIENTES

- 4 filetes de ternera (O la carne que más te guste)
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de leche
- Un par de cucharadas de salsa de tomate
- Mozzarella
- Harina fina de maíz (Maizena)
- Pan rallado (Sin gluten)
- Sal, orégano y pimienta negra

ELABORACIÓN

01. Aplasta muy bien los filetes para que estén tiernos, salpimienta y reboza por harina, el huevo batido con la cucharada de leche y el pan rallado. Déjalos en el congelador 30 minutos para que el rebozado se adhiera bien y coloca sobre la rejilla de la freidora, engrasada con un poco de aceite.

02. Para que se hagan mejor los filetes, añade un poco de aceite en spray (para no traerte el rebozado) y cocina a 180° por 10 minutos. Dales la vuelta a los filetes y cocina otros 6 minutos (o hasta que estén a tu gusto).

03. Para terminar, añade un par de cucharadas de salsa de tomate a cada filete, coloca la mozzarella y el orégano y vuelve a cocinar a 180° un par de minutos solo hasta que el se funda.

04. Saca y sirve en el plato junto a unas patatas gajos rebozadas con un poco de aceite y pimentón de La Vera.

TRUCO

Si quieres preparar esta guarnición sencilla en nuestra freidora de aceite, solo tienes que rebozar los gajos de patatas con una cucharada de aceite, sal y un poco de pimentón de la vera. Cocina a 180° por 10 minutos y luego terminar de darles el punto crujiente, subiendo a 200° un par de minutos más.





ALITAS DE POLLO CON TOQUE PICANTE



15 minutos



2 personas



180°

INGREDIENTES

- 500 gr de alitas de pollo
- 4 o 5 vueltas de pimienta negra
- 2 cucharas medidoras (de 5 gr) de harina fina de maíz
- 1 cuchara medidora (de 5 gr) de mezcla Garam Masala
- 1 cuchara medidora (de 5 gr) de pimentón de la vera picante
- 1 cuchara medidora (de 5 gr) de aceite de oliva
- 1 cuchara medidora (de 5 gr) de perejil picado
- 1 cuchara medidora (de 1 gr) de sal
- 1/2 cuchara medidora (de 1 gr) de pimienta cayena

ELABORACIÓN

- 01.** Limpia las alitas y ponlas en un bol. Añade todos los ingredientes y mézclalos muy bien.
- 02.** Coloca sobre la rejilla de la freidora y cocina 180° por 10 min.
- 03.** Saca la cesta, dale la vuelta a las alitas y cocina a la misma temperatura unos 5 minutos más o hasta que estén a tu gusto.



TRUCO

No tengas miedo de añadir un poco de aceite a tus alitas, utiliza una brocha de silicona o un spray. La cantidad es mínima y le dará una vuelta de sabor increíble. Y por supuesto, si algún ingrediente no te gusta o no tienes en casa, lo puedes sustituir, por los que a ti te gusten.





PIZZA CON MASA CASERA



10 minutos



2 personas



180°

INGREDIENTES

Para el poolish:

- 50 gr de harina de fuerza (panadera)
- 50 gr de agua templada
- 1/2 cucharada medidora (de 1 gr) de levadura seca de panadero

Para la masa:

- 140 gr de harina normal
- 100 gr de agua
- 65 gr de harina de fuerza
- 15 gr de aceite de oliva
- 15 gr de harina de arroz (o de trigo)
- 5 gr de sal

ELABORACIÓN

01. 12 horas antes de hacer la masa principal, mezcla los ingredientes del poolish y deja reposar a temperatura ambiente, tapado con film transparente o un paño de cocina.

02. Pasado el tiempo, mezcla todos los ingredientes junto el poolish, hasta conseguir una masa compacta y un poco pegajosa. Pon en un bol engrasado en aceite, tapa y deja reposar 20 min en el frigorífico.

03. Vuelve a amasar unos minutos y deja reposar otros 20 min en el frigorífico. Repite el paso anterior una vez más y deja reposar (en esta ocasión) 24 horas.

04. Al día siguiente, engrasa con aceite la mesa de trabajo posa la masa, divide en dos y comienza a estirar cada una desde el centro con la ayuda de tus dedos, para que los bordes queden lo más aireado posible.

05. Coloca la masa sobre papel de horno (para trasportarla mejor), deja reposar 1 hora y añade el tomate, la mozzarella y los demás ingredientes al gusto.

06. Mete la pizza en la parrilla de la cesta, añade un chorrito de aceite de oliva (opcionalmente) y cocina a 180° por 10 min.

07. Saca con cuidado y cocina la siguiente. ¡A disfrutar!

TRUCO

Corta el papel de hornear en forma redonda un poco más pequeño que la parrilla de nuestra freidora, dejando libre alguno de los extremos para que el aire circule y se haga bien por la parte inferior. Dale la vuelta a la rejilla para que te queda completamente plana.





HUEVOS RELLENOS DE BONITO DEL NORTE



12 minutos



12 unidades



140°

INGREDIENTES

- 6 huevos XL
- 4 cucharadas soperas (de 15 ml) de tomate frito (mejor casero)
- 2 latas de Bonito del Norte
- 2 pimientos del piquillo asados
- 1 cucharada soperas (de 15 ml) de mayonesa
- 1/3 pimiento verde
- 1/3 pimiento rojo
- 1/3 pimiento amarillo
- Perejil picado

ELABORACIÓN

01. Mete los huevos limpios y secos en la cesta de la freidora y cocina a 140° por 12 min.

02. Una vez listos los huevos... Deja que temple y retira la cáscara. Corta por la mitad y vacía las yemas en un bol.

03. Añade los pimientos picados, el bonito bien escurrido, el tomate y la mayonesa. Mezcla bien y salpimenta al gusto.

04. Rellena las claras con la mezcla y adorna con un poco de perejil picado.

TRUCO

Para pelar más fácilmente la cáscara de los huevos, hazlo cuando aún estén calientes, sin que lleguen a quemar.





ENGLISH MUFFINS

(Panecillos para el desayuno o la merienda)



8 minutos



4 unidades



180°

INGREDIENTES

- 200 gr de harina de fuerza (puede que un poco más según la harina)
- 100 ml de leche entera
- 32 gr huevo batido
- 15 gr de mantequilla sin sal
- 3 cucharadas y 1/2 (de 1 ml) de levadura seca de panadero
- 1 cucharada sopera (de 7,5 ml) de miel
- 1 cucharadita (de 2,5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (de 1 ml) bicarbonato sódico
- Harina de maíz

ELABORACIÓN

- 01.** Templar la leche (no más de 50°) junto a la mantequilla y la miel... a continuación mezcla la levadura y deja activar por 10 min.
- 02.** En el bol de la batidora mezcla la harina y el bicarbonato. Añade la levadura activa y el resto de ingredientes salvo la sal.
- 03.** Mezcla a velocidad media y antes de que estén todos integrados, añade la sal y mezcla de nuevo, hasta conseguir una masa compacta y homogénea (algo pegajosa).
- 04.** Sigue amasando con las manos sobre la encimera enharinada, hasta que la masa, quede elástica y manejable, aunque seguirá estando un poco pegajosa al tacto. Forma una bola con ella y deja reposar hasta que doble su volumen, tapada con un paño de cocina o papel film.
- 05.** Divide la masa en 4 bolas iguales (de unos 90 gr aproximadamente) y aplasta un poco sobre abundante harina de maíz y deja reposar de nuevo sobre papel vegetal, tapa hasta que se hinchen un poco (unos 30 min).
- 06.** Por último, transpórtalas con mucho cuidado con una pala ancha (para que no bajen su volumen) y cocina 5 minutos a 170°, dale la vuelta y termina de cocinar hasta que estén dorados (unos 3 minutos más).
- 07.** Saca y deja enfriar sobre una rejilla.

TRUCO

Estos bollitos se pueden congelar una vez fríos, para poderlos disfrutar cuando lo necesitéis, solo tienes que sacarlos unos 15 minutos para que se descongelen antes de saborearlos.





TORRIJAS



20 minutos



4 unidades



160°

INGREDIENTES

- 200 ml de leche
- 4 rebajas de pan del día anterior
- 1 huevo XL
- 1/2 ramita de canela
- La piel de 1/2 limón

Para el almíbar:

- 100 ml de agua
- 20 gr de miel
- La piel de 1/2 limón

ELABORACIÓN

01. Pon al fuego la leche con la canela y el limón. Cuando rompa a hervir, apaga y deja aromatizar tapada unos 20 min.

02. Una vez fría la leche, filtra por un colador, baña las rebanadas por ambas caras y seguidamente por el huevo batido.

03. Colócalas sobre la rejilla de la freidora forrada con papel de horno y cocina a 160° por 10 min.

04. Saca, dale la vuelta a las rebanadas y cocina a la misma temperatura por otros 10 min.

05. Para terminar... hierva unos minutos los ingredientes del almíbar y baña las torrijas con él. ¡A disfrutar!

TRUCO

Puedes utilizar el tipo de pan que más te guste, siempre que sean del día anterior, para que la masa esté dura y aguante el baño de leche.





ROLLITOS DE CANELA Y CHOCOLATE BLANCO CON HOJALDRE



15 a 18 minutos



2 personas



160°

INGREDIENTES

- 100 gr de azúcar moreno
- 65 gr de mantequilla
- 20 gr de chocolate blanco
- 10 gr de canela molida
- 1 lámina cuadrada de hojaldre

ELABORACIÓN

01. Derrite 50 gr mantequilla junto al chocolate. Deja un poco que enfríe y mezcla con el azúcar y la canela.

02. Estira la masa de hojaldre y reparte la mezcla anterior por todo el hojaldre. Ahora comienza a enrollar desde el lado más estrecho y corta porciones de unos 2 cm con la ayuda de hilo dental, para que salga un corte limpio.

03. Engrasa un poco la rejilla de la freidora con el resto de mantequilla derretida y coloca los rollitos separados entre sí.

04. Pincela con un poco de mantequilla y cocina a 160° de 15 a 18 minutos, hasta que estén doraditos.

05. Saca y cocina los siguientes.

06. Opcionalmente, derrite un par de onzas de chocolate blanco y decora los rollitos.

TRUCO

Puedes sustituir el chocolate blanco por frosting de queso crema, le va de maravilla. Para prepararlo mezcla 100 gr de queso crema, con 70 gr de azúcar glas, 1 cucharada sopera de leche y unas gotas de aroma de vainilla, hasta conseguir una crema densa y sin grumos. Una vez fríos los rollitos, cubre con el frosting.





TOSTADAS VIRALES DE CHEESECAKE CON ARÁNDANOS



10 minutos



4 unidades



170°

INGREDIENTES

- 4 tostadas de pan de molde
- 2 cucharadas colmadas (de 15 ml) de queso crema
- 1 huevo XL (65gr)
- 1 cucharada colmada (de 15ml) de yogur griego
- 1 cucharada medidora (de 15 ml) de miel
- 1 cucharada medidora (de 5 ml) aroma de vainilla
- 1/2 cucharada medidora (de 5 ml) de harina fina de maíz (Maizena)
- Pizca de sal
- Arándanos
- Azúcar glas para decorar

ELABORACIÓN

01. Mezcla en un bol, el queso crema con el yogur, la miel, el aroma y la harina con unas varillas manuales... añade el huevo y mezcla hasta integrar.

02. Con la ayuda de una cuchara, aplasta un poco la parte del centro de cada rebanada de pan, para que no se salga el relleno y reparte unas dos cucharadas soperas en cada una.

03. Añade los arándanos y coloca sobre la rejilla de la cesta de la freidora. (según el tamaño pueden entrar más o menos).

04. Cocina a 170° por 10 minutos. Saca y decora con azúcar glas.

TRUCO

Añade las frutas que más te gusten y un poco de azúcar o edulcorante, si no quieres añadir miel.





TARTA DE QUESO ESTILO LA VIÑA



40 minutos



6 personas



150°



Sin gluten

INGREDIENTES

- 430 gr de queso crema
- 170 gr de azúcar
- 3 huevos XL
- 1 brick de nata para montar de 200 ml
- 1 cucharada (de 15ml) de harina fina de maíz (Maizena)

ELABORACIÓN

- 01.** Bate el queso crema con el azúcar, añade la harina y los huevos de uno en uno con movimientos envolventes. Por último, mezcla la nata solo hasta integrar.
- 02.** Arruga un trozo de papel vegetal, forra con él un molde de 15 cm, echa la masa y recorta el papel sobrante.
- 03.** Añade 100 ml de agua en la cesta de la freidora y cocina a 150° unos 40 minutos. (Si te gusta más hecha puedes dejarla 5 o 10 minutos más controlando que la parte superior no se queme en exceso).
- 04.** Saca y deja enfriar en el frigorífico hasta el día siguiente.
- 05.** Desmolda y ¡a disfrutar!

TRUCO

Acompaña la tarta con un poco de mermelada a tu gusto o un poco de sirope de arce o miel.





FLAN DE HUEVO



25 minutos



5 unidades



160°

INGREDIENTES

- 300 gr de leche entera
- 200 gr de leche condensada
- 2 huevos XL
- 1 cucharada medidora (de 5ml) de aroma de vainilla
- Caramelo líquido

ELABORACIÓN

- 01.** Carameliza los moldes de las flaneras con el caramelo líquido y reserva.
- 02.** Bate con una batidora de mano, el resto de ingredientes (solo hasta que se mezclen) y sirve en los moldes.
- 03.** Tápalos muy bien con papel de aluminio y coloca en la rejilla de la freidora.
- 04.** Añade un 200 ml de agua en la cesta y cocina 160° unos 25 minutos.
- 05.** Saca con cuidado, deja templar y guarda en el frigorífico un mínimo de 3 horas.

TRUCO

Si quieres hacer el caramelo casero, añade 10 cucharadas soperas (de 15 ml) de azúcar blanco, 4 cucharadas soperas (de 15 ml) de agua y unas gotitas de limón en una sartén antiadherente y cocina a fuego medio, hasta que empiece a tomar un tono dorado, sirve inmediatamente en los moldes.





BROWNIE VEGANO DE OREO



20 a 25 minutos



9 porciones



160°

INGREDIENTES

- 140 gr de agua
- 100 gr de harina uso normal
- 80 gr de aceite de oliva suave
- 75 gr de azúcar
- 50 gr de harina fina de maíz (Maizena)
- 50 gr de panela o azúcar moreno de caña
- 30 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 18 galletas Oreo
- 1 cucharada medidora (de 2,5 ml) de café soluble
- 1 cucharada medidora (de 2,5 ml) de sal
- 1 cucharada medidora (de 2,5 ml) polvos de hornear

ELABORACIÓN

01. Mezcla y tamiza todos los ingredientes secos y échalos en un bol. Añade los líquidos y mezcla todo muy bien, con unas varillas manuales hasta que la masa sea lisa y homogénea.

02. Añade la mitad de la masa en el molde de silicona cuadrado de Jata y reparte 9 galletas Oreo. Mete el molde en la cesta de la freidora y cocina a 160° unos 5 mint.

03. Saca la cesta de la freidora, añade el resto de la masa, coloca la últimas Oreo y cocina a la misma temperatura otros 15 minutos. Deja enfriar, decora con un par de onzas de chocolate derretido y ¡a disfrutar!

TRUCO

Este brownie es muy cremoso, si lo pinchas con un palillo para saber si está hecho, saldrá manchado. Si te gusta más hecho... debes de cocinar la primera masa unos 10 minutos antes de echar la siguiente.





ROLLITOS DE BAKLAVA



10 minutos



10 unidades



160°

INGREDIENTES

- 100 gr de pistachos sin cáscara
- 100 gr de nueces
- 100 gr de mantequilla
- 10 hojas de pasta filo

Para el almíbar:

- 150 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 1 cucharada medidora (de 5 ml) de agua de azahar

TRUCO

Puedes preparar los baklavas con los frutos secos que más te gusten, e incluso añadirle un poco de chocolate al relleno, para que estén aún más deliciosos.

ELABORACIÓN

01. Derrite la mantequilla a fuego medio y deja que se separe la parte láctea. Una vez que lo haga, filtra la mantequilla por un colador de tela, para retirarla y reserva.

02. Tritura los pistachos y las nueces juntos y reserva.

03. Estira una de las hojas de pasta filo, pincela con la mantequilla clarificada toda la hoja y echa un par de cucharadas de frutos secos en el centro.

04. Pliega los lados, tapando los frutos secos y enrolla desde el lado contrario, hasta formar un cilindro. Repite el paso anterior con el resto de hojas.

05. Engrasa la parrilla de la freidora y coloca los rollitos separados entre sí (puede que tengas que hacerlo en varias veces, porque no entren todos), pincela de nuevo con la mantequilla clarificada y cocina a 160° por 10 minutos.

06. Para hacer el almíbar, solo tienes que cocinar todos los ingredientes en una cacerola y dejarlos hervir por 5 minutos. A continuación, échalo por encima de los rollitos para darle brillo y decora con pistachos en polvo.





CRÈME BRÛLÉE



35 a 40 minutos



2 personas



150° y 160°

INGREDIENTES

- 400 ml de nata líquida para montar (2 brick de 200 ml)
- 80 gr de azúcar blanca
- 80 gr de yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- Azúcar para quemar

ELABORACIÓN

- 01.** Pon al fuego la nata junto a las semillas y la vaina de la vainilla. Cuando rompa a hervir retira del fuego, tapa y deja que baje hasta los 80° de temperatura (unos 15 minutos).
- 02.** De mientras, bate enérgicamente las yemas con el azúcar y una vez que llegue a los 80° echa la leche filtrada por un colocador, sin dejar de remover.
- 03.** Vuelca en el molde y añade 200 ml de agua dentro de la cesta de la freidora, coloca el molde dentro y cocina a 150° 20 minutos. Luego vuelve a programar 160° por 15 a 20 minutos.
- 04.** Saca con cuidado y deja que se enfríe en el frigorífico, mínimo unas 3 horas.
- 05.** A la hora de servir, espolvorea con un poco de azúcar por encima y quema con un soplete de cocina.

TRUCO

Puedes cocinar la cremè brûlée en dos moldes individuales, el tiempo de cocción puede variar según el recipiente que uses. Cocina a 150° y cuando empiece a cuajar sube a 160°, para evitar que salpiqué toda la cesta. No olvides añadir el agua, porque si no, no se cocinará bien.





ROSCOS DE VINO



10 minutos



10 unidades



180°

INGREDIENTES

- 200 gr de harina de trigo uso normal
- 80 gr de manteca de cerdo ibérica
- 80 gr de vino dulce
- 60 gr de azúcar moreno de caña
- 20 gr de nueces
- 20 gr de pistachos
- 20 gr de almendras
- 4 clavos de olor
- 2 cucharadas medidoras (de 1 gr) de cacao en polvo desgrasado sin azúcar
- 1 cucharada medidora (de 5 gr) de anís en grano
- 1 cucharada medidora (de 5 gr) de canela molida
- 1/2 cucharada medidora (de 1 gr) de sal

Para emborrachar:

- 100 ml de vino dulce
- 100 ml de whisky (o el licor que te guste, también puedes añadir agua para rebajar el sabor)
- Azúcar glasé

ELABORACIÓN

01. Tritura los frutos secos con las especias y la sal. Mezcla con el resto de ingredientes y la harina mejor tamizada, hasta que se desprege de las manos. Tapa y refrigera la masa 30 min.

02. Estira la masa y corta los roscos con un cortador o un vaso y una boquilla para hacer el centro (aunque también los puedes formar con las manos haciendo churritos y uniendo sus extremos) y cocina en la freidora de aire a 180° por 10 min.

03. Una vez fríos, emborracha con tus licores preferidos y reboza por azúcar glasé.



TRUCO

Reemplaza los frutos secos y las especias por las que más te gusten, siempre respetando las cantidades de la receta.



MINI HOJALDRINAS O NEVADITOS CASEROS



10 minutos



12 unidades



200°

INGREDIENTES

- 125 gr de harina de trigo normal
- 125 gr de harina de fuerza
- 125 gr de manteca de cerdo
- 50 gr de vino blanco
- 25 gr de azúcar blanca granulada
- 10 ml de zumo de limón
- 1 cucharada medidora rasa (de 5 ml) de sal
- La ralladura de 1/2 limón

ELABORACIÓN

- 01.** Echa en un bol todos los ingredientes (las harinas tamizadas y la manteca si está a temperatura ambiente la trabajaremos mucho mejor).
- 02.** Amasa (yo lo hice con una cuchara de silicona) hasta que quede una masa uniforme, envuelve en papel film y guarda en el frigorífico 1/2 hora.
- 03.** Saca la masa y estira sobre la mesa de trabajo (ligeramente enharinada) con la ayuda de un rodillo. Estira hacia un lado, dobla las esquinas sobre sí mismas y vuelve a doblar. Luego gira la masa y estira y doblar de nuevo del lado contrario, para hojaldrar la masa.
- 04.** Corta las porciones y coloca sobre la rejilla de la freidora separados entre sí. (Habrás que cocinarlos en dos tandas, según la freidora que utilicemos) y programa 10 minutos a 200°.
- 05.** Cuando salgan espolvorea con azúcar glasé y una vez que enfríen... vuelve a rebozar con más azúcar.

TRUCO

Si no quieres hojaldrar la masa, añade una cucharada de 15 ml de levadura química a la harina.







16 RECETAS EN FREIDORA DE AIRE

Lata
DESDE 1943

16 RECETAS EN FREIDORA DE AIRE



Lata
DESDE 1943