



מתכונים לשבועות התשפ"ו

Recetario SHAVUOT





Mazapán de almendra con chocolate

INGREDIENTES:

- 250 gramos de harina de almendra
- 250 gramos de azúcar glass
- 500 gramos chocolate para derretir
- 1 clara de huevo
- unas gotitas de esencia de almendra

PROCEDIMIENTO:

En un recipiente mezclar los 250 gramos de harina de almendra, añadir 250 gramos de azúcar glass, una clara de huevo y dos gotas de esencia de almendra, revolver hasta que quede una masita. Después hacer bolitas, derretir el chocolate en una olla y untar encima de las bolitas de mazapán y al final refrigerar.



ESTHER SHUEKE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Brownies

INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate semiamargo
- 175 g de mantequilla
- 3 huevos grandes (sin son pequeños, agreguen yema extra)
- 1 taza azúcar refinada
- 1 cda de vainilla
- 1/2 taza harina
- 1/3 taza cocoa en polvo
- 1/2 cda sal
- 1/2 taza chispas de chocolate (opcionales)

PROCEDIMIENTO:

- Precalentar horno a 170 grados
- Utilizar molde de metal de preferencia 20x20 cm (8x8 inch) poner papel para horno, engrasar con aceite en spray
- En un bowl cernir harina, sal y cocoa. Reservar
- Derretir mantequilla y chocolate, ya sea a baño María o en microondas en intervalos de 25 seg, mezclando cada intervalo hasta conseguir que se derrita todo. Dejar enfriar por mientras:
- Batir huevos, azúcar y vainilla a vel. Media aprox 3 min hasta que se ponga color pálido y esponje a punto de listón.
- Agregar chocolate a huevos batidos y con espátula mezclar de forma envolvente para que no pierda aire. Tómense su tiempo.
- Luego agregar la mezcla de harina y chispas e incorporar de forma envolvente con cuidado, hasta no ver harina. NO SOBREGATIR
- Vertir la mezcla al molde y con espátula o cuchara esparcir bien
- Hornear por 35 min. Depende de cada horno, el mío de Breville es potente así que estuvieron a los 35 min pero puede que algunos tarden poco más. Meter palillo y ver que salgan algunas migajas húmedas, NO tiene que completamente limpio, el punto está en hacerlos menos para que queden fudgy, 10. Sacar del horno, esperar 20 min antes de desmoldar (Al sacar del molde dejar enfriando en una rejilla o superficie HASTA QUE ESTÉN FRÍOS.
- 12. Cortar hasta que estén FRÍOS



SARA HALABE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Rollitos de gofre crujientes rellenos de crema

INGREDIENTES:

Para rollos:

- 3 huevos
- 100 gramos de mantequilla
- Una pizca de sal
- 140 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- 120 gramos de leche

Para la crema:

- 500 ml Crema
- 100 gramos de Nutella/chocolate
- 80 gramos de pudín instantáneo de vainilla
- 40 gramos cacao

Para decoración:

- Osos Avellanas

PROCEDIMIENTO:

Pon la mantequilla en un bol y derrítela en el microondas. Luego añade la leche a la mantequilla y calienta durante unos 15 segundos más para obtener una mezcla tibia.

Agregue la mezcla de mantequilla y leche a la Batir los huevos y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea, luego añadir la harina, el azúcar y la sal y mezclar hasta que la mezcla esté libre de grumos.

Reservar durante quince minutos.

Tras el reposo, coja una sartén para crepes sin engrasar y caliéntela ligeramente, añada una cucharada de la mezcla y ábrala con movimientos circulares formando un óvalo lo más fino posible.

Tenga en cuenta que siempre está trabajando con la llama más alta (ojo) a la intensidad más baja.

Una vez que nuestra elipse esté dorada por un lado, le daremos la vuelta y la dejaremos reposar durante medio minuto más.

Finalmente, le daremos la vuelta de nuevo para que el lado dorado y bonito quede hacia abajo, extenderemos un poco de nuestra mezcla para gofres en el borde y lo enrollaremos con cuidado.

Enrolla suavemente el rollo durante medio minuto más.

La sartén se dorará un poco y quedará aún más crujiente, luego la retiraremos a una rejilla.

Luego retiramos la sartén del fuego, volvemos a extender la masa para waffles y solo entonces la volvemos a poner al fuego. Así es como lo hacemos con toda la masa.

Mientras los panecillos se enfrían, pasaremos a preparar la crema: ponga todos los ingredientes en el tazón de la batidora y bata hasta obtener una crema firme.

Llene una manga pastelera con crema de chocolate/vainilla



NOY BARZILAY



"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Chesse cake frío

INGREDIENTES:

- 1 cajita de flan
- 1 queso crema parve
- 1 gelatina sabor fresa
- ½ whip del grande o uno chico
- Fresas o kiwi opcional
- Base de galleta

PROCEDIMIENTO:

En la batidora pones el whip, el polvito del flan y el queso crema, lo bates hasta que agarre textura cremosita. Hechas la mezcla a la base de galleta y lo congelas durante aprox 4 horas. Pones en rebanada tu fresa o kiwi y haces tu gelatina de fresa. Lo metes encima y lo metes a refrigerar un par de horas.



JULY SHEHOAH

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Rice Krispies Treats con bombones

INGREDIENTES:

- 5 tazas de cereal Rice Krispies
- 226 g de bombones o 1 bolsa grande
- 3 cucharadas de mantequilla o margarina

PROCEDIMIENTO:

- Derrite la mantequilla o margarina en una olla a fuego bajito.
- Agrega los bombones y mezcla hasta que todo quede derretido y suave.
- Apaga el fuego y agrega el cereal.
- Mezcla rápido para cubrir todo.
- Pasa la mezcla a un molde engrasado o con papel encerado.
- Aplana suavemente (sin aplastar demasiado para que queden suaves).
- Deja enfriar 20-30 minutos y corta en cuadritos



MERY TUACHI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel galleta con brownie

INGREDIENTES:

1 caja de brownie

1 caja de harina de galletas de Betty
Crocker

PROCEDIMIENTO:

Se hace primero la mezcla del brownie y se pone en un
pairex luego hacer la mezcla de las galletas, ir
aplastando la mezcla y ponerla con cuidado encima del
brownie, hasta tapar la mezcla del brownie
Meter al horno y tendrás un pastel de chocolate con
galleta



MERY TUACHI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Panqué de mantequilla

INGREDIENTES:

5 tazas de cereal Rice Krispies
226 g de bombones o 1 bolsa grande
3 cucharadas de mantequilla o
margarina

PROCEDIMIENTO:

Batir el duncan como dice en la caja, pero en vez de 3 huevos lleva 4 y en vez de mantequilla, aceite
Aumentar el queso crema y 1/4 taza de jugo de naranja
vaciar en molde de rosca y al horno
Glaseado:

batir poco a poco los 2 ingredientes y si queda muy espeso un poquittito mas de jugo



STELLA ROMANO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Galleta de smores

INGREDIENTES:

Graham crackers o galletas marías grandes
cuadritos de chocolate obscuro
bombones grandes

PROCEDIMIENTO:

. Hornear en función air fryer por 30 segundos a 180 g una galleta con chocolate encima sacar y colocar un bombón encima del chocolate. Regresar al horno 2min a 200c o cuando esté doradito sacarlo para que no se quemé el chocolate o el bombón! No les quiten el ojo para sacarlo en el momento correcto tapar con otra galleta y listo !



TERE ATTIE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Rollo de galleta con chocolate

INGREDIENTES:

- 250-300g de galletas María o tipo Digestive.
- 150g de chocolate negro para postres.
- 100g de mantequilla a temperatura ambiente.
- 3-4 cucharadas de cacao en polvo amargo.
- 50-100ml de leche (para suavizar la mezcla).

PROCEDIMIENTO:

- . Triturar galletas: Rompe las galletas en trozos pequeños, pero no polvo fino, para que se sientan trocitos en el rollo.
 - Derretir chocolate: Derrite el chocolate negro junto con la mantequilla al baño maría o en el microondas en intervalos de 30 segundos.
 - Mezclar: Incorpora el cacao en polvo al chocolate derretido. Añade las galletas trituradas y mezcla todo bien. Añade la leche poco a poco hasta obtener una masa manejable pero firme.
 - Formar el rollo: Coloca la mezcla sobre papel film (papel transparente o aluminio). Forma un cilindro compacto presionando bien para que no queden huecos.
 - Refrigerar: Cierra los extremos del papel como un caramelo y refrigera durante al menos 2 a 4 horas (mejor si es toda la noche).



MIJAL SULI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel Rice krisy

INGREDIENTES:

Un chorrito de ACEITE
3 CUCHARADAS DE MAICENA
1 TAZA DE MIEL MAPLE
3 CUCHARADAS DE CHOCOMILK
2 CUCHARADAS DE CHISPAS DE
CHOCO
RICE KRISPIES O CORN FLAKES

PROCEDIMIENTO:

Poner un chorrito de aceite
Encima 3 cucharas de maicena que se fría tantito
Bajas la lumbre
Encima 1 taza miel de maple o maíz
3 cuch chocomilk
2 cuch chispas de choco q se derritan
Apagar la lumbre echar los rice krispie o corn flakes
Congelar



NORMA YABRA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Cheesecakes Individuales

INGREDIENTES:

(Para aprox. 4-6 vasitos)

Base: 100g de galletas + 50g de mantequilla derretida.

Relleno: 200g de queso crema

(tipo Philadelphia), 100ml de crema para batir (nata),
60g de azúcar glass, 1 cda de vainilla.

Opcional: Dulce de Leche, frutas frescas.

Mermelada de fresa/frutos rojos para el topping.

PROCEDIMIENTO:

La Base: Tritura las galletas hasta hacerlas polvo y mezclalas con la mantequilla derretida. Presiona esta mezcla en el fondo de los vasos o moldes.

El Relleno: Bate el queso crema con el azúcar glass y la vainilla hasta que esté suave.

En otro recipiente, bate la crema para batir hasta que monte y luego incorpórala suavemente al queso crema.

Montaje y Frio: Rellena los vasos con la mezcla. Refrigerera por al menos 2 horas (o congela 3 horas si usas moldes de silicona) para que tomen consistencia firme.

Finalizar: Añade dulce de leche, mermelada, fruta fresca o topping de tu preferencia antes de servir.

Consejo: Para un desmolde fácil en moldes de silicona, engrasalos ligeramente antes de poner la base.



TALI OHANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Panqué de plátano

INGREDIENTES:

- 100g de nueces y chocolate picado
- 100g de azúcar
- 130g de mantequilla
- 2 plátanos grandes maduros
- 2 huevos
- 230g de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de vainilla

PROCEDIMIENTO:

Licuar todos los ingredientes y meterlos a un molde engrasado y decorar con las nueces y chocolate picado.

Hornear a 180 grados por 20 min



ROSY ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Bomba de helado

INGREDIENTES:

- 1 panqué osem o achva largo (pesaj).
- 1 wip grande
- 2 claras a punto de turrón
- 1 yema
- Vainilla
- Chocolate en polvo

PROCEDIMIENTO:

Se bate el wip

Luego añadir la yema, chocolate en polvo al gusto , chorrillo de vainilla y seguir batiendo

Se baten las claras a punto de turrón

Incorporar las claras de manera envolvente con una cuchara o pala.

Rebanar el pastel en varias rebanadas (no gruesas)

Engrasar una palanganas mediana y poner en toda la palanganas por dentro el pastel aplastando rebanada por rebanada hasta que quede en sin dejar huecos .

Poner la mezcla del helado adentro y congelar

Cuando ya esté congelado

Voltear el helado en un platon con mucho cuidado que no se rompa (si está muy congelado y no sale usar un trapo con agua tibia y frotar la palanagana por fuera para que salga fácil.

Cuando ya salió decorar con wip y hacer una decoración al gusto (chocolate, chochitos ,chispas).

Ya decorado volver a congelar y sacar en el momento para servir.



RUTH MOBAZBAZ

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Lasaña de pudding

INGREDIENTES:

- 1 caja de pudding de vainilla instantáneo
- 1 caja de pudding de chocolate instantáneo
- 1 litro de leche fría
- 2 paquetes de galletas tea Biscuit
- 1 cucharada de chocolate en polvo

PROCEDIMIENTO:

Acomodar una capa de galletas en un pyrex, preparar el pudding de chocolate siguiendo las instrucciones de la caja y vertirlo encima de las galletas, acomodar otra capa de galletas sobre el pudding y preparar el de vainilla, vertirlo encima de las galletas y acomodar otra capa de galletas sobre el pudding. Espolvorear el chocolate en polvo encima y meter al refri. Servir bien y frío y a disfrutar!



MIJAL KATZ

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pie de mango

INGREDIENTES:

- 30 Galletas tipo Marías molidas
- 1 Barra de mantequilla derretida (90 g)
- 1 Lata de Leche Condensada
- 3 Mangos
- 1 Sobre y medio de grenetina hidratada en $\frac{1}{4}$ taza de agua

PROCEDIMIENTO:

1. Para la base, aplastar las galletas y mezclarla con la mantequilla hasta formar una pasta, coloca en un molde y que cubra la base y los bordes refrigera durante 10 minutos.
Para el relleno, licúa la Leche Condensada con el mango en la licuadora
Cuando ya estén licuados agrega la grenetina a la licuadora y volver a licuar.
Echar sobre la base de galleta el relleno y refrigerar hasta que cuaje por completo.

KAREN SASSON

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





CHOCOTORTA (PASTEL DE GALLETAS)

INGREDIENTES:

- 4 O 6 PAQUETES GALLETAS DE CHOCOLATE RECTANGULARES (TEA BISCUITS-MARCA KEDEM-GEFEN) DEPENDE QUE GRANDE QUIERAS EL PASTEL
- LECHE -O LECHE CHOCOLATE O CAFÉ UNA TAZA (ES PARA REMOJAR) AL TIEMPO O CALIENTE
- 3^a 4 FRASCOS DE CAJETA (DULCE DE LECHE)DEPENDE EL TAMAÑO
- 1 O 2 POTES DE QUESO CREMA (DEPENDE EL TAMAÑO)

PROCEDIMIENTO:

EN UN RECIPIENTE MEZCLAR LA CAJETA CON EL QUESO CREMA, APARTAR REMOJAR LAS GALLETAS DE A UNA EN LA LECHE, COLOCAR DE A UNA LAS GALLETAS EN LA CHAROLA FORMANDO EL RECTANGULO O EL CUADRADO DEL TAMAÑO DE TU CHAROLA, CUANDO TENGAS LA PRIMER CAPA, COLOCAR CON ESPÁTULA O CON MANGA LA MEZCLA DE LA CAJETA Y EL QUESO CREMA, LUEGO QUE TENGAS LA PRIMER CAPA, HACES LO MISMO HASTA TERMINAR TUS GALLETAS O LA ALTURA QUE LE QUIERAS DAR A TU PASTEL, TERMINA CON UNA CAPA DE LA MEZCLA DE LA CAJETA Y EL QUESO CREMA, Y LO DECORAS CON CHOCHITOS O CHISPAS DE CHOCOLATE O CHOCOLATE RAYADO, O LO QUE MÁS TE GUSTE, LO PUEDES LLEVAR AL REFRI Y LUEGO DISFRUTARLA O SI QUIERES AL CONGE Y TENER UNOS ALFAJORES HELADOS DELICIOSOS, O SIMPLEMENTE COMERLA ASÍ AL TIEMPO.



TALI BUGDADI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel corn flakes

INGREDIENTES:

- 1 taza de miel karo
- 1 taza de chocolate en polvo
- 1/3 taza de aceite
- Cereal de corn flaxes de Nestlé
- Bombones chiquitos
- Pam (para enmoldar)

PROCEDIMIENTO:

- En una olla, mezcla la miel karo, el chocolate en polvo y el aceite.
- Calienta la mezcla a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que hierva y salgan burbujas.
- Agrega el cereal de corn flaxes de Nestlé y revuelve hasta que estén bien cubiertas con la mezcla.
- Apaga el fuego y agrega los bombones chiquitos. Revuelve hasta que se derritan un poco.
- Prepara un molde para pastel con Pam.
- Vierte la mezcla en el molde y esperas hasta que esté firme.



VIVIAN ATRI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Cuadritos de Rice Krispies

INGREDIENTES:


- 1 taza de crema de cacahuete
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de jarabe de maíz
- 6 tazas de cereal Rice Krispies
- Chispas de chocolate (al gusto)

PROCEDIMIENTO:



BATYA BRENER

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Postre Dubai intenso en vaso con crema Chantilly, pistacho y fresas

INGREDIENTES:

Masa filo/kataifi tostada
Crema de pistacho
Fresas frescas cortadas
Chocolate derretido
Pistachos picados
para la crema Chantilly
1 taza de crema para batir fría
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla

PROCEDIMIENTO:

Preparación de la crema:

Batir la crema fría con el azúcar y la vainilla.

Continuar batiendo hasta obtener una crema firme y suave.

Preparación del postre:

Tostar la masa filo o kataifi con un poco de mantequilla hasta que quede dorada y crocante.

Mezclar parte de la masa tostada con crema de pistacho.

Colocar una capa de fresas en el vaso.

Añadir una capa de la mezcla de pistacho y kataifi.

Agregar una capa de crema Chantilly.

Añadir chocolate derretido.

Repetir las capas y decorar con pistachos picados.



ADEL EILU

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tiramisú

INGREDIENTES:

Galletas de deditos

Café soluble

Crema batida

Chochitos o chispas de chocolate para decorar

PROCEDIMIENTO:

Acomodar en un Pyrex las galletas de deditos previamente remojados en café.

Poner una capa de crema batida y repetir así 3 o 4 capas.

Cubrir con crema batida y decorar con chispas de chocolate o chochos de colores.

Poner en el congelador y servir frío



SARA DICHI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Brochetas de fruta con chocolate

INGREDIENTES:

Uvas

Plátano en rodajas

Bombones mini (opcional)

Chocolate derretido

Chispitas de colores

Palitos para brocheta cortos

PROCEDIMIENTO:

Cada niña arma su brocheta colocando la fruta en el palito. Agregar bombones mini entre las frutas si quieren hacerlo más divertido. Poner un poco de chocolate derretido encima o sumergir parte de la brocheta.

Decorar con chispitas de colores.

¡Disfrutar y tomar muchas fotos lindas!



HEN FELDMAN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Gelatina de Lychee

INGREDIENTES:

- 1 lata de lychees
- 1 lata de leche de coco
- 1/2 tz azúcar
- 1 sobre de grenetina

PROCEDIMIENTO:

Hidratar la grenetina en media tz de agua muy fría.

Calentar en el microondas para derretir.

Abrir la lata de lychees y separar 4 o 5 piezas, partir en cuadritos minis.

Licuar la leche de coco con el azúcar y la lata de lychees con todo y su almíbar.

Pasar a molde de gelatina previamente engrasado.

Agregar los lychees partidos encima.

Dejar mínimo 2 horas en en el refrigerador para que cuaje.



CECYLANIADO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tarta de chocolate blanco con blueberrys

INGREDIENTES:

Base de galleta:

2 tazas de harina

1 barra mantequilla

1/2 taza azúcar glass

1 huevo

1 pizca sal

pastel

500 gr chocolate blanco

250 ml crema para batir

250 gr de queso crema

1 cuchita vainilla

Ralladura de limón

1 pizca de sal

1 sobre grenetina hidratada en 3 cucharadas de agua

PROCEDIMIENTO:

acremar la mantequilla con la harina , agregar el huevo , azúcar y sal hasta formar una masa

acomodar en el molde y hornear por 10 min

derretir el chocolate con la crema a baño María

batir el queso crema con el la vainilla , ralladura de limón y sal

agregar el chocolate

incorporar la grenetina derretida

vaciar sobre la base y hornear min 4 horas

decorar con blueberry y un poco de chocolate blanco derretido



ELENA MASSRI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





"Rocky Road" de Chocolate y Pretzel

INGREDIENTES:

400g de Chocolate

2 tazas de Mini bombones

1 ½ tazas de Pretzels troceados a mano (no polvo, pedazos medianos).

½ taza de Chispas de colores (Sprinkles)

Opcional: Galletas tipo Lotus troceadas.

PROCEDIMIENTO:

Derrite el chocolate

Agrega los pretzels y los bombones (y las galletas lotus) Mezcla de forma envolvente para que todo quede cubierto de chocolate, pero sin que los bombones se derritan por el calor.

En una charola con papel encerado, coloca cucharadas de la mezcla.

Deben verse como "rocas" con texturas saliendo por todos lados.

Antes de que el chocolate se enfríe, espolvorea las chispas de colores.

Refrigera por 30 a 45 minutos.



ROSSY HANONO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tapioca

INGREDIENTES:

- 1/2 lt Leche de coco
- 1 lata de Crema de coco
- 5 cucharas de Azúcar

PROCEDIMIENTO:

- Hervir la tapioca hasta estar transparente
- Agregar los demas ingredientes



ORIT MILHEM

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Marquesa de chocolate

INGREDIENTES:

- 1 paquete de Galleta maria
- 500 gr Chocolate
- 1 lata y media de Leche condensada
- 100gr Mantequilla

PROCEDIMIENTO:

- Derretir chocolate a baño de maria
- Incorporar la mantequilla hasta derretir
- Incorporar la leche condensada
- Una vez lista la mezcla remojar galletas maria y poner en el refractario
- Poner la mezcla de chocolate
- Otra capa de galetas marías y así hasta acabar con la mezcla

SOPHIE MILHEM

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Crepas de chocolate

INGREDIENTES:

8 HUEVOS
1 litro de leche
100 g de cacao en polvo
1 taza de azúcar
1 taza de harina de trigo
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de mantequilla derretida
crema de chocolate:
500ml de crema para batir
250 g de queso crema
100 g de azúcar glass
200 g de chocolate semiamargo derretido
1 cucharadita de vainilla

PROCEDIMIENTO:

Bate los huevos con el azúcar y la vainilla, agrega leche, el cacao y la harina. mezcla bien. agrega la mantequilla derretida en un sartén cocina las crepas por ambos lados
crema de chocolate

bate la crema para batir hasta que se espese, agrega queso crema, azúcar glass y vainilla. incorpora el chocolate derretido y mezcla hasta obtener una crema uniforme
refrigera



ELAH PRYLUK

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Arroz con leche

INGREDIENTES:

- 1 taza de arroz
- 2 tazas agua caliente
- canela en raja
- 2 tazas de leche
- 1 lata de lechera
- 1 estrella de anís
- pasitas (opcional)

PROCEDIMIENTO:

Remojar el arroz en el agua caliente, con esa misma agua se pone a hervir con 1 o 2 rajadas de canela

ya evaporada el agua se agregan las leches ya mezcladas y las pasitas

se pone a fuego bajo a que espese



Yael Shueke

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Rosca golden graham

INGREDIENTES:

1/3 de aceite

1/3 de miel caro transparente

Media bolsa de bombones chiquitos

Cereal Golden Grahams

Chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Mezclar el aceite, la miel caro transparente,

media bolsa de bombones chiquitos

Mezclarlo con el cereal

Una vez revuelto agregar chispas y bomboncitos


Vaciar en un molde



MAGGIE ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Cheesecake de 3 Ingredientes (Sin Horno)

INGREDIENTES:

225 g (8 oz.) de queso crema batido (tipo Philadelphia).

1 taza de leche.

1 sobre de pudín instantáneo de vainilla.

PROCEDIMIENTO:

Mezclar: En un tazón, combina el queso crema y la leche con un batidor de globo o un tenedor. Agrega el sobre de pudín y revuelve continuamente hasta que la mezcla espese.

Armar y Enfriar: Vierte la mezcla en una base para pay de galleta graham, o repártela en vasos individuales con tus toppings o complementos favoritos.

Servir: ¡Refrigera y disfruta!

Tip Pro: Aunque la receta dice "3 ingredientes", la imagen muestra que puedes decorarlo con mermelada de frutos rojos y una hoja de menta para que se vea mucho más profesional.



ORLY NAHMAD

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Vasito de Oreo

INGREDIENTES:

- 1 paquete de galletas Oreo
- 1 barra de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 crema para batir pequeña o crema espesa
- Vasitos pequeños transparentes
- Cucharitas

PROCEDIMIENTO:

1. Triturar las Oreos
2. Mezclar el queso crema, leche condensada, vainilla y crema hasta que quede suave.
3. Poner una capa de Oreo triturada en el vaso.
4. Agregar mezcla de cheesecake.
5. Repetir capas.
6. Decorar con media Oreo arriba.



POLA MAYA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Smores de Fruity Pebbles

INGREDIENTES:

- 1 caja de fruity pebbles
- 1 mantequilla de 90gr
- 1 bolsa de bombon

PROCEDIMIENTO:

1. Derretir la mantequilla en un sartén a fuego lento
2. Echar los bombones y que se vayan derritiendo con la mantequilla
3. Apagar el fuego y echar el cereal poco a poco
4. Servir en un pyrex bien apretado o en un molde de cupcake para que sean individuales
5. Dejar enfriar y a disfrutar



LEILA SASSON

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Galletas de Chispas de Chocolate

INGREDIENTES:

- 2 1/4 tazas harina de trigo
- 1/2 cucharadita bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita sal
- 3/4 taza mantequilla derretida = 1 barra y media
- 1/2 taza azúcar blanca
- 1 taza azúcar morena, bien compactada
- 1 cucharada esencia de vainilla
- 1 huevo + 1 yema = más suaves
- 1 1/2 tazas chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar secos

En un bowl: harina + bicarbonato + sal. Que las niñas revuelvan con cuchara.

2. Mezclar húmedos

En otro bowl: mantequilla derretida + azúcar blanca + azúcar morena. Que le muevan hasta que no haya grumos. Agregan vainilla, huevo y yema. Mezclan bien.

. Juntar todo

Echen los secos al bowl de húmedos. Mezclan con espátula. Al final las chispas. Tip: Apartan un puñito de chispas para poner encima.

4. Hacer bolitas - ¡La parte divertida!

Con cuchara para helado o con las manos: bolitas tamaño pelota de golf. Las ponen en charola con papel encerado. Dejan 5cm entre cada una porque se expanden.

5. Decorar

Aplasten poquito cada bolita y pónganle 3-4 chispas extra encima para que se vean pro.

6. Hornear

180°C por 9-11 min. Sácalas cuando las orillas estén doradas pero el centro se vea crudo. Ahí está el secreto para que queden suaves. Se terminan de cocer afuera.

7. Enfriar 5 min en la charola. Luego a rejilla.



RIVKA MEJLACHOWICZ

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tiramisu Parve

INGREDIENTES:

1 paquete de soleta María

Queso parve

Crema para batir

Pudding vanilla

Huevo

Café en polvo

cocoa para decorar

PROCEDIMIENTO:



REBECCA ROMANO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Corn flakes choco

INGREDIENTES:

- 1 vaso de chocolate en polvo
- 1/2 taza de aceite
- 1 vaso de miel karo
- 2 cucharadas de maicena

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todo y dejar que hierva, después quitarlo del fuego y revolver con el cornflakes.
Pasarlo al molde y dejar enfriar para desmontar



MICHELLE WACHNOVETZKY

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Galletas red Velvet

INGREDIENTES:

Un caja de harina red Velvet de duncan hines

Un huevo

1/2 taza de aceite

Chocolate blanco en trazos

Chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Se mezcla la harina con el huevo y el aceite

Se hacen bolitas

Se ponen en una bandeja con pam

Se le agrega pedazos de chocolate blanco y las chipas de chocolate



MIRIAM KABBANI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Dip de espinaca y champiñones

INGREDIENTES:

champiñón cortado en rodajas
cebolla finamente picada
ajo finamente picado
espinaca lavada y cortada en tiritas
1 pedazo de queso crema
3 cucharadas de crema
1 chorrito de leche
consomé
pimienta
nuez moscada
queso rallado

PROCEDIMIENTO:

En un sartén se coloca un chorrito de aceite y se fríen un poco las verduras hasta que reduzcan su tamaño.

Por otro lado se licua el queso crema, la leche y los condimentos

De mezcla todo en el sartén y se deja espesar un poco

De termina agregando el queso rallado.

Se acompaña con baguette 🥖, tostadas, croutons o lo que gustes.



ADELA SHUEKE CHARAF

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



GELATINA DE CHOCOLATE HASHAJAR

INGREDIENTES:

- 3 tazas de leche de almendra o soya
- 1 taza 1/4 de chocolate HASHAJAR
- 1 taza de whip
- 1 sobre de grenetina

PROCEDIMIENTO:

Hidratar la grenetina en 1/2 taza de agua, Dejar que cuaje en el refrigerador y derretir por 20 segundos en el microondas. Agregar todos los ingredientes a la licuadora y batir por un minuto.

Poner en un molde de gelatina toda la mezcla.

Colocar en el refrigerador por 2 o 3 horas hasta que cuaje.



Yael Traub

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Paletas heladas de oreo

INGREDIENTES:

Una Wipp grande

Leche condensada

Galletas oreo (toscanas de Emet)

PROCEDIMIENTO:

Se machacan las galletas

Se bate el Wipp un poco

Se junta con la leche condensada y las galletas machacadas

Se les pone el palito de paleta y se congelan



LETTY SHUEKE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Helado de oreo

INGREDIENTES:

6 huevos

⅓ taza de azúcar blanca

½ taza de aceite

1 cucharadita de vainilla

15-16 galletas oreo

8 onzas de crema de batir de leche

PROCEDIMIENTO:

1. Licuar los huevos por 3 minutos.
2. Agregar el azúcar, el aceite y la vainilla y seguir licuando.
3. Tomar 12 galletas y partirlas con la mano, en 4 pedazos cada una.
4. Batir la crema hasta que espese, vertir la mezcla y revolver con una espátula.
5. Añadir las galletas a la mezcla y revolver. Vertir en un plato hondo de servir.
6. Rallar 3-4 galletas oreo y esparcir por encima para decorar.
7. Congelar de 4 a 6 horas



RINA CHITRIT

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Reese's

INGREDIENTES:

2 barras de margarina
4 tazas de azúcar glass
Crema de cacahuete (la necesaria)

4 tazas de corn flakes

Para arriba:

2 1/2 taza chocolate
2 barras de margarina

PROCEDIMIENTO:

Se derrite la margarina y se mezcla con el azúcar glass, corn flakes y crema de cacahuete.

Luego se extiende en una charola y se refrigera.

Se derrite el chocolate con la margarina, se vierte sobre la charola y se refrigera de nuevo.



DEBBIE SALAME

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel de corn flakes

INGREDIENTES:

- 1 taza de miel karo
- 1 taza de chocolate en polvo
- 1/3 de aceite
- 3 cucharas de maicena
- Cereal corn flakes

PROCEDIMIENTO:

Se ponen todos los ingredientes en una olla menos el cereal a fuego lento y se revuelve muy muy bien hasta q empieza a burbujear.

Una vez q empezó apenas a hervir, sin dejar de mover, se apaga el fuego

De poco a poco se empieza a echar el cereal a la olla y y se le sigue agregando mientras que alcance el chocolate a cubrir todo el cereal bien bien

Se pasa a un molde, puede ser de gelatina y no se tapa hasta q se enfríe!!!



RIVKA SICKNAYI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tapioca

INGREDIENTES:

1 taza de perlas de tapioca (hidratadas previamente si son de las grandes).

4 tazas de leche entera (puedes usar leche de coco o almendra si prefieres).

1 lata de calahua chica

1 cucharadita de extracto de vainilla.

Opcional: Canela en rama o polvo

PROCEDIMIENTO:

Pon 6 tazas de agua a hervir, vierte la tapioca cocina a fuego bajo, revolviendo constantemente para que no se pegue al fondo.

Cuando empiece a hervir, reduce el fuego al mínimo. Cocina hasta que las perlas se vuelvan transparentes y la mezcla espese.

Retira del fuego e incorpora la leche, la calahua, vainilla y la canela

Deja enfriar a temperatura ambiente. La mezcla espesará un poco más al enfriarse.

Comela fría



FRIDA LEVY

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Pay de chocolate blanco y blueberry.

INGREDIENTES:

Galletas Marías trituradas

Mantequilla derretida

300 g de chocolate blanco

200 ml de crema para batir o crema aljibes

Blueberries al gusto

PROCEDIMIENTO:

Mezcla las galletas Marías trituradas con la mantequilla derretida hasta formar una base húmeda.

Coloca la mezcla en un molde para pay y presiona bien.

Hornea la base aproximadamente 7 minutos y deja enfriar.

A baño María, derrite el chocolate blanco junto con la crema para batir.

Vierte la mezcla de chocolate sobre la base de galleta.

Agrega los blueberries encima.

Congela hasta que cuaje bien.



NORMA ROPHIE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pay de nuez

INGREDIENTES:

Base: 1 1/2 taza de harina 1/2 tza de aceite 1 cucharita de vainilla 5 cucharadas de agua 1 pizca de sal lo amasas con la mano y lo pones en el molde como base en las paredes de l molde Tmbn

Relleno: 1 1/2 taza de nuez picada 1 tza de miel maple (la de hotcakes) 1/2 tza de azúcar 1/2 tza de aceite 4 huevos 1 cucharadita de vainilla

PROCEDIMIENTO:

Pones primero el huevo en la licuadora unos minutos después pones todo menos la nuez se la hechas al final y lo licúas un poquito mas

Se lo hechas a l molde con la base (no lo llenes hasta el tope porq chorrea) lo metes al horno a 180 ce tarda mucho como una hr pon una charola tipo las de las jalot abajo del pyrex por si c chorrea no ensucies el horno.



KARLA CATTAN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Flan Casero con caramelo

INGREDIENTES:

- 4 vasos de leche
- 1 sobre de polvo para flan
- 1/2 vaso de azúcar.

PROCEDIMIENTO:

1. En una olla, calienta los 4 vasos de leche a fuego medio.
2. Agrega el polvo para flan y mezcla constantemente hasta que se disuelva por completo y la preparación quede homogénea.
3. Cuando comience a hervir, continúa revolviendo y deja hervir durante 1 minuto más.
4. Aparte, coloca el azúcar en una sartén o cacerola pequeña y caliéntala hasta formar un caramelo dorado.
5. Vierte el caramelo en el molde o recipiente donde prepararás el flan, cubriendo el fondo.
6. Agrega la mezcla del flan sobre el caramelo.
7. Deja enfriar y refrigera hasta que el flan esté duro.



SOFÍA DJADAH

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Trenza dulce de queso y vainilla

INGREDIENTES:

4 tazas de harina
½ taza de azúcar
½ taza de aceite
1 taza de agua
1 c de levadura
2 cucharadas de azúcar
Pizca de sal

relleno:

750 g de queso para hornear o queso crema firme
1 taza de azúcar
4 cucharadas de harina
1 huevo
2 cucharadas de pudín de vainilla

Crumble:

- ½ taza de harina
- ½ taza de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- ¼ taza de aceite

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todo, amasar bien y dejar levar 30 minutos.

Mezclar hasta obtener una crema suave.

Dividir la masa en 4 partes. Estirar en rectángulo, poner relleno en el centro y cortar tiras diagonales a los lados. Cruzar las tiras formando una trenza.

Mezclar hasta formar migas. Pintar las trenzas con huevo, poner crumble encima y opcionalmente chispas de chocolate.

Hornear a 180°C hasta dorar.



LEAH WLODABER

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Brownie con pasta de Mani

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 vaso de aceite
- 1 vaso de cacao amargo
- 2 tazas de harina común

PROCEDIMIENTO:

Lo ponemos a la estufa hasta que este cocido. Luego le untamos pasta de Mani y le ponemos chocolate derrito por encima

Al conge y ya lo servimos en cuadrados.



SOFÍA BLANGA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Chesse Cake

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 2 tz de wip
- 2 queso crema
- 2 cu de maizena
- 1 tz de azúcar
- Un churrito de vainilla

PROCEDIMIENTO:

Todo a la liquadora y lo pasas al molde



Yael Hanono

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tiramisú

INGREDIENTES:

Para la crema:

250 de queso mascarpone

4 yemas de huevo

½ taza de azúcar (100 g)

1 cucharadita de vainilla

1 envase de crema para batir (nata líquida)

Para los bizcochos:

2 paquetes de bizcochos de (vainillas)

1 taza grande con dos dosis de café espresso y agua suficiente para sumergirlos

Para decorar:

Cacao en polvo

PROCEDIMIENTO:

El queso: Saca el queso mascarpone del refrigerador con anticipación para que alcance la temperatura ambiente.

Baño María: Calienta una olla con un poco de agua y coloca encima un bol con las yemas y el azúcar (asegúrate de que el bol no toque el agua).

Batido y Pasteurización: Bate a mano hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla se vuelva clara y firme. De esta manera, también pasteurizamos las yemas.

Mezcla de la base: Bate con fuerza el mascarpone junto con la mezcla de yemas y azúcar. Agrega la vainilla.

Añadir la crema: Agrega la crema para batir y mezcla bien nuevamente hasta que la textura sea cremosa (en el punto medio entre líquida y firme).

Base: Vierte una capa fina de la crema en el fondo del molde.

Remojo: Sumerge cada bizcocho en el café espresso; una vuelta rápida por cada lado y retira de inmediato.

Montaje: Acomoda los bizcochos en el molde formando una capa uniforme.

Primera capa de crema: Vierte la mitad de la crema restante sobre los bizcochos y alisa la superficie.

Segunda capa: Coloca otra capa de bizcochos remojados y vierte encima el resto de la crema.

Alisar: Empareja bien la parte superior para que quede estética.

Decoración: Espolvorea generosamente con cacao en polvo hasta cubrirlo todo por completo.

Refrigeración: Deja reposar en el refrigerador durante unas horas para que tome consistencia, ¡y a disfrutar!



AYELET

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Chesscake

INGREDIENTES:

- 600 g de queso crema
- 250 ml de crema para batir
- 180 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de sal

PROCEDIMIENTO:

1. Precalienta el horno a 220°C.
2. Forra un molde con papel encerado arrugado para darle el look rústico.
3. Bate el queso crema con el azúcar hasta suave.
4. Agrega los huevos uno por uno.
5. Añade vainilla, sal y crema para batir.
6. Incorpora la harina.
7. Vacía al molde.
8. Hornea 35-45 minutos hasta que arriba esté MUY dorado y el centro tiemble un poco.
9. Déjalo enfriar.
10. Mételo al refrigerador unas horas.



TALI ASSE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Trufas de Oreo

INGREDIENTES:

Galletas tipo oreo
Queso crema
Chocolate blanco
Chispas

PROCEDIMIENTO:

Deshacer las galletas dentro de una bolsa, pasarlas a un bowl y mezclarlas con el queso crema, formar bolitas con la masa y meter al congelador por 10 min.

Derretir el chocolate a baño maría, pasar las boletas por el chocolate y decorar con chispas



TALI AZARI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pay de limón lácteo

INGREDIENTES:

Para la base:

- 1 ½ tazas de galletas María molidas (aprox. 1 paquete)
- 100 g de mantequilla derretida (¾ barra)
- 2 cucharadas de azúcar (opcional)

Para el relleno de limón:

- 1 lata de leche condensada (397 g)
- ½ taza de jugo de limón (aprox. 4-5 limones)
- 1 lata de leche evaporada (354 ml)
- Ralladura de 1 limón (opcional, para aroma)

PROCEDIMIENTO:

Preparar la base:

Tritura las galletas María hasta que queden como polvo (puedes usar licuadora o bolsa + rodillo).
Mézclalas con la mantequilla derretida (y azúcar si usas).

Coloca la mezcla en un molde para pay y presiona con una cuchara hasta formar una base uniforme (fondo y bordes).

Hornea 10 minutos a 180 °C (350 °F) o refrigera 15 min para que compacte.

Preparar el relleno:

En la licuadora, pon la leche condensada, leche evaporada y jugo de limón.

Licúa 1 minuto hasta que espese (el ácido del limón hace que se "corte" ligeramente y espese).

Agrega la ralladura si deseas más aroma.

Armar y refrigerar:

Vierte el relleno sobre la base fría.

Refrigera al menos 3 horas (mejor si lo dejas toda la noche).

Decorar y servir:

* Cubre con crema batida o merengue (si quieres más clásico).

* Añade ralladura o rodajas de limón encima.

* Sirve bien frío



MAGUI COHEN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Postre Cremoso de Café y Vainilla

INGREDIENTES:

Galletas tipo biscuit

Café preparado mezclado con un poco de agua (para remojar las galletas)

1 paquete de puding de vainilla

Crema whip

1 vaso de leche (opcional)

Chocolate rallado o en trozos para decorar

PROCEDIMIENTO:

1. Preparar el café y dejarlo listo en un recipiente.
2. Remojar ligeramente las galletas en el café y acomodarlas formando la primera capa.
3. En un bowl, mezclar el puding de vainilla con la crema whip.
4. Agregar el vaso de leche si se desea una textura más suave y batir hasta obtener una crema firme y uniforme.
5. Colocar una capa de crema sobre las galletas.
6. Repetir el proceso: otra capa de galletas remojadas en café y nuevamente crema.
7. Decorar al final con chocolate rallado, chispas o trozos de chocolate.
8. Refrigerar antes de servir para que tome mejor consistencia.

Para darle un toque especial de Shavuot, se puede preparar en forma de Lujot Habrit (las Tablas de la Ley), decorando la parte superior con chocolate o detalles blancos que simulen las letras.



AVIGAIL CUKIERT

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





PASTELS'MORES

INGREDIENTES:

- ½ taza mantequilla derretida
- ½ taza azúcar mascabado
- ¼ taza azúcar normal
- 1 huevo
- 1 cucharadita vainilla
- 1 ¼ taza harina
- ½ cucharadita bicarbonato
- pizca de sal
- chocolate en trozos
- mini marshmallows

PROCEDIMIENTO:

Mezcla la mantequilla derretida con los azúcares, el huevo y la vainilla. Luego agrega la harina, el bicarbonato y la sal. Incorpora el chocolate en trozos y algunos mini marshmallows. Coloca la mezcla en moldes individuales engrasados o con capacillos. Agrega más marshmallows, chocolate y galleta troceada encima.

Hornea a 180°C por 18-22 minutos o hasta que al insertar un palillo salga con migas húmedas. Deja enfriar unos minutos antes de disfrutar.



AVIGAIL DANIELS

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Helado de chocolate en bolsa

INGREDIENTES:

1/2 taza de crema para batir (o half & half)
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de cocoa en polvo
1/4 cucharadita de vainilla
Para congelar:
3 tazas de hielo
1/3 taza de sal gruesa
Para decorar (opcional):
chispas de chocolate
bombones pequeños
galleta triturada
sprinkles de colores

1 bolsa hermética pequeña tipo ziplock
1 bolsa hermética grande tipo ziplock
hielo
sal gruesa
cuchara
toallita o guante, porque se enfría mucho

PROCEDIMIENTO:

1. En la bolsa pequeña, agregar la crema para batir, azúcar, cocoa y vainilla. Mezclar bien hasta que no queden grumos y cerrar perfectamente.
2. En la bolsa grande, colocar el hielo y la sal gruesa.
3. Introducir la bolsa pequeña dentro de la bolsa grande y cerrarla bien.
4. Agitar constantemente durante 8 a 10 minutos, hasta que la mezcla tome consistencia de helado.
5. Retirar la bolsa pequeña, limpiarla por fuera para eliminar restos de sal, abrir y servir.
6. Decorar con chispas de chocolate, bombones pequeños, galleta triturada o sprinkles al gusto.



SUSY ESQUENAZI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel de colores

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de chispitas de colores

PROCEDIMIENTO:

Precalienta el horno a 180°C.

Mezcla harina, azúcar y polvo para hornear.

Agrega huevos, leche, mantequilla y vainilla.

Mezclalo bien.

Añade las chispitas y mueve suave.

Pon la mezcla en un molde engrasado.


Hornea 30-35 minutos.



Yael Fridman

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





NUBE DE VAINILLA

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 3/4 de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de aceite
- 1 taza de harina
- 1 taza de harina de hot cake
- Vainilla al gusto
- Decoración
- Azúcar glass
- Y Mini bombones

PROCEDIMIENTO:

Todo en la licuadora o en la batidora

Horno 180 grados por 30 min.

Y al sacarlo dejarlo enfriar para decorar con azúcar glas y los bombones.



RENN GERSHON

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tiramisú

INGREDIENTES:

- 1 paquete de lady fingers o galletas María
- 1 barra de queso crema o queso mascarpone
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de café frío
- Cocoa en polvo o chocolate rallado para decorar

PROCEDIMIENTO:

1. Hacer la crema
 1. Batir el queso crema con el azúcar y la vainilla.
 2. Agrega la crema para batir y mezcla hasta que quede suave
2. Preparar las galletas
 1. Hacer la mezcla del café frío en un bowl chico
 2. Remojar rápidamente las galletas para que no se agüen
3. Armar el tiramisú
 1. En un platón profundo o vasitos individuales poner una capa de galletas.
 2. Agregar una capa de crema.
 3. Repetir las capas.
4. Decorar
 - Espolvorea cocoa o chocolate rallado encima.
5. Enfríar
 - Refrigera unos 20-30 minutos



SHARON HANONO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel de ciniminis

INGREDIENTES:

Cereal Cinni Minis

Margarina derretida

1 bote de whip topping (crema batida)

½ manga o malla de cajeta

PROCEDIMIENTO:

- 1 En un molde desmontable, tritura los Cinni Minis y mézclalos con un poco de margarina derretida hasta formar una base firme.
- 2 Presiona la mezcla en el fondo del molde y mételo al congelador durante aproximadamente 20 minutos.
- 3 Después, agrega la mitad del whip topping sobre la base y vuelve a congelar.
- 4 Aparte, en una olla a fuego bajo, calienta la otra mitad del whip topping junto con la cajeta hasta integrar bien.
- 5 Vierte esta mezcla poco a poco, a cucharadas, sobre el helado.
- 6 Decora con más Cinni Minis por encima y lleva al congelador hasta que tenga una consistencia firme.



LETY MALEH

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Galletas con chispas de chocolate

INGREDIENTES:

- 2 1/4 tazas* harina de trigo
- 1/2 cucharadita* bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita* sal
- 3/4 taza* mantequilla derretida = 1 barra y media
- 1/2 taza* azúcar blanca
- 1 taza* azúcar morena, bien compactada
- 1 cucharada* esencia de vainilla
- 1 huevo* + *1 yema* = más suaves
- 1 1/2 tazas* chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar secos

En un bowl: harina + bicarbonato + sal. Que las niñas revuelvan con cuchara.

2. Mezclar húmedos

En otro bowl: mantequilla derretida + azúcar blanca + azúcar morena. Que le muevan hasta que no haya grumos. Agregan vainilla, huevo y yema. Mezclan bien.

3. Juntar todo

Echen los secos al bowl de húmedos. Mezclan con espátula. Al final las chispas. _Tip: Apartan un puñito de chispas para poner encima._

4. Hacer bolitas - ¡La parte divertida!

Con cuchara para helado o con las manos: bolitas tamaño pelota de golf. Las ponen en charola con papel encerado. Dejan 5cm entre cada una porque se expanden.

5. Decorar

Aplasten poquito cada bolita y pónganle 3-4 chispas extra encima para que se vean pro.

6. Hornear

180°C por 9-11 min. Sácalas cuando las orillas estén doradas pero el centro se vea crudo. Ahí está el secreto para que queden suaves. Se terminan de cocer afuera.

7. Enfriar 5 min en la charola. Luego a rejilla.



RAJEL MEJLACHOWICZ

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





PASTEL DE GALLETAS con chocolate

INGREDIENTES:

- 150 g de chocolate amargo
- 50 g de chocolate blanco
- 200 ml de crema para batir
- 1 paquete de galletas rectangulares
- 1 taza de leche
- 250 g de queso crema
- 500 ml de leche
- 1 sobre de pudín instantáneo de vainilla
- 1/2 taza de azúcar
- 250 g de queso blanco 5% o crema de leche
- 100 g de chocolate para derretir (opcional)

PROCEDIMIENTO:

- 1.Prepara la crema: En una olla, mezcla la leche, el pudín instantáneo, el azúcar y el queso blanco. Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que espese. Retira del fuego y deja enfriar.
- 2.Bate la crema para batir hasta que quede firme. Incorpórala suavemente a la mezcla de pudín ya fría hasta obtener una crema homogénea.
- 3.Humedece las galletas en la leche (rápidamente, sin que se deshagan) y forma una capa en el fondo de un molde rectangular.
- 4.Extiende la mitad de la crema sobre las galletas.
- 5.Repite: otra capa de galletas humedecidas y el resto de la crema.
- 6.Derrite el chocolate amargo y el chocolate blanco a baño maría o en el microondas.
- 7.Mezcla bien y vierte sobre la última capa de crema, extendiendo uniformemente.
- 8.Lleva al refrigerador por varias horas o hasta que esté firme.
- 9.Decora con chocolate rallado o virutas de chocolate (opcional).

Consejo:

Para que el pastel tenga mejor textura, deja reposar en el refrigerador al menos 4 horas o toda la noche.



EDÉN PRYLUK

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Trufas de galleta de sándwich

INGREDIENTES:

- 1 paquete de galletas de sándwich (aprox. 154 g / 14-16 galletas)
- 190 g de queso crema (parve), a temperatura ambiente
- 200 g de chocolate para derretir (blanco, semi amargo o con leche)

Decoraciones opcionales:

chispitas, coco rallado, cacao en polvo o galleta triturada

PROCEDIMIENTO:

Triturar las galletas de sándwich hasta hacerlas polvo fino (puede ser en licuadora o metiéndolas en bolsa y aplastando).

Mezclar el polvo de galleta con el queso crema hasta formar una masa uniforme.

Formar bolitas pequeñas del tamaño de una nuez.

Refrigerar 20-30 minutos para que endurezcan.

Derretir el chocolate a baño maría o en microondas en intervalos de 20 segundos.

Cubrir cada bolita con chocolate derretido.

Decorar antes de que el chocolate se endurezca.

Refrigerar 15 minutos más y servir.



SILVIA SHUEKE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Rollo de galleta con chocolate

INGREDIENTES:

250-300g de galletas María o tipo Digestive.

150g de chocolate negro para postres.

100g de mantequilla a temperatura ambiente.

3-4 cucharadas de cacao en polvo amargo.

50-100ml de leche (para suavizar la mezcla).

PROCEDIMIENTO:

1. Triturar galletas: Rompe las galletas en trozos pequeños, pero no polvo fino, para que se sientan trocitos en el rollo.
2. Derretir chocolate: Derrite el chocolate negro junto con la mantequilla al baño maría o en el microondas en intervalos de 30 segundos.
3. Mezclar: Incorpora el cacao en polvo al chocolate derretido. Añade las galletas trituradas y mezcla todo bien. Añade la leche poco a poco hasta obtener una masa manejable pero firme.
4. Formar el rollo: Coloca la mezcla sobre papel film (papel transparente o aluminio). Forma un cilindro compacto presionando bien para que no queden huecos.
5. Refrigerar: Cierra los extremos del papel como un caramelo y refrigera durante al menos 2 a 4 horas (mejor si es toda la noche).



HELEN SULI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pingüinos

INGREDIENTES:

Una caja de duncan de chocolate
whip batido
chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Hacer el duncan y poner en moldes de cupcakes con capacillos
hornear hasta que el palillo salga limpio
Poner el Whip batido en una bolsa y rellenar el cupcake en el centro

Aparte poner en una hoya 1 taza de Whip sin batir y cuando
empiece a hervir apagar el fuego y agregar 1 tz de chispas de
chocolate y revolver hasta que se derrita

Cuando se enfríe cubrir los cupcakes y decorar con Whip batido
haciendo la forma de espiral como el pingüino



TANIA ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pingüinos

INGREDIENTES:

Una caja de duncan de chocolate
whip batido
chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Hacer el duncan y poner en moldes de cupcakes con capacillos
hornear hasta que el palillo salga limpio
Poner el Whip batido en una bolsa y rellenar el cupcake en el centro

Aparte poner en una hoya 1 taza de Whip sin batir y cuando
empiece a hervir apagar el fuego y agregar 1 tz de chispas de
chocolate y revolver hasta que se derrita

Cuando se enfríe cubrir los cupcakes y decorar con Whip batido
haciendo la forma de espiral como el pingüino



TANIA ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

8 Huevos

½ Kilo de Chocolate

1 Wip

PROCEDIMIENTO:

Batir la yema muy bien y por aparte batir la clara muy muy bien hasta que se esponje.

Por aparte batir el wip.

En una olla a baño maría poner chocolate a derretir y ya que esté derretido el chocolate, juntar todos los ingredientes- las yemas con las claras y el wip y el chocolate.

Y queda deliii !!!



RENEE COHEN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





BOLITAS DE OREO

INGREDIENTES:

1 barra de queso crema

Chocolate blanco o de leche para cubrir

Opcional:

- * chispas,
- * Oreo triturada,
- * drizzle de chocolate.

PROCEDIMIENTO:

1. Triturar las Oreos hasta que queden como polvo.
2. Mezcla: Agrega el queso crema y mezcla hasta formar una masa.
3. Forma bolitas: Haz bolitas pequeñas y mételas al congelador 15 minutos.
4. Cubre con chocolate: Derrite el chocolate y sumerge las bolitas.



SHARON DICHI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





BOLITAS DE OREO

INGREDIENTES:

- 600 g de queso crema
- 250 ml de crema para batir
- 180 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de sal

PROCEDIMIENTO:

1. Precalienta el horno a 220°C.
2. Forra un molde con papel encerado arrugado para darle el look rústico.
3. Bate el queso crema con el azúcar hasta suave.
4. Agrega los huevos uno por uno.
5. Añade vainilla, sal y crema para batir.
6. Incorpora la harina.
7. Vacía al molde.
8. Hornea 35-45 minutos hasta que arriba esté MUY dorado y el centro tiemble un poco.
9. Déjalo enfriar.
10. Mételo al refrigerador unas horas

JUDITH ASSE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





SALAMI DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 ½ paquetes de galletas María
- 2 cucharadas de Cocoa
- 3 barras de margarina (300gr)
- 1 barra de chocolate amargo/semiamargo (7 dedos mas o menos)
- 4 huevos
- ¾ de azúcar
- 2 copitas de licor de café opcional

PROCEDIMIENTO:

Poner a baño maría: la margarina, azúcar, chocolate y cocoa.

Batir los huevos muy bien.

Quitar la mezcla del fuego y agregarle los huevos.

Revolver bien.

Poner la mezcla sobre aluminio, enrollar y congelar.

Ya congelado partir en rodajas y servir.



JANA WOLLENSTEIN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





HELADO DE PRETZEL CON CARAMELO

INGREDIENTES:

- 1 taza de wip
- 2 huevos
- 1/2 taza azúcar
- 1/2 taza aceite
- Vainilla
- Un puño de pretzel

PROCEDIMIENTO:

- Batir la taza de wip
- Licuar los dos huevos por 8 min
- Agregar a la licuadora: 1/2 taza de azúcar, 1/2 taza de aceite un chorro de vainilla y el puño de pretzel.
- Se mezcla lo de la licuadora con el wip batido.
- Aumentar pretzels (un poco aplastados) y trozos de caramelo.
- Decorar con pretzel y caramelo



ADRIANA ESSES

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





SENDÚ MARMOLEADO

INGREDIENTES:

- 8 huevos separados
- 1 1/2 T azúcar
- 3/4 T aceite
- 1 T jugo naranja
- 3 T harina
- 1 cedita royal
- 2 ceditas vainilla
- 2 C Cocoa
- 1 C Quik
- 3 gotitas jugo

PROCEDIMIENTO:

- Batir las yemas con azúcar hasta acremar. Agregar lo demás y seguir batiendo. Hasta el final agregar las claras batidas a punto de turrón y mover en forma envolvente.
- Vertir media mezcla en un pyrex y a la otra mitad agregarle el choco y la Cocoa y volver a batir. Agregar esa mezcla a la anterior haciendo movimientos circulantes para q quede marmoleado.
- Puedes espolvorear canela y nuez encima Antes de hornear.
- Hornear a 150' x 1 hr y 1/2 aprox



SARY BENZAQUEN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





CAKE POPS OREO

INGREDIENTES:

- 2 paquetes de galletas Oreo
- 1 barra de queso crema
- Chocolate derretido
- Chispas de colores para decorar
- Palitos para cake pop o palitos de madera
- Platos y cucharas

PROCEDIMIENTO:

1. Triturar las galletas Oreo hasta hacerlas migajas.
2. Mezclar las galletas trituradas con el queso crema hasta formar una masa.
3. Hacer bolitas pequeñas con las manos.
4. Insertar un palito en cada bolita.
5. Cubrir con chocolate derretido.
6. Decorar con chispas de colores.
7. Dejar reposar unos minutos hasta que el chocolate endurezca.



ROSSY ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





GELATINA DE LYCHEE

INGREDIENTES:

¾ de azúcar

2 vasos de agua

Medio limon

1 lata de lychees

1 grenetina

Opcional: arándano, almendra fileteada, pistache

PROCEDIMIENTO:

1. Poner en una olla ¾ de azúcar con dos vasos de agua.... Se revuelve y se le agrega medio limón... Que hierva
2. 1 lata de lychees, partir los lychees en pedacitos y separar
3. todo el caldito de la lata Poner en la olla. Echar allí mismo 1 sobre de grenetina previamente hidratada y revolver ahí mismo.
4. En un molde de gelatina poner los lychees partidos y si quieres arándano, almendra fileteado y/o pistache pelado....
5. Echar todo el líquido de la olla al molde y dejar enfriar y meter al refri y listo.



RINA ASCH

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





CHEESCAKE

INGREDIENTES:

$\frac{3}{4}$ de azúcar

2 vasos de agua

Medio limon

1 lata de lychees

1 grenetina

Opcional: arándano, almendra fileteada, pistache

PROCEDIMIENTO:

1. Poner en una olla $\frac{3}{4}$ de azúcar con dos vasos de agua.... Se revuelve y se le agrega medio limón... Que hierva
2. 1 lata de lychees, partir los lychees en pedacitos y separar
3. todo el caldito de la lata Poner en la olla. Echar allí mismo 1 sobre de grenetina previamente hidratada y revolver ahí mismo.
4. En un molde de gelatina poner los lychees partidos y si quieres arándano, almendra fileteado y/o pistache pelado....
5. Echar todo el líquido de la olla al molde y dejar enfriar y meter al refri y listo.



SARAH FRIDMAN

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





GALLETAS DE AVENA

INGREDIENTES:

4 t avena

1t aceite

1 t harina

1 t azúcar

2 huevos

Chocolate chips

PROCEDIMIENTO:

- 1.Revolver todo y hacer bolitas con las manos
- 2.Hornear por 15 minutos



SARA SHAMOSH

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Gelatina de Yogurt

INGREDIENTES:

1/2 lt yogurt natural

1/2 lt crema

3/4 tz de azúcar

1/4 tz agua fría

1/2 tz agua hirviendo

2 cucharadas gelatina sin sabor

1 lata mangos o duraznos o 1/2 kl de fresas o zarzamoras

PROCEDIMIENTO:

Se calienta ligeramente yogurt, crema y azúcar

Se pasa la mezcla a la licuadora

Se disuelve la gelatina sin sabor en 1/4 de taza de agua fría y de inmediato se mezcla con agua hirviendo se agrega a lo de la licuadora para licuar bien

Se vierte la mezcla en un molde para gelatina. Se deja enfriar y se refrigera para que cuaje

Servir con salsa de fruta encima



LINDA HEMSANI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tiramisú en 10 min.

INGREDIENTES:

- 2 vasos de crema
- 4 cucharadas de licor de café
- 4 cucharadas de café con leche preparado
- 2 vasos de crema dulce para montar (aprox. 500 ml)
- 2 unidades de mascarpone o queso crema (aprox. 500 gramos)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla de calidad o más
- 1 vaso de azúcar (vaso con volumen 180 ml)
- 2 paquetes de galleta biskvit puede ser de chocolate o vainilla
- 3 cucharadas de cacao (o más)

PROCEDIMIENTO:

Necesitamos un molde de aluminio desechable o cualquier pyrex

1: Para el bowl grande vierten 2 vasos de crema + el licor de café y el Irish Cream mezclan y dejan a un lado para enfriar (también se puede espresso o café que aman — molido o no, depende de ustedes).

2: Para el bowl separado agregan 2 vasos de crema batida dulce para montar, empiezan a batir y agregan 1 vaso de azúcar (vaso plástico desechable frío) en volumen 180 ml, agregan 1 cucharadita de extracto de vainilla o una gota más y baten un poco, cuando se forma un poco agregan 2 paquetes de mascarpone o queso crema o (cada uno 250 aprox. total 500 gramos) y baten todo hasta obtener una mezcla lisa, uniforme y esponjosa.

3: Sumergen las galletas en la mezcla de licor de café y el Irish Cream, las sacuden un poco y acomodan sobre la base del molde construyendo la "capa inferior", agregan media mezcla de las cremas y alisan. Agregan otra capa de galletas sumergidas en café y agregan el resto de la mezcla de cremas y alisan.

4: Desmenuzan cacao, cubren y meten al refrigerador por varias horas o toda la noche. Antes de servir se puede espolvorear otra vez cacao o verter chocolate derretido a su gusto
Se sirve frío!



ALIZA WALES

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel Corn flakes

INGREDIENTES:

- 1 vaso de miel Karo de vainilla
- 1/2 vaso de aceite
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 vaso de chocolate en polvo
- Cereal corn Flakes

PROCEDIMIENTO:

En una olla se echan todos los ingredientes menos el cereal hasta que hierva

En una palangana se pone el cereal se le va echando poco a poco el chocolate se revuelve se pone en un molde pam se engrasa y se vacía y se deja enfriar



PERLA LEVY

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Receta de Gelatina de Berries

INGREDIENTES:

(La cantidad de fruta depende del tamaño del molde)

1 paquete de blue berries

1 sobre de gelatina sabor fresa

PROCEDIMIENTO:

1. Engrasa ligeramente un molde o coloca una tira de papel encerado dentro para facilitar el desmolde.
2. Llena el molde con la mezcla de berries. Puedes usar todo el paquete de fruta o ajustar la cantidad según prefieras.
3. Prepara la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Deja enfriar un poco la gelatina antes de vaciarla en el molde. Vierte la gelatina hasta cubrir completamente la fruta. Tapa el molde y refrigera hasta que la gelatina esté firme. Desmolda con cuidado y sirve fría.

ARIELA LEVY

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Gelatina

INGREDIENTES:

Lechera 1 lata

1 queso crema

Gotitas de limón

PROCEDIMIENTO:

Licúas todo lo pones en vasitos media hora para q se haga duro y desp le haces una gelatina de fresa y se la hechas encima



NAOMI ZONANA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Panqué de mantequilla

INGREDIENTES:

1 caja de duncan
4 huevos
mantequilla
Queso crema
1/4 de taza de jugo de naranja
Azúcar glass

PROCEDIMIENTO:

Batir el duncan como dice en la caja, pero en vez d 3 huevos lleva 4 y en vez de mantequilla, aceite
Aumentar el queso crema y 1/4 taza de jugo d naranja
vaciar en molde de rosca y al horno
Glaseado
Azúcar glass y jugo de naranja
batir poco a poco los 2 ingredientes y si queda muy espeso un poquito más de jugo



IVONNE ROMANO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Rol de canela

INGREDIENTES:

Masa de jala extendida

Azúcar, canela ,aceite en mezcla.

Queso crema parve/azucar glasss margarina
derretida

PROCEDIMIENTO:

Untar sobre la masa extendida.

Enrollar cortar en trozo

Acomodar en pairex. Hornear
hacer mezcla.

Cuando esté 3/4 cocido el rol, verter el frost.



THELMA SAADIA

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



Helado de oreo

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1/3 taza de azúcar
- 1 taza de whip Cream
- 1/2 taza de aceite
- 16 oreos

PROCEDIMIENTO:

Licuar todo en la licuadora, poner en un envase y congelar



SOPHIE MILHEM

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Salami de chocolate

INGREDIENTES:

60 galletas marías

3 huevos

Una taza de nuez molida

1 y 1/2 taza azúcar

1 taza de margarina derretida

Una barra de chocolate derretido

PROCEDIMIENTO:

Se rompen o aplastan las galletas en un bowl se le echan todos los ingredientes mezclados bien se ponen en aluminio en forma de salami y se congelan

Al servir se parte en rebanadas



DEBBY YAÑEZ

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Galletas red Velvet

INGREDIENTES:

Un caja de harina red Velvet de duncan hines

Un huevo

1/2 taza de aceite

Chocolate blanco en trazos

Chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Se mezcla la harina con el huevo y el aceite

Se hacen bolitas

Se ponen en una bandeja con pam

Se le agrega pedazos de chocolate blanco y las chipas de chocolate



EMY KABBANI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Tapioca de coco

INGREDIENTES:

- 1 bote de tapioca
- 1 olla chica
- 1 lata de coco lopes
- 1 lata de crema de coco

PROCEDIMIENTO:

Se ponen a hervir la tapioca hasta que este lista sin grumos , se quita el exceso de agua
Se añade 1 lata de coco lopes y 1 lata de crema de coco ,
Se deja enfriar en el refri por 3 horas y listo
Se le puede añadir canela al gusto



EMILY MOUSSALI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Brownie

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 1 1/2 T de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 tazas y 3/4 de taza de chispas de chocolate (separar 3/4)
- 1/2 taza de azúcar máscabado
- 1/2 taza azúcar normal
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de café
- 2/3 de taza de margarina
- 1/4 de taza de agua

PROCEDIMIENTO:

Se ponen los azúcares , margarina , café y agua en una olla , cuando suelta el hervor se apaga y se agregan las 2 tazas de chocolate ; mover hasta que se derrita.

Batir huevos con vainilla , agregar mezcla de chocolate a los huevos poco a poco de forma envolvente.

Se agrega harina previamente mezclada con sal, royal, bicarbonato y el resto de las chispas



ELISA HARARI

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel Imposible

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 1 1/2 T de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 tazas y 3/4 de taza de chispas de chocolate (separar 3/4)
- 1/2 taza de azúcar máscabado
- 1/2 taza azúcar normal
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de café
- 2/3 de taza de margarina
- 1/4 de taza de agua

PROCEDIMIENTO:

Para el flan:

- 5 huevos
- 1 1/4 taza de agua
- 1 taza azúcar
- 1 cucharada de vainilla

Para el pastel de chocolate:

- 1 caja de harina para pastel de chocolate (o mezcla preparada Duncan)

Para el caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua



NOAH POZAYLUF

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel Imposible

INGREDIENTES:

Para el flan:

- 5 huevos
- 1 1/4 taza de agua
- 1 taza azúcar
- 1 cucharada de vainilla

Para el pastel de chocolate:

- 1 caja de harina para pastel de chocolate (o mezcla preparada Duncan)

Para el caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua

PROCEDIMIENTO:

1. Preparar el caramelo

En una olla pequeña poner el azúcar y el agua a fuego medio hasta que se derrita y tome color dorado. Vaciar en el molde y mover para cubrir el fondo.

2. Hacer el flan

Licuar los huevos, el agua, la vainilla y el azúcar hasta que quede suave.

3. Preparar el pastel

Hacer la mezcla del pastel siguiendo las instrucciones de la caja.

4. Armar el pastel imposible

Vaciar primero la mezcla del pastel en el molde y después, lentamente, la mezcla del flan.

5. Hornear a baño María a 180°C durante aproximadamente 1 hora o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.

6. Enfriar y desmoldar

Dejar enfriar completamente y refrigerar mínimo 3 horas antes de desmoldar.



NOAH POZAYLUF

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





BLINTZES DE QUESO

INGREDIENTES:

Ingredientes

Para los panqueques

- 1 taza de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de sal kosher o sal fina
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/4 cucharadita de polvo para hornear
- 2 huevos grandes
- 1 taza de agua, más 2 a 4 cucharadas extra si es necesario de mantequilla sin sal

Para el relleno de queso

- 225 g de requesón o cottage cheese de cuajada pequeña
 - 225 g de queso ricotta
 - 1 huevo grande
 - 1 1/2 cucharadas de azúcar
 - 1/4 cucharadita de canela
 - 1/2 cucharadita de ralladura de limón
 - 1 pizca de sal
 - 1 cucharada de mantequilla sin sal, derretida
- #### Para freír
- 3 cucharadas o más de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO:

1. Preparar la mezcla de los panqueques

En un bowl, mezcla la harina, la sal, el azúcar y el polvo para hornear.

En otro bowl, bate los huevos con 1 taza de agua.

Poco a poco, agrega los ingredientes secos a la mezcla de huevo y agua. Si puedes, pásalos por un colador para evitar grumos.

Mezcla bien hasta obtener una masa ligera. Si la sientes muy espesa, agrega de 2 a 4 cucharadas más de agua. La mezcla debe quedar suelta, pero no demasiado líquida.

Deja reposar la masa mientras preparas el relleno.

2. Preparar el relleno

En un bowl mediano, mezcla el requesón o cottage cheese, la ricotta, el huevo, el azúcar, la canela, la ralladura de limón, la sal y la mantequilla derretida.

Revuelve hasta que todo quede bien integrado. Reserva.

3. Cocinar los panqueques

Calienta una sartén antiadherente de aproximadamente 20 cm y úntala con un poco de mantequilla.

Vierte aproximadamente 1/4 de taza de masa en la sartén y muévela en círculos para cubrir toda la superficie con una capa delgada.

Cocina el panqueque solo por un lado, hasta que la parte de abajo esté ligeramente dorada. No es necesario voltearlo.

Pásalo a un plato y repite el proceso con el resto de la masa. Si hace falta, agrega un poquito más de mantequilla entre cada panqueque.

Para que no se peguen, puedes separar cada panqueque con papel encerado o papel para hornear.

Déjalos enfriar unos minutos para poder manejarlos sin que se rompan.

4. Rellenar los blintzes

Coloca un panqueque sobre un plato o tabla, con el lado cocido hacia arriba.

Agrega aproximadamente 1/4 de taza del relleno de queso en el centro.

Dobla un lado del panqueque sobre el relleno. Después dobla el lado contrario y finalmente dobla la parte de arriba y la de abajo, como si formarás un sobre.

Puedes hacerlos cuadrados o rectangulares, según cómo acomodes el relleno.

5. Dorar los blintzes

En una sartén, derrite 1 o 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio-bajo.

Coloca los blintzes con el lado doblado hacia abajo, para que se sellen bien.

Cocínalos hasta que estén doraditos por abajo. Luego voltéalos con cuidado y cocina el otro lado.

Si quieres asegurarte de que el relleno quede bien caliente, puedes tapar la sartén durante 1 o 2 minutos.

¡A servir!

Sirve los blintzes calientitos, acompañados de crema ácida, crema agria, mermelada, miel, frutos rojos o fruta fresca.



Yael Schejtmán

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Palomitas dulces

INGREDIENTES:

1/2 taza de maíz palomero

120 gramos de mantequilla

3 tazas de bombones (aprox •300 gramos)

200 gramos de chocolate

PROCEDIMIENTO:

En una máquina de aire caliente para palomitas, colocar el maíz y encenderla hasta que todas revienten. Pasar las palomitas a un bowl y reservar. Picar el chocolate y derretir en intervalos de 30 seg en microondas hasta que se derrita.

En otro sartén o en olla, a fuego medio derretir mantequilla, agregar bombones e ir mezclando hasta que se derritan por completo, apagar fuego y agregar la mitad del chocolate, mezclar

Rápidamente agregar la mezcla de bombones a las palomitas y mezclar rigurosamente, agregar el resto del chocolate y mezclar. (Yo guardé un poco para decorar al final)

Engrasar un molde de rosca antiadherente, y agregar las palomitas, con una pala aplanar.

Esperar un par de horas o refrigerar.

Desmoldar y decorar con el resto del chocolate



SUSAN HALABE

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel de queso con galletas

INGREDIENTES:

- 1 litro crema Alpura Premium
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de azucar
- 1 paquete de galletas tipo Maria y mantequilla suficiente

PROCEDIMIENTO:

En una máquina de aire caliente para palomitas, colocar el maíz y encenderla hasta que todas revienten. Pasar las palomitas a un bowl y reservar

.Picar el chocolate y derretir en intervalos de 30 seg en microondas hasta que se derrita.

En otro sartén o en olla, a fuego medio derretir mantequilla, agregar bombones e ir mezclando hasta que se derritan por completo, apagar fuego y agregar la mitad del chocolate, mezclar

Rápidamente agregar la mezcla de bombones a las palomitas y mezclar rigurosamente, agregar el resto del chocolate y mezclar. (Yo guardé un poco para decorar al final)

Engrasar un molde de rosca antiadherente, y agregar las palomitas, con una pala aplanar.

Esperar un par de horas o refrigerar.

Desmoldar y decorar con el resto del chocolate



NATALY DELGADILLO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"





Pastel de queso con galletas

INGREDIENTES:

- 1 litro crema Alpura Premium
- 3 huevos
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de azucar
- 1 paquete de galletas tipo Maria y mantequilla suficiente

PROCEDIMIENTO:

Se muele la galleta

Se derrite la mantequilla y se revuelve con la galleta molida, se forma una pasta que se extiende en un pyrex y se mete al refrigerador por 15 minutos.

Por aparte se licúan todos los ingredientes y ya que esten, se saca el pyrex del refrigerador y se echa encima la mezcla.

Se hornea por 45 minutos.

Se saca del horno y se deja en el refrigerador



NATALY DELGADILLO

"לקראת חג השבועות עם אמא מבשלות"



*Muchas
Gracias!*

