



Pídelas al 3114044163
www.elpanificadordectg.com



RECETAS PARA *compartir* en familia



Robinson®



CREPE DE POLLO

Con tocineta
(Para 4-6 Porciones)

Ingredientes:

- 1/2 taza harina robinson tradicional.
- 1 Pechuga de pollo.
- 8 Tiras de tocineta.
- 1 Cebolla cabezona roja.
- 2 tazas de leche.
- 2 Cucharadas de Harina de trigo
- 6 Tortillas de harina.
- Mantequilla o aceite de coco.
- Zanahoria, apio, pimienta, cebolla, hojas de laurel y sal y queso parmesano.

Preparación:

Blanquear las pechugas en agua caliente, cambiar el agua y luego agregar la Zanahoria, apio, pimienta, cebolla, hojas de laurel y sal, agregar agua hasta que las cubra y cocinar en fuego alto hasta que esté bien cocinada.

Cortar la cebolla en tiras y la tocineta en trozos y sofreír en mantequilla o aceite de coco, agregar la pechuga desmenuzada, la leche; cuando esté hirviendo incorporar la harina de trigo Robinson Tradicional disuelta en un poco de leche, dejar espesar y rectificar sabor.

En una tortilla poner un poco de la mezcla, doblar un poco los bordes y enrollar.

Poner en un molde grande o moldes individuales, agregar salsa por encima (la parte líquida de la mezcla), añade queso y lleva al horno hasta gratinar.



DONUTS

(Para 6 porciones)

Ingredientes:

- 2 tazas harina de trigo Robinson Leudante
- 1 pizca de sal
- 2 cdas de Azúcar
- 2 cdas de Margarina
- 5 gr de levadura instantánea (1 sobre)
- 1/2 taza de leche
- Aceite para ferír
- Rellano y decoración al gusto



Preparación:

En un recipiente mezclar todos los ingredientes.

Amasar hasta obtener una masa muy suave y elástica.

Estirar la masa y dejar reposar.

Cortar la masa y dar forma a las Donuts

Dejar en reposo hasta doblar su tamaño

Freír a 160°C, girando para que tenga cocción uniforme.

Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Dejar enfriar, rellenar y decorar al gusto.

TORTA DE Chocolate

(Para 2 Porciones)

Ingredientes:

- 1 taza de harina de trigo robinson integral.
- 3/4 taza de azúcar.
- 2 Huevos.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 2 cucharadas de cocoa.
- 3 cucharadas de aceite.
- 1 Chorro de leche.
- Crema de chocolate al gusto.

Preparación:

Batir los huevos bolw, agregar el azúcar y batir bien hasta que se le formen burbujas en la superficie.

Agregar la esencia de vainilla, el aceite, la cocoa y la leche y mezclar hasta unir.

Agrega el polvo para hornear y la harina, y mezclar bien por 2 o 3 minutos. Si la mezcla queda muy liquida, agregar harina y si queda muy densa agregar leche.

Colocar en un molde engradasdo y llevar al horno por 150°C entre 30 y 40 minutos (depende del horno), retirar cuando al pinchar con un cuchillo salga seco.

Dejar enfriar y decorar con crema de chocolate.



TORTA *de coco*

(Para 6 porciones)

Ingredientes:

- 3/4 tazas de harina de trigo leudante
- 1/4 taza de azúcar.
- 3/4 taza de leche (opcional leche de coco)
- 4 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas de coco rallado.
- 1 cucharadita de esencia de coco.

Preparación:

Precalentar el horno a 230° c por 10 minutos.

En un recipiente adicionar todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Adicionar la esencia de vainilla y mezclar, hasta conseguir una masa muy ligera no tan líquida.

Cubrir el molde con el aceite de coco, colocar la mezcla y llevar al horno.

Llevar al horno a 230°C durante 20 minutos.

Retirar del horno y agregar coco rallado por encima.



PANCAKES

Integrales

(Para 40 Porciones)

Ingredientes:

- 500gr de harina robinson integral.
- 1 Cucharita de Sal
- 8 Huevos
- 5 Tazas de leche
- 4 1/4 Tazas de mantequilla
- 12 Cucharadas de Azucar
- 1 Cucharada de Polvo para hornear.

Preparación:

Mezclar la harina Robinson integral junto con la sal, los huevos, la azúcar, la mantequilla, el polvo para hornear y la leche.

Batir o licuar durante un minuto y medio, hasta conseguir una mezcla homogénea, líquida y sin grumos.

En un sartén ligeramente engrasado llevar a fuego medio, y cuando esté caliente, colocar 1/4 de taza y distribuir en el fondo del sartén.

Dejar dorar por cada lado por 30 segundos.

Retirar del fuego, servir acompañado de chocolate y cerezas.



GALLETA

de Manzana

(Para 6 porciones)

Ingredientes:

- 1 y 1/2 taza de harina leudante.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharada esencia de vainilla.
- 1 Huevo.
- 3 cucharadas de margarina.
- 1 manzana.

Preparación:

Precalentar el horno por 15 minutos.

Batir los huevos junto con el azúcar y la esencia de vainilla, adicionar la margarina derretida y mezclar.

Mezclar la harina Robinson Leudante junto con la levadura e incorporar poco a poco a la mezcla anterior.

Pelar las manzanas, picarlas en cubos pequeños y agregarlas a la masa.

En una bandeja colocar papel parafinado y porcionar con cuchara.

Llevar al horno 160°C por 10-15 minutos.



GALLETAS *Integrales*

(Para 4-6 Porciones)

Ingredientes:

- Taza de harina de trigo integral
- Una cucharada de canela.
- 1/2 cucharada de bicarbonato.
- 1/4 de cucharada de sal.
- 1 taza de avena en hojuelas
- 1/2 taza de uva pasas trituradas.
- 1 taza de mantequilla.
- 1 taza de azúcar moreno.
- 1/2 taza de azúcar blanco.
- 3 cucharadas de leche.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.



Preparación:

Precalentar el horno 150°C por 15 minutos.

Colocar sobre una bandeja una taza de mantequilla, el azúcar blanco y el azúcar moreno, procedemos a batir por 2 minutos a máxima velocidad.

Vierte la leche y el extracto de vainilla y volvemos a batir por 2 minutos. Sobre la mezcla anterior, tamizar la harina junto con la canela, bicarbonato y sal, batir durante 3 minutos a máxima velocidad.

Adicionar avena en hojuelas, pasas y batir por 3 minutos más. Servir en bandeja antiadherente y llevar al horno por 150° C por 15 minutos.

BUDÍN

de Mandarina

(Para 1 porciones)

Ingredientes:

- 220gr de Harina Leudante.
- 2 Huevos.
- 1 pizca de sal.
- 150gr de azúcar.
- jugo de 2 mandarinas.
- 100ml de aceite.
- Esencia.

Preparación:

Precalentar el horno por 15 minutos.

Batir los huevos junto con el azúcar.

Agregar una de las tazas de harina de Robinson leudante y remover hasta obtener una mezcla homogénea.

Agregar el aceite y continua mezclando hasta que se incorpore la mezcla. Incorporar la cascara rallada y jugo de (2) mandarinas.

Incorporar la harina leudante restante y mezclar.

Lleva al horno por 45 minutos y finalmente deja enfriar y decora al gusto.



MUFFINS

Integrales

(Para 30 Porciones)

Ingredientes:

- 500gr de Harina de trigo integral.
- 2 Tazas de mantequilla.
- 1 1/4 taza de azúcar morena.
- 6 Huevos.
- 1 1/2 taza de leche.
- Nueces y almendras al gusto.
- 1 cucharadita de esencia de Vainilla.
- 1 Cucharadita de esencia de canela.
- 1 Cucharadita de Polvo para hornear.
- 30 Capacillos #5.

Preparación:

Precalentar el horno 180°C por 15 minutos.

Mezclar la harina robinson integral con los demás ingredientes secos.

Adicionar las almendras y nueces debidamente trituradas.

Derretir la mantequilla con la leche y dejar enfriar, luego agregar esencias y huevos.

Incorporar a la anterior mezcla los ingredientes secos, mezclar la preparación con movimientos envolventes hasta obtener una textura cremosa y liviana.

Servir en capacillos N° 5 y llenarlos hasta 3/4 de su altura.

Espolvorear con azúcar blanca.

Hornear a 180° por 15 a 20 minutos y dejar enfriar.



MUFFIN

de Banano

(Para 10-12 porciones)

Ingredientes:

- 160 gr de Harina de trigo Robinson Leudante
- 125 gr de margarina
- 2 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 120 gr de chocolate derretido (fundido)
- 1 y 1/2 banano
- Sal
- Esencia de vainilla
- c/n de leche



Preparación:

Derretir los trozos de chocolate a baño maría, o en microondas, y agregar 2 a 3 cucharadas de leche (opcional). Reservar.

Batir la margarina con el azúcar. Agregar los huevos, uno por uno, y luego adicionar la esencia.

Añadir la harina de trigo Robinson Leudante y la sal, e integrar a la mezcla con una espátula, luego adicionar el chocolate y la banana en trozos o pisada.

Una vez mezclado todo, llevar a los moldes de muffin, dejar en el horno 40 minutos a 180°C.

PONQUÉ Integrales

(Para 2 unds de 1/2 lb)

Ingredientes:

- 500gr de Harina de trigo integral.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 2 3/4 Tazas de Azúcar.
- 1 cucharadita de Sal.
- 3 tazas de mantequilla.
- 10 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de mantequilla.
- 1 cucharadita de esencia de ponqué.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla blanca.
- Brevas, nueces, coco, maní y uvas pasas al gusto.

Preparación:

Precalentar el horno por 20 minutos.

En un recipiente mezclar la mantequilla, 5 huevos, el azúcar y la sal por 10 minutos.

Adicionar a la mezcla anterior la Harina robinson integral, las esencias, 5 huevos, polvo de hornear y mezcla por 1 minuto.

Agregar mani, brevas, nueces, coco y uvas pasas.

Servir en moldes de 1/2 lb previamente engrasados con desmoldantes.

Hornear a 140°C por 60 minutos.



MUFFINS DE *Manzana con Miel* (6 porciones)

Ingredientes:

- 2 tazas de harina robinson integral.
- 2 claras de huevo.
- 1 cucharada de polvo para hornear.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 3/4 tazas de leche.
- 4 cucharadas de aceite.
- 4 cucharadas de miel de abejas.
- 1 manzana grande.

Preparación:

Precalentar el horno a 180 por 20 min.

Batir ligeramente todos los ingredientes secos. Mezclar en un recipiente la leche, el aceite, la miel y la manzana picada. Incorporar poco a poco las claras batidas, ir mezclando en forma envolvente.

Adicionar a la mezcla anterior la harina de robinson integral junto con los ingredientes secos. Mezclar hasta conseguir el resultado homogéneo.

Colocar la mezcla anterior en el molde para muffins previamente engrasado.

Hornear por 20 minutos a 180°



BASE PARA *Pizza* (3 porciones)

Ingredientes:

- 500gr de Harina tradicional.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharadas de sal.
- 1 huevo.
- 2 cucharadas de levadura instantánea (2 sobres)
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- oregano al gusto.
- 3 cucharadas de vino de cocina.
- 1 1/4 tazas de leche.

Preparación:

Precalentar el horno 145°C por 20 minutos.

Mezclar la harina tradicional junto con la leche, el azúcar, la levadura, el huevo, la sal, el aceite, el oregano y el vino de cocina, amasar hasta lograr una textura suave y elástica.

Dejar la masa en reposo por 30 minutos cubiertas por un paño. Peser la masa de acuerdo al tamaño de la pizza y formar una bola. Estirar la masa con un rodillo en forma circular, sobre la superficie plana espolvoradno harina tradicional.

Colocar la masa en una lata. Adicionar pasta de tomate, queso y el relleno deseado para la pizza.

Llevar al horno a 145°C por 20 a 25 minutos.



CREPES DE Fruta

(30 porciones)

Ingredientes:

- 1/4 taza de harina trigo tradicional.
- 1 cucharadita de sal.
- 4 huevos.
- 3 1/2 taza de leche líquida.
- 2 1/4 taza de mantequilla.
- 2 cucharadas de azúcar.

Preparación:

Mezclar la harina robinson tradicional, con sal, huevos, el azúcar, la mantequilla y la leche.

Batir o licuar hasta que la mezcla esté homogénea, líquida y sin grumos por 2 minutos.

En un sartén ligeramente engrasado y puesto al fuego medio, servir 1/4 de taza y distribuir en el fondo.

Dorar al gusto, buscando una textura suave. Relleno al gusto (Fresa, kiwi, banano, queso semi salado, leche condensada y crema de leche.)



GALLETAS CON chips de chocolate

(Para 4-6 porciones)

Ingredientes:

- 1/3 de taza de harina tradicional.
- 120gr de chocolate para fundir.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 huevo.
- 1/2 taza de azúcar.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 75gr de chips de chocolate.

Preparación:

Precalentar el horno a 180° c por 10 minutos.
Cubrir una bandeja con papel parafinado engrasado.
Rallar todo el chocolate.

Colocar en un recipiente los huevos, el azúcar, mezclar con batidora durante 4 minutos. Derretir al baño de maría o en el microondas 240gr de chocolate (previamente rallado), junto la mantequilla.

Añadir el chocolate derretido a la mezcla de huevos con azúcar y bate a baja velocidad. En un Bowl mezclar la harina de trigo Robinson tradicional y la levadura; agregar el resultado a la mezcla de chocolate y revolver.

Incorpora los 150gr de chips chocolate y remueve. Cubrir una bandeja metálica con papel parafinado engrasado.

Colocar sobre la bandeja con ayuda de una cuchara montoncitos de masa y con ellos una distancia entre 5 y 7cm entre ellos. Llevar al horno 160°C por 12-15 minutos.



GALLETAS DE

Coco

(Para 4-6 porciones)

Ingredientes:

- 1/2 taza de harina Robinson tradicional.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 4 cucharadas de coco rayado sin azúcar.
- 1 huevo
- 1 cucharadita de polvo para hornear.

Preparación:

Precalentar el horno a 160°C por 10 minutos.

Batir los huevos junto con el azúcar.

Añadir el coco rallado y mezclar.

Incorporar la harina de trigo Robinson Tradicional junto con la levadura, mezclar todo muy bien.

Refrigerar la masa durante 30 minutos.

Con las manos húmedas dar forma a las galletas.

Colocarlas sobre una bandeja metálica previamente enharinada.

Llevar al horno a 160°C por 15 minutos.



BROWNIE

¡Delicioso!

(Para 6 porciones)

Ingredientes:

- 1 Taza Harina de trigo Robinson tradicional
- 1 cucharada de Azúcar.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- 1 Pizca de sal.
- 1/2 cucharadita de Polvo para hornear.
- 2 Huevos
- 2 cucharadas de leche.
- Nueces al gusto
- 2 cucharadas de cocoa.
- 1 Cucharada de color caramelo
- 1/2 de Esencia de canela.

Preparación:

Precalentar el horno a 165°C por 10 minutos.

Batir la mantequilla, azúcar, sal y esencias durante 10 minutos. Adicionar chocolate fundido y huevos de uno en uno.

Mezclar harina Robinson tradicional junto con el polvo de hornear y batir por 1 minuto.

Agregar nueces, color caramelo y leche líquida.

Servir en una bandeja engrasada y enharidada. Llevar al horno a 165°C por 25 minutos.



EMPANADAS

con Carne

(Para 6 porciones)

Ingredientes:

- 2 1/2 tasa de harina tradicional.
- 1/2 cucharadita de azucar.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de mantequilla.
- 1/2 taza de agua.
- Relleno (Pollo, carne, queso, atún , a elección)
- Aceite para freír.

Preparación:

Mezclar la harina de trigo Robinson tradicional con todos los ingrediente, y amasar hasta obtener una textura suave.

Dejar la masa en reposo por 15 minutos con cubierta con un paño.

Sobre una base plana espolvorear harina de trigo Robinson tradicional y extender la masa con ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 3 milímetros.

Cortar la masa en círculos (con molde o manualmente).

Colocar sobre un plástico el circulo de masa y adiciona el relleno favorito (A elección tuya).

Mojar el borde del circulo con agua, unir los bordes de la masa y con ayuda del tenedor repisar para sellar.

Freír en aceite caliente.



MAGDALENAS de Pollo y Queso

(Para 12 porciones)

Ingredientes:

- 1 Taza de harina robinson tradicional.
- 1 pechuga de pollo.
- 1 taza de queso rallado.
- 1/2 taza de leche.
- 2 huevos.
- 4 cucharadas de yogurt griego natural.
- Especias al gusto.

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.

Cocinar la pechuga de pollo, luego córtalas en cuadritos pequeños.

En un recipiente, mezclar bien el queso rallado, la leche, los huevos, el yogurt y las especias elegidas.

Añadir los cuadritos de pollo y la harina de trigo Robinson tradicional a la mezcla anterior.

Colocar la mezcla de moldes de cupcakes.

Llevar al horno a 180°C por 15 minutos.



PANCAKES

Con banano y miel

(Para 6 porciones)- requesón

Ingredientes:

- 3 cucharadas de harina tradicional.
- 200gr de requesón.
- 1 huevo.
- 1 banano.
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla.
- 3 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada de miel de abejas.

Preparación:

Crema el requesón, el banano, el huevo, la esencia de vainilla y el azúcar.

Añadir una cucharada de harina de trigo Robinson tradicional y remover, seguir incorporando la harina de esta manera hasta obtener una mezcla homogénea y no tan líquida.

Poner el aceite en una sartén y calentarlo bien. Preparar las tortitas vertiendo una cucharada de mezcla por cada una.

En el sartén dejar dorar de cada lado durante 2 a 3 minutos.

Servir los pancakes mientras están caliente. Decorar al gusto con miel y rodajas.



CUPCAKE de Vainilla

(Para 15 porciones)

Ingredientes:

- 2 Tazas de Harina robinson leudante.
- 2 1/2 tazas de aceite.
- 8 huevos.
- 2 claras de huevo.
- 1 1/2 tazas de azúcar en polvo.
- 1 cucharada de esencia vainilla blanca.
- 15 capacillos N°5

Preparación:

Precalentar el horno a 165°C por 20 minutos.

Batir el azúcar junto con el aceite y los huevos durante 9 minutos.

Adicionar la harina de trigo Robinson leudante y batir 2 minutos más.

Adicionar a la mezcla la esencia.

Colocar la mezcla en capacillos N°5 y llenarlo hasta 3/4 parte.

Lleve al horno 165° c de 15 a 20 minutos.

Retirar del horno, dejar enfriar y decorar al gusto.



DEDITOS

de queso
(Para 40-50 porciones)

Ingredientes:

- 500 gr de Harina de trigo Robinson Leudante
- 1 Huevo
- 1 y 1/2 taza de mantequilla
- 1 Taza de leche
- 2 cdas de azúcar
- 1 cda de sal
- 1 taza de agua tibia
- 500 gr de queso semisalado (cortado en barritas)
- Aceite para freír

Preparación:

Mezclar la harina de trigo Robinson Leudante junto con el huevo, la leche, el agua, la sal y el azúcar y la mantequilla hasta obtener una textura suave y homogénea.

Cubrir con un paño y dejar en reposo durante 10 minutos.

Sobre una superficie plana, extender la masa con ayuda de un rodillo, hasta dejarla de 4 mm de grueso.

Cortar la masa en tiras de 3 cm de ancho, por 8 cm de largo, pintar con huevo. Colocar la barrita de queso y enrollar dando forma de dedito.

Freír en aceite caliente.

