

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Power Advantage® 7-Speed Hand Mixer with Storage Case

HM-7BCS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards.	2
Features and Benefits	3
Use, Care and Maintenance.	4
Quick Reference Guide	5
Warranty	6
Recipes.	7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
3. To protect against risk of electric shock, do not put the hand mixer motor housing or cord in water or other liquids. If hand mixer motor housing or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **Do not reach into the liquid.**
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters and other accessories/attachments during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
6. Remove all accessories/attachments from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Use storage case to specifically store hand mixer unit and attachments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

FEATURES AND BENEFITS

200 Watt DC Motor

Powerful enough to easily cut through a double batch of cookie dough or butter right out of the refrigerator.

Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the mixer allows for maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Automatic Feedback

No need for a power boost. An electronic feedback mechanism automatically feeds in extra power when needed. It assures that the mixer will not bog down, even when mixing heavy loads.

SmoothStart®

When the mixer is turned on, the beaters start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.

Easy to Clean

The Power Advantage® 7-Speed Hand Mixer has a smooth, sealed base; wipes clean instantly.

1. Speed Control

Fingertip control for all speeds.

2. Rotating Cord

Unique center cord will freely rotate with comfort for right- or left-handed use.

3. Beater Release Lever

Conveniently located for easy ejection of beaters, whisk, or dough hooks.

4. Heel Rest

Allows mixer to rest upright on countertop.

5. Easy-Clean Beaters

Two extra-wide beaters for easy aerating and mixing. Designed with no center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean, and are dishwasher safe.

6. Balloon Whisk

Great for whipping heavy cream or egg whites. May also be used for anything that you would normally whisk by hand, like crêpe batters or eggs for omelets.

7. Dough Hooks

For preparing and kneading yeast doughs such as pizza and bread doughs. Easy to clean and dishwasher safe.

8. Storage Case

Safely stores hand mixer and accessories.

9. BPA Free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA free.

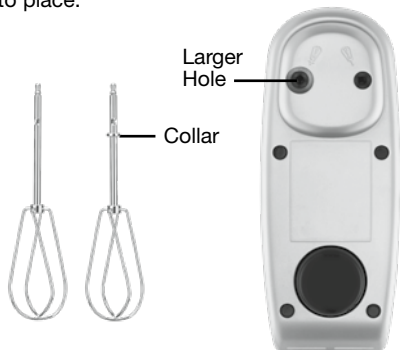


USE, CARE AND MAINTENANCE

USING THE MIXER

Inserting Beaters and Dough Hooks

With the mixer off and unplugged, insert beater or dough hook with collar into the larger hole. Push beater or dough hook in until it clicks into place. Insert the beater or dough hook without collar into the smaller hole. Push beater or dough hook in until it clicks into place.



Inserting Balloon Whisk

With the mixer off and unplugged, hold balloon whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks into place. **DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.**

Turning Mixer ON/OFF

Plug mixer into outlet. Slide switch to turn mixer on. Mixer will immediately begin to mix

on Speed 1. To turn mixer off, slide switch to OFF.

Changing Speeds

Slide switch amongst the 7 speed controls to increase or decrease the speed.

Attaching and Removing Storage Case from Mixer

1. Place accessories in case, then tuck in the mixer cord.
2. Align the tab on the back of the case with the bottom air vent in the back of the mixer. Gently push down the front of the mixer onto the case to secure.
3. To remove the mixer from the case, hold case firmly, slightly push toward the back of the mixer while lifting mixer up from the front. Pull out the mixer from tab in the back of the case.

Removing All Accessories

With the unit turned off, unplug from wall outlet. Lift the beater release lever and remove the accessories from the mixer.

CLEANING

1. Wash beaters, dough hooks and whisk after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.
3. When not in use, your hand mixer should be disconnected, wiped down and stored in a safe, dry location out of reach of

children. Use the storage case provided with hand mixer.

MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER WITH NONSTICK COOKWARE.

QUICK REFERENCE GUIDE

MIXING TECHNIQUES

For mixing attachments only.

NOTE: The balloon whisk attachment is used only for light whipping. For all other mixing tasks, use the beaters or dough hooks.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Start whipping cream
- Start whipping egg whites
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Mix muffin and pancake batters

Speed 2

- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Sift and aerate dry ingredients
- Add dry ingredients to batters/doughs
- Mix heavy cookie doughs
- Start kneading yeast doughs

Speed 3

- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)
- Mix cake batters
- Whip potatoes/squash
- Finish kneading yeast doughs

Speed 4

- Mix cookie dough
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Add eggs to batters/doughs

Speed 5

- Finish mixing frostings
- Beat whole eggs/yolks

Speed 6

- Whip egg whites

Speed 7

- Finish whipping cream
- Finish whipping meringues and egg whites

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 7-Speed Hand Mixer with Storage Case that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® 7-Speed Hand Mixer with Storage Case will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the

product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 7-Speed Hand Mixer with Storage Case should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>**. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® 7-Speed Hand Mixer with Storage Case has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and

only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

RECIPES

Breakfast

Crêpes with Lemon Cream and Fresh Fruit....	8
Soufflé Pancakes.....	8
Lemon Poppy Scones.....	9
Gluten-Free Banana Muffins	10
Cinnamon Sugar Doughnuts.....	10
Coffee Cake with Apples and Walnuts	11
Maple Butter.....	12

Savories

Bacon and Swiss Quiche.....	12
Ricotta-Thyme Tart.....	13
Buffalo Chicken Dip	13
Guacamole	14
Creamy Mashed Potatoes.....	14
Spinach and Feta Soufflé.....	14
Popovers	15

Sweets

Lemon Thyme Shortbread	16
Classic Shortbread.....	16
Empty-the-Pantry Cookie.....	17
Ginger Cookies.....	18
Mint Chocolate Cookies.....	18
Baked Meringues with Fresh Berries and Cream.....	19
No-Bake Keto Bites	20
Edible Cookie Dough (with variations)	20

Blonde Brownies (Blondies)	21
Mascarpone Lemon Squares	21
Blueberry Cheesecake Bars.....	22
Deep Chocolate Layer Cake	23
Mocha Frosting/Filling.....	23
Gluten-Free (and Vegan!)	
Golden Cupcakes.....	24
Dairy-Free Vanilla Frosting	24
Angel Food Cake.....	25
Pavlova with Peaches and Berries.....	25
Ricotta Cheesecake	26
Chocolate Cream Pie	26
Classic Whipped Cream.....	27
Simple Chocolate Mousse	28

Breads/Doughs

Pizza/Focaccia Dough	28
Garlic Knots.....	29
Cuisinart Classic White Bread.....	29
Ciabatta	30
Honey Whole-Wheat Bread.....	30
Rosemary Olive Oil Rolls.....	31
Pâte Brisée	32
Black Pepper and Chive Biscuits.....	32

Crêpes with Lemon Cream and Fresh Fruit

The lemon cream is delicious for either breakfast or dessert, but the crêpes can also be filled with savory items, such as scrambled eggs and vegetables.

Makes about 18 filled crêpes

Crêpe Batter:

- 4** **tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into tablespoons**
- 1** **cup reduced-fat milk, room temperature**
- ¾** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- 1** **tablespoon granulated sugar**
- 3** **large eggs, room temperature**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- 1** **teaspoon unsalted butter, room temperature**

Lemon Cream Filling:

- ½** **cup heavy cream, cold**
- 1½** **teaspoons pure vanilla extract**
- ¼** **cup real maple syrup**
- Pinch fine sea salt**
- ½** **cup plain, whole-milk yogurt**
- 1** **teaspoon grated lemon zest**
- 1** **teaspoon fresh lemon juice**
- 2** **medium bananas, thinly sliced**
- 1** **pound fresh strawberries, hulled and thinly sliced**

Confectioners' sugar, for serving (optional)

1. Prepare the crêpes: Put the butter with the milk in a small saucepan over low heat. When the butter is melted, remove from heat and cool slightly.
2. While butter/milk is heating, put the flour, salt, and sugar in a medium bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to combine, about 30 seconds. Add the eggs and vanilla extract and beat until mixture resembles a thick and sticky batter. While mixing on Speed 2, mix in the milk and butter mixture until the batter is smooth. Rest the batter in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, or up to overnight.
3. While batter is resting, just before cooking crêpes, prepare the filling. Put the heavy cream into a medium mixing bowl. Starting on Speed 1 and very gradually increasing to Speed 7, whip cream to medium-stiff peaks, about 1 minute. Add the vanilla extract, maple syrup, and salt and mix on Speeds 1 to 3 until fully combined. Add the remaining ingredients, except for the fruit, and mix on Speed 1 until combined. Reserve.
4. Cook the crêpes. Mix the crêpe batter briefly, using the beaters on Speed 2 to remove any lumps that may have formed. If lumps remain, pour through a fine strainer. Set an 8- to 10-inch crêpe pan or nonstick skillet over medium/medium-high heat. Once pan is hot, add the 1 teaspoon of butter. Tilt pan to evenly distribute the butter; let pan rest on heat for an additional 30 seconds. Add a small amount of batter, a scant ¼ cup, and

with the pan in hand, quickly and evenly rotate it so the crêpe batter thinly coats the entire bottom surface. Allow to cook until set, about 2 minutes (traditionally, the crêpe should not brown). Flip and cook on the second side for no more than 30 seconds. Remove and repeat with remaining batter.

5. To serve, put 2 tablespoons of the lemon cream in the center of each crêpe and then top with a portion of the bananas and strawberries. Fold sides of crêpes over. Dust with powdered sugar, if using, and serve.

Nutritional information per filled crêpe:

Calories 156 (46% from fat) • carb. 17g • pro. 4g
fat 8g • sat. fat 5g • chol. 68mg • sod. 131mg
calc. 52mg • fiber 1g

Soufflé Pancakes

Made popular in Japan, these impressive little pancakes have taken social media accounts by storm. A sweeter, lighter version of your favorite diner pancakes, they are a bit laborious to cook, but the end results make any occasion extra special.

Makes 10 pancakes

- 1½** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 2** **teaspoons baking powder**
- ½** **teaspoon kosher salt, divided**
- Pinch ground nutmeg**
- 1** **cup buttermilk, room temperature**
- 4** **tablespoons (½ stick) unsalted butter, melted and cooled**

- 2 **large egg yolks, room temperature
(save the 2 whites from the whole
eggs for later in the recipe)**
- 4 **tablespoons granulated sugar,
divided**
- 1 **teaspoon pure vanilla extract**
- 4 **large egg whites, room temperature**
- ¼ **teaspoon cream of tartar**
- Unsalted butter, softened,
for molds and pan**

1. Liberally brush three to four 3-inch ring molds (2 inches in height) with the softened butter. If you do not have ring molds, then you can make 3-inch rings either out of parchment (preferred material) or aluminum foil – make 10 of these molds because they are not reusable. If using the foil, you will need to butter them. To keep the ring shape, use some extra foil to secure the loose edges, or you can staple the parchment together. Reserve these until ready to fill.
2. Put the flour, baking powder, ¼ teaspoon of the salt, and the nutmeg into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds; reserve.
3. Put the buttermilk, melted butter, egg yolks, 1 tablespoon of the sugar, and vanilla extract into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 5 until homogenous; reserve.
4. Put the 4 egg whites into a spotlessly clean, medium mixing bowl. Add the remaining salt and cream of tartar. Using the whisk, start mixing on Speed

1 and gradually increase to Speed 4. Once the whites begin to get foamy and start to thicken, very gradually add the remaining sugar. Continue to whip, gradually increasing to Speed 7, until the whites are stiff and glossy, this will take a few minutes. Be sure not to over-whip the egg whites/meringue or it will not be as stable.

5. Pour the buttermilk mixture into the dry mixture and, using the beaters, mix on Speed 2 until smooth. Add a small amount of the meringue into the flour/yolk mixture and stir to combine, then gently fold the remaining meringue, in two batches, into the mixture, making sure to not over-mix.
6. Heat a large skillet, preferably nonstick, over low heat. Brush the bottom of the skillet with the butter. Place the ring molds (metal/parchment/foil) in the warm pan and pour batter into the molds so that each is about ¾ full (this is about ½ cup). Place a lid on top of the skillet and cook pancakes for about 6 minutes (pancakes will puff up to the top of the molds and will create dry bubbles on top).
7. Remove lid, carefully slide a spatula underneath each pancake, holding the ring mold with an oven mitt/potholder/towel. Carefully flip pancakes (including the molds). Cover again and cook an additional minute or two.
8. Transfer cooked pancakes to a platter, grease the skillet again and, if using metal ones, grease ring molds again, and repeat to make additional pancakes.

9. Serve pancakes as you would traditional pancakes, with warm maple syrup, fresh fruit, or just a little dusting of confectioners' sugar.

Nutritional information per pancake:

Calories 155 (35% from fat) • carb. 20g • pro. 5g
fat 6g • sat. fat 3g • chol. 50g • sod. 203g
calc. 580mg • fiber 1g

Lemon Poppy Scones

Not too sweet, these scones are a perfect match for a steamy cup of tea in the morning.

Makes 8 scones

- 2½ **cups cake flour, plus more for
shaping**
- 2 **tablespoons granulated sugar**
- 1½ **teaspoons baking powder**
- ¼ **teaspoon baking soda**
- 1 **teaspoon kosher salt**
- Grated zest of 1 lemon
(about 1 tablespoon)**
- 2 **tablespoons poppy seeds
(this is a guesstimate)**
- 1 **cup buttermilk**
- 1 **large egg**
- 6 **tablespoons unsalted butter,
cut into ½-inch cubes, room
temperature (for about 5 to 10
minutes, be sure the butter is
not too soft)**
- Egg wash (1 large egg plus
1 teaspoon water, whisked well)**
- Turbinado sugar, for sprinkling**

1. Put the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, zest, and poppy seeds in a large mixing bowl. Using the beaters, mix the dry ingredients on Speed 1 to fully combine. Reserve.
2. Put the buttermilk and egg in a small bowl. Mix on Speed 1 to combine; reserve. Add the butter to the dry ingredients and mix on Speed 3 until mixture is shaggy. Reduce to Speed 1. With the mixer running, slowly add the liquid ingredients and mix until just combined (it should not be a complete dough); do not over-mix.
3. Pour the mixture onto a clean counter/large cutting board. Gently fold the dough over a few times and then form into a 10-inch cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 even rounds. Place on a parchment-lined baking sheet. Cover lightly and transfer to a refrigerator to chill for a minimum of 1 hour, or up to overnight.
4. Once chilled, preheat oven to 400°F with the rack in the middle position. Brush each scone with egg wash and sprinkle with the turbinado sugar.
5. Bake in preheated oven for about 25 to 30 minutes, or until golden brown. Allow to cool before serving.

Nutritional information per scone:

Calories 270 (34% from fat) • carb. 37g • pro. 7g
fat 10g • sat. fat 6g • chol. 47g • sod. 288g
calc. 61mg • fiber 2g

Gluten-Free Banana Muffins

The all-purpose, gluten-free flour mixes make gluten-free baking easy and convenient. There are a number of different brands on the market to choose from, so taste a few and find your favorite.

Makes 12 muffins

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups gluten-free, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats, not quick cooking**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon xanthan gum (optional – only if flour blend does not have it in list of ingredients)**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ½ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, room temperature**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1½ cups mashed, very ripe bananas (about 3 medium bananas)**

1. Preheat oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.

Put the flour, oats, sugars, baking powder and soda, salt, xanthan gum (if using), and cinnamon into a mixing bowl. Using the

beaters, mix on Speeds 1 to 2 until fully combined, about 30 seconds.

2. In a separate, large mixing bowl, mix the remaining ingredients on Speed 3 until smooth and creamy, about 1 to 2 minutes. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until fully combined.
3. Spoon evenly into prepared muffin cups. Bake in the preheated oven for about 16 to 18 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

Calories 248 (38% from fat) • carb. 37g • pro. 3g
fat 11g • sat. fat 1g • chol. 31g • sod. 223g
calc. 92mg • fiber 3g

Cinnamon Sugar Doughnuts

These cake doughnuts come together in just minutes, and baking them makes for less of a mess in your kitchen. It does require standard doughnut pans, which are available at many kitchen retailers and online.

Makes 12 doughnuts

- Unsalted butter, softened, for pan(s)**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup granulated sugar**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- ¾ cup buttermilk**
- ¼ cup water**

- ¼ cup vegetable oil**
- 1 large egg**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and kept warm, for coating**
- Cinnamon sugar, for coating**

1. Preheat oven to 375°F. Coat a standard doughnut pan (or two – enough to bake 12 doughnuts) with softened butter; reserve.
2. Put the flour, sugar, salt, baking powder and soda, cinnamon, and nutmeg in a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 until well combined, about 30 seconds. Reserve.
3. Put the buttermilk, water, oil, egg, and vanilla extract in a medium bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 4 until homogenous, then add to the dry ingredients and mix on Speeds 1 to 2 until combined. Allow batter to rest for about 15 to 20 minutes.
4. Divide evenly in the prepared doughnut molds. Bake in the preheated oven until the doughnuts spring back to the touch, about 12 to 15 minutes. Cool in the pan for 5 minutes. Remove and brush with the melted butter and coat with the cinnamon sugar.

Nutritional information per doughnut:

Calories 243 (39% from fat) • carb. 33g • pro. 3g
fat 11g • sat. fat 4g • chol. 31g • sod. 143g
calc. 27mg • fiber 1g

Apple Walnut Coffee Cake

This coffee cake is rich, buttery, and chock-full of apple and cinnamon. It is best made and served the same day.

Makes one 9-inch round cake; 12 servings

Filling/Topping:

- Unsalted butter, softened**
- ¾ cup toasted walnuts, chopped**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**

Cake:

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature, plus more for pan**
- ½ cup granulated sugar**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup plain Greek yogurt, preferably full fat**
- 1 medium to large apple, cored and diced (peeled or not)**

1. Coat 9-inch round pan with softened butter; reserve. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position.
2. Put the filling/topping ingredients into a small mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 until combined. Reserve.
3. Put the flour, salt, baking powder and soda into a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 to thoroughly combine, a minimum of 30 seconds; reserve.
4. Put the butter and sugars into a large mixing bowl. Mix, starting on Speed 2 and increasing to Speed 4, until light and creamy, about 2 minutes. Gradually add the eggs, one at a time, using Speed 3, and then the vanilla extract and the yogurt. Add the dry ingredients in two additions and be sure to mix gently, but thoroughly, using Speed 2.
5. Transfer half of the batter to the prepared cake pan. Top with the diced apple and half of the nut filling/topping, and then add the remaining batter. Smooth to the edges of the pan, and then top with the remaining nut mixture.
6. Put in the preheated oven and bake until browned and set, about 45 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 250 (39% from fat) • carb. 33g • pro. 5g
fat 11g • sat. fat 5g • chol. 51mg • sod. 124mg
calc. 50mg • fiber 2g

Maple Butter

Serve on top of waffles and pancakes, or even on top of toast, this delicious butter should be served at room temperature.

Makes ½ cup

- ½ **cup unsalted butter, room temperature and cut into 4 pieces**
2½ **tablespoons pure maple syrup**
Pinch fine sea salt

Put the butter in a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 2 to 3 until creamy, about 30 to 40 seconds. Add remaining ingredients and mix until completely combined, another 40 to 50 seconds.

Nutritional information per teaspoon:

Calories 39 (86% from fat) • carb. 1g • pro. 0g
fat 4g • sat. fat 2g • chol. 10mg • sod. 6mg
calc. 2mg • fiber 0g

Bacon and Swiss Quiche

An American take on the classic French Quiche Lorraine, we substitute bacon for the traditional lardons.

Makes 12 servings

- ½ **recipe Pâte Brisée (page 32)**
8 **ounces thick-cut bacon, diced**
1 **small shallot, finely chopped**
1 **cup half & half**
4 **large eggs**
Pinch kosher salt

Pinch freshly ground black pepper
cup finely shredded Gruyère cheese (or another similar Swiss cheese)

1 **tablespoon thinly sliced chives**

1. Preheat oven to 350°F with one rack in the lower position and one rack in the middle position.
2. Roll out the rested pâte brisée dough and fit into a 9-inch tart pan with removable bottom. Prick the bottom and sides of the dough with the tines of a fork, being sure to not pierce all the way through. Chill until firm, 15 minutes in the freezer, or 30 minutes in the refrigerator. Once chilled, line the dough with foil, and then weigh it down with pie weights (dried beans or rice work just as well). Place the tart pan in the lower position of the preheated oven and bake for 25 minutes, or until the dough no longer looks wet. Carefully remove the foil with weights and then move the shell to the middle rack for an additional 5 minutes, or until lightly browned. Remove and allow to cool completely before filling.
3. In a medium to large skillet, cook the diced bacon until browned and crispy. Remove and transfer to a paper towel-lined plate to drain excess oil. Remove all but about 1 tablespoon of the bacon grease and then return the skillet to the stove. Set over medium-low heat and then add the shallot. Sauté until softened. Remove and allow to cool slightly.
4. Put the half & half, eggs, salt, and pepper into a medium mixing bowl. Using the

beaters, mix on Speeds 2 to 3 until completely combined, about 1 minute; you want to be sure there are no flecks of egg yolk.

5. Place the cooled tart pan onto a rimmed baking sheet (this will make it easier to transfer to the oven). Sprinkle the bacon and shallot evenly on the bottom of the blind-baked tart shell. Pour the half & half/egg batter over the bacon and shallot, and then top with the shredded cheese. Sprinkle the chives on top of the cheese.
6. Carefully place the filled shell on the pan onto the middle rack of the preheated oven. Bake until it is just set around the edges, but still a little jiggly in the center, about 20 to 22 minutes.
7. Remove and allow to cool slightly before slicing and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 283 (72% from fat) • carb. 8g • pro. 11g
fat 23g • sat. fat 12g • chol. 120mg • sod. 571mg
calc. 76mg • fiber 0g

Ricotta-Thyme Tart

A very simple tart with only a handful (or two) of ingredients. We keep it simple with just ricotta, herbs and spices, but you can top it with other items, such as microgreens, grilled or sautéed vegetables, etc. If you need a quick appetizer, skip the pastry dough and just make the filling to serve as a dip for veggies or as a spread on toasted baguette slices.

Makes 12 servings

½ recipe Pâte Brisée (page 32)

15 to 16 ounces ricotta, strained

¾ ounce grated Pecorino Romano

1 teaspoon olive oil

1 teaspoon fresh thyme leaves

½ teaspoon fresh lemon juice

Pinch kosher salt

Pinch freshly ground black pepper

1. Preheat oven to 350°F with one rack in the lower position and one rack in the middle position.
2. Roll out the rested pâte brisée dough and fit it into a 9-inch tart pan with removable bottom. Prick the bottom and sides of the dough with the tines of a fork, being sure to not pierce all the way through. Chill until firm, 15 minutes in the freezer, or 30 minutes in the refrigerator. Once chilled, line the dough with foil, and then weigh it down with pie weights (dried beans or rice work just as well). Place the tart pan in the lower position of the preheated oven and bake for 25 minutes, or until

the dough no longer looks wet. Carefully remove the foil with weights and then move the shell to the middle rack for an additional 10 to 15 minutes, or until nicely browned.

3. Remove and allow to cool completely before filling.
4. Put the filling ingredients into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 2 to 3 until completely combined, about 40 seconds.
5. Once the tart shell is completely cool, fill with the ricotta filling. Serve at room temperature.

Nutritional information per serving:

*Calories 173 (67% from fat) • carb. 8g • pro. 6g
fat 13g • sat. fat 8g • chol. 36mg • sod. 170mg
calc. 112mg • fiber 0g*

Buffalo Chicken Dip

For the big game or the next holiday gathering, this dip is sure to please a hungry crowd. The hand mixer makes quick work of shredding cooked chicken. Use this trick for weekly meal prep; shredded chicken can be the foundation for countless meals.

Makes about 6 cups

Olive oil or nonstick cooking spray

**1 whole roasted chicken, warm,
about 3½ pounds**

1 celery stalk, cut into small dice

**16 ounces (2 standard packages)
cream cheese, each package cut
into 4 pieces, room temperature**

1 teaspoon kosher salt

**½ teaspoon freshly ground black
pepper**

6 to 8 tablespoons hot sauce*

1 cup crumbled blue cheese

1. Preheat oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat the inside of a 1½-quart baking dish with olive oil or cooking spray. Reserve.
2. Remove all meat from the roasted chicken (discard skin and bones) and put into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 2 to 3 to shred the chicken, about 30 seconds. Once shredded, add the celery, cream cheese, salt, pepper, and hot sauce. Mix on Speeds 2 to 3 until ingredients are well combined, about 1 minute.
3. Transfer the dip to the prepared baking dish and top with the crumbled blue cheese. Bake for about 40 minutes, until hot and bubbling.
4. Serve with cut veggies, bread pieces, or tortilla chips.

*We developed this recipe to be on the milder side, so either adjust the hot sauce accordingly or serve with some hot sauce on the side, for those who like it extra spicy.

Nutritional information per serving (½ cup):

*Calories 213 (75% from fat) • carb. 2g • pro. 12g
fat 18g • sat. fat 10g • chol. 69mg • sod. 704mg
calc. 64mg • fiber 0g*

Guacamole

Our fresh guacamole is perfect for the Sunday game or served alongside quesadillas for a festive dinner.

Makes about 2 cups

- 1** **garlic clove, peeled**
- 1/2** **jalapeño, seeded and cut into 1-inch pieces**
- 1/2** **small onion, cut into 1-inch pieces**
- 1** **tablespoon fresh cilantro leaves**
- 3** **ripe avocados, halved, pitted, flesh scooped from skin and roughly chopped**
- 1** **tablespoon fresh lime juice**
- 1/2 to 1** **teaspoon kosher salt**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 until mixture begins to soften, about 15 to 20 seconds. Continue mixing until desired texture is reached, about 20 to 30 seconds longer.
2. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

Nutritional information per serving
(2 tablespoons):

Calories 88 (74% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 8g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 147mg
calc. 9mg • fiber 4g

Creamy Mashed Potatoes

This recipe is a bit of a blank canvas. We keep it simple, but it can easily be changed by adding mix-ins or toppings, such as chopped chives or scallions, crispy bacon bits, or grated Cheddar.

Makes about 6 cups

- 2 1/2** **pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
- 1/2** **cup whole milk, room temperature**
- 2** **tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- 3/4** **teaspoon kosher salt**
- 1/2** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1/2** **cup mascarpone cheese or crème fraîche, room temperature**

1. Put the potatoes into a medium to large stockpot; add cold water to cover potatoes by 2 inches. Set over medium-high heat to bring to a boil, and then reduce to simmer until the potatoes are very soft.
2. Drain the potatoes and return to the pot. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to mash to desired consistency, about 30 seconds. Add the remaining ingredients and mix on Speeds 2 to 3 until fully incorporated.
3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (1/2 cup):

Calories 117 (38% from fat) • carb. 16g • pro. 2g
fat 5g • sat. fat 3g • chol. 16mg • sod. 159mg
calc. 35mg • fiber 2g

Spinach and Feta Soufflé

Soufflés are quite impressive. They grow to a lofty, light, and airy dish that is surprisingly filling. Be sure to serve it right out of the oven for maximum height, and praise!

Makes 8 servings

- 6** **tablespoons unsalted butter, divided**
- 1/2** **cup Parmesan, grated, divided**
- 5** **large eggs**
- 1/2** **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 1/2** **cups whole milk**
- 3** **ounces feta, broken into pieces or crumbled**
- 1/4** **teaspoon plus one pinch sea salt**
- 1/4** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1/8** **teaspoon freshly ground nutmeg**
- 1/4** **teaspoon grated lemon zest**
- 4** **cups well-packed, fresh spinach**
- 1/4** **teaspoon cream of tartar**

1. Preheat oven to 325°F.
2. Generously butter a 2-quart soufflé dish with 1 tablespoon of butter. Sprinkle 1/4 cup of Parmesan in the dish so that the bottom and sides are coated. Shake out any excess. Wipe the rim of the dish with a paper towel to ensure that no butter or cheese is on it; reserve.
3. Separate eggs, placing the whites and the yolks in separate, large mixing bowls. Reserve both.

4. Put remaining butter in a saucepan (do not use nonstick) over medium-low heat. Once butter is melted, stir flour into pan for 2 to 3 minutes in order to cook off any raw flour taste. Using the beaters, mix the butter/flour mixture directly in the pan on Speeds 2 to 3, while slowly adding the milk. Once all the milk is added, continue mixing, increasing to Speed 5 until a smooth and homogenous consistency is achieved. Remove from heat and beat in remaining Parmesan and feta, ¼ teaspoon salt, pepper, nutmeg and lemon zest.
5. Spoon a small amount of the milk mixture into the yolks while simultaneously mixing on Speed 1. Continue mixing in the remaining mixture, one-third at a time. Stir in the spinach; reserve.
6. Replace the beaters in the hand mixer with the whisk. Using Speeds 1 to 2, begin to whip the egg whites. Once the whites begin to show some bubbles around the edges, gradually increase to Speeds 3 to 4. When the whites begin to foam, add the remaining salt and the cream of tartar. Gradually increase to Speed 7, until medium-stiff peaks are achieved. Be sure not to over-mix the whites or they will lose their stability.
7. Stir ½ cup of the egg whites into the spinach mixture until evenly combined. Carefully fold the remaining whipped egg whites, in two batches, with a large rubber spatula. Don't over-mix.
8. Pour mixture into prepared dish and gently smooth the top to ensure an even rise. Bake in the middle of preheated

oven until golden and just set, about 45 to 50 minutes. Do not open oven door while the soufflé is baking or it may deflate.

9. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 208 (64% from fat) • carb. 9g • pro. 9g
fat 15g • sat. fat 8g • chol. 167mg • sod. 416mg
calc. 175mg • fiber 1g

Popovers

Light and airy, these are best served hot out of the oven.

Makes 6 popovers

Softened butter for greasing the pan

3 tablespoons unsalted butter

1 cup whole milk

3 large eggs, room temperature

1 cup unbleached, all-purpose flour, sifted

½ teaspoon kosher salt

1. Preheat oven to 450°F with the rack in the lower third position. Heavily butter a popover pan with softened butter. Reserve.
2. Put the 3 tablespoons of butter and milk in a small saucepan set over medium-low heat. Warm until butter has melted; remove and cool to room temperature.
3. Put the eggs into a large mixing bowl. Add the cooled butter/milk mixture. Using the beaters, begin to mix on

Speed 1, gradually increasing to Speed 3, until well combined. Add the flour and salt and mix, gradually increasing to Speed 5. Mix for about a minute longer, or until the batter is completely smooth, with no visible lumps.

4. Evenly divide the batter among the 6 cups of the buttered popover pan (it will fill each to about one-half to two-thirds full). Put pan directly on the oven rack and bake for 35 minutes, or until very deeply browned and puffed. Do not open oven door while popovers are baking or they may deflate.
5. Remove from oven and carefully unmold from pan. Serve immediately.

NOTE: Popovers are easily adaptable. You can make them cheesy (stir ¼ cup finely shredded cheese into the batter), herby (1½ teaspoons of herbes de Provence or 2 tablespoons of fresh chives), or sweet (once out of oven, brush with melted butter and sprinkle with cinnamon sugar).

Nutritional information per popover:

Calories 183 (46% from fat) • carb. 17g • pro. 7g
fat 9g • sat. fat 5g • chol. 128mg • sod. 146mg
calc. 60mg • fiber 1g

Lemon Thyme Shortbread

While thyme may seem like an unlikely ingredient for a sweet cookie, you will quickly learn why these are so popular.

Makes about 3 dozen cookies

Cookie Dough:

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks; ½ pound) European style, unsalted butter, cut into 8 pieces, room temperature**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ⅓ cup confectioners' sugar, sifted**
- 2 large egg yolks, room temperature**
- 1 to 2 tablespoons fresh thyme leaves**
- 2 tablespoons grated lemon zest**

Lemon Icing:

- ½ cup confectioners' sugar, sifted**
- 2 tablespoons heavy cream**
- 2 teaspoons fresh lemon juice**
- Pinch fine sea salt**

1. Put the flour and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds. Reserve.
2. Put the butter into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 3 until creamy, then add the sugars. Mix on Speeds 2 to 3 until light, then add the egg yolks and mix until combined. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until evenly mixed.

Add the thyme and lemon zest and gently mix into dough.

3. Divide dough into two discs. Wrap in wax paper/parchment, then wrap well in plastic wrap, and refrigerate overnight.
4. Take dough out of fridge to soften slightly. Preheat oven to 350°F with two racks in the lower and upper middle thirds of the oven. Line two rimmed baking sheets with parchment paper.
5. Roll dough out to ¼-inch thickness and use a 1½-inch round cutter to form small discs. Put onto baking sheets and chill for about 10 minutes.
6. Bake chilled cookies for about 12 minutes, until just browned around the edges, rotating pans if necessary. Cool cookies completely.
7. While cookies are cooling, prepare the icing. Put all of the ingredients into a medium mixing bowl and mix on Speed 1 until very smooth. If the icing appears to be too thick, add more cream, 1 teaspoon at a time. If it appears to be too thin, add more confectioners' sugar, 1 teaspoon at a time. Spread on top of cooled cookies as desired.

Nutritional information per cookie (with ½ teaspoon icing):

*Calories 89 (56% from fat) • carb. 9g • pro. 1g
fat 5g • sat. fat 3g • chol. 25mg • sod. 32mg
calc. 2mg • fiber 0g*

Classic Shortbread

This recipe is based on the traditional style of shortbread cookie that is not too sweet, and just a bit salty, and cut into bars or wedges.

It is perfect with a cup of tea for a little afternoon pick-me-up.

Makes 16 shortbread cookies

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks; ½ pound) good quality, European-style butter (this can actually be unsalted or salted, depending on personal preference), room temperature and cubed**
- ¾ cup confectioners' sugar, sifted**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- Coarse sugar mixed with a pinch of salt, for sprinkling**

1. Preheat oven to 300°F with the rack in the middle position. Heavily butter a 9-inch square or round cake pan or a 9-inch pie plate with butter (if using a cake pan, you may line the bottom with a parchment round if desired).
2. Put the flour and salt into a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds.
3. Put the butter and sugar in a large mixing bowl. Mix on Speeds 1 to 4 until creamy. Add the vanilla extract, mix on Speeds 2 to 3 until combined and then, while mixing on Speed 2, add the dry ingredients in 2 to 3 additions. The dough

should not fully come together, but rather be in pieces – you do not want to over-mix at this stage.

4. Transfer the dough to the prepared baking pan/dish and press to fully cover the bottom. The dough will be very sticky, so in order to smooth out the top so it's nice and even, place a piece of parchment paper on top of the dough (that way your hands won't stick to the dough) and then smooth it out. Once it's smooth, using the tines of a fork, prick all over the top of the dough to make small indentations. Sprinkle with the coarse sugar/salt mixture.
5. Bake for about 40 to 45 minutes, or until lightly golden at the edges, but still soft.
6. Immediately score and cut the shortbread into desired pieces (bars or wedges are traditional).
7. Cool before serving.

Nutritional information per cookie:

Calories 178 (58% from fat) • carb. 17g • pro. 2g
fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 70mg
calc. 0mg • fiber 1g

Empty the Pantry Cookies

This recipe is very adaptable, and like the name implies, its purpose is to use whatever you happen to have on hand for the mix-ins.

You can use regular oats in place of the quick-cooking oats, they'll just be a bit chunkier. Use dried fruits or chopped chocolate in place of the nuts and chips, if that is what you have, and enjoy.

Makes about 40 cookies

- | | |
|-----------|--|
| 2 | cups unbleached, all-purpose flour |
| 1½ | teaspoons baking soda |
| 1 | teaspoon kosher salt |
| 20 | tablespoons (2½ sticks) unsalted butter, room temperature and cubed |
| 1 | cup packed light brown sugar |
| 1 | cup granulated sugar |
| 2 | teaspoons espresso powder (instant espresso) |
| 2 | large eggs, room temperature |
| 2 | teaspoons pure vanilla extract |
| 2 | cups quick-cooking oats |
| 1 | cup coarsely chopped walnuts or pecans |
| 1 | cup bittersweet chocolate chips |
| ½ | cup peanut butter or butterscotch chips |
| ½ | cup shredded coconut |
| | Flaked sea salt, for finishing |

1. Preheat oven to 350° F with the racks in the lower and upper third positions. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put flour, baking soda, and salt in a medium bowl and mix on Speed 1 to thoroughly combine, about 30 seconds; reserve
3. In a large mixing bowl, mix butter and sugars on Speeds 1 to 4 until light and creamy, about 2 minutes. While mixing on Speed 3, add eggs, one at a time, and vanilla extract, mixing well before adding the next egg.
4. While mixing on Speed 2, add the flour mixture in 2 to 3 additions, allowing to mostly mix into the dough before adding the next addition. Add the oats in 2 additions; beat on Speed 2 after each addition until well blended. Add nuts, chips and coconut on Speed 2, until well mixed.
5. Scoop (about a 2-tablespoon measure) onto the prepared baking sheets and bake about 10 to 12 minutes, until golden brown. Let cool on baking sheets for 2 to 3 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional information per cookie:

Calories 191 (49% from fat) • carb. 19g • pro. 2g
fat 9g • sat. fat 5g • chol. 24mg • sod. 84mg
calc. 2mg • fiber 1g

Ginger Cookies

Not your ordinary ginger cookie. We up the zing with chopped, crystalized ginger in these chewy and spicy treats.

Makes about 2½ dozen cookies

- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 tablespoon ground ginger**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ½ teaspoon ground allspice**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ cup finely chopped, crystalized ginger**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- ¼ cup molasses**
- ¾ cup packed light brown sugar**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 large egg, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓ cup turbinado sugar**

1. Preheat oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, baking soda, spices, and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Add the chopped ginger and mix on Speed 1 to coat; reserve.

3. Put the butter and molasses into a large mixing bowl. Mix, starting at Speed 2 and increasing to Speed 4, until homogenous, about 2 minutes. Scrape down the sides of the bowl and then add the sugars.
4. Mix on Speeds 2 to 4 until very light, where it seems that much of the sugar has dissolved into the butter/molasses, about 2 minutes. Add the egg, mixing on Speeds 2 to 3, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined.
5. Put the turbinado sugar into a shallow bowl or baking pan.
6. Scoop the dough into evenly sized, golf-ball rounds. Roll in the turbinado sugar and then place the sugared dough on a parchment-lined tray or baking sheet. Gently press each round down with the bottom of a clean glass.
7. Bake in the preheated oven until just set at the edges, about 12 to 15 minutes. Allow pans to cool before baking remaining dough.

Nutritional information per cookie:

*Calories 89 (56% from fat) • carb. 9g • pro. 1g
fat 5g • sat. fat 3g • chol. 25mg • sod. 32mg
calc. 2mg • fiber 0g*

Mint Chocolate Cookies

A favorite cookie of many people, now achievable at home.

Makes about 4½ dozen cookies

Cookie Dough:

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ⅔ cup unsweetened cocoa powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- ½ cup granulated sugar**
- 1 large egg, room temperature**
- 1½ teaspoons peppermint extract**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

Chocolate Coating:

- 8 ounces semisweet chocolate, finely chopped**
- ¾ teaspoon peppermint extract**
- Pinch kosher salt**

1. Put the flour, cocoa powder, and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds. Reserve.
2. Put the butter into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 3 until creamy, then add the sugar. Mix on Speeds 2 to 3 until light, then add the egg and extracts and mix until fully combined. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until evenly mixed (it will most likely not be a

complete dough; that is OK, as long as there are no dry patches).

3. Divide the dough into two even pieces. Spread out a large piece of plastic wrap on a clean work surface. Wet hands with cold water, so they are slightly wet. Take one portion of dough and form into a 10-inch cylinder/log and try your best to smooth out the outer surface. Roll tightly in the plastic wrap. Once wrapped in the plastic, roll back and forth a few times to even out the cylinder, to be sure there are no gaps or other imperfections. Repeat with remaining dough. If the dough is sticking a lot, either chill it for about 10 minutes, or very lightly dust the dough with flour.
4. Chill the dough cylinders for a minimum of 2 hours, or up to overnight (they can also be frozen, if wrapped very well, for up to 1 month).
5. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Line two baking sheets with parchment paper.
6. Using a very sharp knife, cut the dough into ¼-inch-thick rounds. Place on the prepared baking sheets. Put one pan in the oven to bake and the other in the refrigerator to stay cold. Bake the cookies for 6 to 8 minutes. They will be set, but the tops will still seem a bit soft. Remove and repeat with remaining dough. Cool completely before coating with the chocolate.
7. While the cookies are cooling, prepare the chocolate coating. Put the chopped chocolate, peppermint extract, and salt in a heatproof bowl set over a pot of

simmering water (or a double boiler/bain-marie). Once the chocolate is mostly melted, remove from the heat and stir to finish melting. Stir to cool slightly. You do not want the chocolate too warm, just about body temperature.

8. Once the cookies are cool and the chocolate is the right temperature, line a baking pan with parchment or foil and set a cooling rack inside of it. Dip the cookies in the chocolate so they are completely coated. Remove and place on the cooling rack and continue with the remaining cookies. This is a messy task, so disposable gloves are recommended.
9. Transfer the coated cookies to the refrigerator and chill for about 1 hour, or alternatively, to the freezer for 20 minutes.
10. These are best served chilled, and can be stored in the refrigerator for up to 1 week, or the freezer for up to 3 weeks.

Nutritional information per cookie:

Calories 43 (51% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 3g • sat. fat 1g • chol. 8mg • sod. 12mg
calc. 5mg • fiber 1g

Baked Meringues with Fresh Berries and Cream

These little treats are best prepared on drier days. Humidity causes them to be a bit spongy and they lose their distinctive crisp.

Makes about 16 meringues

- 3 large egg whites**
½ teaspoon fresh lemon juice

¾
¼

cup granulated sugar
teaspoon vanilla extract
Sweetened whipped cream,
whipped to soft peaks, for serving
Fresh Berries, for serving

1. Preheat oven to 200°F with the rack in the middle position. Line a rimmed baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Put the egg whites in a large, non-plastic, mixing bowl. Using the whisk, start mixing on Speeds 1 to 2 and beat until frothy, about 30 to 60 seconds. Add the lemon juice, gradually increase to Speed 5 and whip until soft peaks form.
3. With the mixer running still on Speed 5, very gradually, 1 tablespoon at a time, add the sugar to the whipping egg whites (do not rush this process or the meringue will not be as stable and may not whip to the necessary stiffness. Be patient!). Once all the sugar has been added, increase to Speed 7 and continue mixing until the meringue holds stiff peaks, about 5 to 8 minutes in total. Add the vanilla extract and mix to combine.
4. Transfer the meringue to a piping bag fitted with a star tip (any size or shape of star will work). First apply a bit of the meringue to a few spots on the underside of the parchment so that it sticks to the pan. Pipe the meringues, making about a 2- to 3-inch round, and then finishing the spiral shape in the center. Leave about 2 inches between each meringue. You may need two pans to accommodate the full recipe.

5. Transfer the meringues to the preheated oven and bake until light, crisp and stiff, but where the meringues have picked up no color. This should take about 1 hour, but this is a rough estimate since it is based on the oven being used and the humidity of the room (it could take as little as 45 minutes, or as long as 2 hours).
6. Remove from the oven and allow to cool on a wire rack. Once completely cooled, meringues can be stored in a sealed container at room temperature for up to five days.
7. When ready to serve, fill with the sweetened whipped cream and top with the mixed berries.

**Nutritional information per filled meringue
(2 tablespoons of whipped cream and
1 tablespoon of berries):**

Calories 60 (21% from fat) • carb. 11g • pro. 1g
fat 1g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 19mg
calc. 8mg • fiber 0g

No-Bake Keto Bites

*Packed full of good-for-you fat and protein,
just one of these bites will fill you up and
keep you energized.*

Makes 16 bites

- ½ cup almond butter**
- 2 tablespoons coconut oil**
- 2 tablespoons chia seeds**
- 1 cup shredded, unsweetened coconut**
- 1 tablespoon cocoa powder**

- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 teaspoons granulated monk fruit sweetener or ½ teaspoon granulated stevia**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**

1. Put all of the ingredients into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 3 until completely incorporated, about 1 minute.
2. Scoop the dough into desired-size pieces and form into balls (gloves are recommended). Chill in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, or in the freezer for 10 minutes before enjoying.

Nutritional information per bite:

Calories 148 (58% from fat) • carb. 6g • pro. 3g
fat 10g • sat. fat 5g • chol. 0mg • sod. 39mg
calc. 47mg • fiber 2g

Edible Cookie Dough (with variations)

*Eat that dough guilt free (well, egg free!)
with one of our edible cookie dough recipes.
There are gluten-free options, as well as a
kid-favorite snickerdoodle. Eat by the scoop,
or even crumble into vanilla ice cream;
there are so many possibilities.*

Makes 3½ cups

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature**
- ¾ cup packed light brown sugar**

- ⅓ cup granulated sugar**
- 2 tablespoons milk (any fat variety or nondairy alternative)**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 1⅓ cups unbleached, all-purpose flour (you can substitute a gluten-free, all-purpose flour blend)**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 cup semisweet chocolate chips**

1. Put the butter and sugars into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 2 to 4 until very light and creamy, about 2 minutes. Stop to scrape down sides of bowl as needed.
2. While mixing on Speed 2, add the milk and vanilla extract. Add the flour and salt and mix on Speed 2 until completely combined. Add the chips and mix on Speed 2.
3. Scoop the dough into desired-size pieces. While the dough can be eaten right away, it is best eaten chilled.

Variations:

Snickerdoodle:

Add ½ teaspoon ground cinnamon and do not add the chocolate chips. Scoop into tablespoon-size balls and roll in cinnamon sugar.

Oatmeal Cranberry:

Add ½ cup rolled oats and ¼ teaspoon ground cinnamon with the flour. Substitute dried cranberries for the chocolate chips.

**Nutritional information per serving
(1 tablespoon, Chocolate Chip):**

Calories 55 (41% from fat) • carb. 8g • pro. 0g
fat 3g • sat. fat 2g • chol. 4mg • sod. 22mg
calc. 2mg • fiber 0g

**Nutritional information per serving
(1 tablespoon, Snickerdoodle):**

Calories 42 (35% from fat) • carb. 6g • pro. 0g
fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 21mg
calc. 1mg • fiber 0g

**Nutritional information per serving
(1 tablespoon, Oatmeal Cranberry):**

Calories 49 (32% from fat) • carb. 8g • pro. 0g
fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 22mg
calc. 1mg • fiber 0g

Blonde Brownies (Blondies)

Often the sweeter, and obviously lighter, cousin of the brownie, this recipe is rather traditional, but it can easily be altered by changing the type of chips or nuts to make it your own.

Makes 24 blonde brownies

**Unsalted butter, softened,
or nonstick cooking spray**

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cubed, room temperature**
- ½ cup granulated sugar**
- 1 cup packed light brown sugar**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**

- 1½ cups bittersweet chocolate, chopped**
- 1 cup white chocolate chips**
- 1 cup walnuts**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Lightly coat a 13 x 9-inch baking pan with softened butter or nonstick cooking spray; line with parchment paper. Reserve.
2. Put the flour, salt, and cinnamon into a medium bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 for about 20 seconds, or until fully combined, reserve.
3. Put the butter into a large mixing bowl. Using Speed 3, beat until lightened, about 30 seconds. Gradually add both sugars and beat on Speed 4 until lightened, another 30 seconds to 1 minute. Reduce to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract; mix until well combined. Reduce to Speed 1 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chips, and nuts.
4. Transfer mixture to the prepared pan. Bake in the preheated oven until edges are set and lightly browned, about 30 to 35 minutes. The brownies should be fully cooled before cutting.

Nutritional information per blonde brownie:

Calories 320 (48% from fat) • carb. 39g • pro. 3g
fat 18g • sat. fat 10g • chol. 45mg • sod. 150mg
calc. 10mg • fiber 1g

Mascarpone Lemon Squares

A creamy twist on a classic, these lemon squares will disappear fast!

Makes 16 servings

**Unsalted butter, softened,
or nonstick cooking spray**

Crust:

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ⅓ cup confectioners' sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon finely grated lemon zest**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cubed and room temperature, sitting for about 10 to 15 minutes**

Filling:

- ¼ cup mascarpone, room temperature**
- 4 large eggs, room temperature**
- ¾ cup granulated sugar**
- ½ cup fresh lemon juice (about 3 medium lemons)**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 teaspoon finely grated lemon zest**
- ¼ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- Confectioners' sugar, for dusting**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Coat a 9-inch square baking dish with softened butter or nonstick cooking spray; line with two pieces of parchment paper, leaving

- a 1- to 2-inch overhang on each side. Reserve.
2. Prepare the crust. Put the flour, confectioners' sugar, salt, and lemon zest in a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds. Add the cubed butter and mix on Speeds 1 to 2 until the mixture becomes shaggy; this could take a little more than a minute (if necessary, increase to Speed 3). Transfer the crust mixture into the prepared pan and press onto the bottom and a little bit up the sides. Chill for 15 to 20 minutes to set. Once fully chilled, bake at 350°F for about 20 minutes, or until lightly browned. Remove and reserve. Reduce oven temperature to 300°F.
 3. Prepare the filling. Put the mascarpone in a small mixing bowl. Mix on Speeds 1 to 3 to make nice and creamy; reserve. Put the eggs into a medium mixing bowl (this can be the same one that was used for the crust), mix on Speed 2 to break up and then add the sugar. Mix on Speeds 1 to 4 until light and thickened, about 1 minute. Add lemon juice, vanilla extract, and zest, and mix to incorporate. Add the flour, baking powder, and salt, and mix to incorporate. Gently beat in the softened mascarpone. Pour on top of prepared crust. Bake at 300° for 25 to 30 minutes, or until just set.
 4. Dust with confectioners' sugar before cutting and serving. Any lemon squares that are not consumed the day they're made can be wrapped well and refrigerated for up to 5 days.

Nutritional information per serving:

Calories 173 (45% from fat) • carb. 21g • pro. 3g
fat 9g • sat. fat 5g • chol. 67mg • sod. 69mg
calc. 160mg • fiber 0g

Blueberry Cheesecake Bars

Cheesecake bars are a great alternative to making a full cheesecake. They are less fussy to prepare (no springform pan needed) and are easier to serve to a crowd. The blueberries and jam can be substituted with other berries, such as raspberries or strawberries, or you can do a mixture of the three.

Crust:

- 1¼ cups graham cracker crumbs (if grinding your own graham crackers, this equates to about 8 full graham cracker sheets)**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- ⅓ cup unsalted butter, melted and cooled to room temperature**

Filling:

- 1 pound cream cheese (2 standard packages), room temperature, each package cut into 4 pieces**
- 1 cup granulated sugar**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 4 large eggs, at room temperature**
- ½ cup sour cream, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

Topping:

- ¼ cup blueberry preserves**
- ½ cup fresh blueberries**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Coat the inside of a 9-inch square baking pan with the softened butter or nonstick cooking spray. Line with parchment paper, leaving a 1- to 2-inch overhang (this will assist in removing the bars after they have baked and chilled). Reserve.
2. Prepare the crust. Put graham cracker crumbs, sugar, cinnamon, salt, and melted butter in a small mixing bowl. Mix on Speed 1 until the mixture comes together. Pat crumb crust evenly into the bottom of the prepared pan, using the bottom of a glass, if necessary, to make it even. Put in the preheated oven and bake for about 8 to 10 minutes, until the crust is just set. Allow to cool while preparing the filling. Reduce oven temperature to 250°F.
3. Wipe the beaters of crumbs. Put the cream cheese into a large mixing bowl. Starting on Speed 1 and increasing to Speed 3, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and beaters. While mixing on Speed 3, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speeds 2 to 3, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl and beaters and then add the sour cream and vanilla extract, mix on Speeds 2 to 3 until combined.

4. Transfer the cream cheese filling to the pan, on top of the cooled crust, and then dollop the blueberry preserves on top. Using the tip of a knife, or a toothpick or skewer, swirl in the preserves to make an attractive design. Top with the blueberries, pressing in slightly.
5. Put the filled pan into the preheated oven and bake until just set, about 60 to 65 minutes.
6. Remove and cool to room temperature. Cover with plastic wrap and chill overnight prior to removing from the pan, cutting, and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 209 (70% from fat) • carb. 12g • pro. 4g
fat 16g • sat. fat 10g • chol. 85mg • sod. 197mg
calc. 350mg • fiber 1g

Deep Chocolate Layer Cake

Frost this moist chocolate cake with our Mocha Frosting (recipe follows).

Makes two 9-inch cakes (16 servings)

- Unsalted butter, softened, or nonstick cooking spray**
- 6 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- ¾ cup cocoa powder, Dutch process, sifted**
- 2 teaspoons espresso powder (instant espresso)**
- ½ teaspoon baking soda**
- 1 cup boiling water**
- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**

- 1 cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1 cup vegetable oil**
- 1 cup buttermilk, room temperature**
- 4 large eggs, lightly beaten, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Grease two 9-inch round cake pans with cooking spray or softened butter and line the bottoms with parchment paper. Reserve.
2. Put the bittersweet chocolate, cocoa powder, espresso powder, and baking soda into a medium bowl and pour the boiling water over the ingredients. Stir until chocolate has melted. Cool to room temperature and reserve.
3. Put the flour, sugars, baking powder, and salt into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 until fully combined, a minimum of 30 seconds. Reserve.
4. Using Speed 2, mix the oil, buttermilk, eggs, and vanilla extract into the cooled chocolate mixture.
5. While mixing on Speed 2, slowly add the liquid mixture to the dry ingredients. Mix until smooth, about 1 minute, stopping as necessary to scrape entire bowl.
6. Divide the batter evenly between the prepared pans. Bake in preheated oven until a cake tester comes out clean when

inserted into the center, about 30 to 35 minutes.

7. Remove from oven and cool in pans on a wire rack until cool to the touch. Cool cakes completely before frosting.

Nutritional information per serving (unfrosted):

Calories 345 (50% from fat) • carb. 41g • pro. 6g
fat 21g • sat. fat 5g • chol. 47mg • sod. 195mg
calc. 31mg • fiber 3g

Mocha Frosting/Filling

The perfect complement to our Deep Chocolate Layer Cake.

Makes about 4½ cups, enough to fill and cover a 9-inch layer cake

- 4¾ cups confectioners' sugar**
 - 1¼ cups unsweetened cocoa powder**
 - ½ teaspoon fine sea salt**
 - 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, room temperature and cut into cubes**
 - ⅓ cup heavy cream, room temperature**
 - ⅓ cup strong-brewed coffee, room temperature**
 - 1¼ teaspoons pure vanilla extract**
 - 1¼ teaspoons espresso powder (instant espresso)**
1. Put the sugar, cocoa powder, and salt together in a medium bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 until well combined.
 2. Put butter into a large mixing bowl and mix on Speeds 1 to 4 until creamy.

- Add the sugar/cocoa mixture and mix on Speeds 1 to 4 until combined (the mixture will be sandy, but you want to be sure that it is evenly mixed), about 1 minute.
3. Combine the cream and coffee in a liquid measuring cup and stir in the vanilla extract and espresso powder. Stir until the espresso is dissolved. Slowly add to the butter/sugar mixture while mixing on Speed 2.
4. Continue to mix on this low speed until homogenous. Increase to Speed 6 and continue to mix until light and fluffy, about 2 additional minutes. Use immediately.

**Nutritional information per serving
(2 tablespoons):**

Calories 243 (41% from fat) • carb. 37g • pro. 3g
fat 12g • sat. fat 7g • chol. 29mg • sod. 29mg
calc. 6mg • fiber 6g

Gluten-Free (and Vegan!) Golden Cupcakes

Unlike our muffin recipe that uses a gluten-free flour blend, here we call for individual ingredients that are now easily found in most grocery stores.

Makes 12 standard cupcakes

Nonstick cooking spray

- 1 cup sorghum flour**
- 1 cup potato starch**
- ½ cup arrowroot starch**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**

- 1 teaspoon xanthan gum**
 - 1 teaspoon kosher salt**
 - 1½ cups agave nectar**
 - ½ cup olive oil**
 - ¾ cup butternut squash purée, room temperature**
 - 2 tablespoons pure vanilla extract**
 - 1 teaspoon white vinegar**
1. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a standard cupcake pan with cooking spray. Cupcake liners may be used (these may also be sprayed, so that the liners cleanly come off the cupcakes).
 2. Put the flour, starches, baking powder, soda, xanthan gum, and salt into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to sift the ingredients together, about 30 seconds.
 3. With the mixer running on Speed 2, add the remaining ingredients, in the order listed, and mix until all ingredients are incorporated. Scrape the entire bowl to ensure all of the ingredients are evenly combined and mix an additional 20 seconds if necessary.
 4. Scoop batter into the prepared cupcake pan. Bake until golden and a cake tester comes out clean, about 20 to 22 minutes. Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to the touch, and then transfer cupcakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional information per cupcake (unfrosted):

Calories 396 (22% from fat) • carb. 77g • pro. 4g
fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 359mg
calc. 50mg • fiber 2g

Dairy-Free Vanilla Frosting

This frosting pairs very well with the Gluten-Free Golden Cupcakes, but is also a great alternative to any vanilla frosting.

Makes about 2 cups

- 1 cup non-hydrogenated vegetable shortening**
- 2 cups confectioners' sugar, sifted**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 to 2 teaspoons water, optional**

1. Put the shortening into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 2 to 4 to make creamy, about 30 seconds. Add the sugar and mix on Speeds 2 to 5, then add the vanilla extract and salt. Mix again, on the same speeds, until smooth and fluffy, about 30 seconds.
2. If the frosting is too thick, add enough water to mix to desired consistency.

**Nutritional information per serving
(2 tablespoons):**

Calories 182 (61% from fat) • carb. 19g • pro. 0g
fat 13g • sat. fat 6g • chol. 0mg • sod. 33mg
calc. 36mg • fiber 0g

Angel Food Cake

Serve with whipped cream and fresh berries for a light and delicious summer dessert.

Makes one 9-inch cake (12 servings)

- 1½ cups granulated sugar, divided**
- 1¼ cups cake flour, not self-rising**
- 12 large egg whites**
- 1¼ teaspoons cream of tartar**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 325°F.
2. Put ¾ cup of the sugar into a large mixing bowl with the cake flour. Using the whisk, mix on Speed 1 to fully sift, a minimum of 30 seconds; reserve.
3. Put the egg whites into a large mixing bowl. Using the whisk, begin mixing on Speed 1. When the egg whites appear foamy, add cream of tartar and salt. Gradually increase to Speed 5.
4. Add the remaining ¾ cup of granulated sugar and vanilla extract and continue to mix, on Speeds 5 to 7, until firm, glossy peaks form. Stop mixing.
5. Sift about ½ cup of the reserved flour and sugar over the whites and carefully fold in with a rubber spatula. Continue with the remaining flour and sugar. Gently fold until no pockets of dry ingredients remain.
6. Spoon batter into an ungreased 9-inch tube pan. Even out the top with the spatula. Bake for 45 minutes, until a toothpick that has been inserted comes out clean. Invert pan onto the neck

of a bottle and allow the cake to cool completely.

7. Use a knife to free the cake from the pan.

Nutritional analysis per serving:

Calories 167 (1% from fat) • carb. 37g • pro. 5g
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 278mg
calc. 5mg • fiber 0g

Pavlova with Peaches and Berries

A show-stopping dessert. This gorgeous creation needs to be eaten the day it is made (and best if that day is not humid!).

Makes 12 servings

Meringue:

- 3 large egg whites**
- Pinch cream of tartar**
- Pinch kosher salt**
- 1 cup granulated sugar**
- 2 teaspoons cornstarch, sifted**
- 1 teaspoon white vinegar**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**
- ½ teaspoon grated citrus zest**

Topping:

- 2 ripe peaches, pitted and thinly sliced**
- ½ cup mixed berries**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ¾ cup heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup confectioners' sugar**

1. Preheat oven, with the rack in the middle position, to 350°F. Line a baking pan with parchment paper (if your baking pan is rimmed, invert it so you are using the bottom. This will make transferring the meringue easier once it has baked).
 2. Prepare the meringue. Put the egg whites, cream of tartar, and salt into a large mixing bowl (make sure it is spotlessly clean). Using the whisk, start mixing on Speed 1 and very gradually increase to Speed 5. Whip until whites have formed soft peaks. While still whipping, gradually add the granulated sugar. Increase to Speed 7 and whip until stiff peaks have formed, about 8 minutes. Add the remaining meringue ingredients and gently mix on Speed 2 to combine.
 3. Transfer meringue to the parchment-lined baking pan. Shape into an 8-inch circle and, using a spatula or knife, scrape the sides upward (from the bottom of the meringue to the top) to create smooth edges along the sides of the meringue and little peaks at the top.
 4. Transfer to the oven and immediately reduce temperature to 200°F.
 5. Bake meringue for 1½ hours, until the edges and top are dry – the color should still be very pale. After the time has elapsed, turn off the oven, but leave the meringue in until it has cooled completely, about 1 hour.
 6. While the meringue is cooling, prepare the topping. Put the peach slices and berries into a shallow bowl. Sprinkle the granulated sugar over the fruit and allow to sit until ready to serve.
-

7. Once the meringue is fully cooled, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about one minute, so that the cream has some body. Add the sugar and vanilla extract and continue to whip to Speed 4 until cream forms soft peaks.
8. Assemble the Pavlova. Put the baked meringue on desired serving dish/plate. Top with the whipped cream and then, using a slotted spoon, top with the fruit. Drizzle any accumulated fruit juices around the plate if desired. You may garnish with grated zest as well.
9. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 154 (29% from fat) • carb. 26g • pro. 2g
fat 5g • sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 36mg
calc. 5mg • fiber 1g

Ricotta Cheesecake

More pudding or custard than a traditional New York-style cheesecake, this is a simple cake to prepare, bake, and it requires no chilling!

Makes one 9-inch cake (12 servings)

- 1** **tablespoon unsalted butter, softened**
- ¼** **cup finely ground almond or anise cookies (or some other Italian-inspired cookies, such as almond biscotti)**
- 5** **large eggs, separated**

- ¾** **cup granulated sugar**
- 1** **tablespoon tapioca starch or arrowroot powder**
- Finely grated zest of 1 medium orange**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- ½** **teaspoon ground cinnamon**
- 2** **cups (about 1 pound 4 ounces) fresh, whole-milk ricotta**
- 1** **tablespoon fresh orange juice (use some of the juice from the orange listed above)**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- ¼** **teaspoon cream of tartar**

1. Preheat the oven to 350°F with the pan in the middle position. Coat the bottom and sides of a 9-inch springform pan with the softened butter, and then dust the pan with the cookie crumbs. Place the pan on a rimmed baking pan and reserve.
2. Put the egg whites in a spotlessly clean medium to large mixing bowl; reserve.
3. Put the egg yolks, sugar, starch, zest, salt, and cinnamon in a large bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 6 until the entire mixture is lightened and it seems as though most of the sugar has dissolved, about 2 to 3 minutes.
4. Put the ricotta, orange juice, and vanilla extract into a medium to large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 4 until smooth and creamy. Add the ricotta mixture to the egg yolk mixture and mix on Speed 1 until combined.

5. Using the whisk, whip the egg whites and the cream of tartar on Speeds 1 to 3 until frothy. Gradually increase to Speed 7 and continue to whip until the whites are stiff, but not dry. Fold one-third of the whites into the batter, then gently fold in the remaining whites in two batches. (Take care not to over-mix, which would cause the batter to deflate.)
6. Pour the ricotta batter into the prepared pan. Bake the cheesecake until golden and just firm to the touch, 40 minutes.
7. Remove the cake from the oven and transfer the pan to a rack to cool slightly (it will lose some of its height as it cools).
8. This cake is best when served slightly warm or room temperature. Remove the outer ring of the springform pan and cut into wedges. Any leftovers can be stored in the refrigerator and served chilled.

Nutritional information per serving:

Calories 160 (42% from fat) • carb. 27g • pro. 1g
fat 8g • sat. fat 4g • chol. 101mg • sod. 198mg
calc. 160mg • fiber 0g

Chocolate Cream Pie

Crowd-pleasing pie for any holiday or special occasion!

Makes about 12 servings

Crust:

- 2½** **cups chocolate cookie crumbs (from about 24 chocolate sandwich cookies)**
- 5** **tablespoons unsalted butter, melted**

Filling:

- ¼ cup packed light brown sugar**
- ¼ cup granulated sugar**
- 3 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 2½ tablespoons cornstarch**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 3 cups half & half**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 4 ounces semisweet chocolate, chopped**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into small cubes**

Topping:

- 2 cups heavy cream, well chilled**
- ¼ cup plus 2 tablespoons granulated sugar**
- Chocolate curls for garnish**

1. Make the crust. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position.
2. Put the cookie crumbs and melted butter into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to fully combine. Transfer crumb mixture to a 9-inch pie plate. Press evenly into the bottom and sides.
3. Bake in preheated oven for 10 to 15 minutes, until crumb crust is fully set. Cool completely while preparing the filling.
4. Put the sugars, cocoa powder, cornstarch, and salt into a large, wide saucepan. Using the beaters once again, mix on Speed 1 to combine. While still

mixing on Speed 1, gradually add the half & half, and then the eggs, and continue to mix until completely smooth.

5. Set the pan over medium-low heat and mix on Speeds 1 to 2, occasionally, to prevent the mixture from overcooking – do not leave the pot unattended.
6. Allow the mixture to heat gradually, until just about boiling. At this point, the mixture will get quite thick. Continue to mix on Speed 1 and when thickened, remove from heat. Mix in the chopped chocolate and butter until completely incorporated. Strain the filling through a fine mesh strainer and then transfer the strained filling into the cooled crust. Cover the filling directly with wax paper or plastic wrap, so that the filling does not form a skin. Chill in the refrigerator until set.
7. After the filling is well chilled and ready to serve, prepare the whipped cream. Put the cream into a large mixing bowl. Using the whisk, start whipping cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about one minute, so that the cream has some body. Add the sugar and continue to whip to Speed 7, until cream holds medium-stiff peaks that have formed.
8. Top the pie evenly with the whipped cream and garnish with chocolate curls prior to serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 515 (63% from fat) • carb. 43g • pro. 5g
fat 36g • sat. fat 23g • chol. 142mg • sod. 231mg
calc. 74mg • fiber 1g*

Classic Whipped Cream

Whether for topping ice cream and pie, or as a dip for fruit, everyone should have a foolproof formula for a basic, sweetened whipped cream.

Makes about 2¼ cups

- 1 cup heavy cream, well chilled**
- ¼ cup confectioners' sugar, sifted**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch fine sea salt**

1. Put heavy cream into a large mixing bowl.
2. Using the whisk, start whipping cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about one minute so that the cream has some body. Add the sifted sugar and vanilla extract and continue to whip to Speed 7, until cream holds stiff peaks, about 1½ minutes.

**Nutritional information per serving
(2 tablespoons):**

*Calories 52 (84% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
fat 4g • sat. fat 3g • chol. 18mg • sod. 8mg
calc. 0mg • fiber 0g*

Simple Chocolate Mousse

A decadent treat that is so easy, it will be your new go-to dessert. This can also be flavored using a number of different liqueurs, such as coffee or fruit-based.

Makes about 4 cups

- 12 ounces semisweet or bittersweet chocolate (or a mixture of the two), finely chopped**
- 2½ cups heavy cream, divided**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

1. Put the chocolate into a large, heatproof mixing bowl. Pour 1 cup of the heavy cream into a small saucepan and bring just to a boil. Pour the scalded cream over the chocolate and stir, so that chocolate is completely melted and smooth. Let chocolate cool to room temperature.
2. Put the remaining heavy cream and vanilla extract into a separate, large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 7 until cream holds medium peaks, about 3 minutes in total.
3. Carefully fold the whipped cream into the cooled chocolate mixture in three additions by using a large rubber spatula until mixture is homogenous. Transfer to individual serving dishes, cover with plastic wrap and chill for about 30 minutes prior to serving.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 240 (81% from fat) • carb. 12g • pro. 0g
fat 24g • sat. fat 14g • chol. 50mg • sod. 13mg
calc. 50mg • fiber 1g

Pizza/Focaccia Dough

One of the simplest doughs to prepare at home to take your pizza night to the next level. And if shaping pizza is not your thing, we give instructions on how to turn this into a delicious, herby focaccia.

Makes about 1½ pounds; 12 servings
(enough for two 10-inch pizzas)

- 1⅓ cups warm (100°F to 110°F) water**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 3⅓ cups unbleached bread or all-purpose flour**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**

For Focaccia:

- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 2 tablespoons chopped fresh rosemary**
- ½ teaspoon kosher salt**

1. Put the warm water, yeast, and sugar into a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
2. In a separate bowl, combine flour and salt. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve.

Add the 2 tablespoons of olive oil and ½ cup flour to the yeast mixture.

Using the dough hooks, mix on Speed 1 until smooth, about 30 to 40 seconds. Running on Speed 2, continue to add

the remaining flour mixture, ½ cup at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, it will become a dough ball. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has formed a dough ball that cleans the sides of the mixing bowl, knead at Speed 3 for an additional minute.

3. Lightly dust the dough with flour and place it in a large mixing bowl covered with either a damp towel or plastic wrap. Allow to rise in a warm place for about 45 minutes, or until the dough has doubled in size.
4. Put the dough on a lightly floured surface and gently punch down. Shape into desired size(s) for pizza, or use for preparing calzones (see Cuisinart.com for recipe ideas).
5. For focaccia, press dough into an oiled 13 x 9-inch baking pan, or a rimmed baking pan. Lightly cover with plastic wrap and allow to rise for an additional 45 minutes – dough will be nice and puffy. Preheat oven to 425°F with the rack in the middle position. Brush the remaining 1 tablespoon of olive oil on top of the dough and, using your fingers, make indentations all over the dough. Sprinkle with the rosemary and salt. Bake for about 18 to 20 minutes, or until nicely golden.

Nutritional information per serving (Pizza Dough):

Calories 140 (15% from fat) • carb. 26g • pro. 4g
fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 356mg
calc. 1mg • fiber 1g

Nutritional information per serving (Focaccia):

Calories 151 (21% from fat) • carb. 26g • pro. 4g
fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 445mg
calc. 2mg • fiber 1g

Garlic Knots

Better than your local pizzeria, this recipe is another great way to use pizza dough. These are best served on the same day they are made.

Makes 12 Garlic Knots

1 recipe Pizza Dough (see previous recipe)

1½ teaspoons garlic powder
Olive oil, for brushing dough

Topping:

4 tablespoons (½ stick) unsalted butter

4 garlic cloves, finely chopped

2 tablespoons finely chopped fresh parsley

¼ teaspoon kosher salt

2 tablespoons finely grated Parmesan

2 tablespoons olive oil

1. Prepare the pizza dough as instructed in the previous recipe. Once dough has sufficiently risen (2 rises are best, but 1 rise is OK), line two baking pans with parchment paper; reserve.
2. Divide the dough into 12 even pieces, about 2 ounces each. Keep dough pieces covered while working with the first piece. Take one piece of dough and roll

it into a 10-inch rope. Repeat with the remaining dough pieces, placing each on the prepared pans after shaping. Dust the prepared dough ropes all over with the garlic powder, then tie each into a knot, tucking the ends under the bottom of the knot. Place six on each of the prepared pans and cover loosely with plastic wrap. Allow to rest and rise for about 30 to 45 minutes, until nice and puffy.

3. Preheat oven with the racks in the lower and upper third positions to 400°F. Brush the risen knots with olive oil and bake in the preheated oven until golden, about 13 to 15 minutes.
4. While knots are baking, put the butter in a small saucepan set over medium-low heat to melt. Once it is melted, remove from the heat and add the remaining topping ingredients. Stir to combine and keep warm until the knots are ready.
5. Once the knots are baked, remove from the oven and carefully coat with the butter topping, a pastry/basting brush works well. Another method is to transfer the butter topping to a shallow bowl and put the knots, a couple at a time, into the bowl and turn to fully coat. Drizzle any additional topping over the knots.
6. These are best enjoyed warm.

Nutritional information per garlic knot:

Calories 209 (40% from fat) • carb. 27g • pro. 4g
fat 9g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 212mg •
calc. 30mg • fiber 1g

Cuisinart Classic White Bread

Spoil your family with homemade bread.

Makes 1 loaf (10 servings)

1 cup warm water (105°F to 110°F)
2¼ teaspoons active dry yeast
1½ teaspoons granulated sugar
2 cups unbleached, all-purpose flour
1 teaspoon kosher salt
2 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
Nonstick cooking spray or unsalted butter, softened, for greasing the loaf pan

1. Put the warm water, yeast, and sugar into a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
2. Put the flour and salt into a separate mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve.
3. Using the dough hooks, mix the yeast mixture on Speeds 1 to 2 while adding the flour/salt, ½ cup at a time. Mix in each addition of flour well, before adding the next, so that no flour is visible in between. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, the batter will form a dough ball and clean the sides of the mixing bowl.
4. Once all of the flour has been incorporated, add the butter and knead on Speed 3 for about 2 minutes. Dust the dough ball lightly

with flour and place it in a resealable food storage bag, pressing out any air before sealing. Let rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour.

5. Lightly coat one standard loaf pan with cooking spray or unsalted butter. Punch dough to deflate. Shape into loaf and place in prepared pan. Cover and let rise until nearly doubled, about 1 hour.
6. About 15 minutes before baking, preheat oven to 400°F. Place loaf in preheated oven and bake for 30 to 35 minutes, until bread is browned and sounds hollow when tapped. Remove from loaf pan and cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before cutting. If top of bread is too crispy for your taste, brush with butter for a softer crust.

Nutritional information per serving (1 slice):

Calories 157 (14% from fat) • carb. 27g • pro. 5g
fat 2g • sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 113mg
calc. 0mg • fiber 1g

Ciabatta

A popular Italian-style rustic bread, this is great to serve with a saucy pasta dish, or just sliced, served with olive oil and a charcuterie platter.

Makes 1 loaf (16 servings)

Starter:

- $\frac{3}{4}$ cup cool water
- $1\frac{3}{4}$ cups plus 2 tablespoons unbleached bread or all-purpose flour
- $\frac{1}{8}$ teaspoon active dry yeast

Dough:

- $1\frac{3}{4}$ cups plus 2 tablespoons unbleached bread or all-purpose flour
- 1 teaspoon active dry yeast
- $1\frac{1}{2}$ teaspoons kosher salt
- $\frac{1}{2}$ cup lukewarm water
- $\frac{1}{4}$ cup olive oil

1. Prepare the starter. Put the water, flour, and yeast together in a large mixing bowl. Cover with a damp cloth, or plastic wrap, and let rest at room temperature for 12 to 16 hours.
2. Once the starter is ready, prepare the dough. Put the flour, yeast, and salt in a medium bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to fully combine, about 20 to 30 seconds. Add the warm water and oil to the starter. Using the dough hooks, mix on Speed 1 to combine.
3. Add the flour mixture to the starter-water mixture. Still using the dough hooks, mix on Speeds 1 to 2 until the mixture comes together. It will be a very sticky dough and will take a couple of minutes to combine (stop the mixer to scrape down the sides of the bowl and dough hooks if necessary). Cover the dough with either a damp cloth or plastic wrap, and allow to rise for 1 hour.
4. Gently turn over the dough, to gently deflate, and cover again and allow to rise for an additional hour.
5. Once dough is ready, transfer to a heavily floured work surface, and add additional flour on top of the dough. Shape into a rectangle, about 8 x 10 inches. Place the

loaf on a parchment-lined baking pan and loosely cover with a damp cloth or plastic wrap and allow to rise for about 1 hour, or until nice and puffy.

6. Preheat oven to 450°F with the rack in the middle position.
7. Brush the dough with water and then bake until the bread is golden brown and sounds hollow when tapped, about 25 to 30 minutes.
8. Remove and cool slightly prior to slicing and serving.

Nutritional information per serving (1 slice):

Calories 130 (28% from fat) • carb. 20g • pro. 3g
fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 106mg
calc. 6mg • fiber 1g

Honey Whole-Wheat Bread

A hearty wheat bread, flavored with honey.

Makes 1 loaf (10 servings)

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)
 - 1 tablespoon honey
 - 2 teaspoons active dry yeast
 - $1\frac{1}{2}$ cups whole-wheat flour
 - $\frac{3}{4}$ cup bread flour
 - $\frac{3}{4}$ teaspoon salt
 - $1\frac{1}{2}$ tablespoons unsalted butter, cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces, room temperature
- Nonstick cooking spray or unsalted butter, softened, for greasing the loaf pan**

1. Put the warm water, honey, and yeast into a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
2. Put the flours and salt in a separate mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve. Using the dough hooks, mix the yeast mixture on Speeds 1 to 2 while adding the flour/salt, ½ cup at a time. Mix in each addition of flour, before adding the next, so that no flour is visible in between. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, the batter will form a rough dough ball. (If a good amount of dough is clinging to the walls of the bowl, add an additional 1 to 3 tablespoons of bread flour; avoid adding more).
3. Once all of the flour has been incorporated, add the butter and knead on Speed 3 for about 2 minutes. The dough will feel sticky. Dust the dough ball lightly with flour and place it in a resealable food storage bag, pressing out any air before sealing. Let rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour.
4. Lightly coat one standard loaf pan with cooking spray or unsalted butter. Punch dough to deflate. Shape into loaf and place in prepared pan. Cover and let rise until nearly doubled, about 1 hour.
5. About 15 minutes before baking, preheat oven to 400°F. Place loaf in preheated oven and bake for 30 to 35 minutes, until bread is browned and sounds hollow when tapped. Remove from loaf pan and cool on a wire rack. Bread slices best

when allowed to cool completely before cutting. Crust will soften as it cools.

Nutritional information per serving (1 slice):

Calories 123 (15% from fat) • carb. 21g • pro. 4g
fat 2g • sat. fat 1g • chol. 5mg • sod. 1mg
calc. 14mg • fiber 3g

Rosemary Olive Oil Rolls

These rolls go well with dinner, but could also be used as small sandwich rolls.

Makes 12 rolls

- ¼ **cup flavorful, extra virgin olive oil**
- 1½ **tablespoons chopped, fresh rosemary**
- 2¼ **teaspoons active dry yeast**
- 1 **cup warm water (105°F to 110°F)**
- 3¼ **cups unbleached bread or all-purpose flour**
- 1¾ **teaspoons kosher salt**
- Cornmeal for the baking sheet**

1. Combine the olive oil and rosemary, let stand 10 minutes or longer. Put the yeast and warm water into a large mixing bowl with a pinch of the flour. Stir to dissolve yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is alive and active.
2. Put the flour and salt into a separate, small mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve. Using the dough hooks, mix the yeast mixture on Speed 1 while adding the olive oil/rosemary, following with ½ cup of the flour/salt. Mix on Speeds 1 to

2 until smooth, about 30 to 40 seconds. Continue adding the flour, ½ cup at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, the batter will form a dough ball that cleans the sides of the mixing bowl. After all the flour has been incorporated, knead on Speed 3 for about 2 minutes.

3. Dust dough ball lightly with flour and place it in a resealable food storage bag, press out air and seal. Let rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour. Punch down and let rise again for 1 hour (this second rise can be skipped if pressed for time – but it adds to the flavor and texture).
4. After second rise, punch dough to deflate and let rest 10 minutes. Lightly dust a baking sheet with cornmeal. Divide dough into 12 equal-size pieces. Roll each piece of dough on a work surface and shape into a ball. Flatten slightly. Transfer to prepared baking sheet and cover with plastic wrap. Let rise at room temperature until almost doubled, about 45 to 60 minutes.
5. Fifteen minutes before baking, preheat the oven to 450°F. Uncover rolls and bake at 450°F for 10 minutes. Reduce the heat to 375°F and bake for an additional 10 to 15 minutes, until browned and hollow sounding when tapped. Place on a wire rack to cool.

Nutritional information per roll:

Calories 151 (28% from fat) • carb. 24g • pro. 4g
fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 312mg
calc. 2mg • fiber 1g

Pâte Brisée

This versatile dough can be used for sweet or savory treats.

Makes two 9-inch crusts (24 servings)

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch cubes, and sitting at room temperature for 15 minutes**
- ¼ cup ice water**

1. Put the flour and salt into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, about 20 to 30 seconds. Add the butter and mix on Speeds 1 to 2 until the butter has been worked into the flour and is about the size of peas.
2. Slowly add the water, about 1 teaspoon at a time, and mix until the flour is hydrated, but not wet. The dough will not be fully together, just shaggy.
3. Turn the dough out onto a clean, lightly floured surface and knead by hand a few times to bring it together. Divide into two pieces and form each into a flat disc. Wrap in plastic wrap and chill until ready to use, a minimum of 2 hours, or up to 2 days.*

*As long as it is wrapped, this pastry freezes well for up to 6 months.

Nutritional information per serving:

Calories 100 (66% from fat) • carb. 7g • pro. 1g
fat 7g • sat. fat 5g • chol. 20mg • sod. 95mg
calc. 0mg • fiber 0g

Black Pepper and Chive Biscuits

The wide range of speeds on this Cuisinart® hand mixer ensures that you have a nice, low speed, so that the biscuit dough is not over-mixed.

Makes 8 biscuits

- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour, plus more for shaping**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 8 tablespoons (1 stick) good quality, European-style unsalted butter, cut into ½-inch cubes, and sitting at room temperature for 10 to 15 minutes**
- 1 cup buttermilk**
- ¼ cup heavy cream**
- 2 tablespoons finely chopped chives**

1. Put the flour, sugar, baking powder and soda, salt, and pepper into a large mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, a minimum of 30 seconds. Add the butter and mix on Speed 1 until the butter has been worked into the flour, moving the beaters quickly around the bowl so the ingredients are evenly mixed, being sure the butter is working its way through all of the dry ingredients.

2. Slowly add the buttermilk and cream, and mix on Speed 1 until the dough just comes together. Stir in the chives.
3. Turn the dough out onto a clean, floured surface and shape into a rectangle, 1-inch in thickness. Cut into 8 even pieces and transfer to a parchment-lined baking pan.
4. Chill for 20 minutes to allow the biscuits to rest.
5. While the biscuits are chilling, preheat an oven to 425°F with the rack in the middle position. Bake until golden brown on the top, about 15 to 20 minutes.
6. Serve immediately.

Nutritional information per biscuit:

Calories 268 (49% from fat) • carb. 29g • pro. 4g
fat 14g • sat. fat 9g • chol. 41mg • sod. 211mg
calc. 560mg • fiber 1g

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Printed in China
20CE073826

IB-16855-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Batidora de mano de 7 velocidades Power Advantage® con caja de almacenaje

HM-7BCS

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Uso, limpieza y mantenimiento	4
Guía de referencia rápida	5
Garantía	6
Recetas	7

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la carcasa del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato o el cable se caen al agua, desconecte el cable de la toma de corriente inmediatamente. **No toque el agua.**
4. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato,

o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños.

No permita que los niños jueguen con este aparato.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores y otros accesorios/aditamentos durante el funcionamiento.
6. Quite todos los accesorios/aditamentos de la batidora antes de lavarlos.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. Para evitar la posibilidad de que el aparato sea jalado accidentalmente del área de trabajo, lo que podría resultar en daños al aparato o lesiones personales, no permita que el cable cuelgue en el borde de la mesa o de la encimera.

11. Para evitar el riesgo de daño al cable, incendio o electrocución, no permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillas.

12. Guarde la batidora de mano y sus accesorios/aditamentos en la caja de almacenaje.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invíértelo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Motor DC 200 vatios

Suficientemente potente como para mezclar masas densas o batir mantequilla fría.

Máxima comodidad

Equilibrada para hacer más trabajo para usted. La forma de la batidora ha sido estudiada para combinar máxima potencia y perfecto equilibrio. Su diseño ergonómico proporciona mayor comodidad y control, incluso durante los trabajos largos.

Sistema de retroalimentación automático

Más potencia, sin necesidad de oprimir un botón. Un sistema electrónico de retroalimentación incrementa el poder automáticamente para que la batidora nunca haga fuerza, incluso cuando mezcle masas muy densas.

Sistema de arranque lento SmoothStart®

Cuando enciende la batidora, los batidores empiezan a girar muy lentamente para evitar las salpicaduras.

Fácil de limpiar

La batidora de mano de 7 velocidades Power Advantage® cuenta con un bloque-motor sellado que se limpia en segundos con un simple paño.

1. Control de velocidad

Siete velocidades al toque de un botón.

2. Cable giratorio

Cable central único que puede posicionarse donde desea para que nunca le moleste durante el batido, que sea diestro o zurdo.

3. Palanca de expulsión de los batidores

Permite expulsar fácilmente los batidores, el batidor de alambre o los ganchos amasadores.

4. Soporte

Permite colocar la batidora recta en la encimera.

5. Batidores de fácil limpieza

Dos batidores extra-anchos para incorporar aire y mezclar fácilmente. Diseñados sin eje central para evitar que los alimentos se atasquen. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.

6. Batidor de alambre

Excelente para montar claras o batir crema. También puede usarse para preparar mezcla de "crêpes" (crepas) o tortillas de huevos.

7. Ganchos amasadores

Ideales para preparar y amasar masas fermentadas, tal como masa de pan o de pizza. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.

8. Caja de almacenaje

Guarda la batidora de mano y sus accesorios de manera segura.

9. Sin BPA (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).

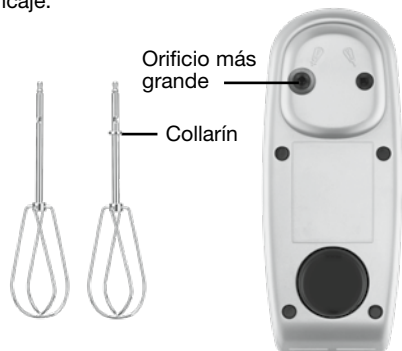


USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES DE USO

Cómo insertar los batidores y los ganchos amasadores

Con la batidora apagada y desenchufada, introduzca el eje con collarín del batidor/gancho en el orificio más grande. Empuje el batidor/gancho hasta que encaje. Introduzca el eje del batidor/gancho sin collarín en el orificio más pequeño. Empuje el batidor/gancho hasta que encaje.



Cómo insertar el batidor de alambre

Con la batidora apagada y desenchufada, introduzca el eje del batidor en cualquier de los orificios. Empuje el batidor hasta que encaje. **NO APRIETE LOS ALAMBRES; ESTO PODRÍA DAÑARLOS.**

Cómo encender/apagar la unidad

Enchufe el cable en una toma de corriente. Deslice el control de velocidad hacia delante

para encender la unidad; la batidora se pondrá en marcha automáticamente a la velocidad 1. Para apagar la batidora, deslice el control de velocidad hacia "OFF".

Cómo cambiar la velocidad

Deslice el control de velocidad hacia delante/atrás para aumentar o reducir la velocidad.

Cómo instalar/retirar la caja de almacenaje

1. Coloque los accesorios y meta el cable en la caja.
2. Introduzca la parte inferior de la batidora en la parte trasera de la caja, haciendo coincidir las grietas en la batidora con los resaltes en la caja. Empuje suavemente la parte delantera de la batidora para asegurarla.
3. Para retirar la batidora de la caja, sostenga firmemente la caja y empuje suavemente la parte trasera de la batidora mientras levanta la parte delantera. Jale la batidora de la "pata" en la parte trasera de la caja.

Cómo retirar los accesorios

Apague ("OFF") y desenchufe la unidad. Levante la palanca de expulsión y jale los accesorios.

LIMPIEZA

1. Lave los batidores, el batidor de alambre y los ganchos amasadores en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso.
2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.** Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida.

No use limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

3. Después del uso, desenchufe la batidora de mano, límpiela con un paño y guárdela en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños. Guarde la batidora de mano y sus accesorios en la caja de almacenaje provista.

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

NOTA: NO USE LA BATIDORA DE MANO CUISINART® EN CACEROLAS/OLLA/SARTENES ANTIADHERENTES.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

(solo para los accesorios de mezcla)

NOTA: Use el batidor de alambre solo para batir mezclas ligeras. Para todos los otros trabajos de mezclado, use los batidores regulares o los ganchos amasadores.

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para terminar de batir crema/nata
- Para empezar a montar claras
- Para incorporar cremas delicadas o claras montadas a mezclas
- Para mezclar mezcla de muffins o de panqueque.

Velocidad 2

- Para incorporar nueces, chispas de chocolate o frutas secas a masas y mezclas
- Para tamizar e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos
- Para incorporar ingredientes secos a masas/mezclas
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para empezar a amasar masa de levadura

Velocidad 3

- Para agregar mantequilla fría a ingredientes secos (para hacer masa de tarta, galleta y hojaldres)
- Para mezclar ingredientes de pastel

- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza
- Para terminar de amasar masa de levadura

Velocidad 4

- Para mezclar masas de galleta
- Para acreamante mantequilla con azúcar
- Para incorporar huevos a mezclas/masas

Velocidad 5

- Para terminar de mezclar coberturas/baños/glaseados
- Para batir huevos enteros o yemas

Velocidad 6

- Para montar claras

Velocidad 7

- Para terminar de batir crema/nata
- Para terminar de batir merengue y claras

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una batidora de mano de 7 velocidades Power Advantage® con caja de almacenaje que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el

producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando **www.cuisinart.com/customer-care/product-return**. o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando

accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

RECETAS

Desayunos

“Crêpes” (crepas) con crema de limón y frutas frescas.....	8
Panqueques japoneses.....	9
“Scones” de limón con semillas de amapola.....	10
Muffins de banana sin gluten	10
Rosquillas (donas) con azúcar y canela.....	11
“Coffee Cake” con manzanas y nueces	11
Mantequilla de jarabe de arce.....	12

Entremeses salados y aliños

Quiche de tocino y queso suizo	12
Tarta de queso ricota (requesón) con tomillo.....	13
Salsa de pollo Búfalo	14
Guacamole	14
Puré de papas cremoso.....	15
Soufflé (suflé) de espinaca y queso Feta.....	15
“Popovers”	16

Dulces

Galletas de mantequilla con limón y tomillo .	17
Mantecada (“shortbread”) clásica.....	17
Galletas de la despensa.....	18
Galletas de jengibre	19
Galletas de chocolate con menta	19
Merengues horneados con frutas del bosque frescas y crema.....	21

Botanas “keto” sin hornear	21
Masa de galleta cruda comestible (con variaciones)	22
“Blondies” (“Brownies” de chocolate blanco).....	22
Cuadritos de limón de queso Mascarpone....	23
Barras de pastel de queso con arándanos azules	24
Torta de capas de chocolate	25
Baño/relleno de café con chocolate	25
Cupcakes dorados sin gluten (¡y veganos!)	26
Baño de vainilla sin lácteos.....	27
Pastel de ángel.....	27
“Pavlova” con duraznos y frutas del bosque.....	27
Pastel de queso ricota/requesón	28
Tarta de crema de chocolate	29
Crema batida clásica	30
Mousse de chocolate simple	30

Panes/Masas

Masa de pizza/focaccia	31
Nudos de ajo	31
Pan blanco clásico Cuisinart.....	32
Ciabatta	33
Pan de trigo integral con miel	33
Pancitos de romero y aceite de oliva	34
“Pâte brisée” (masa quebrada)	35
Panecillos de pimienta roja y cebollín.....	35

“Crêpes” (crepas) con crema de limón y frutas frescas

La crema de limón es deliciosa tanto para el desayuno como para el postre, pero las crepas también pueden ser rellenas con alimentos salados, tales como huevos revueltos y vegetales.

Rinde aprox. 18 crepas rellenas

Mezcla:

- 4** cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos
- 1** taza (235 ml) de leche baja en grasa/semidescremada, a temperatura ambiente
- ¾** taza (95 g) de harina común
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1** cucharada (10 g) de azúcar granulada
- 3** huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1** cucharadita de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

Crema de limón:

- ½** taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) fría
- 1½** cucharaditas de extracto natural de vainilla
- ¼** taza (60 ml) de jarabe de arce/maple puro
- 1** pizca de sal marina fina

- ½** taza (120 ml) de yogur natural de leche entera
- 1** cucharadita de ralladura de limón
- 1** cucharadita de jugo de limón fresco
- 2** bananas medianas, en rodajas finas
- 1** libra (455 g) de fresas frescas, en rodajas finas
- Azúcar glasé, para servir (opcional)**

1. Para preparar las crepas: Derretir la mantequilla con la leche a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mantequilla esté derretida, retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.
2. Colocar la harina, la sal y el azúcar en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para combinar. Agregar los huevos y la vainilla, y batir hasta conseguir una mezcla espesa y pegajosa. Agregar la mezcla de leche/ mantequilla y seguir batiendo a velocidad 2 hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Refrigerar la mezcla por un mínimo de 30 minutos, hasta un máximo de 12 horas.
3. Mientras la mezcla está reposando, y justo antes de cocinar las crepas, preparar el relleno. Colocar la crema en un tazón mediano. Licuar por aprox. 1 minuto, empezando en la velocidad 1 e incrementando progresivamente la velocidad al nivel 7, hasta que se formen picos medio-firmes. Agregar la vainilla, el jarabe de arce y la sal; mezclar a velocidad 1 a 3 hasta que esté bien combinado. Agregar los ingredientes

restantes, excepto las frutas, y mezclar a velocidad 1 para combinar. Reservar.

4. Cocinar las crepas: Mezclar la mezcla brevemente a velocidad 2, usando los batidores, para eliminar los grumos. Si quedan grumos después de batir, color la mezcla con un colador de malla fina. Poner un sartén antiadherente de 8 a 10 in. (20 a 25 cm) a calentar a fuego medio/medio-alto. Cuando el sartén esté caliente, agregar 1 cucharadita de mantequilla. Mover el sartén para cubrir el fondo con la mantequilla y dejar calentar por 30 segundos más. Verter ¼ de taza (60 ml) de la mezcla en el sartén y mover el sartén rápidamente para cubrir el fondo. Cocinar por aprox. 2 minutos, hasta cuajarse (las crepas tradicionales no deben dorarse). Después de este tiempo, dar la vuelta y cocinar el otro lado por un máximo de 30 segundos. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
5. Para servir, colocar 2 cucharadas de la crema de limón en el centro de cada crepa y cubrir con unas rodajas de banana y de fresa. Doblar el crêpe a la mitad. Espolvorear con azúcar glasé (opcional) y servir.

Información nutricional por crêpe relleno:

Calorías 156 (46 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 4 g Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 68 mg • Sodio 131 mg • Calcio 52 mg
Fibra 1 g

Panqueques japoneses

Estos impresionantes pancakes han tomado por asalto las redes sociales. Una versión más dulce y ligera de sus pancakes favoritos, son un poco difíciles de cocinar, pero el resultado final vale la pena. ¡Convierten cualquier ocasión en algo extra especial!

Rinde 10 pancakes

- 1½ tazas (185 g) de harina común**
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear**
 - ½ cucharadita de sal kosher**
 - 1 pizca de nuez moscada rallada**
 - 1 taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente**
 - 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
 - 2 huevos grandes, a temperatura ambiente (reservar 2 claras para más tarde en la receta)**
 - 4 cucharadas de azúcar granulada**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 4 claras de huevos grandes, a temperatura ambiente**
 - ¼ cucharadita de crémor tártaro**
 - Mantequilla sin sal suave, para engrasar los moldes**
1. Cepillar generosamente tres o cuatro aros de pastelería de 3 in. (7.5 cm) por de 2 in. (2 cm) de alto con la mantequilla suave. Si no tiene aros de pastelería, puede hacer unos con papel

- sulfurizado (material preferido) o papel de aluminio (hacer 10 aros, ya que no son reutilizables. Si usa papel de aluminio, deberá engrasarlos con mantequilla. Para mantener la forma del aro, usar una tira de papel de aluminio para asegurar los bordes sueltos, o engrampar el papel sulfurizado). Refrigerar hasta el momento de llenar.
2. Colocar la harina, el polvo de hornear, ¼ de cucharadita la sal y la nuez moscada en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar; reservar.
3. Colocar el suero de leche, la mantequilla derretida, las yemas, 1 cucharada del azúcar y la vainilla en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 5 hasta conseguir una mezcla homogénea; reservar.
4. Colocar las 4 claras en un tazón mediano muy limpio. Agregar la sal restante y el crémor tártaro. Usando el batidor de alambre, batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 4. Cuando las claras empiecen a hacer espuma y a espesarse, añadir muy gradualmente el azúcar restante. Seguir batiendo, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 7, hasta que las claras estén firmes y brillantes (esto tomará unos minutos). Cerciorarse de no batir demasiado las claras/el merengue, o no será muy estable.
5. Agregar la mezcla de suero de leche a la mezcla de harina y, usando los batidores, batir a velocidad 2 hasta conseguir una mezcla suave. Agregar una pequeña

cantidad del merengue a la mezcla de harina/yema y revolver para combinar. Luego, incorporar suavemente el merengue restante, en dos veces, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.

6. Poner un sartén (preferiblemente antiadherente) grande a calentar a fuego lento. Cepillar el fondo del sartén con mantequilla. Colocar los aros de pastelería en el sartén caliente y verter aprox. ½ taza (120 ml) de la mezcla en cada aro, de manera que esté aprox. ¾ lleno. Tapar el sartén y cocinar los pancakes por aprox. 6 minutos (los pancakes se hincharán por encima de la parte superior de los aros y se formarán burbujas secas en la parte superior).
7. Quitar la tapa, deslizar cuidadosamente una espátula debajo de cada pancake, sosteniendo el aro con un guante para horno/manopla o una toalla. Voltear cuidadosamente los pancakes (incluyendo los aros). Tapar otra vez, y cocinar por 1 a 2 minutos adicionales.
8. Transferir los pancakes cocinados a una bandeja, engrasar el sartén y los aros de repostería de nuevo, y repetir para hacer pancakes adicionales.
9. Servir los pancakes como serviría pancakes tradicionales, con jarabe de arce tibio, frutas frescas, o solo un rocio de azúcar glasé.

Información nutricional por pancake:

*Calorías 155 (35 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
Proteínas 5 g Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 50 g • Sodio 203 g • Calcio 580 mg
Fibra 1 g*

“Scones” de limón con semillas de amapola

No muy dulces, estos “scones” son perfectos para acompañar una taza de té caliente en la mañana.

Rinde 8 “scones”

- 2½ tazas (335 g) de harina de repostería + un poco más para darle forma**
- 2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de ralladura de limón**
- 2 cucharadas de semillas de amapola**
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 huevo grande**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de ½ in. (1.5 cm), a temperatura ambiente (por aprox. 5 a 10 minutos; la mantequilla no debe estar muy suave)**
- Huevo para barnizar (1 huevo grande + 1 cucharadita de agua, bien batidos)**
- Azúcar turbinado para espolvorear**

1. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la ralladura

y las semillas de amapola en un tazón grande. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 para combinar. Reservar.

2. Colocar el suero de leche y el huevo en un tazón pequeño. Mezclar a velocidad 1 para combinar; reservar. Agregar la mantequilla y los ingredientes secos, y mezclar a velocidad 3 hasta que la mezcla adquiera la textura de una masa que se desmigaja. Reducir la velocidad al nivel 1. Con la batidora en marcha, añadir lentamente los ingredientes líquidos y mezclar hasta que se combinen (no debe ser una masa completa); no mezclar en exceso.
3. Colocar la masa en la encimera o en una tabla de pizarra grande limpia. Doblar suavemente la masa unas cuantas veces y luego formar un cilindro de 10 in. (25 cm). Usando un cuchillo afilado, cortar 8 rodajas uniformes. Colocar las rodajas en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 1 hora, hasta un máximo de una noche.
4. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cepillar cada “scone” con barniz de huevo y rociar con azúcar turbinado.
5. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta que estén dorados. Dejar enfriar antes de servir.

Información nutricional por “scone”:

*Calorías 270 (34 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 7 g Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 47 g • Sodio 288 g • Calcio 61 mg
Fibra 2 g*

Muffins de banana sin gluten

Las mezclas de harina sin gluten hacen que hacer productos de pastelería sin gluten sea fácil y cómodo. Hay varias marcas diferentes en el mercado entre las cuales elegir, así que pruebe algunas para encontrar su favorita.

Rinde 12 muffins

- Spray vegetal**
- 2 tazas (250 g) de harina sin gluten**
- ½ taza (40 g) de copos de avena (no use avena instantánea)**
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- ⅓ taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de goma xantana (opcional; solamente si la harina no tiene)**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 bananas maduras, aplastadas**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar ligeramente 12 moldes de muffins con spray vegetal; reservar.

Colocar la harina, la avena, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la goma xantana (si la usa) y la canela en un tazón. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para combinar.	1 ¾	taza (200 g) de azúcar granulada cucharadita de sal kosher	ingredientes secos y mezclar a velocidad 1 o 2 para combinar. Dejar reposar por aprox. 15 a 20 minutos.
2. Colocar los ingredientes restantes en otro tazón grande; mezclar a velocidad 3 por 1 a 2 minutos, hasta conseguir una mezcla suave y cremosa. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar.	1 ¼	cucharadita de polvo de hornear cucharadita de bicarbonato de sodio	4. Dividir la mezcla entre los moldes preparados. Hornear por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar en los moldes por 5 minutos. Desmoldar, cepillar con la mantequilla derretida y cubrir con azúcar con canela.
3. Verter la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 16 a 18 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.	¾	taza (185 g) de suero de leche ("buttermilk")	Información nutricional por rosquilla: Calorías 243 (39 % de grasa) • Carbohidratos 33 g Proteínas 3 g Grasa 11 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 31 g • Sodio 143 g • Calcio 27 mg Fibra 1 g
Información nutricional por muffin: Calorías 248 (38 % de grasa) • Carbohidratos 37 g Proteínas 3 g Grasa 11 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 31 g • Sodio 223 g • Calcio 92 mg Fibra 3 g	¼	taza (60 ml) de agua	"Coffee cake" de manzana y nueces
	¼	taza (60 ml) de aceite vegetal	<i>Este "coffee cake" es rico, mantecoso y lleno de manzana con canela. Se aconseja servirlo el mismo día que se prepara.</i>
	1	huevo grande	Rinde 12 porciones; un pastel redondo de 9 in. (23 cm)
	2	cucharaditas de extracto natural de vainilla	Relleno/Cobertura:
	6	cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida y mantenida tibia, para cepillar Azúcar con canela	Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
Rosquillas (donas) con azúcar y canela		1. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar 12 moldes de rosquillas con mantequilla suave; reservar.	¾ taza (90 g) de nueces tostadas, picadas grueso
<i>Estas rosquillas (donas) están listas en tan solo minutos y hornearlas deja su cocina más limpia que freírlas. Requiere moldes de rosquillas, los cuales están disponibles en muchas tiendas de artículos de cocina y en línea.</i>		2. Colocar la harina, el azúcar, la sal, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar. Reservar.	¼ taza (50 g) de azúcar granulada
Rinde aprox. 12 rosquillas (donas)		3. Colocar el suero de leche, el agua, el aceite, el huevo y la vainilla en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 a 4 hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes líquidos a la mezcla de	1 cucharada de canela en polvo
Mantequilla sin sal suave para engrasar los moldes			1 pizca de sal kosher
2 tazas (250 g) de harina común			

Pastel:

- 1¾ tazas (220 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 4 pedazos + un poco más para engrasar el molde**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de yogur griego, preferiblemente no bajo en grasa**
- 1 manzana mediana a grande (pelada o no), en cubos**

1. Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla suave; reservar. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
2. Colocar los ingredientes del relleno/ cobertura en un tazón pequeño. Mezclar a velocidad 1, usando los batidores. Reservar.
3. Colocar la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar; reservar.

4. Colocar la mantequilla y los azúcares en un tazón grande. Mezclar por aprox. 2 minutos, empezando en la velocidad 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 3 después de cada adición, y luego agregar la vainilla y el yogur. Agregar los ingredientes secos, en dos adiciones, mezclando a velocidad 2 después de cada adición (mezclar suavemente, pero completamente).
5. Verter la mitad la mezcla en el molde preparado. Cubrir con manzanas y la mitad de la mezcla de nueces, y luego añadir el resto de la mezcla. Suavizar las orillas, y luego cubrir con la mezcla de nueces restante.
6. Hornear por aprox. 45 minutos, hasta que esté firme y dorado.

Información nutricional por porción:

Calorías 250 (39 % de grasa) • Carbohidratos 33 g
Proteínas 5 g Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 51 mg • Sodio 124 mg • Calcio 50 mg
Fibra 2 g

Mantequilla de jarabe de arce

Úsela en waffles y panqueques, o incluso en tostadas. Esta deliciosa mantequilla debe ser servida a temperatura ambiente.

Rinde ½ taza (120 ml)

- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos**

- 2½ cucharadas de jarabe de arce/maple puro**
- 1 pizca de sal marina fina**

Colocar la mantequilla en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 2 o 3 por aprox. 30 a 40 segundos hasta que esté cremosa. Agregar los ingredientes restantes y mezclar por 40 a 50 segundos para combinar.

Información nutricional por cucharadita:

Calorías 39 (86 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 0 g Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 10 mg • Sodio 6 mg • Calcio 2 mg
Fibra 0 g

Quiche de tocino y queso suizo

Una versión americana de la clásica “Quiche Lorraine” francesa. Sustituimos los lardones tradicionales con tocino.

Rinde 12 porciones

- ½ receta de “pâte brisée” (masa quebrada) (página 35)**
- 8 onzas (115 g) de tocino grueso, en cubos**
- 1 chalote pequeño, finamente picado**
- 1 taza (235 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)**
- 4 huevos grandes**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**

- 1 **taza (120 g) de Gruyère (u otro queso suizo similar) finamente rallado**
- 1 **cucharada de cebollinos (“chives”) finamente rebanados**

- Colocar una de las rejillas del horno en la posición más baja y otra en el centro. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
- Estirar la masa quebrada para formar un disco de 9 in. (23 cm). Acomodar en un molde de tarta con fondo removible. Pinchar levemente la masa con un tenedor, teniendo cuidado de no perforarla completamente. Refrigerar hasta que esté firme, 15 minutos en el congelador o 30 minutos en la nevera. Cuando esté fría, poner una hoja de papel de aluminio sobre la masa y llenar con bolas de cerámica para hornear, arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno, en la rejilla inferior, y hornear por aprox. 25 minutos, hasta que la masa ya no se vea húmeda. Con cuidado, quitar el papel de aluminio y las bolas de cerámica, y volver a meter al horno, pero esta vez, en el centro. Hornear por 5 minutos adicionales, hasta que la masa esté ligeramente dorada. Retirar del horno y dejar que se enfríe completamente antes de llenar.
- En un sartén medio a grande, cocinar el tocino hasta que esté dorado y crujiente. Transferir a un plato forrado con papel absorbente para absorber el exceso de grasa. Dejando solamente aprox. 1 cucharada de grasa del tocino en el sartén, devolver el sartén a la estufa. Calentar a fuego medio-lento, y luego

agregar el chalote. Saltear hasta que esté suave. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.

- Colocar la crema líquida, los huevos, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 2 a 3 por aprox. 1 minuto, hasta que no queden rastros de yema.
- Colocar el molde de tarta en una bandeja de hornear con borde (esto facilitará la transferencia al horno). Esparcir el tocino y el chalote uniformemente sobre el fondo de tarta horneado en blanco. Verter la mezcla de crema líquida/huevo por encima del tocino y del chalote, y luego cubrir con queso rallado. Rociar con cebollinos.
- Con cuidado, meter la tarta al horno, en la rejilla del centro. Hornear por aprox. 20 a 22 minutos, hasta que las orillas estén firmes, pero que el centro siga suave.
- Retirar y dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 283 (72 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
 Proteínas 11 g Grasa 23 g • Grasa saturada 12 g
 Colesterol 120 mg • Sodio 571 mg • Calcio 76 mg
 Fibra 0 g

Tarta de queso ricota (requesón) con tomillo

Una tarta muy simple con solo un puñado (o dos) de ingredientes. Lo hicimos simple con solo queso ricota/requesón, hierbas y especias, pero puede usar otros ingredientes, tales como microverduras, vegetales a la parrilla o salteados, etc. Si necesita un aperitivo rápido, sirva el relleno como salsa para mojar vegetales o untado en rebanadas de baguette tostado.

Rinde 12 porciones

- ½ **receta de “pâte brisée” (masa quebrada) (página 35)**
- 15 a 16 onzas (425 a 455 g) de queso ricota/requesón, escurrido**
- ¾ **onza (25 g) de queso Pecorino Romano rallado**
- 1 **cucharadita de aceite de oliva**
- 1 **cucharadita de tomillo fresco**
- ½ **cucharadita de jugo de limón fresco**
- 1 **pizca de sal kosher**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**

- Colocar una de las rejillas del horno en la posición más baja y otra en el centro. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
- Estirar la masa quebrada para formar un disco de 9 in. (23 cm). Acomodar la masa en un molde de tarta con fondo removible. Pinchar levemente la masa con un tenedor, teniendo cuidado de no perforarla completamente. Refrigerar hasta que esté firme, 15 minutos en el

congelador o 30 minutos en la nevera. Cuando esté fría, poner una hoja de papel de aluminio sobre la masa y llenar con bolas de cerámica para hornear, arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno, en la rejilla inferior, y hornear por aprox. 25 minutos, hasta que la masa ya no se vea húmeda. Con cuidado, quitar el papel de aluminio y las bolas de cerámica, y volver a meter el molde al horno, pero esta vez, en el centro. Hornear por 10 a 15 minutos adicionales, hasta que la masa esté bien dorada.

3. Retirar del horno y dejar que se enfríe completamente antes de llenar.
4. Colocar los ingredientes del relleno en un tazón grande. Usando los batidores, batir a velocidad 2 o 3 por aprox. 40 segundos para combinar.
5. Cuando la base de tarta esté completamente fría, rellenar con el relleno de queso. Servir a temperatura ambiente.

Información nutricional por porción:

Calorías 173 (67 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 6 g Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 36 mg • Sodio 170 mg • Calcio 112 mg
Fibra 0 g

Salsa de pollo Búfalo

Esta salsa para mojar les encantará a todos. ¡Sírvala con alitas de pollo picante en su próxima fiesta! La batidora de mano hace que sea rápido desmenuzar pollo cocinado. Use este truco para la preparación de la comida semanal; el pollo desmenuzado puede ser la base de innumerables comidas.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- Aceite de oliva o spray vegetal**
- 1 pollo rostizado de aprox. 3½ libras (1.5 kg), tibio**
- 1 rama de apio, picada**
- 16 onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa pedazos, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 6 a 8 cucharadas de salsa picante***
- 1 taza (140 g) de queso azul desmenuzado**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar una fuente para el horno de 1 L con aceite de oliva o spray vegetal. Reservar.
2. Quitar la carne del pollo rostizado (tirar la piel y los huesos) y colocarla en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 2 a 5 por aprox. 30 segundos para triturar/desmenuzar el pollo. Una vez desmenuzada la carne, agregar el apio, el

queso crema, la sal, la pimienta y la salsa picante. Mezclar a velocidad 2 o 3 por aprox. 1 minuto para combinar.

3. Colocar la mezcla en la fuente para horno preparada y cubrir con el queso azul desmenuzado. Hornear por aproximadamente 40 minutos, hasta que esté caliente y burbujeante.
4. Servir con vegetales crudos, pan o chips de maíz.

*Esta receta es medio-picante. Ajustar la receta al gusto, o servir salsa picante al lado para aquellos a quienes les gusta extra-picante.

**Información nutricional por porción
(½ taza/120 ml):**

Calorías 213 (75 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 12 g Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 69 mg • Sodio 704 mg • Calcio 64 mg
Fibra 0 g

Guacamole

Nuestro guacamole fresco es perfecto para comer con chips/totopos de maíz frente al televisor, o para servir con quesadillas.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 1 diente de ajo**
- ½ jalapeño, sin semillas, en trozos de 1 in. (2.5 cm)**
- ½ cebolla pequeña, en pedazos**
- 1 cucharada de albahaca fresca**
- 3 aguacates maduros, partidos a la mitad**

- 1** **cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
- ½ a 1** **cucharadita de sal kosher**
- Colocar todos ingredientes, en el orden indicado, en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 15 a 20 segundos hasta que empiece a suavizarse. Seguir mezclando por 20 a 30 segundos más, hasta conseguir la textura deseada.
 - Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

**Información nutricional por porción
(2 cucharadas):**

Calorías 88 (74 % de grasa) • Carbohidratos 5 g
Proteínas 1 g Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 147 mg • Calcio 9 mg
Fibra 4 g

Puré de papas cremoso

Esta receta es un poco como un lienzo en blanco. Es simple, pero puede cambiarse fácilmente añadiendo mezclas o aderezos, tales como cebollinos o cebolletas picadas, trozos de tocino crujientes o queso Cheddar rallado.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- 2½** **libras (1.1 kg) de papas Yukon Gold, peladas y cortadas en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- ½** **taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**
- 2** **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente,**

- en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- ¾** **cucharadita de sal kosher**
- ½** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½** **taza (110 g) de queso Mascarpone o de “crème fraîche” (crema fresca), a temperatura ambiente**
- Colocar las papas en una olla mediana a grande y cubrir con 2 in. (5 cm) de agua. Calentar a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Luego, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento hasta que las papas estén muy suaves.
 - Escurrir las papas y volver a la olla. Usando los batidores, batir a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para hacer puré. Agregar los ingredientes restantes y mezclar a velocidad 2 a 3 para combinar.
 - Probar y ajustar la sazón al gusto.

**Información nutricional por porción
(½ taza/120 ml):**

Calorías 117 (38 % de grasa) • Carbohidratos 16 g
Proteínas 2 g Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 16 mg • Sodio 159 mg • Calcio 35 mg
Fibra 2 g

Soufflé (suflé) de espinaca y queso Feta

Los soufflés son bastante impresionantes. Crecen hasta convertirse en un plato alto, ligero y lleno de aire, pero sorprendentemente sustancioso. Cerciórese de servirlo directamente del horno para obtener la máxima altura, ¡y elogio!

Rinde 8 porciones

- 6** **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal**
- ½** **taza (60 g) de queso Parmesano rallado**
- 5** **huevos grandes**
- ½** **taza (60 g) de harina común**
- 1½** **tazas (355 ml) de leche entera**
- 3** **onzas (85 g) de queso Feta, en pedazos o desmenuzado**
- ¼** **cucharadita + una pizca de sal marina**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ⅛** **cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- ¼** **cucharadita de ralladura de limón**
- 4** **tazas llenas (120 g) de espinaca fresca**
- ¼** **cucharadita de crémor tártaro**

- Precalentar el horno a 325 °F (205 °C).
- Engrasar generosamente un molde de soufflé de 2 cuartos de galón (1.9 L) con 1 cucharada (15 g) de la mantequilla.

- Rociar el fondo y los costados del molde con ¼ de taza (30 g) de queso Parmesano. Sacudir el exceso. Limpiar la orilla del molde con papel absorbente para que quede limpia; reservar.
- Romper los huevos, separando las yemas y las claras en tazones grandes separados. Reservar.
 - Derretir la mantequilla restante a fuego medio-lento, en una cacerola mediana (no usar cacerola antiadherente). Cuando la mantequilla esté derretida, agregar la harina y revolver por 2 a 3 minutos para cocinarla y quitarle el sabor a harina cruda. Usando los batidores, agregar lentamente la leche a la mezcla de harina, mezclando a velocidad 2 a 3. Después de haber agregado toda la leche, ajustar la velocidad al nivel 5 y batir hasta conseguir una consistencia suave y homogénea. Retirar del fuego y agregar el resto del queso Parmesano, el queso Feta, ¼ de cucharadita de sal, la pimienta, la nuez moscada y la ralladura; batir.
 - Agregar una pequeña cantidad de la mezcla de leche a las yemas, mezclando a velocidad 1. Seguir agregando la mezcla, un tercio a la vez, mezclando después de cada adición. Agregar la espinaca; reservar.
 - Quitar los batidores e instalar el batidor de alambre. Empezar a batir las claras a velocidad 1 a 2. Cuando burbujas aparezcan en las orillas, ajustar la velocidad gradualmente al nivel 3 a 4. Cuando las claras empiecen a espumarse, agregar la sal restante y el crémor tártaro.

Incrementar gradualmente la velocidad al nivel 7 y batir hasta que se formen picos medio-firmes. Cerciérese de no batir demasiado las claras o perderán su estabilidad.

- Revolver ½ taza (125 ml) de las claras montadas a la mezcla de espinaca. Con cuidado, seguir incorporando las claras con una espátula de caucho grande, en dos adiciones. No mezclar en exceso.
- Verter la mezcla en el molde y suavizar ligeramente la parte superior. Hornear por 45 a 50 minutos, en el centro del horno, hasta que esté dorado y ligeramente firme. No abrir la puerta del horno durante la cocción, o el soufflé podría desinflarse.
- Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 208 (64 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 9 g Grasa 15 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 167 mg • Sodio 416 mg • Calcio 175 mg
Fibra 1 g*

“Popovers”

Ligeros y suaves, estos bollos son aún más sabrosos cuando salen del horno.

Rinde 6 “popovers”

Mantequilla suave para engrasar el molde

- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**

1 taza (125 g) de harina común, tamizada

½ cucharadita de sal kosher

- Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del mismo y precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Engrasar generosamente un molde para “popovers” con mantequilla suave. Reservar.
- Calentar las 3 cucharadas (45 g) mantequilla y la leche a fuego medio-lento, hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Colocar los huevos en un tazón grande. Agregar la mezcla de mantequilla/leche enfriada. Usando los batidores, batir la mezcla hasta que los ingredientes estén bien combinados, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 3. Agregar la harina y la sal; batir, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 5. Batir por un minuto adicional, o hasta que la mezcla esté muy suave, sin grumos visibles.
- Verter la mezcla en los moldes engrasados con mantequilla (alcanzará la mitad o los dos tercios). Hornear por 35 minutos, directamente sobre la rejilla del horno, hasta que estén hinchados y dorados. No abrir la puerta del horno durante la cocción, o los “popovers” podrían desinflarse.
- Retirar del horno y desmoldar con cuidado. Servir inmediatamente.

NOTA: Los “popovers” son muy versátiles. Puede añadirle queso (agregar ¼ de taza/50 g de queso rallado a la mezcla),

hierbas (1½ cucharaditas de hierbas de Provençe o 2 cucharadas de cebollines frescos), o hacerlos dulces (cepillar con mantequilla derretida y espolvorear con azúcar con canela al salir del horno).

Información nutricional por “popover”:

Calorías 183 (46 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 7 g Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 128 mg • Sodio 146 mg • Calcio 60 mg
Fibra 1 g

Galletas de mantequilla con limón y tomillo

El tomillo puede parecer un ingrediente extraño para galletas dulces, pero verá pronto por qué estas galletas son tan populares.

Rinde aprox. 3 docenas de galletas

Masa de galletas:

- 1¾ tazas (220 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- ⅓ taza (40 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
- 1 a 2 cucharadas de hojas de tomillo fresco**
- 2 cucharadas de ralladura de limón**

Glaseado de limón:

- ½ taza (60 g) de azúcar glasé, tamizado**
 - 2 cucharadas de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
 - 2 cucharaditas de jugo de limón fresco**
 - 1 pizca de sal marina fina**
1. Colocar la harina y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar. Reservar.
 2. Colocar la mantequilla en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2 a 3 hasta que esté cremosa, y luego agregar los azúcares. Mezclar a velocidad 2 a 3 hasta conseguir una mezcla ligera, y luego agregar las yemas; seguir mezclando para combinar. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 hasta que esté bien mezclado. Agregar el tomillo y la ralladura, y mezclar suavemente.
 3. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar un disco con cada porción. Envolver en papel encerado o papel sulfurizado, y luego en papel film/plástico, y refrigerar por una noche.
 4. Sacar la masa del refrigerador para que se ablande un poco. Poner una rejilla del horno en la posición inferior y otra en el centro, y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con bordes con papel sulfurizado.
 5. Estirar la masa con rodillo hasta que tenga ¼ in. (0.5 cm) de espesor y cortar discos pequeños usando un cortador de

galletas de 1½ in. (4 cm). Colocar en las placas y refrigerar por aprox. 10 minutos.

6. Después de este tiempo, hornear las galletas por aprox. 12 minutos, (cambiar las placas de nivel si es necesario) hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Dejar enfriar completamente.
7. Mientras las galletas se están enfriando, preparar el glaseado. Poner todos los ingredientes del glaseado en un tazón mediano y mezclar a velocidad 1 hasta obtener una mezcla muy suave. Si el glaseado parece demasiado espeso, añadir más crema, 1 cucharadita a la vez. Si parece demasiado líquido, agregar más azúcar glasé, 1 cucharadita a la vez. Esparcir sobre las galletas enfriadas de la manera deseada.

Información nutricional por galleta (con ½ cucharadita de glaseado):

Calorías 89 (56 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 1 g Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 25 mg • Sodio 32 mg • Calcio 2 mg
Fibra 0 g

Mantecada (“shortbread”) clásica

Esta receta, basada en la receta tradicional de galletas de mantequilla, no es muy dulce, y un poco salada. Córtela en barras o pedazos.

Es perfecta con una taza de té para un pequeño estímulo en la tarde.

Rinde 16 galletas

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla**

- européa de buena calidad (salada o no), a temperatura ambiente, en cubos**
- $\frac{3}{4}$ **taza (90 g) de azúcar glasé, tamizado**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- Azúcar grueso mezclado con una pizca de sal**
1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 300 °F (150 °C). Engrasar generosamente un molde de pastel cuadrado o redondo de 9 in. (23 cm) o un molde de tarta de 9 in. (23 cm) con mantequilla (si usa un molde de pastel, puede forrar el fondo con papel sulfurizado si desea).
 2. Colocar la harina y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar.
 3. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Revolver a velocidad 1 a 4 hasta que esté cremosa. Agregar la vainilla y mezclar a velocidad 2 o 3 para combinar. Agregar los ingredientes secos en 2 a 3 adiciones, mezclando a velocidad 2. La mezcla no debe parecerse a una masa, sino a migajas grandes. No mezclar en exceso en este punto.
 4. Transferir la masa al molde preparado y apisonar para cubrir completamente el fondo. La masa puede estar muy pegajosa. Por lo tanto, para suavizar la parte superior para que esté lisa y uniforme, colocar una hoja de papel sulfurizado sobre la masa y suavizarla

con las manos. Cuando la masa esté suave, pinchar toda la parte superior con los dientes de un tenedor para hacer pequeñas muescas. Espolvorear con la mezcla de azúcar grueso y sal.

5. Hornear por aprox. 40 a 45 minutos, o hasta que las orillas estén ligeramente doradas, pero aún suaves.
6. Marcar y cortar inmediatamente en barras o triángulos (las formas tradicionales).
7. Dejar enfriar antes de servir.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 178 (58 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 2 g Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 30 mg • Sodio 70 mg • Calcio 0 mg
Fibra 1 g*

Galletas de la despensa

Esta receta es muy versátil. Como su nombre indica, su propósito es usar lo que sea que tenga a mano. Puede usar avena tradicional en lugar de avena de rápida; las galletas solo serán un poco más gruesas. Use frutos secos o chocolate picado en lugar de nueces y chispas de chocolate si es lo que tiene a mano. ¡Buen provecho!

Rinde aprox. 40 galletas

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- $\frac{1}{2}$ cucharaditas de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 20 cucharadas (280 g) de mantequilla sin sal en pedazos, a temperatura ambiente**

- 1 taza (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de café expreso instantáneo**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 2 tazas (175 g) de copos de avena instantánea**
- 1 taza (100 g) de nueces o pacanas o nueces, picadas grueso**
- 1 taza (175 g) de chispas de chocolate semiamargo**
- $\frac{1}{2}$ taza (80 g) de chispas de chocolate y “butter Scotch” o mantequilla de maní**
- $\frac{1}{2}$ taza (40 g) de coco rallado sin azúcar**
- Copos de sal marina decorar**

1. Precalentar el horno a 350°F (175 °C), con una rejilla en la posición inferior y otra en el tercio superior. Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
2. Colocar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.
3. Colocar la mantequilla y los azúcares en un tazón grande; mezclar a velocidad 1 a 4 por aprox. 2 minutos, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego vainilla; mezclar

4. Con la batidora en marcha en el nivel 2, agregar la mezcla de harina en 2 o 3 adiciones, permitiendo que se combine mayormente a la masa antes de agregar la siguiente adición. Agregar la avena, en 2 adiciones, mezclando a velocidad 2 después de cada adición para incorporar completamente. Agregar las nueces, las chispas de chocolate y el coco; mezclar a velocidad 2 para combinar.
5. Formar galletas de 2 cucharadas de la mezcla en las placas preparadas y hornear por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que estén bien doradas. Dejar enfriar en las placas por 2 a 3 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Calorías 191 (49 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 2 g Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 24 mg • Sodio 84 mg • Calcio 2 mg
Fibra 1 g

Estas galletas suaves no son sus típicas galletas de jengibre. Usamos jengibre picado y jengibre cristalizado, para un toque picante interesante.

2¼	tazas (280 g) de harina común
1	cucharadita de bicarbonato de sodio
1	cucharada de Jengibre en polvo
1	cucharadita de canela en polvo

½	cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
¾	cucharadita de sal kosher
¼	taza (30 g) de jengibre cristalizado finamente picado
12	cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
¼	taza (85 g) de melaza
¾	taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
¼	taza (50 g) de azúcar granulada
1	huevo grande, a temperatura ambiente
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
⅓	taza (65 g) de azúcar turbinado

- Mezclar a velocidad 2 a 4 por aprox. 2 minutos, hasta que la mayoría del azúcar se haya disuelto en la mezcla de mantequilla/melaza. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 2 a 3 después de cada adición, y luego agregar la vainilla. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar.
- Colocar el azúcar turbinado en un cuenco poco profundo o una bandeja de hornear.
- Recoger la masa en bolas del tamaño de pelotas de golf. Rodar las bolas en el azúcar turbinado y colocarlas en una placa forrada con papel sulfurizado. Presionar suavemente cada bola con el fondo de un vaso limpio.
- Hornear por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente firmes. Dejar enfriar las bandejas antes de hornear más galletas.

Calorías 89 (56 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 1 g Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 25 mg • Sodio 32 mg • Calcio 2 mg
Fibra 0 g

Estas galletas son las favoritas de mucha gente, ¡y ahora puede hacerlas en casa!

Masa de galletas:

1	taza (125 g) de harina común
2/3	taza (80 g) de cacao amargo en polvo

- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- 1½ **cucharaditas de extracto de menta**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Cobertura de chocolate:

- 8 onzas (225 g) de chocolate semidulce, finamente picado**
- ¾ **cucharadita de extracto de menta**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar la harina, el cacao y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar. Reservar.
2. Colocar la mantequilla en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2 a 3 hasta que esté cremosa, y luego agregar los azúcares. Mezclar a velocidad 2 a 3 hasta conseguir una mezcla ligera, y luego agregar los huevos y los extractos; seguir mezclando para combinar. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para combinar uniformemente (lo más probable es que no será una masa completa; esto está bien, siempre y cuando no hayan pedazos secos).
3. Dividir la masa en dos porciones iguales. Disponer los pedazos en un pedazo grande de papel film/plástico, sobre una superficie limpia. Mojar las manos con

agua fría de manera que estén húmedas. Tomar una porción de masa y formar un cilindro de 10 in. (25 cm), haciendo lo posible por alisar la superficie exterior. Enrollar firmemente en el papel film/plástico. Una vez envuelto en el papel film/plástico, rodar hacia atrás y adelante unas cuantas veces para igualar el cilindro, para asegurarse de que no hay grietas u otras imperfecciones. Repetir con el resto de la masa. Si la masa es muy pegajosa. refrigerarla por unos 10 minutos o rociarla muy ligeramente con harina.

4. Refrigerar los cilindros de masa por un mínimo de 2 horas, hasta un máximo de 12 horas (también los puede congelar por hasta 1 mes, siempre que estén muy bien envueltos).
5. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
6. Usando un cuchillo muy afilado, cortar los cilindros en rodajas de ¼ in. (0.5 cm). Disponer las galletas en las placas para horno. Meter una placa al horno, y la otra a la nevera. Horneear las galletas por 6 a 8 minutos. Estarán firmes, pero la parte superior seguirá pareciendo un poco suave. Retirar del horno y repetir con el resto de la masa. Dejar enfriar completamente antes de cubrir con la cobertura de chocolate.
7. Mientras las galletas se están enfriando, preparar la cobertura de chocolate: Colocar el chocolate picado, el extracto de menta y la sal en un bol resistente al calor, en una cacerola de agua hirviendo

(también puede hacer esto en una olla para baño María). Cuando el chocolate esté casi derretido, retirar del agua y revolver para terminar de derretir. Dejar enfriar ligeramente. El chocolate no debe estar muy caliente, sino tibio.

8. Una vez enfriadas las galletas, y cuando el chocolate derretido tenga la temperatura adecuada, forrar una bandeja con papel sulfurizado o papel de aluminio y colocar una rejilla de enfriamiento en ella. Sumergir las galletas en el chocolate de manera que queden completamente cubiertas. Retirar del chocolate y colocar sobre la rejilla de enfriamiento. Repetir con las galletas restantes. Nota: Recomendamos que use guantes desechables para hacer esto, ya que ensucia mucho.
9. Transferir las galletas cubiertas a la nevera y refrigerar por aprox. 1 hora (o meter al congelador por 20 minutos).
10. Servir heladas. Las galletas pueden conservarse en la nevera por hasta 1 semana, o en el congelador por hasta 3 semanas.

Información nutricional por galleta:

Calorías 43 (51 % de grasa) • Carbohidratos 5 g
Proteínas 1 g Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 8 mg • Sodio 12 mg • Calcio 5 mg
Fibra 1 g

Merengues horneados con frutas del bosque frescas y crema

Es preferible preparar estas pequeñas delicias en un día seco, ya que la humedad hace que sean un poco esponjosos y que pierdan su característico crujido.

Rinde aprox. 16 merengues

3 claras de huevo grande

½ cucharadita de jugo de limón fresco

¾ taza (150 g) de azúcar granulada

¼ cucharadita de extracto natural de vainilla

Crema batida dulce (picos suaves) para servir

Frutas del bosque frescas para servir

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 200 °F (95 °C). Forrar una placa para horno con bordes con papel sulfurizado; reservar.
2. Colocar las claras en un tazón grande (no usar tazón de plástico). Usando el batidor de alambre, batir a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 a 60 segundos, hasta que estén espumosas. Agregar el jugo de limón y, aumentando gradualmente la velocidad al nivel 5, batir hasta conseguir picos suaves.
3. Con la batidora en marcha en el nivel 5, agregar muy gradualmente (1 cucharada a la vez) el azúcar. Nota: No apure este proceso o el merengue no será tan estable y puede que no llegue a tener la rigidez necesaria. ¡Tenga paciencia! Después de haber incorporado todo el

azúcar, ajustar la velocidad al nivel 7 y seguir batiendo por aprox. 5 a 8 minutos, hasta que el merengue tenga picos firmes. Agregar la vainilla y revolver para mezclar.

4. Transferir el merengue a una manga pastelera con una boquilla de estrella (de cualquier tamaño o forma). Primero, aplicar un poco de merengue en algunos puntos de la parte inferior del papel sulfurizado para que se pegue a la placa. Formar merengues redondos de 2 a 3 in. (5 a 7.5 cm), dejando un espiral en el centro. Dejar aprox. 2 in. (5 cm) de espacio entre los merengues (puede que necesite dos placas para horno).
5. Meter al horno precalentado y hornear hasta que estén firmes y crujientes, pero sin permitir que se doren. Esto debería tomar aprox. 1 hora, pero es un cálculo aproximado ya que depende del horno que se esté usando y de la humedad ambiente (podría tomar tan poco como 45 minutos, o hasta 2 horas).
6. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez que estén completamente fríos, los merengues pueden conservarse a temperatura ambiente (en un recipiente hermético) por hasta 5 días.
7. Justo antes de servir, rellenar con crema batida dulce y cubrir con frutas del bosque frescas.

Información nutricional por merengue relleno (con 2 cucharadas de crema batida y 1 cucharada de frutas del bosque):

Calorías 60 (21 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 4 mg • Sodio 19 mg • Calcio 8 mg
Fibra 0 g

Botanas “keto” sin hornear

Llenas de grasa y proteínas saludables, estas botanas le llenarán y le mantendrán con energía.

Rinde 16 botanas

½ taza (50 g) de mantequilla de almendra

2 cucharadas de aceite de coco

2 cucharadas de semillas de chía

1 taza (75 g) de coco rallado sin azúcar

1 cucharada (5 g) de cacao en polvo

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

2 cucharadas de edulcorante granulado de fruta del monje o ½ cucharadita de estevia granulada

¼ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de canela en polvo

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande. Usando los batidores, batir a velocidad 1 o 3 por aprox. 1 minuto para combinar.
2. Usando una cuchara, recoger la masa en bolas del tamaño de pelotas de golf (se aconseja usar guantes). Refrigerar por un mínimo de 30 minutos, o congelar por 10 minutos antes de comer.

Información nutricional por porción:

Calorías 148 (58 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
Proteínas 3 g Grasa 10 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 0 mg • Sodio 39 mg • Calcio 47 mg
Fibra 2 g

Masa de galleta cruda comestible (con variaciones)

Coma esa masa de galleta comestible libre de culpa (bueno, ¡libre de huevo!)
Hay opciones sin gluten, e incluso una opción de masa de galletas “Snickerdoodles” (las favoritas de los niños). Cómasela con cuchara o desmenúcela en helado de vainilla... ¡Hay tantas posibilidades!

Rinde aprox. 3½ tazas

- 8** **cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- ⅔** **taza llena (135 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ⅓** **taza (65 g) de azúcar granulada**
- 2** **cucharadas de leche (cualquier variedad, incluyendo leche vegetal)**
- 1** **cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1⅓** **tazas (165 g) de harina común (también puede usar harina sin gluten)**
- ½** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **taza (175 g) de chispas de chocolate semidulce**

1. Colocar la mantequilla y los azúcares en un tazón grande. Usando los batidores, mezclar por aprox. 2 minutos, usando la velocidad 2 a 4, hasta obtener una mezcla muy ligera y cremosa. Apagar para raspar el tazón si es necesario.
2. Con la batidora encendida en la velocidad 2, agregar lentamente la leche. Agregar

la harina y la sal y mezclar a velocidad 2 para combinar. Agregar las chispas de chocolate y mezclar a velocidad 2.

3. Formar bolas de masa del tamaño deseado, usando una cuchara. La masa puede comerse inmediatamente, pero es aún mejor cuando está refrigerada.

Variaciones:

“Snickerdoodles”:

Agregar ½ cucharadita de canela y omitir las chispas de chocolate. Formar bolas de masa de 1 cucharada y cubrir con azúcar con canela.

Avena con arándanos agrios:

Agregarle ½ taza (40 g) de copos de avena y ¼ de cucharadita de canela en polvo a la harina. Sustituir las chispas de chocolate con arándanos agrios secos.

Información nutricional por porción (1 cucharada, chispas de chocolate):

Calorías 55 (41 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 0 g Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 4 mg • Sodio 22 mg • Calcio 2 mg
Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada, versión “Snickerdoodle”):

Calorías 42 (35 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
Proteínas 0 g Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 4 mg • Sodio 21 mg • Calcio 1 mg
Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada, avena y arándanos agrios):

Calorías 49 (32 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 0 g Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 4 mg • Sodio 22 mg • Calcio 1 mg
Fibra 0 g

“Blondies” (“Brownies” de chocolate blanco)

El “blondie” es el primo más dulce y más claro del famoso “brownie”. Esta receta es bastante tradicional, pero puede ser fácilmente modificada a gusto cambiando el tipo de chispas o nueces usadas.

Rinde 24 “blondies”

Mantequilla sin sal suave o spray vegetal

- 3** **tazas (250 g) de harina común**
- 1½** **cucharaditas de sal kosher**
- ½** **cucharadita de canela en polvo**
- 16** **cucharadas (225 g) de mantequilla sin a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½** **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1** **taza (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 3** **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1** **cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1½** **tazas (260 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 1** **taza (175 g) de chispas de chocolate blanco**
- 1** **taza (120 g) de nueces**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar ligeramente un molde de 9 x 13 in. (23 x 33 cm) con spray

- vegetal o mantequilla sin sal; forrar con papel sulfurizado. Reservar.
2. Colocar la harina, la sal y la canela un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por aprox. 20 segundos para combinar; reservar.
 3. Colocar la mantequilla en un tazón grande. Batir a velocidad 3 por aprox. 30 segundos, hasta que la mezcla esté suave. Agregar lentamente los azúcares y batir a velocidad 4 por 30 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla clara y espesa. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla; mezclar para combinar. Reducir la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi incorporados, agregar el chocolate picado, las chispas de chocolate y las nueces.
 4. Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por aprox. 30 a 35 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por "blondie":

Calorías 320 (48 % de grasa) • Carbohidratos 39 g
Proteínas 3 g Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 45 mg • Sodio 150 mg • Calcio 10 mg
Fibra 1 g

Cuadritos de limón de queso Mascarpone

¡Esta versión cremosa de los clásicos cuadritos de limón desaparecerá rápido!

Rinde 16 porciones

Mantequilla sin sal suave o spray vegetal

Base de tarta:

- 1½ tazas (155 g) de harina común**
- ⅓ taza (40 g) de azúcar glasé**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharaditas de ralladura fina de limón**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, cortada en cubos y a temperatura ambiente, dejada a temperatura ambiente por 15 minutos**

Relleno:

- ¼ taza (55 g) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente**
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
- ½ taza (120 ml) de jugo de limón fresco**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharaditas de ralladura fina de limón**
- ¼ taza (30 g) de harina común**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**

½

cucharadita de sal kosher
Azúcar glasé, para espolvorear

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde cuadrado de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con mantequilla suave o spray vegetal y forrar con dos hojas de papel sulfurizado, dejando 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm) de papel en cada lado. Reservar.
2. Preparar la base: Colocar la harina, el azúcar glasé, la sal y la ralladura en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar. Agregar los cubos de mantequilla y mezclar a velocidad 1 a 2 hasta que la mezcla adquiera la textura de una masa que se desmigaje (esto puede tomar más de 1 minuto; aumentar la velocidad al nivel 3 si es necesario). Colocar la mezcla en el molde preparado, esparciéndola uniformemente para cubrir el fondo y aprox. ½ in. (1.5 cm) de los lados. Refrigerar por 15 a 20 minutos para que se solidifique. Cuando esté fría, hornear en 350 °F (175 °C) por aprox. 20 minutos, o hasta que esté ligeramente dorada. Retirar y reservar. Ajustar la temperatura del horno a 300 °F (150 °C).
3. Preparar el relleno: Colocar el queso Mascarpone en un tazón pequeño. Revolver a velocidad 1 a 3 hasta que esté suave y cremoso; reservar. Colocar los huevos en un tazón mediano (puede ser el mismo tazón que usó para la base), mezclar a velocidad 2 para romper los; luego, agregar el azúcar. Mezclar a velocidad 1 a 4 por aprox. 1

minuto, hasta obtener una mezcla ligera y espesa. Agregar el jugo de limón, la vainilla y la ralladura; mezclar para incorporar. Agregar la harina, el polvo de hornear y la sal; revolver brevemente para incorporar los ingredientes. Agregar el queso Mascarpone, batiendo suavemente. Verter la mezcla sobre el fondo preparado. Hornear en 300 °F (150 °C) por 25 a 30 minutos, hasta que esté ligeramente firme.

4. Espolvorear con azúcar glasé antes de cortar y servir. Los cuadraditos de limón que no se coman el mismo día pueden envolverse bien y refrigerarse por hasta 5 días.

Información nutricional por porción:

Calorías 173 (45 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
 Proteínas 3 g Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 67 mg • Sodio 69 mg • Calcio 160 mg
 Fibra 0 g

Barras de pastel de queso con arándanos azules

Las barras de pastel de queso son una gran alternativa a un pastel de queso completo. Son menos difíciles de preparar (no requieren un molde desmontable) y son más fáciles de servir a una multitud. Puede usar otras frutas del bosque, tal como frambuesas o fresas, en vez de arándanos, o puede hacer una mezcla de los tres.

Base:

- 1¼ **tazas (125 g) de galletas Graham molidas (aprox. 8 galletas Graham)**
- 2 **cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **pizca de sal kosher**
- ⅓ **taza (75 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

Relleno:

- 1 **libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- 1 **taza (200 g) de azúcar granulada**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 4 **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ½ **taza (120 ml) de crema agria, a temperatura ambiente**
- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Cobertura:

- ¼ **taza (60 ml) de mermelada de arándanos azules**
- ½ **taza (70 g) de arándanos azules frescos**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde cuadrado de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con mantequilla suave o spray vegetal; reservar. Forrar con papel sulfurizado, dejando 1 a 2 in. (2.5 a 5 cm) de papel en cada lado (esto ayudará a retirar las barras después de que se hayan cocinado y enfriado). Reservar.
2. Preparar la base: Colocar las galletas molidas, el azúcar, la canela y la mantequilla derretida en un tazón pequeño. Revolver a velocidad 1 hasta que se forme una “masa”. Colocar la “masa” en el fondo del molde y apisonar (usar el fondo de un vaso si es necesario) para formar una base uniforme. Hornear por 8 a 10 minutos, hasta que la base esté ligeramente firme. Dejar enfriar mientras prepara el relleno. Ajustar la temperatura a 250 °F (150 °C).
3. Limpiar los batidores. Colocar el queso crema en un tazón grande. Batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando la velocidad al nivel 3, hasta que esté *muy* suave. Raspar el tazón y los batidores. Mezclando a velocidad 3, agregar el azúcar, aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, y la sal; mezclar hasta conseguir una mezcla muy suave. Agregar los huevos, uno a la vez, batiendo a velocidad 2 a 3 y teniendo

cuidado de incorporar cada huevo a la mezcla antes de añadir el siguiente. Raspar el tazón y los batidores, y luego agregar la crema agria y la vainilla; revolver a velocidad 2 o 3 para combinar. 4. Verter el relleno sobre la base enfriada y agregar la mermelada de arándanos azules. Usando la punta de un cuchillo, un palillo o un pincho, revolver la mermelada para crear un diseño atractivo. Cubrir con arándanos azules frescos, presionando ligeramente. 5. Meter al horno y hornear por aprox. 60 a 65 minutos, hasta que esté ligeramente firme. 6. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por una noche antes de desmoldar, cortar y servir.	¾ taza (90 g) de cacao en polvo ("Dutch Process"), tamizado 2 cucharaditas de café expreso instantáneo ½ cucharadita de bicarbonato de sodio 1 taza (235 ml) de agua hirviendo 2½ tazas (310 g) de harina común 1 taza (200 g) de azúcar granulada ½ taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) 1 cucharadita de polvo de hornear ¾ cucharadita de sal kosher 1 taza (235 ml) de aceite vegetal 1 taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente	grande. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar completamente. Reservar. 4. Agregar el aceite, el suero de leche, los huevos y la vainilla a la mezcla de chocolate, usando la velocidad 2 para mezclar. 5. Agregar lentamente la mezcla líquida a los ingredientes secos, usando la velocidad 2 para mezclar. Mezclar por aprox. 1 minuto, parando para raspar el tazón cuando sea necesario, hasta conseguir una mezcla suave. 6. Dividir la mezcla entre los moldes preparados. Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. 7. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que la parte superior esté fría al tacto. Dejar enfriar completamente antes de cubrir/glasear.
Información nutricional por porción: <i>Calorías 209 (70 % de grasa) • Carbohidratos 12 g</i> <i>Proteínas 4 g Grasa 16 g • Grasa saturada 10 g</i> <i>Colesterol 85 mg • Sodio 197 mg • Calcio 350 mg</i> <i>Fibra 1 g</i>	4 huevos grandes, ligeramente batidos, a temperatura ambiente 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla	Información nutricional por porción (sin cobertura): <i>Calorías 345 (50 % de grasa) • Carbohidratos 41 g</i> <i>Proteínas 6 g Grasa 21 g • Grasa saturada 5 g</i> <i>Colesterol 47 mg • Sodio 195 mg • Calcio 31 mg</i> <i>Fibra 3 g</i>
Torta de capas de chocolate <i>Bañe esta succulenta torta de chocolate con nuestro baño de café con chocolate (receta a continuación).</i> Rinde 16 porciones; dos tortas de 9 in. (23 cm) Mantequilla sin sal suave o spray vegetal 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo, picado	1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con spray vegetal o mantequilla y cubrir el fondo de cada molde con papel sulfurizado. Reservar. 2. Colocar el chocolate semiamargo, el cacao, el expreso y el bicarbonato en un bol mediano; cubrir con el agua hirviendo. Revolver hasta que el chocolate esté derretido. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y reservar. 3. Poner la harina, los azúcares, el polvo de hornear y la sal en un tazón	Baño/relleno de café con chocolate <i>Perfecto para acompañar nuestra torta de capas de chocolate.</i> Rinde aprox. 4½ tazas (975 ml), suficiente para llenar y cubrir una torta de capas de 9 in. (23 cm).

- 4¾ tazas (570 g) de azúcar glasé**
- 1½ tazas (180 g) de cacao amargo en polvo**
- ½ cucharadita de sal marina fina**
- 16 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en cubos**
- ⅓ taza (80 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”), a temperatura ambiente**
- ⅓ taza (80 ml) de café fuerte, a temperatura ambiente**
- 1¼ cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1¼ cucharaditas de polvo de café expreso instantáneo**

1. Colocar el azúcar, el cacao y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, licuar a velocidad 1 para combinar.
2. Colocar la mantequilla en un tazón grande y mezclar a velocidad 2 a 4 hasta que esté cremosa. Agregar la mezcla de azúcar/cacao y mezclar a velocidad 1 o 4 por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla uniforme (la mezcla se aparecerá a arena).
3. Combinar la crema y el café en una taza medidora de líquido y agregar el extracto de vainilla y el polvo de café expreso instantáneo. Revolver hasta que el polvo esté disuelto. Agregar lentamente la mezcla de mantequilla/azúcar, revolviendo a velocidad 2.
4. Seguir mezclando a esta velocidad hasta conseguir una mezcla homogénea. Luego, ajustar la velocidad al nivel 6 y

seguir mezclando por aprox. 2 minutos adicionales, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Usar inmediatamente.

**Información nutricional por porción
(2 cucharadas):**

*Calorías 243 (41 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 3 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 29 mg • Sodio 29 mg • Calcio 6 mg
Fibra 6 g*

**Cupcakes dorados sin gluten
(¡y veganos!)**

A diferencia de nuestros muffins sin gluten preparados con harina sin gluten preparada, aquí usamos ingredientes individuales disponibles en la mayoría de las tiendas de alimentos.

Rinde 12 cupcakes estándares

Spray vegetal

- 1 tazas (240 g) de harina de sorgo**
- 1 taza (125 g) de fécula/almidón de papa**
- ½ taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de goma xantana**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1½ tazas (355 ml) de néctar de agave**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva**
- ¾ taza (165 g) de puré de calabaza moscada (“butternut squash”), a temperatura ambiente**

- 2 cucharadas de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharadita de vinagre blanco**

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de cupcakes estándar con spray vegetal. Forrar los moldecitos con pirotones/moldecitos de papel si desea.
2. Poner la harina, las féculas, el bicarbonato, la goma xantana y la sal en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para tamizar.
3. Sin apagar la máquina, agregar los ingredientes restantes, en el orden indicado, y mezclar a velocidad 2 hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol y mezclar por 20 segundos adicionales si es necesario.
4. Verter cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 20 a 22 minutos, hasta que estén dorados y que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén fríos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

**Información nutricional por cupcake
(sin cobertura):**

*Calorías 396 (22 % de grasa) • Carbohidratos 77 g
Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 359 mg • Calcio 50 mg
Fibra 2 g*

Baño de vainilla sin lácteos

Este glaseado se combina muy bien con nuestros cupcakes dorados sin gluten, pero también es una gran alternativa a cualquier baño/glaseado de vainilla.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (250 g) de manteca vegetal no hidrogenada**
- 2 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 a 2 cucharaditas de agua, opcional**

1. Colocar la manteca vegetal en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 2 o 4 por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla cremosa. Agregar el azúcar, mezclar a velocidad 2 a 5, y luego agregar la vainilla y la sal. Seguir mezclando (usando la misma velocidad) por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.
2. Si el baño está demasiado espeso, añadir agua, una cucharadita a la vez, hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 182 (61 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 0 g Grasa 13 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 0 mg • Sodio 33 mg • Calcio 36 mg
Fibra 0 g*

Pastel de ángel

Sírvalo con crema batida y frutas del bosque frescas para un ligero y delicioso postre de verano.

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- 1½ tazas (200 g) de harina de repostería sin levadura**
- 12 claras de huevo grande**
- 1¼ cucharaditas de crémor tártaro**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Precalentar el horno a 325 °F (205 °C).
2. Colocar ¾ de taza (150 g) del azúcar y la harina de repostería en un tazón grande. Usando el batidor de alambre, mezclar a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para tamizar; reservar.
3. Colocar las claras y la sal en un tazón grande. Usando el batidor de alambre, batir a velocidad 1. Cuando las claras se pongan espumosas, agregar el crémor tártaro y la sal. Aumentar gradualmente la velocidad al nivel 5.
4. Agregar ¾ de taza (150 g) de azúcar granulada y la vainilla; seguir batiendo hasta obtener picos firmes y brillantes. Apagar la unidad.
5. Agregar aprox. la mitad de la mezcla de harina/azúcar a las claras, tamizándola por encima, e incorporarla delicadamente con una espátula de caucho. Repetir con la mezcla de harina/azúcar restante,

incorporando delicadamente la mezcla hasta que no queden rastros de ingredientes secos.

6. Verter la mezcla en un molde de rosca de 9 in. (23 cm) no engrasado. Suavizar la superficie con una espátula. Hornear por aprox. 45 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno, invertir el molde sobre un cuello de botella, y permitir que el pastel se enfríe completamente.
7. Cuando esté frío, usar un cuchillo para despegar el pastel del molde.

Información nutricional por porción:

*Calorías 167 (1 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 5 g Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 278 mg • Calcio 5 mg
Fibra 0 g*

“Pavlova” con duraznos y frutas del bosque

Un postre impresionante. Esta magnífica creación necesita ser comida el día de su elaboración (¡y mejor si ese día no es húmedo!).

Rinde 12 porciones

Merengue:

- 3 claras de huevo grande**
- 1 pizca de crémor tártaro**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de maicena, tamizada**

- 1** **cucharadita de vinagre blanco**
1/4 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
1/2 **cucharadita de ralladura de limón**
- Cobertura:**
- 2** **duraznos maduros, en tajadas delgadas**
1/2 **taza (70 g) de frutas del bosque**
2 **cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
3/4 **taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
1/4 **taza (30 g) de azúcar glasé**

1. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado (si la placa para horno tiene un borde, invértala de modo que esté usando la parte inferior; esto facilitará sacar el merengue una vez horneado).
2. Preparar el merengue. Colocar las claras, el crémor tártaro y la sal en un tazón grande impecablemente limpio. Usando el batidor de alambre, batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando muy progresivamente la velocidad al nivel 5. Batir hasta que las claras formen picos suaves. Sin dejar de batir, agregar gradualmente el azúcar. Ajustar la velocidad al nivel 7 y batir por aprox. 8 minutos, hasta que se formen picos firmes. Añadir el resto de los ingredientes

del merengue y mezclar suavemente a velocidad 2.

3. Colocar el merengue en la placa para horno preparada. Usando una espátula o un cuchillo, formar círculos de 8 in. (20 cm); raspar las orillas desde abajo hasta arriba para crear bordes lisos y pequeños picos arriba.
4. Meter al horno y reducir inmediatamente la temperatura a 200 °F (100 °C).
5. Hornear el merengue por 1½ horas, hasta que las orillas y la parte superior estén secos (el color debe ser muy pálido). Después de este tiempo, apagar el horno y dejar el merengue en el horno por aprox. 1 hora, hasta que se enfríe por completo.
6. Mientras el merengue se está enfriando, preparar la guarnición: Colocar los duraznos y las frutas del bosque en un bol poco profundo. Rociar con el azúcar granulado y dejar reposar hasta el momento de servir.
7. Cuando el merengue esté frío, preparar la crema batida. Colocar la crema en un tazón grande. Instalar el batidor de alambre. Batir, empezando en la velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 3, por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar el azúcar y la vainilla, y seguir batiendo a velocidad 4 hasta obtener picos suaves.
8. Armar la "pavlova": Colocar el merengue horneado en un plato para servir. Cubrir con la crema batida, y añadir las frutas, usando una cuchara calada. Rociar las orillas del plato con el jugo de las

frutas del bosque si desea. Decorar con ralladura si desea.

9. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 154 (29 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
 Proteínas 2 g Grasa 5 g • Grasa saturada 4 g
 Colesterol 20 mg • Sodio 36 mg • Calcio 5 mg
 Fibra 1 g

Pastel de queso ricota/requesón

Más pudín o natilla que un tradicional pastel de queso al estilo neoyorquino, este pastel de queso es fácil de preparar y hornear, ¡y no requiere refrigeración!

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

- 1** **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
1/4 **taza (25 g) de galletas de almendras o anís finamente molidas (también puede usar otras galletas italianas, tal como biscotti de almendra)**
5 **huevos grandes**
2/3 **taza (135 g) de azúcar granulada**
1 **cucharadas de almidón/fécula de tapioca o de polvo de arrurruz**
Ralladura fina de 1 naranja mediana
1 **cucharadita de sal kosher**
1/2 **cucharadita de canela en polvo**
2 **tazas (aprox. 570 g) de queso ricota/requesón de leche entera fresco**

1	cucharada de jugo de naranja fresco (usar el jugo de la naranja mencionada anteriormente)	de las claras batidas a la mezcla. Luego, agregar las claras batidas restantes, en dos adiciones (procurar no mezclar en exceso o la mezcla se desinflará).	1/4	taza (50 g) de azúcar granulada
1	cucharadita de extracto natural de vainilla	6. Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear por aprox. 40 minutos, hasta que esté dorado y ligeramente firme.	3	cucharadas de cacao amargo en polvo
1/4	cucharadita de crémor tártaro	7. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (el pastel de desinflará ligeramente a medida que se enfría; esto es normal).	2 1/2	cucharadas de maicena
1.	Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar el fondo y los costados de un molde desmontable de 9 in. (23 cm) con mantequilla suave y rociar con las galletas molidas. Colocar el molde sobre una placa para horno con bordes y reservar.	8. Servir tibio o a temperatura ambiente. Quitar el aro exterior del molde desmontable y cortar en triángulos. Refrigerar las sobras, y servir helado.	1/4	cucharadita de sal kosher
2.	Colocar las claras en un tazón mediano a grande muy limpio; reservar.		3	tazas (710 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)
3.	Colocar las yemas, el azúcar, el almidón, la ralladura, la sal y la canela en un tazón grande. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 a 6 por aprox. 2 a 30 minutos, hasta que la mayoría del azúcar se haya disuelto y que la mezcla esté ligera.		3	huevos grandes, ligeramente batidos
4.	Colocar el queso ricota/requesón, el jugo de naranja y el extracto de vainilla en un tazón mediano a grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 4 hasta conseguir una mezcla suave y cremosa. Agregar la mezcla de queso ricota a la mezcla de yema y mezclar a velocidad 1 para combinar.		4	onzas (115 g) de chocolate semidulce, picado
5.	Agregar el crémor tártaro a las claras reservadas. Usando el batidor de alambre, batir a velocidad 1 a 3 hasta que se pongan espumosa. Aumentar gradualmente la velocidad al nivel 7 y seguir batiendo hasta conseguir picos suaves, pero no secos. Incorporar suavemente un tercio		3	cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en cubitos
		Información nutricional por porción: Calorías 160 (42 % de grasa) • Carbohidratos 27 g Proteínas 1 g Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 101 mg • Sodio 198 mg • Calcio 160 mg Fibra 0 g	Cobertura:	
		Tarta de crema de chocolate	2	
		<i>¡Esta tarta perfecta para cualquier fiesta u ocasión especial les encantará a todos!</i>	1/4	
		Rinde aprox. 12 porciones	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream"), helada	
		Base:	taza + 2 cucharadas (60 g) de azúcar granulada	
		2 1/2	Virutas de chocolate para decorar	
		tazas (375 g) de galletas de chocolate molidas (aprox. 24 galletas de chocolate)	1. Preparar el fondo de tarta. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C).	
		5	2. Poner las galletas molidas y la mantequilla de derretida en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 segundos para combinar. Colocar la mezcla en un molde de tarta de 9 in. (23 cm). Comprimir uniformemente en el fondo y los costados del molde.	
		cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida	3. Hornear por 10 a 15 minutos, hasta que la base de galletas molidas esté firme. Mientras la base se está enfriando, preparar el relleno.	
		Relleno:		
		1/4		
		taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)		

4. Colocar los azúcares, el polvo de cacao, la maicena y la sal en una cacerola ancha grande. Licuar a velocidad 1, usando los batidores. Sin dejar de mezclar, agregar lentamente la crema líquida, y luego los huevos; seguir mezclando hasta conseguir una mezcla muy suave.
5. Calentar la mezcla a fuego medio-lento, mezclando ocasionalmente a velocidad a 1 a 2 para evitar que se cocine demasiado (no descuidar la cacerola).
6. Dejar que la mezcla se caliente hasta que empiece a hervir. Cuando llegue a este punto, la mezcla se espesará muy rápido. Seguir mezclando a velocidad 1 y retirar del fuego ni bien se espese. Agregar el chocolate picado y la mantequilla; batir para incorporar completamente. Colar el relleno con un colador de malla fina y esparcir sobre la base enfriada. Cubrir el relleno directamente con papel encerado o papel film/plástico para evitar que se forme una "piel". Refrigerar hasta que esté firme.
7. Cuando el relleno esté firme y listo para servir, preparar la crema batida: Colocar la crema en un tazón grande. Instalar el batidor de alambre. Batir, empezando a velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 3, por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla con cuerpo. Agregar el azúcar y seguir batiendo a velocidad 7 hasta que se formen picos medio-firmes.
8. Cubrir la tarta uniformemente con crema batida y decorar con virutas de chocolate antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 515 (63 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Proteínas 5 g Grasa 36 g • Grasa saturada 23 g
Colesterol 142 mg • Sodio 231 mg • Calcio 74 mg
Fibra 1 g*

Crema batida clásica

Ya sea para cubrir helados y pasteles o para mojar frutas, todo el mundo debería tener una fórmula infalible para una crema batida dulce básica.

Rinde aprox. 2¼ tazas (530 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream"), helada**
- ¼ taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de sal marina fina**

1. Colocar la crema en un tazón grande.
2. Instalar el batidor de alambre. Batir, empezando a velocidad 1 y aumentando gradualmente la velocidad al nivel 3, por aprox. 1 minuto hasta obtener una mezcla con cuerpo. Agregar el azúcar y la vainilla, y mezclar a velocidad 7 por aprox. 1½ minutos adicionales, hasta conseguir picos firmes.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 52 (84 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 18 mg • Sodio 8 mg • Calcio 0 mg
Fibra 0 g*

Mousse de chocolate simple

Esta delicia decadente es tan fácil de hacer que se convertirá en su nuevo postre favorito. Se puede aromatizar usando una variedad de licores, tal como licor de café o de frutas.

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 12 onzas (340 g) de chocolate semidulce o semiamargo (o una mezcla de los dos), finamente picado**
- 2½ tazas (590 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el chocolate en un tazón grande a prueba de calor. Colocar 1 taza (235 ml) de la crema líquida en una cacerola pequeña y calentar *justo* hasta que empiece a hervir. Verter la crema caliente sobre el chocolate y revolver hasta que el chocolate esté completamente derretido. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Colocar el resto de la crema y el extracto de vainilla en otro tazón grande. Usando el batidor de alambre, empezar a batir la crema en la velocidad 1, y luego aumentar gradualmente la velocidad al nivel 7 hasta conseguir picos medios (esto debería tomar aprox. 30 minutos en total).
3. Con cuidado, incorporar la crema batida a la mezcla de chocolate enfriada, un tercio a la vez, usando una espátula de plástico, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en platos para servir individuales,

cubrir con papel film/plástico y refrigerar por aprox. 30 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción
(¼ de taza/60 ml):

Calorías 240 (81 % de grasa) • Carbohidratos 12 g
Proteínas 0 g Grasa 24 g • Grasa saturada 14 g
Colesterol 50 mg • Sodio 13 mg • Calcio 50 mg
Fibra 1 g

Masa de pizza/focaccia

Una de las masas más simples de preparar en casa para llevar su noche de pizza al siguiente nivel. Y si dar forma a la pizza no es lo suyo, le damos instrucciones para convertirla en una deliciosa focaccia de hierbas.

Rinde aprox. 1½ libras (680 g); 12 porciones, suficiente para 2 pizzas de 10 in. (25 cm)

- ⅓ **tazas (315 ml) de agua tibia**
- 2¼ **cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 **cucharadita (5 g) de azúcar granulada**
- 3½ **tazas (470 g) de harina para hacer pan o 3½ tazas (435 g) de harina común**
- 2 **cucharaditas de sal kosher**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

Para la focaccia:

- 1 **cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 2 **cucharadas de romero fresco picado**
- ½ **cucharadita de sal kosher**

1. Colocar el agua tibia, la levadura y el azúcar en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar por 5 a 10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño; revolver. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por 20 a 30 segundos; reservar.

Agregar el aceite y ½ taza (60 g) de la harina a la mezcla de levadura. Usando los ganchos amasadores, revolver a velocidad 1 por aprox. 30 a 40 segundos, hasta conseguir una mezcla suave. Con la batidora en marcha en la velocidad 2, seguir agregando la harina, ½ taza (60 g) a la vez, mezclando por 30 a 40 segundos después de cada adición, hasta que la harina ya no esté visible. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Después de incorporar la harina, amasar a velocidad 3 por aprox. un minuto adicional.

3. Espolvorear la masa con un poco de harina, colocarla en un tazón grande y cubrir con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado por aprox. 45 minutos.
4. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Formar una pizza o usar para preparar “calzones” (visitar www.cuisinart.com para ideas de receta).
5. Para preparar focaccia, comprimir la masa en el fondo de una placa para horno con bordes de 13 x 9 in. (33 x 23 cm)

aceitada. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 45 minutos adicionales (la masa estará muy hinchada). Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Cepillar la masa con 1 cucharada de aceite de oliva y, usando sus dedos, hacer hendiduras en toda la masa. Rociar con romero y sal. Hornear por 18 a 20 minutos, hasta que esté bien dorada.

Información nutricional por porción
(masa de pizza):

Calorías 140 (15 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Proteínas 4 g Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 356 mg • Calcio 1 mg
Fibra 1 g

Información nutricional por porción (focaccia):
Calorías 151 (21 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Proteínas 4 g Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 445 mg • Calcio 2 mg
Fibra 1 g

Nudos de ajo

Mejores que los nudos de ajo de su pizzería local, estos nudos son una excelente manera de usar la masa de pizza. Estos son mejores en el mismo día que se hacen.

Rinde 12 nudos de ajo

- 1 **receta de masa pizza (receta anterior)**
- 1½ **cucharaditas de ajo en polvo**
- Aceite de oliva para cepillar la masa**

Cobertura:

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharadas de perejil fresco finamente picado
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas de queso Parmesano finamente rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva

1. Preparar la masa de pizza según se describe en la receta anterior. Cuando la masa haya subido lo suficiente (dos subidas son preferibles, pero una subida está bien), forrar dos bandejas de hornear con papel sulfurizado; reservar.
2. Dividir la masa en 12 porciones de aprox. 2 onzas (55 g). Mantener los demás pedazos de masa cubiertos mientras trabaja con el primer pedazo. Tomar un trozo de masa y extenderlo/rodarlo para formar una sogá larga de 10 in. (25 cm). Repetir con el resto de los pedazos de masa, colocando cada uno en la bandeja preparada. Espolvorear las sogas de masa por todas partes con polvo de ajo, luego atar cada una en un nudo, metiendo los extremos debajo del nudo. Colocar seis nudos en cada una de las bandejas preparadas y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar reposar por aprox. 30 a 45 minutos, hasta que estén bien hinchados.
3. Colocar las rejillas del horno en los tercios inferior y superior del horno y precalentar el horno a 400 °F (205 °C).

Cepillar los nudos de ajo con aceite de oliva y hornear por 13 a 15 minutos, hasta que estén dorados.

4. Mientras los nudos se están horneando, derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola pequeña. Cuando la mantequilla esté derretida, retirar la cacerola del fuego y agregar los ingredientes de la cobertura. Revolver para combinar y mantener tibio hasta que los nudos estén listos.
5. Cuando los nudos estén listos, retirarlos del horno y cubrirlos con cuidado con la mezcla de mantequilla (un pincel de cocina es perfecto para esto). También puede colocar la mezcla de mantequilla en un bol poco profundo y bañar los nudos (dos a la vez) en la mantequilla para cubrirlos. Rociar cualquier cobertura adicional sobre los nudos.
6. Estos son mejores aún tibios.

Información nutricional por nudo de ajo:

Calorías 209 (40 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 4 g Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 10 mg • Sodio 212 mg • Calcio 30 mg
Fibra 1 g

Pan blanco clásico Cuisinart

Consienta a su familia con pan casero fresco.

Rinde 10 porciones; una barra

- 1 taza (235 ml) de agua tibia
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa
- 1½ cucharaditas de azúcar granulada
- 2 tazas (250 g) de harina común

- 1 cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas (210 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- Spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente para engrasar el molde

1. Colocar el agua tibia, la levadura y el azúcar en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar por 5 a 10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Poner la harina y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por 20 a 30 segundos; reservar.
3. Usando los ganchos amasadores, empezar a mezclar la mezcla de levadura a velocidad 1 a 2, y agregar la mezcla de harina/sal, ½ taza (60 g) a la vez. Mezclar bien después de cada adición, incorporando completamente la harina antes de agregar más. A medida que se incorpore la harina, la mezcla se convertirá progresivamente en masa que deja el tazón limpio.
4. Después de haber incorporado toda la harina, agregar la mantequilla y amasar a velocidad 3 por aprox. 2 minutos adicionales. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa hermética; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora.
5. Engrasar ligeramente un molde de barra con spray vegetal o mantequilla sin sal.

Aplastar la masa para desinflarla.
Formar una barra y ponerla en el molde.
Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por aprox. 1 hora.

6. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que el pan esté dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está completamente frío. Cepillar la corteza con un poco de mantequilla para suavizarla si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 157 (14 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 5 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 6 mg • Sodio 113 mg • Calcio 0 mg
Fibra 1 g

Ciabatta

Este popular pan italiano rústico es delicioso con un plato de pasta con salsa, o simplemente rebanado y servido con aceite de oliva y plato de charcutería.

Rinde una barra (16 porciones)

Iniciador de fermentación:

- $\frac{3}{4}$ **taza (175 ml) de agua fría**
 $1\frac{3}{4}$ **tazas + 2 cucharadas (235 g) de harina común**
 $\frac{1}{8}$ **cucharadita de levadura seca activa**

Masa:

- $1\frac{3}{4}$ **tazas + 2 cucharadas (235 g) de harina común**
1 **cucharadita de levadura seca activa**
 $1\frac{1}{2}$ **cucharaditas de sal kosher**
 $\frac{1}{2}$ **taza (120 ml) de agua tibia**
 $\frac{1}{4}$ **taza (60 ml) de aceite de oliva**

1. Preparar el iniciador de fermentación. Colocar el agua, la harina y la levadura en un tazón grande. Cubrir con una toalla húmeda (o papel film/plástico) y dejar reposar a temperatura ambiente por 12 a 16 horas.
2. Cuando el iniciador de fermentación esté listo, preparar la masa: Colocar la harina, la levadura y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 a 2 por aprox. 20 a 30 segundos. Agregar el agua tibia y el aceite al iniciador de fermentación. Usando los ganchos amasadores, revolver a velocidad 1 para combinar.
3. Agregar la mezcla de harina a la mezcla de iniciador/agua. Mezclar a velocidad 1 a 2 (con los ganchos amasadores) hasta que la mezcla llegue a formar una masa. La masa estará muy pegajosa, y necesitará un par de minutos para amasarla (de ser necesario, parar la batidora para raspar el bol y los ganchos). Cubrir la masa con una toalla húmeda o con papel film/plástico y dejar leudar por 1 hora.
4. Voltear suavemente la masa para que se desinfle, cubrir otra vez y dejar leudar por una hora adicional.

5. Cuando la masa esté lista, colocarla sobre una superficie generosamente enharinada y espolvorear con más harina. Estirar para formar un rectángulo de aprox. 8 x 10 in. (20 x 25 cm). Colocar la barra en una bandeja forrada con papel sulfurizado, cubrir sin apretar con una toalla húmeda o papel film/plástico, y dejar leudar por aprox. 1 hora, hasta que esté bien hinchada.
6. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 450 °F (230 °C).
7. Cepillar la masa con agua y hornear por aprox. 25 a 30 minutos, hasta que esté bien dorada (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior).
8. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (1 rebanada):

Calorías 130 (28 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 106 mg • Calcio 6 mg
Fibra 1 g

Pan de trigo integral con miel

Nutritivo pan de trigo con sutil sabor a miel.

Rinde una barra (10 porciones)

- 1** **taza (235 ml) de agua tibia**
1 **cucharada (15 g) de miel**
2 **cucharaditas de levadura seca activa**
 $1\frac{1}{2}$ **tazas (180 g) de harina de trigo integral**
 $\frac{3}{4}$ **taza (100 g) de harina para hacer pan**

- ¾ cucharadita de sal**
- 1½ cucharadas (25 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de ½ in. (1.5 cm)**
- Spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente para engrasar el molde**
1. Colocar el agua tibia, la miel y la levadura en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar por 5 a 10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
 2. Colocar la harina y la sal en un tazón mediano. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por 20 a 30 segundos; reservar. Usando los ganchos amasadores, empezar a mezclar la mezcla de levadura a velocidad 1 a 2 y agregar la mezcla de harina/sal, ½ taza (60 g) a la vez. Mezclar después de cada adición, incorporando completamente la harina antes de agregar más. A medida que se incorpore la harina, la mezcla se convertirá progresivamente en masa. Nota: Si la masa sigue pegando a los lados del tazón, agregar 1 a 3 cucharadas de harina para hacer pan, evitando agregar más.
 3. Después de haber incorporado toda la harina, agregar la mantequilla y amasar a velocidad 3 por aprox. 2 minutos adicionales. La masa estará pegajosa. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa hermética; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora.

4. Engrasar ligeramente un molde de barra con spray vegetal o mantequilla sin sal. Aplastar la masa para desinflarla. Formar una barra y ponerla en el molde. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por aprox. 1 hora.
5. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que el pan esté dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está completamente frío. La corteza se suavizará a medida que el pan se enfría.

Información nutricional por porción (1 rebanada):

Calorías 123 (15 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
 Proteínas 4 g Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 5 mg • Sodio 1 mg • Calcio 14 mg
 Fibra 3 g

Pancitos de romero y aceite de oliva

Estos pancitos son perfectos para acompañar la cena o preparar pequeños sándwiches.

Rinde 12 pancitos

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1½ cucharadas de romero fresco picado**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- 3¼ tazas (445 g) de harina para hacer pan o 3¼ tazas (405 g) de harina común**

1¾ cucharaditas de sal kosher

Harina de maíz para espolvorear

1. Colocar el aceite de oliva y el romero; revolver y dejar reposar por 10 minutos o más. Colocar la levadura, el agua tibia y una pizca de harina en un tazón pequeño. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar por 5 a 10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por 20 a 30 segundos; reservar. Usando los ganchos amasadores, empezar a mezclar la mezcla de levadura a velocidad 1 y agregar el aceite de oliva/romero, y luego la mezcla de harina/sal, ½ taza (60 g) a la vez. Mezclar a velocidad 1 o 2 por aprox. 30 a 40 segundos, hasta conseguir una mezcla suave. Seguir agregando la harina, ½ taza (60 g) a la vez, mezclando por 30 a 40 segundos después de cada adición. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Después de haber incorporado toda la harina, amasar a velocidad 3 por aprox. 2 minutos adicionales.
3. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora. Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo durante 1 hora (esta etapa puede omitirse, pero no se recomienda porque el segundo leudado produce un pan con más sabor y textura).

4. Después del segundo leudado, aplastar para desinflar y dejar reposar por 10 minutos. Esparcir un poco de harina de maíz en una placa para horno. Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción. Aplastar ligeramente. Poner en la bandeja preparada y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar por 45 a 60 minutos, a temperatura ambiente.

5. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Quitar el papel film/plástico de los panecillos y hornear por 10 minutos. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C) y hornear por 10 a 15 minutos adicionales, hasta que estén bien dorados (la corteza debería sonar hueca al golpear la parte inferior). Dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por pancito:

Calorías 151 (28 % de grasa) • Carbohidratos 24 g
Proteínas 4 g Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 312 mg • Calcio 2 mg
Fibra 1 g

“Pâte brisée” (masa quebrada)

Esta masa versátil es perfecta para preparar recetas saladas o dulces.

Rinde 24 porciones; dos fondos de tarta de 9 in. (23 cm)

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal, cortada en pedazos de ½ in. (1.5 cm) y dejada a temperatura**

**ambiente por 15 minutos
taza (60 ml) de agua helada**

¼

- Colocar la harina y la sal en un tazón grande. Usando los batidores, revolver a velocidad 1 por aprox. 20 a 30 segundos para combinar. Agregar la mantequilla y seguir mezclando a velocidad 1 a 2 hasta que la mantequilla se haya incorporado a la harina y que forme bolitas del tamaño de arvejas.
- Agregar lentamente el agua, 1 cucharadita a la vez, y mezclar hasta que la harina esté húmeda, pero no mojada. La masa aún se desmigajará.
- Voltear la masa sobre una superficie limpia y ligeramente enharinada, y amasarla a mano unas cuantas veces para unirla. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar un disco plano con cada porción. Envolver cada disco en papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas, hasta un máximo de 2 días.*

*Siempre y cuando esté bien envuelta, la masa se conservará por hasta 6 meses en el congelador.

Información nutricional por porción:

Calorías 100 (66 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 1 g Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 20 mg • Sodio 95 mg • Calcio 0 mg
Fibra 0 g

Panecillos de pimienta roja y cebollín

La amplia gama de velocidades de esta batidora de mano Cuisinart® garantiza que tenga una velocidad baja para amasar la masa de estos panecillos sin mezclarla en exceso.

Rinde 8 panecillos

- 2¼ tazas (280 g) de harina común + más para dar forma**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, cortada en pedazos de ½ in. (1.5 cm) y dejada a temperatura ambiente por 10 15 minutos**
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 cucharada de cebollinos (“chives”) finamente picados**

- Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la pimienta un tazón grande. Usando los batidores, mezclar a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar completamente. Agregar la mantequilla

-
- y mezclar a velocidad 1, moviendo los batidores rápidamente alrededor del tazón, hasta que los ingredientes estén uniformemente mezclados.
2. Agregar lentamente el suero de leche y la crema, y mezclar a velocidad 1 hasta que la mezcla prácticamente se convierta en masa. Agregar los cebollinos.
 3. Colocar la masa sobre una superficie limpia y formar un rectángulo de 1 in. (2.5 cm) de grueso. Cortar en ocho pedazos iguales y colocar en una bandeja forrada con papel sulfurizado.
 4. Refrigerar por 20 minutos.
 5. Mientras tanto, colocar la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Hornear por aprox. 40 a 20 minutos, hasta que la parte superior esté bien dorada.
 6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por panecillo:

*Calorías 268 (49 % de grasa) • Carbohidratos 29 g
Proteínas 4 g Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 41 mg • Sodio 211 mg • Calcio 560 mg
Fibra 1 g*

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China
20CE073826

IB-16855-ESP