

Cuisinart®

Power Advantage® Plus 9-Speed Hand Mixer with Storage Case

HM-90S SERIES



GARANTÍA DE
TRES AÑOS

Instruction & Recipe Booklet



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	4
Warranty	6
Recipes.	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, 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 during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters 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. The chef's whisk should be used without any other attachment.

13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

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

220 Watts of Power

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.

Storage Case

Accessories fit into clear case and mixer snaps on as a lid for compact storage.

Easy to Clean

The Power Advantage® PLUS Hand Mixer and storage case have a smooth, sealed base; wipes clean instantly.

1. One-Step On/Off Button

One-step power button allows you to turn mixer on and off in a single operation.

2. LED Speed Display

Digital speed settings are easy to read.

3. One-Touch Speed Control

Allows you to change speeds quickly while you are mixing.

4. Exclusive Rotating Swivel Cord

Unique swivel cord can be positioned for comfortable right- or left-handed use.

5. Heel Rest

Allows mixer to rest squarely on countertop.

6. Beater Release Lever

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

7. Mixing Beaters

Extra-wide beaters allow for superior mixing with faster aeration. Designed without center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.

8. Chef's Whisk

Professional 1.75-inch-diameter whisk adds volume to whipped cream and creates stiff, fine-textured egg whites. Provides superior whipping and aerating.

9. Dough Hooks

Great for preparing and kneading yeast doughs such as pizza and breads. Easy to clean and dishwasher safe.

10. Storage Case

Compact, easy storage: Sturdy, see-through case holds beaters, dough hooks, whisk. Cord tucks into case, and mixer snaps on top to close.



USE, CARE AND MAINTENANCE

Inserting Beaters and Dough Hooks

1. Turn off and unplug mixer.
2. Insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



Inserting Chef's Whisk

1. Turn off and unplug mixer.
2. Hold chef's whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks. **DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.**

Turning Mixer On/Off

Plug mixer into outlet. Press On/Off button to turn mixer on. Mixer will immediately begin to mix on Speed 1. To turn mixer off, press On/Off button again.

Attaching and Removing Storage Case from Mixer

Place accessories in case, then tuck in the mixer cord. 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 case to secure. 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.

Changing Speeds

Press the + button on the digital touchpad to increase the speed. Press the – button to decrease the speed.

Removing All Attachments

1. Press the OFF button and unplug from wall outlet. Lift the beater release lever and remove the attachments from the mixer.

Maintenance

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

Cleaning

1. Wash all attachments after each use in hot, soapy water or in a dishwasher. Wash storage case in hot soapy water or top rack of 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.

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

QUICK REFERENCE GUIDE

Mixing Techniques

The Power Advantage® PLUS Hand Mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

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

Speed 1

- Ultra-slow mixing to combine and aerate dry ingredients without splatters
- Add nuts, chips, dried fruit to cookie doughs/cake batters
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Start mixing frostings
- Stir sauces/gravies
- Mix muffins/pancakes
- Start mixing/whipping liquids

Speed 2

- Cream cold (not frozen) butter and sugar
- Mash potatoes/squash
- Add dry ingredients to batters/doughs

Speed 3

- Start mixing cake mixes
- Add dry ingredients alternately with liquid ingredients
- Start creaming softened butter and sugar

Speed 4

- Mix cookie dough

- Whip potatoes/squash
- Finish creaming softened butter and sugar
- Add eggs to batters/doughs

Speed 5

- Heavy cream cheese
- Finish beating buttercream frostings

Speed 6

- Whip cream
- Finish beating cake mixes

Speed 7

- Beat whole eggs/yolks
- Mix thick batters
- Add sugar to whipped egg whites for meringues

Speed 8

- Beat egg yolks until thick and light
- Finish whipped cream

Speed 9

- Finish whipping egg whites
- Finish meringue

Mixing Tips

- Always read entire recipe and measure all ingredients before beginning the mixing process.
- For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.
- Eggs, butter and cream cheese combine more thoroughly at room temperature.

- Remove butter for recipe from refrigerator first and cut into ½-inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the warming process. Do not warm butter for baking in a microwave unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.

- The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are at a similar room temperature. While the Cuisinart® Power Advantage® PLUS Hand Mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.

- For best results, use heavy cream, cold from the refrigerator, for whipped cream.
- Chocolate chips, nuts, raisins, etc., can be added using Speeds 1 or 2 of your hand mixer.

- To separate eggs for any recipe, break one at a time into a small bowl, gently remove yolk, then transfer egg white to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into the egg white, reserve that egg for another use. Just a drop of egg yolk will prevent the whites from whipping properly.

- To achieve the highest volume of egg whites, the mixing bowl and chef's whisk attachment or beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. For best results, use a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent the egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.

- Occasionally ingredients may stick to the sides of the mixing bowl. When this occurs, turn mixer off and scrape the sides of the bowl with a rubber spatula.

Note: All recipes are mixed with beaters or dough hooks unless recipe specifies using Chef's Whisk.

ABOUT THE RECIPES

NUTRITIONAL INFORMATION IS BASED ON NUMBER OF SERVINGS INDICATED. IF A RECIPE PRODUCES A RANGE OF SERVINGS, INFORMATION IS BASED ON THE HIGHEST SERVING YIELD FOR THAT PARTICULAR RECIPE.

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Power Advantage® Plus 9-Speed Hand Mixer with Storage Case ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective

conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;

- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>, 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 Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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 the product is still under warranty.

California residents only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the

Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) 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 with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO

NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

RECIPES

Breakfast

Buttermilk Belgian Waffles	9
Crêpes with Yogurt Cream and Fresh Fruit....	9
Sweet Crêpe Batter.....	10
Lemon Rosemary Scones.....	10
Blueberry Crumb Muffins	11
Cranberry “Pick-Me-Up” Muffins	11
Coffeecake Muffins	12
Quatre Épices Teacake.....	12
Coconut Lime Teacake.....	13
Cinnamon Pecan Rolls.....	14
Maple Butter.....	15
Citrus Butter	15

Savories

Roasted Pepper, Leek and Manchego	
Quiche	15

Three-Cheese Calzones	16
Spinach Manicotti	17
Buttermilk Mashed Potatoes.....	17
Mashed Maple Sweet Potatoes	18
Celery Root and Potato Purée	18
Goat Cheese and Green Onion TwiceBaked Potatoes	18
Spinach and Feta Soufflé.....	19
Bacon and Gruyère Soufflé	20
Savory Cheese Biscotti	21
Deviled Eggs	21
Creamy Avocado Dressing.....	22
Creamy Blue Cheese Dressing	22
Parmesan Peppercorn Dip.....	22

Sweets

Orange Shortbread.....	23
Chocolate Chunk Cookies	23
Lemon Lime Sugar Cookies.....	24

Snickerdoodles.....	24
Triple Chocolate Brownies	25
Blonde Brownies	25
Marble Layer Cake	26
Filled Chocolate Cupcakes	26
Chocolate Swirl Cheesecake	27
Rich Chocolate Frosting.....	28
Marshmallow Frosting.....	28
Creamy White Chocolate Frosting	29
Classic Whipped Cream (with variations)	29

Breads

Classic Cuisinart White Bread.....	29
Olive Oil and Rosemary Rolls.....	30
Cranberry Walnut Bread.....	31
Pizza Dough/Focaccia	31
Molasses Wheat Bread	32
Gluten-Free Rye Bread.....	33

BUTTERMILK BELGIAN WAFFLES

Our traditional buttermilk waffles can be dressed up with fresh fruit or nuts mixed into the batter.

Makes 20 to 24 waffles

- 6 nonstick cooking spray**
- 6 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup plus 2 tablespoons granulated sugar**
- 4 tablespoons baking powder**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 4 large eggs**
- 2 cups buttermilk**
- 2½ cups lowfat milk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup unsalted butter, melted and cooled to room temperature**

1. Lightly coat a Cuisinart® Belgian Waffle Maker with nonstick cooking spray. Preheat to desired setting.
2. Put the flour, sugar, baking powder and salt into a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer and mix the dry ingredients on speed 3 to sift.
3. Separate the eggs, placing the yolks and whites into 2 large mixing bowls.
4. Put the buttermilk, milk, vanilla and melted butter together into the bowl with the egg

yolks and mix on speed 2 to combine until homogenous. Pour the liquid ingredients into the dry ingredients and mix on low speed until just combined.

5. Replace the mixing beaters with the chef's whisk. Whip egg whites by first stirring whites on a low speed and gradually increase speed to 8 and whip until firm peaks form, approximately 2 minutes, 10 seconds.
6. Carefully incorporate the whites into batter base in 3 additions using the mixing beaters. Be careful not to overmix.
7. Pour 2 cups of batter onto the prepared, preheated waffle maker. Quickly and carefully spread the batter evenly. Close the cover and cook until tone sounds. Serve immediately.

Note: If desired, we recommend holding the waffles in a 200°F degree oven until all are ready to serve.

Nutritional information per waffle:

*Calories 160 (31% from fat) • carb. 23g • pro. 4g
• fat 5g • sat. fat 4g • chol. 25mg • sod. 280mg
• calc. 135mg • fiber 0g*

CRÊPES WITH YOGURT CREAM AND FRESH FRUIT

Makes 12 to 13 servings

- ½ cup heavy cream, cold**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- pinch kosher salt**
- ¼ cup pure maple syrup**
- ½ cup plain whole milk yogurt**
- 1 recipe Sweet Crêpe batter prepared (recipe follows)**
- 2 medium bananas, thinly sliced**
- 1 pound fresh strawberries, hulled and thinly sliced**
- powdered sugar, for finishing**

1. Put the cream into a large mixing bowl. Insert the chef's whisk into the Cuisinart® Hand Mixer. Whip the cream starting on speed 1 and gradually raising to speed 6 until medium-stiff peaks form, about 1 minute. Add the vanilla, salt and maple syrup; mix until fully combined. Fold in the yogurt.
2. Place 1 to 2 tablespoons of the yogurt 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 and serve.

Nutritional information per filled crêpe:

*Calories 186 (45% from fat) • carb. 21g • pro. 4g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 79mg • sod. 138mg
• calc. 62mg • fiber 1g*

SWEET CRÊPE BATTER

Makes 12 to 13 crêpes

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

1. Melt the 4 tablespoons of butter with the milk in a small saucepan over low heat. You want the mixture to be warm with the butter just melted.
2. While butter is melting, combine the flour, salt and sugar in a medium bowl. Insert the chef's whisk into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 2 to fully combine, about 20 seconds. Add the eggs and vanilla and mix on speeds 2 to 3 until thickened, about 1 minute. Whisk in the warm milk and butter mixture until the batter is smooth. Leave the batter to rest in the refrigerator for at least ½ hour or up to overnight.
3. Melt the ½ tablespoon of butter in a small skillet set over medium heat. Once pan is hot, add a scant ¼ cup of batter to the pan, moving the batter around quickly to make a thin coating on the pan. Cook the crêpe for 2 to 3 minutes, until the edges

just start to brown, and then carefully flip and finish the other side for an additional minute. Continue cooking crêpes until the batter is gone.

4. Serve with a dollop of the yogurt filling and fresh fruit (previous recipe).

Nutritional information per crêpe:
Calories 180 (52% from fat) • carb. 16g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 115mg • sod. 200mg
• calc. 51mg • fiber 0g

LEMON ROSEMARY SCONES

A savory version of this
tender breakfast favorite!

Makes 8 servings

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon finely grated lemon zest**
- 1 tablespoon chopped
fresh rosemary**
- ¾ cup buttermilk**
- 1 large egg**
- 6 tablespoons unsalted butter,
cut into ½-inch cubes, room
temperature**
- 2 tablespoons heavy cream**

1. Preheat oven to 400°F. Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, sugar, baking powder, salt, zest and rosemary into a large mixing bowl. Mix the buttermilk and egg together in a liquid measuring cup. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix the dry ingredients on speed 1 to combine. Add the butter and mix on speed 2 until mixture is shaggy. Reduce the speed to 1. With the mixer running, slowly add the liquid ingredients until just combined; do not overmix. Batter will be extremely wet.
3. Pour the mixture onto a clean counter/ large cutting board. Form the dough into a 10-inch disk, about 1-inch high. Using a sharp knife, cut into 8 even pieces. Place on prepared baking sheet. Brush each scone with heavy cream. Bake in preheated oven for about 25 to 30 minutes or until golden brown.
4. Let cool before serving.

Nutritional information per scone:
Calories 240 (38% from fat) • carb. 32g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 55mg • sod. 420mg
• calc. 96mg • fiber 1g

BLUEBERRY CRUMB MUFFINS

Makes 12 muffins

nonstick cooking spray

Crumb topping:

- ½ cup toasted, chopped pecans or walnuts**
- ¼ cup unbleached, all-purpose flour**
- ⅓ cup packed light brown sugar**
- 4 tablespoons unsalted butter, room temperature and cut into small cubes**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**

Muffins:

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ tablespoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- ½ teaspoon grated orange zest**
- ¾ cup buttermilk**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 1 large egg**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup fresh or frozen (thawed) blueberries**

1. Preheat oven to 400°F. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put all of the crumb topping ingredients into a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until mixture comes together, about 30 seconds. Reserve.
3. Put the flour, baking soda, salt and cinnamon in a medium mixing bowl. Using the hand mixer on speed 1, blend to sift, about 20 seconds. Reserve.
4. Put the sugars and zest in a large mixing bowl. Starting on speed 1, gradually increasing to speed 3, mix until well combined, about 30 seconds.
5. In a separate mixing bowl, mix the buttermilk, oil, egg and vanilla. Reserve.
6. Using the hand mixer on speed 1, add one-third of the dry ingredients to the sugar mixture. Once almost fully mixed in, add half of the wet ingredients. Repeat, ending with the last third of the dry mixture. Add the blueberries and gently mix until just combined. Spoon evenly into prepared muffin cups. Sprinkle the crumb topping evenly on the top of each muffin.
7. Bake in the preheated oven for about 18 to 20 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

*Calories 255 (47% from fat) • carb. 31g • pro. 3g
• fat 14g • sat. fat 4g • chol. 29g • sod. 305g
• calc. 31mg. • fiber 1g*

CRANBERRY “PICK-ME-UP” MUFFINS

Makes 12 muffins

nonstick cooking spray

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats (not quick oats)**
- 1 tablespoon flax seeds**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 4 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- ½ cup packed light brown sugar**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 cup buttermilk, room temperature**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- ¾ cup dried cranberries**
- ½ cup toasted, chopped walnuts**

1. Preheat oven to 400°F. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, oats, flax seeds, baking powder and soda, salt and cinnamon in a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer.

Mix on speed 1 until combined, about 20 seconds. Reserve.

3. Put the butter and sugars in a large mixing bowl. Starting on speed 3, gradually increasing to speed 4, mix until lightened and well combined, about 1½ minutes.
4. In a small bowl, mix the buttermilk, eggs and vanilla together. Using the hand mixer on speed 1, add one-third of the dry ingredients. Once almost fully mixed in, add half of the wet ingredients. Repeat, ending with the last third of the dry mixture. Add the cranberries and walnuts and gently mix until just combined. Spoon evenly into prepared muffin cups.
5. Bake in the preheated oven for about 30 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

*Calories 280 (27% from fat) • carb. 46g • pro. 6g
• fat 9g • sat. fat 3g • chol. 46mg • sod. 362mg
• calc. 49mg • fiber 2g*

COFFEECAKE MUFFINS

Delicious coffeecake –
in an individual serving!

Makes 12 muffins

nonstick cooking spray

Swirl:

- ¼ **cup packed dark brown sugar**
- ¼ **cup raisins**

- ¼ **cup chopped walnuts**
- 1 **tablespoon unsweetened cocoa powder**
- 2 **teaspoons ground cinnamon**
- 1 **teaspoon instant coffee**

Cake:

- 1½ **cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ **teaspoon baking powder**
- ¼ **teaspoons baking soda**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- 4 **tablespoons unsalted butter, room temperature, cut into tablespoons**
- ½ **cup granulated sugar**
- 2 **large eggs, room temperature**
- ½ **cup plus 2 tablespoons plain yogurt or sour cream, room temperature**
- 1 **teaspoon pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 400°F. Spray a 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray.
2. Combine swirl ingredients together in a small bowl; reserve.
3. Put the flour, baking powder, baking soda and salt together into a large mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer and mix the dry ingredients together starting on speed 2 and increasing to 5 to sift well, about 30 seconds total.
4. Put the butter into a mixing bowl and mix until softened. Add the sugar and mix, gradually increasing to speed 5, until light

and fluffy, about 3 minutes. Put the eggs, yogurt or sour cream and vanilla in a small bowl or liquid measuring cup and mix to combine.

5. Mix wet ingredients into creamed butter mixture until combined and homogenous. Pour wet ingredients into the dry ingredients and mix on low speed until just combined.
6. Spoon ½ of the batter evenly among the prepared muffin cups. Spoon swirl topping onto batter and then fill cups evenly with remaining batter. Top muffins with any remaining swirl topping.
7. Bake in preheated oven for about 20 to 25 minutes or until cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

*Calories 218 (41% from fat) • carb. 28g • pro. 4g
• fat 10g • sat. fat 4g • chol. 54mg • sod. 112mg
• calc. 29mg • fiber 1g*

QUATRE ÉPICES TEACAKE

This traditional French spice blend
gives this cake a nice kick.

Makes one 9x5x3-inch loaf

nonstick cooking spray

- 2 **cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ **teaspoon baking powder**
- ¼ **teaspoon baking soda**
- 1 **teaspoon kosher salt**
- ¾ **cup packed light brown sugar**

½ teaspoon ground cinnamon

¼ teaspoon ground cloves

¼ teaspoon ground nutmeg

¼ teaspoon ground ginger

¼ teaspoon freshly ground black pepper

1 large egg, room temperature

¾ cup reduced fat milk, room temperature

⅓ cup sour cream, room temperature

1 teaspoon pure vanilla extract

6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature

1. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9x5x3-inch loaf pan with nonstick cooking spray; reserve.

2. Put the flour, baking powder, baking soda, salt, sugar and spices in a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 2 until combined, about 20 seconds. Reserve.

3. Put the egg, milk, sour cream and vanilla in a medium-large mixing bowl. Mixing on speed 1, gradually increasing to speed 4, beat until well combined. With the mixer still running, slowly add the butter. Mix for about 15 seconds, or until combined. Reduce the mixer to speed 1 and add the dry ingredients. Pour into prepared loaf pan.

4. Bake in the preheated oven for about 50 to 55 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per serving

(based on 12 servings):

Calories 191 (34% from fat) • carb. 28g • pro. 3g

• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 39mg • sod. 252mg

• calc. 47mg • fiber 0g

COCONUT LIME TEACAKE

Makes one 9x5x3-inch loaf

nonstick cooking spray

2½ cups unbleached, all-purpose flour

¾ teaspoon baking powder

¼ teaspoon baking soda

¾ teaspoon kosher salt

4 tablespoons unsalted butter, cubed and at room temperature

½ cup granulated sugar

1½ tablespoons grated lime zest (from about 3 limes)

2 large eggs, room temperature

¾ teaspoon coconut extract

½ teaspoon pure vanilla extract

1 cup coconut milk, room temperature

¼ cup sweetened, shredded coconut

2 teaspoons fresh lime juice

¼ cup confectioners' sugar, sifted

1. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9x5x3-inch loaf pan with nonstick cooking spray; reserve.

2. Put the flour, baking powder, baking soda and salt in a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 2 until combined, about 20 seconds. Reserve.

3. Put the butter into a medium-large mixing bowl. Mixing on speed 1, gradually increasing to speed 4, beat until softened. With the mixer still running, slowly add the sugar and zest. Mix until lightened, about 1 minute. Reduce to speed 3 and add the eggs, one at a time, and the extracts.

4. Reduce the mixer to speed 1 and add one third of the dry ingredients. Once almost fully mixed in, add half of the coconut milk. Repeat, ending with the last third of the dry mixture. Pour into prepared loaf pan and top with the shredded coconut.

5. Bake in the preheated oven for about 50 to 55 minutes, or until a cake tester comes out clean. Let rest on a wire cooling rack.

6. Five minutes before cake is done, add the lime juice and confectioners' sugar to a small saucepan set over medium-low heat. Stir and heat until sugar is fully dissolved. Pour sugar syrup over cake while cooling.

Nutritional information per serving

(based on 12 servings):

Calories 222 (39% from fat) • carb. 31g • pro. 4g

• fat 10g • sat. fat 7g • chol. 45mg • sod. 201mg

• calc. 6mg • fiber 3g

CINNAMON PECAN ROLLS

Impress your family with bakery-style cinnamon rolls in as little as 40 minutes!

Makes 8 servings

nonstick cooking spray

Pecan filling:

¾ cup packed light brown sugar

1½ teaspoons ground cinnamon

¼ teaspoon kosher salt

½ cup toasted, chopped pecans

Rolls:

**¾ cup reduced-fat milk,
room temperature**

**4 tablespoons unsalted butter, melted
and cooled to room temperature,
plus 1 tablespoon for brushing**

**1 large egg, room temperature, lightly
beaten**

½ teaspoon pure vanilla extract

**2¾ cups unbleached, all-purpose flour,
plus more for dusting kneading
surface**

¼ cup granulated sugar

1½ teaspoons baking powder

½ teaspoon kosher salt

Glaze:

1 cup confectioners' sugar, sifted

2 tablespoons whole milk

¼ teaspoon pure vanilla extract

1. Preheat oven to 400°F. Lightly coat an 8-inch round cake pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Prepare the pecan filling: Put all the ingredients in a small bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 2 until combined. Reserve.
3. In a separate small bowl, combine the milk, 4 tablespoons of butter, egg and vanilla. It is important that all of the liquid ingredients be at room temperature. Mix on speeds 2 to 3 until just combined; reserve.
4. Add the flour, sugar, baking powder, and salt to a mixing bowl. Mix on speed 2 until combined, about 10 seconds. With mixer running, slowly add the liquid ingredients. Gradually increase to speed 4 and mix until well combined, about 30 seconds. Mix for an additional 15 seconds.
5. Transfer dough to a heavily floured surface and knead a few times. Roll dough into a 12x9-inch rectangle. Sprinkle the reserved pecan filling on dough, leaving a ½-inch border. Carefully roll dough, starting from the bottom and working away from you, into a tight log (brush off excess flour). Cut into 8 equal pieces and put in the prepared baking pan; brush tops with the reserved melted butter.

6. Bake in the preheated oven for about 25 to 30 minutes, or until firm and golden in color.
7. While cinnamon rolls are baking, prepare the glaze. Put confectioners' sugar, milk and vanilla in a small bowl. Using the hand mixer fitted with the chef's whisk, whisk on speed 3 until well mixed with no lumps. Reserve until ready to use. You may have to whisk again right before using to smooth out the icing.
8. Let the cinnamon pecan rolls cool in the pan for about 5 minutes, and then transfer to a cooling rack. Spoon the reserved icing over warm rolls.

Nutritional information per serving:
Calories 415 (27% from fat) • carb. 71g • pro. 6g
• fat 13g • sat. fat 5g • chol. 46mg • sod. 304mg
• calc. 72mg • fiber 2g

MAPLE BUTTER

Makes about ½ cup

- 8 tablespoons unsalted butter,**
room temperature
- 2½ tablespoons pure maple syrup**
- pinch kosher salt**

1. Put the butter in a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 4 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

CITRUS BUTTER

Makes about ½ cup

- ½ cup unsalted butter,**
room temperature
- 1 tablespoon fresh orange juice**
- ½ teaspoon grated orange zest**
- ¼ teaspoon grated lemon zest**
- pinch kosher salt**

1. Put the butter in a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 4 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 34 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g
• fat 4g • sat. fat 2g • chol. 10mg • sod. 6mg
• calc. 0mg • fiber 0g

ROASTED RED PEPPER, LEEK AND MANCHEGO QUICHE

Makes 12 servings

Pâte brisée:

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cubed, at room temperature for 30 minutes**
- ¼ cup ice water**

Quiche filling:

- 1 teaspoon olive oil**
- 1 garlic clove, chopped**
- ½ medium leek, cleaned and chopped**
- ½ cup whole milk**
- ½ cup heavy cream**
- 2 large eggs**
- 1 large egg yolk**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black**

pepper

- 2 roasted red peppers,**
roughly chopped
- ½ tablespoon thinly sliced fresh basil**
- 2 ounces manchego, shredded**

1. Put flour and salt in a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Be sure cubed butter has been at room temperature for 30 minutes. Add the butter to the flour and begin mixing on speed 1, gradually increasing speed to 4. Continue to mix until butter is fully incorporated in the flour. Once incorporated, slowly pour ice water into bowl with mixer on speed 1. Mix just until water is absorbed by the flour and a dough just forms. Form dough into 2 flat disks; wrap in plastic and refrigerate for at least 30 minutes until ready to use.
2. Preheat oven to 350°F.
3. Roll out one dough disk* to ⅛-inch thick to fit a 9-inch tart pan with a removable bottom. Fit into tart pan. Chill it in refrigerator for about 20 minutes. Using a fork, prick the dough evenly all over, but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh it down with dried beans or rice. Bake in preheated oven for 20 to 25 minutes, or until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking until the shell is golden brown. Remove and reserve.

4. While shell is baking, put olive oil in a large skillet over medium heat. When skillet becomes warm, add garlic and leek. Lightly sauté until soft. Reserve.
5. Put the milk, cream, eggs, yolk, salt and pepper in a large mixing bowl. Using the hand mixer fitted with the beaters, mix the ingredients together on speed 2 until thoroughly combined.
6. Reduce oven to 325°F.
7. To assemble the quiche: Scatter the garlic, leek, red peppers and basil evenly along the bottom of the baked tart shell. Pour the egg mixture over the vegetables and scatter the manchego on the top.
8. Bake for about 30 minutes until quiche is just set.
9. Remove from oven and let sit for about 5 to 10 minutes. Serve.

*The second dough disk may either be used within 3 days if refrigerated or it may be wrapped well and stored in the freezer until needed, up to 3 months.

Nutritional information per serving:

*Calories 189 (70% from fat) • carb. 10g • pro. 4g
• fat 15g • sat. fat 9g • chol. 93mg • sod. 170mg
• calc. 102mg • fiber 0g*

THREE-CHEESE CALZONES

We use our own pizza dough recipe, but if you want to save time, store-bought dough works just as well.

Makes 4 large calzones

- 16 ounces whole-milk ricotta**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 3 ounces grated Parmesan**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 4 ounces shredded mozzarella**
- 1 recipe Pizza Dough (page 30)**
- unbleached, all-purpose flour (for dusting)**
- cornmeal (for dusting)**

1. Preheat oven to 500°F. If you have a pizza stone, place the stone on the oven rack and preheat. Once the oven comes to temperature, let stone heat for an additional 30 minutes. This will add an extra crispiness to your calzones.
2. In a large bowl, combine the ricotta, garlic, egg, Parmesan, salt and pepper. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 2 to 4 to fully combine. Add the mozzarella and mix on speed 2 until just combined. Reserve.
3. Lightly dust work surface with flour. Divide the dough into four equal pieces. Lightly

cover with plastic wrap until using. Roll one piece into a circle about 8 inches in diameter. Spread a generous ¾ cup of filling onto the bottom half of the dough, leaving a 1-inch border. Fold top half over the filling and press the edges of the dough together. Pinch the edges of the dough over to fully seal. Using a sharp knife, cut 4 slits into the top of the calzone to allow steam to escape while baking. Reserve on a cornmeal-dusted baking sheet and repeat with remaining rounds.

4. Using a pizza peel, transfer prepared calzones to the preheated pizza stone (if you are not using pizza stone, just keep the calzones on the cornmeal-dusted baking sheet). Bake in preheated oven for about 20 to 25 minutes, or until fully browned.
5. Let cool slightly before serving.

*Nutritional information per serving (½ calzone):
Calories 208 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 15g
• fat 11g • sat. fat 7g • chol. 70mg • sod. 504mg
• calc. 285mg • fiber 0g*

SPINACH MANICOTTI

Makes 10 manicotti

Filling:

- 1** **teaspoon olive oil**
- ½** **cup chopped onion**
- 1½** **cups whole-milk ricotta**
- 1** **large egg, beaten**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1** **cup defrosted, packed, chopped spinach, well drained (from one 10-ounce package)**
- ¼** **cup fresh basil, thinly sliced**

Shells:

- 1** **cup unbleached, all-purpose flour**
pinch kosher salt
- 1** **cup whole milk, room temperature**
- 2** **large eggs, beaten, room temperature**
- 2** **cups marinara sauce, divided, store-bought or homemade**
- ½** **cup grated Parmesan or Pecorino Romano**

1. Preheat oven to 350°F.
2. Put the olive oil in an 8-inch skillet over medium-low heat. Once the oil is hot and shimmering, add the onion. Sauté

until translucent and softened, about 6 to 8 minutes. Remove from pan to cool; reserve. Note: Do not clean pan.

3. In a large bowl, combine the ricotta, egg, salt, pepper, spinach and basil. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 2 to 4 to fully combine. Add the cooled onions and mix until just combined. Reserve.
4. Return the skillet to the burner and preheat over medium heat for 5 minutes. While pan is preheating, prepare the manicotti shell batter. Put the flour and salt in a medium bowl. Using the hand mixer fitted with the chef's whisk, mix in the milk and eggs to the bowl, using speeds 1 to 5, until completely smooth.
5. Add a scant ¼ cup of batter to the preheated pan. Working very quickly, move the batter around so it just coats the bottom. You want the pan to be coated thinly and evenly. If the batter seems too thick, then add an extra tablespoon of milk to the batter. After about 1½ to 2 minutes, or until the shell is set but NOT browned, remove the shell with the help of a heatproof spatula. Reserve on a plate. Continue with the remaining batter, layering wax paper or parchment in between each shell.
6. Once all of the shells are prepared, assemble the manicotti. Spread 1 cup of the sauce on the bottom of a 13x9-inch baking pan. Add a heaping ¼ cup of filling down the center of each shell. Fold over each side and lay on top of sauce in the pan. Repeat with remaining shells and filling. Spread remaining sauce over

the top of the manicotti and top with the cheese.

7. Place pan into preheated oven. Bake about 25 minutes, or until sauce is fully simmering and the internal temperature of the manicotti is 170°F.

Nutritional information per 2 manicotti:
Calories 375 (38% from fat) • carb. 37g • pro. 21g
• fat 16g • sat. fat 8g • chol. 166mg • sod. 944mg
• calc. 395mg • fiber 6g

BUTTERMILK MASHED POTATOES

Even though these mashed potatoes are lower in fat they are still rich and delicious.

Makes 5½ cups

- 2½** **pounds Yukon Gold potatoes**
- 2** **tablespoons unsalted butter**
- 1** **cup buttermilk**
- 2** **ounces Parmesan, grated**
- ¾–1** **teaspoon kosher salt***
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**

1. Peel potatoes and cut into 1-inch pieces. Put potatoes into a 6-quart stockpot and cover with water by 2 inches. Place over medium-high heat. Bring water to a boil and allow potatoes to simmer until very tender.
2. Drain water well and place potatoes back in stockpot. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix the

potatoes directly in pot starting on speed 1. Increase speed gradually to speed 4 until potatoes are thoroughly mixed. Add butter, buttermilk, Parmesan and salt and pepper to taste.

* The tanginess of the buttermilk plays off the salt. Add salt in ½ teaspoon additions and taste, adjusting to your liking.

Note: If a more subtle tangy flavor is preferred, use ½ cup buttermilk and ½ cup whole milk.

Nutritional information per half-cup serving:
 Calories 120 (29% from fat) • carb. 18g • pro. 4g
 • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 11mg • sod. 289mg
 • calc. 80mg • fiber 3g

MASHED MAPLE SWEET POTATOES

Makes 6 cups

- 3 pounds sweet potatoes or yams**
- 2 teaspoons kosher salt, divided**
- 4 tablespoons unsalted butter**
- ¼ cup orange juice**
- 5 tablespoons pure maple syrup**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ⅛ teaspoon ground nutmeg**

1. Peel potatoes and cut into 1-inch pieces. Put potatoes in a medium-large stockpot and cover with water by 2 inches. Add 1 teaspoon of the salt to the pot and place over medium-high heat. Bring water to a

boil and allow potatoes to simmer until very tender.

2. Drain water well and put potatoes back in stockpot. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mash the potatoes directly in pot starting on speed 1. Increase speed gradually to speed 4 until potatoes are thoroughly mashed and smooth. Mix in the butter, juice, syrup, remaining salt, cinnamon and nutmeg, using speed 4, until ingredients are completely incorporated.
3. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve immediately.

Nutritional information per ½-cup serving:
 Calories 192 (18% from fat) • carb. 38g • pro. 2g
 • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 10mg • sod. 189mg
 • calc. 26mg • fiber 5g

CELERY ROOT AND POTATO PURÉE

A delicious alternative to mashed potatoes – perfect with slow-braised dishes.

Makes about 8 cups

- 2½ pounds celery root**
- 2 pounds Yukon Gold potatoes**
- 2 garlic cloves**
- 1¾ teaspoons kosher salt, divided**
- 4 tablespoons unsalted butter**
- ¼ cup whole milk**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Peel both the celery root and potatoes and cut into 1-inch pieces. Put them and garlic cloves in a 6-quart stockpot and cover with water by 2 inches. Add 1 teaspoon of salt to the pot and place over medium-high heat. Bring water to a boil and allow to simmer until very tender.
2. Drain water well and put vegetables back in stockpot. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix directly in pot starting on speed 1. Increase speed gradually to speed 4 until thoroughly mashed. Add butter, milk, remaining salt, and pepper. Mix well until all ingredients are completely incorporated.
3. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per ½-cup serving:
 Calories 98 (27% from fat) • carb. 16g • pro. 3g
 • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 178mg
 • calc. 49mg • fiber 3g

GOAT CHEESE AND GREEN ONION TWICEBAKED POTATOES

Makes 4 servings

- 4 russet or baking potatoes, about 10 to 12 ounces each**
- 1 teaspoon olive oil, divided**
- 3 tablespoons plus 1 teaspoon unsalted butter**
- ½ cup whole milk, may use lowfat**
- 3 ounces soft goat cheese or chèvre**
- 1 teaspoon kosher salt**

- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ cup chopped scallions**
- 3 tablespoons chopped chives, divided**

1. Preheat oven to 400°F. Scrub potatoes and dry well. Prick randomly with the tines of a fork or point of a sharp knife. Rub each with ¼ teaspoon olive oil.
2. Place potatoes directly on the rack and bake for 1 hour, until skins are slightly crispy and interiors are soft and easily pierced with a knife. Remove the potatoes from the oven and lower the temperature to 375°F.
3. When cool enough to handle, horizontally cut off top quarter of each potato and scoop out cooked potato, leaving a ¼-inch-thick potato shell. Put scooped potato insides in the mixing bowl and reserve potato shells.
4. Insert mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Begin mixing on speed 1 and increase to speed 4 to thoroughly mix all of the potatoes until smooth. Once potatoes are well mixed, mix in 3 tablespoons of the butter on speed 1. Once butter is mixed in, add the milk, continuing on speed 1. Add the goat cheese, salt and pepper. When all is mixed in, add the chopped scallions and 2 tablespoons of the chives. Taste and adjust seasoning accordingly.
5. Generously fill the potato shells with potato mixture. (Potatoes may be prepared a day ahead to this point – cover and refrigerate.)

Arrange potatoes on a baking tray lined with aluminum foil. Melt remaining teaspoon of butter and drizzle on potatoes. Bake for 35 to 45 minutes (add 5 to 10 minutes to baking time if potatoes were prepared ahead and refrigerated), until potatoes are hot and golden on the tops. Sprinkle hot potatoes with remaining tablespoon of chopped chives to serve.

Nutritional information per serving:
Calories 300 (41% from fat) • carb. 35g • pro. 9g
• fat 14g • sat. fat 9g • chol. 35mg • sod. 770mg
• calc. 92mg • fiber 3g

SPINACH AND FETA SOUFFLÉ

Makes 8 servings

- 6 tablespoons unsalted butter, divided**
- ½ cup grated Parmesan, divided**
- 5 large eggs**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1½ cups whole milk**
- 3 ounces feta crumbled**
- ¼ teaspoon plus one pinch kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅛ teaspoon ground nutmeg**
- ¼ teaspoon grated lemon zest**
- 4 cups well-packed, fresh spinach**
- ¼ teaspoon cream of tartar**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position.
2. Generously butter a 2-quart (8-cup) soufflé dish thoroughly with 1 tablespoon of the butter. Sprinkle ¼ cup of Parmesan in the dish so that 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 each in separate large mixing bowls. Break yolks up by quickly stirring with a fork. Reserve both.
4. Place the remaining butter in a saucepan over medium-low heat. Once butter is melted, stir flour into pan. Stir together over heat for about 3 to 4 minutes in order to cook off any raw flour taste. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer, and using speeds 2 to 3 mix the butter/flour mixture directly in the pan while slowly adding the milk. Once all the milk is added, continue mixing, increasing speed to 4 until a smooth and homogenous consistency is achieved. Once mixture is smooth, beat in remaining Parmesan, 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 chef's whisk. Starting on speed 1, begin to whip the egg whites. After 1 to 2 minutes, once the whites begin to show some bubbles around the edges, gradually raise to speed 3, mixing for at least 30 seconds

on each speed. Once the whites begin to foam, add the remaining salt and the cream of tartar. Gradually increase the speed to 7, not raising it too fast or the egg whites will get lumpy, until medium-stiff peaks are achieved.

7. Mix $\frac{1}{2}$ cup of the egg whites into the spinach mixture until evenly combined. Continue by carefully folding in egg whites with a large rubber spatula. Fold just until combined.
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.
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*

BACON AND GRUYÈRE SOUFFLÉ

Soufflés are not difficult, but require attention. This recipe is easy enough for those new to cooking.

Makes 8 servings

- 4 tablespoons unsalted butter, softened and divided**
- $\frac{1}{4}$ cup grated Parmesan**
- $\frac{1}{4}$ pound bacon, cut crosswise into $\frac{1}{8}$ -inch strips**

- 3 tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- $\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper**
- pinch ground nutmeg**
- $\frac{3}{4}$ cup whole milk**
- $\frac{1}{4}$ cup dry white wine**
- 3 large egg yolks, lightly beaten**
- 1 cup shredded Gruyère, plus 2 tablespoons for topping soufflé**
- 5 large egg whites, room temperature**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar**

1. Preheat oven to 400°F with the rack in the middle position.
2. Generously butter a 2-quart (8-cup) soufflé dish with 1 tablespoon of the softened butter. Add Parmesan to evenly coat bottom and sides of dish. Wipe the rim of the dish with a clean towel to ensure that no butter or cheese is on it; reserve.
3. In a medium skillet set over medium-high heat, sauté the bacon to desired doneness. Reserve.
4. Melt the remaining butter in a medium saucepan set over medium-low heat. Stir in flour, pinch of salt, pepper and nutmeg over heat for about 3 to 4 minutes to cook off any raw flour taste. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 2; mix the butter/flour mixture

directly in the pan while slowly adding the milk. Cook until thickened, about 4 minutes.

5. Once all the milk is added, continue to cook and whisk until thickened, another 2 to 3 minutes. Whisk in the wine, gradually increasing speed to 4 until a smooth and homogenous consistency is achieved. Continue to whisk, cooking an additional 3 to 5 minutes. Remove saucepan from heat and allow to cool slightly.
6. Put the yolks in a large mixing bowl. Slowly spoon a small amount of the milk mixture into the yolks while simultaneously mixing on speed 1. Continue mixing in the remaining mixture, $\frac{1}{3}$ at a time until combined; stir in the cheese and reserved bacon; reserve.
7. Put the egg whites in a large mixing bowl. Replace the beaters in the hand mixer with the chef's whisk. Starting on speed 1, begin to whip them. After 1 to 2 minutes, once the whites begin to show some bubbles around the edges, gradually raise to speed 3, mixing for at least 30 seconds on each speed. Once the whites begin to foam, add the remaining salt and the cream of tartar. Gradually increase the speed to 7, not raising it too fast or the egg whites will get lumpy, until medium-stiff peaks are achieved.
8. Using a large spatula, stir about $\frac{1}{2}$ cup of the egg whites into the egg yolk/cheese mixture. Very carefully, fold in the remaining whites. Transfer mixture to the prepared soufflé dish. Gently smooth the top to ensure an even rise.

9. Put the soufflé in the preheated oven. Once the oven door has closed, immediately turn the temperature down to 375°F. Bake until soufflé has risen 2 to 3 inches above the sides of the dish and the top is a nice dark golden color; this should take 30 to 35 minutes.
10. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 252 (72% from fat) • carb. 4g • pro. 12g
• fat 20g • sat. fat 10g • chol. 126mg • sod. 283mg
• calc. 228mg • fiber 0g*

SAVORY CHEESE BISCOTTI

Makes about 6 dozen

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting**
- 2 teaspoons coarsely ground peppercorns (rainbow peppercorns make an excellent choice)**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ⅓ cup finely grated Parmesan**
- 1 cup unsalted butter, cubed and at room temperature**
- 3 large eggs, room temperature**
- ½ cup whole milk, room temperature**
- 1 large egg (for egg wash), well beaten**

1. Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, peppercorns, baking powder, salt and Parmesan in a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until just combined, about 20 seconds. Reserve.
3. Put the butter into a large mixing bowl. Mix on speeds 3 to 4 until creamy. Add the eggs, one at a time, until fully combined. Reduce the mixer to speed 1, add one-third of the dry ingredients. Once almost fully mixed in, add half of the milk. Repeat, ending with the last third of the dry mixture.
4. Place dough onto a lightly floured surface and divide into four equal pieces. Using floured hands, form each into a 12-inch-x-2-inch log (about ¾-inch high). Transfer to 2 parchment-lined baking sheets, leaving about 2 to 3 inches between each log.
5. Using a pastry brush, lightly brush the top of each log with the beaten egg.
6. Bake in preheated oven until lightly browned and firm, about 30 minutes. Remove and cool slightly.
7. Reduce oven to 325°F.
8. Carefully transfer one log to a large cutting board. Using a serrated knife, cut each log on the diagonal into ½-inch thick slices. Repeat with remaining logs. Transfer slices to the baking sheets, cut side up, until golden and crisp, about 30 minutes, flipping half-way through baking time.

9. Serve immediately.

Nutritional information per biscotto:

*Calories 42 (61% from fat) • carb. 3g • pro. 1g
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 16mg • sod. 27mg
• calc. 8mg • fiber 0g*

DEVEILED EGGS

The quintessential hors d'oeuvre – with a party-ready look.

Makes 24 servings

- nonstick cooking spray**
 - 12 large hard-boiled eggs, warm**
 - ½ cup mayonnaise**
 - 1½ teaspoons Dijon mustard**
 - 1½ teaspoons fresh lemon juice**
 - 1 teaspoon Worcestershire sauce**
 - 2 tablespoons capers, drained**
 - ½ teaspoon kosher salt**
 - ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
 - paprika for garnish**
1. Peel the cooked eggs and carefully slice in half. Place the egg white halves on a clean work surface.
 2. Remove yolks and put them into a large mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 2 to 4 until smooth, about 1 minute.

3. Add the remaining ingredients, except for the paprika. Mix on speed 3 until fully combined. Taste and adjust seasoning accordingly.
4. Evenly scoop, or pipe, the filling into each white. Sprinkle with paprika before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 54 (70% from fat) • carb. 1g • pro. 3g
 • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 108mg • sod. 144mg
 • calc. 15mg • fiber 0g

CREAMY AVOCADO DRESSING

Makes about 2½ cups

- 1 large ripe avocado**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- ½ cup mayonnaise, reduced fat**
- ½ cup sour cream**
- ½ cup buttermilk**
- ¼ cup chopped parsley**
- 1 tablespoon chopped mint**
- 1 tablespoon chopped dill**
- 3 small green onions, chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Scoop avocado into a medium mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 and slowly increase to speed 3 to mash. Once mashed,

add the remaining ingredients in order listed beginning with the lemon juice and finishing with the spices. Dressing should be smooth and creamy.

2. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per ¼ cup serving:

Calories 70 (87% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
 • fat 7g • sat. fat 2g • chol. 5mg • sod. 65mg
 • calc. 16mg • fiber 1g

CREAMY BLUE CHEESE DRESSING

This version is much lower in fat than traditional blue cheese dressings. Try it as a dip for celery the next time you serve Buffalo-style wings.

Makes about 2 cups

- 1 garlic clove, chopped**
- ½ ounce shallot, chopped**
- 1 cup nonfat yogurt**
- ½ cup buttermilk**
- ⅓ cup mayonnaise, reduced fat**
- ¾ teaspoon dry mustard powder**
- ½ teaspoon Worcestershire sauce**
- ¼ teaspoon ground white pepper**
- 3 ounces crumbled blue cheese**
- dash hot sauce – to taste**

1. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Put all ingredients into a

mixing bowl and mix together on speed 3 for about 45 seconds to 1 minute until completely homogenous.

2. Taste and adjust seasoning as desired. Let stand for 30 minutes before using to allow flavors to develop. Cover and refrigerate all unused portions. Dressing will keep for 1 week.

Nutritional information per serving (4 teaspoons):

Calories 27 (54% from fat) • carb. 1g • pro. 1g
 • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 2mg • sod. 47mg
 • calc. 29mg • fiber 0g

PARMESAN PEPPERCORN DIP

This dressing is not only good on salads, but is a perfect spread for sandwiches, from smoked turkey to roast beef. It can easily be used as a dip for vegetables or even served alongside roasted meats.

Makes 1¼ cups

- ½ cup mayonnaise, reduced fat**
- ½ cup sour cream, reduced fat**
- ½ cup finely grated Parmigiano Reggiano**
- 1 teaspoon crushed black peppercorns**
- 1 tablespoon chopped fresh basil**
- 1 tablespoon red wine vinegar**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley**

- ½ tablespoon finely chopped shallot**
- ½ teaspoon fresh lemon juice**
- ¼ teaspoon kosher salt**

1. Insert mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Put all ingredients in a medium mixing bowl and mix on speed 2 until thoroughly combined, about 40 seconds. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 61 (65% from fat) • carb. 3g • pro. 2g
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 8mg • sod. 169mg
• calc. 66mg • fiber 0g

ORANGE SHORTBREAD

Makes about 125 one-inch sandwich cookies

- 12 tablespoons unsalted butter, room temperature and cut into cubes**
- ½ cup confectioners' sugar, sifted**
- 1¼ teaspoons grated orange zest**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 1⅓ cups unbleached, all-purpose flour plus more for dusting**
- ¼ teaspoon kosher salt**

1. Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put butter in a large mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 4 until creamy.

Turn to speed 1 and add the confectioners' sugar and zest. Once combined, add the vanilla and mix until incorporated.

3. Reduce to speed 2 and add the flour and salt. Mix until fully combined, about 40 to 45 seconds.
4. Divide dough in half and wrap each well in plastic wrap. Chill for at least two hours.
5. Lightly flour work surface. Roll each dough out to ¼-inch thick. Cut into desired shapes and place on prepared pans.
6. Bake in preheated oven until lightly browned around the edges, about 20 minutes.

Nutritional information per cookie:
Calories 17 (56% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 4mg
calc. 0mg • fiber 0g

CHOCOLATE CHUNK COOKIES

The chunks of bittersweet chocolate make these crispy cookies quite decadent.

Makes about 3 dozen cookies

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup cake flour, not self-rising**
- ½ teaspoon baking soda**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 12 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- ½ cup granulated sugar**

- 1½ cups packed light brown sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 10 ounces bittersweet (or semisweet) chocolate, broken into ½-inch pieces (about 2¼ cups)**
- 1 cup walnuts, toasted and chopped**

1. Preheat oven to 350°F.
2. In a small bowl, combine the flours, baking soda and salt. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until just combined, about 20 seconds. Reserve.
3. Put the butter and sugars in a medium-large mixing bowl. Mix on speed 3 until creamy and light, about 2 minutes, increasing to speed 4 halfway through. With the mixer running, add the eggs, one at a time. Mix until fully incorporated, about 2 minutes. Add the vanilla. Reduce to speed 1 and add the dry ingredients. Once almost fully combined, add the chips and nuts.
4. Using a 2-tablespoon scoop, measure dough and place on an ungreased or parchment-lined cookie sheet. Bake in preheated oven until lightly golden, about 12 to 15 minutes. Cool on wire rack. Repeat with remaining dough. It is recommended to store the cookie dough in the refrigerator until ready to use.

Nutritional information per cookie:
Calories 170 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 2g
• fat 9g • sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 151mg
• calc. 5mg • fiber 1g

LEMON LIME SUGAR COOKIES

Makes about 3½ dozen cookies

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- 1 cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 2 teaspoons grated lemon zest**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 1½ teaspoons fresh lime juice**
- ½ cup sanding sugar or decorating sugar**

1. Preheat oven to 325°F.
2. In a small bowl, combine the flour, baking soda, salt and cinnamon. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 for about 20 seconds, or until fully combined. Reserve.
3. Put the butter, sugars and zest in a medium-large mixing bowl. Mix on speed 3 until light and very creamy, about 2 minutes, increasing to speed 4 halfway through. Reduce to speed 3 and with the mixer running, add the eggs, one at a time. Mix until fully incorporated. Add the

vanilla and lime juice. Reduce to speed 2 and add the dry ingredients. Mix until just combined. Cover bowl with plastic wrap and chill for at least 40 minutes.

4. Using a 2-tablespoon scoop, measure dough and place on an ungreased or parchment-lined cookie sheet. Roll each into a smooth ball and then dip into the sanding sugar. Press down to slightly flatten and then sprinkle some more of the sanding sugar on top.
5. Bake in preheated oven until lightly golden, about 15 minutes. Cool on wire rack. Repeat with remaining dough. It is recommended to store the cookie dough in the refrigerator until ready to use.

Nutritional information per cookie:
Calories 121 (37% from fat) • carb. 18g • pro. 2g
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 28mg • sod. 90mg
• calc. 3mg • fiber 1g

SNICKERDOODLES

A favorite of both the young and old, these are sure to disappear quickly.

Makes about 3 dozen cookies

- 2¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons cream of tartar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cubed and room temperature**

- 1½ cups granulated sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup cinnamon sugar**

1. Preheat oven to 350°F.
2. In a small bowl, combine the flour, cream of tartar, baking soda and salt. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 for about 20 seconds, or until fully combined. Reserve.
3. Put the butter in a medium-large mixing bowl. Mix on speed 3 until lightened, about 1 minute. With the mixer still running, gradually add the sugar. Mix until very creamy, about 2 minutes, increasing to speed 4 halfway through. Reduce to speed 3. With the mixer running, add the eggs, one at a time, and the vanilla. Mix until fully incorporated. Reduce to speed 2 and add the dry ingredients. Mix until just combined.
4. Using a 2-tablespoon scoop, measure dough and place on an ungreased or parchment-lined cookie sheet. Roll each into a smooth ball and then dip into the cinnamon sugar. Press down to slightly flatten and then sprinkle some more of the cinnamon sugar on top.
5. Bake in preheated oven until lightly golden, about 10 to 15 minutes. Cool on wire rack. Repeat with remaining dough. It is recommended to store the cookie dough in the refrigerator until ready to use.

Nutritional information per cookie:
 Calories 123 (40% from fat) • carb. 17g • pro. 1g
 • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 25mg • sod. 56mg
 • calc. 5mg • fiber 0g

TRIPLE CHOCOLATE BROWNIES

These rich, fudgy brownies are for true chocolate lovers.

Makes 24 brownies

- nonstick cooking spray**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter**
- 6 ounces unsweetened chocolate, finely chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, finely chopped**
- 1 tablespoon cocoa powder**
- 4 large eggs, room temperature**
- 1 large egg yolk, room temperature**
- 3 cups packed light brown sugar**
- 2 teaspoons instant espresso powder**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup cake flour, not self-rising**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ¾ cup bittersweet chocolate chips**

1. Preheat oven to 375°F. Coat a 13x9-inch baking pan with nonstick cooking spray;

line with parchment or aluminum foil. Reserve.

2. Add the butter and chocolates to a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once both are completely melted, stir in the cocoa powder and set aside to cool to room temperature. Reserve.
3. Put the eggs and yolk in a medium-large mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix the eggs and egg yolk on speed 4 until lightened, about 30 seconds. Add the brown sugar and beat on speeds 5 to 6 until light and thickened, another 1 to 2 minutes. Add instant espresso and vanilla; beat until well combined. Stir the flours and salt together and then into the chocolate mixture. Add the chocolate/flour mixture to the egg/sugars mixture and mix on speed 1 until just incorporated. With the mixer running, add the chocolate chips.
4. Pour into prepared pan. Bake for about 45 to 50 minutes, or until edges are dry. Cool completely before cutting.

Nutritional information per brownie:
 Calories 270 (48% from fat) • carb. 35g • pro. 3g
 • fat 16g • sat. fat 9g • chol. 64mg • sod. 102mg
 • calc. 15mg • fiber 2g

BLONDE BROWNIES

Makes 24 brownies

- nonstick cooking spray**
 - 2 cups unbleached, all-purpose flour**
 - 1½ teaspoons kosher salt**
 - ½ teaspoon ground cinnamon**
 - 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cubed and 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. Coat a 13x9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment or aluminum foil. Reserve.
 2. In a small bowl, combine the flour, salt and cinnamon. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 for about 20 seconds, or until fully combined. Reserve.
 3. Put the butter into a medium-large mixing bowl. Using the hand mixer on speed 3, beat until light and creamy, 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, with the mixer running, add the eggs, one at a time, and the vanilla; mix until well combined. Reduce to speed 1 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chocolate chips and nuts.

4. Pour into prepared pan. Bake for about 30 to 35 minutes, or until top is just starting to crack. The brownies should be fully cooled before cutting.

Nutritional information per brownie:

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

MARBLE LAYER CAKE

Makes two short 9-inch cakes

- | | |
|-----------|---|
| 12 | tablespoons plus 1 tablespoon unsalted butter, room temperature, cut into small cubes, divided |
| 2 | cups cake flour, not self rising |
| 2 | teaspoons baking powder |
| ½ | teaspoon kosher salt |
| 1 | cup granulated sugar |
| 2 | large eggs |
| 2 | large egg yolks |
| ¼ | cup vegetable oil |
| 1 | teaspoon pure vanilla extract |
| ¾ | cup sour cream |

1 **tablespoon unsweetened cocoa powder**

1. Preheat oven to 350°F. Using one tablespoon of butter, grease two 9-inch round cake pans and then cut a circle out of parchment paper to fit the bottom of the pan.
2. Put the flour, baking powder and salt into a small bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix the dry ingredients on speed 3 to thoroughly sift. Put the eggs, egg yolks, vegetable oil and vanilla extract together into a liquid measuring cup.
3. Put the remaining butter into a large mixing bowl and mix on speed 2 to cream. Add the sugar and continue to mix, on speed 4, until butter and sugar are well creamed and fluffy, about 2 minutes.
4. With the mixer on speed 1, add the liquid mixture and then the sour cream gradually, until incorporated. Mix in the dry ingredients in two additions until just combined.
5. Spoon batter evenly between the prepared pans leaving about 1 cup of the batter in the mixing bowl.
6. Add the cocoa powder to reserved batter and mix until incorporated. Spoon chocolate swirl evenly between two pans and cut into yellow batter with a knife or spatula, creating a swirl design.
7. Bake in the middle of the oven for 25 to 30 minutes or until a cake tester comes out clean.

8. Leave pans to rest on cooling racks for 15 minutes. Remove from pans, but leave until completely cool before frosting*.

*For frosting, we really like the combination of the Creamy White Chocolate Frosting (page 27) between the two layers, and then the Rich Chocolate Frosting for the outside of the cake (page 27).

Nutritional information per serving:

*Calories 280 (41% from fat) • carb. 37g • pro. 4g
• fat 13g • sat. fat 8g • chol. 100mg • sod. 160mg
• calc. 55mg • fiber 1g*

FILLED CHOCOLATE CUPCAKES

Makes 18 cupcakes

Cupcakes:

- | | |
|-----------|--|
| | nonstick cooking spray |
| 1¾ | cups unbleached, all-purpose flour |
| 1½ | cups granulated sugar |
| ¼ | cup plus 2 tablespoons unsweetened cocoa powder |
| 1½ | teaspoons baking soda |
| ¾ | teaspoon kosher salt |
| 1½ | cups water |
| 2 | large eggs |
| ⅓ | cup vegetable oil |
| 1½ | teaspoons pure vanilla extract |
| 1½ | teaspoons white vinegar |
| ½ | recipe Marshmallow Frosting, (page 27) |

Ganache icing:

- 4 ounces heavy cream**
- 4 ounces semisweet or bittersweet chocolate, chopped**

Prepare the cupcakes:

1. Preheat the oven to 350°F. Coat 18 standard muffin cups well with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Put the flour, sugar, cocoa, baking soda and salt in a large mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix dry ingredients on speed 3 to thoroughly sift.
3. In a small bowl, whisk the water with the eggs, vegetable oil, vanilla and vinegar. While mixing on low speed, slowly add the liquids to the dry ingredients. Mix until just combined.
4. Divide evenly among prepared muffin cups and bake the cupcakes in the middle of the preheated oven for 25 to 30 minutes, or until puffed and they spring back to the touch. Let muffins cool in pan on cooling rack for 5 to 10 minutes. Unmold and continue to cool on rack.
5. While cupcakes are cooling, fill pastry bag fitted with a star tip with the Marshmallow Frosting. Once completely cool, fill the cupcakes. Place star tip into the lower center of the cupcake through the top. Fill cupcake until the frosting slightly bulges out of the top where it is being filled. Spread any frosting that comes out of the top of the cupcake with a spatula

Prepare ganache icing:

6. Put heavy cream into saucepan and place over medium heat. Heat cream until it is barely simmering. While cream is heating, place chopped chocolate into a small mixing bowl. Once heated, pour cream over chocolate and stir together until chocolate is melted and smooth.
7. Dip the tops of the filled cupcakes in the warm ganache. Refrigerate until set.

Nutritional information per cupcake:
Calories 193 (31% from fat) • carb. 32g • pro. 2g
• fat 7g • sat. fat 2g • chol. 28mg • sod. 213mg
• calc. 6mg • fiber 1g

CHOCOLATE SWIRL CHEESECAKE

Makes one 9-inch (springform) cheesecake

- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature**

Chocolate Cookie Crust:

- 30 chocolate wafer cookies, finely ground**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature**

Filling:

- 3 packages (8 ounces each) cream cheese, room temperature**
- 1½ cups granulated sugar**

- ¼ teaspoon kosher salt**
- 5 large eggs, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup sour cream, room temperature**
- 4 ounces bittersweet chocolate, melted and cooled slightly**
- 1 tablespoon cocoa powder**

1. Preheat oven to 325°F with the rack in the middle of the oven. Place a rimmed baking sheet on the rack; carefully fill it with water. Butter a 9-inch springform pan; reserve.
2. Prepare the crust. Put cookie crumbs, 2 tablespoons sugar and melted butter in a small mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 2 until the mixture comes together. Pat crumb crust evenly into bottom and sides of prepared springform pan. Reserve.
3. Prepare the cake. Cut each package of cream cheese into 6 pieces and put into a large mixing bowl. Mix cream cheese on speed 4 until very smooth. Scrape bowl and beaters and continue to beat on speed 2 while adding the sugar and salt. Scrape down bowl and beaters again. Add eggs one at a time, making sure each is incorporated into the batter before adding the next. Mix in vanilla. Reduce to speed 2 and carefully mix in the sour cream in three additions, being sure the batter is homogenous. Reserve 1½ cups of the filling. Pour the remaining filling into prepared pan.

4. Stir the cocoa powder into melted chocolate. Add the chocolate mixture to the reserved filling; stir to combine. Pour on top of the filling in the pan and use knife or spatula to create a swirl design.
5. Put cake into the baking sheet in the preheated oven. Add more water if any has evaporated. Bake for 40 minutes, or until cake is just set. Turn oven off and, with door slightly ajar, leave cheesecake to rest in oven for 30 minutes.
6. Remove cheesecake and place on a cooling rack. Once completely cool wrap well with plastic and refrigerate for at least 6 hours before serving.

Nutritional information per slice (based on 16 slices):
 Calories 404 (60% from fat) • carb. 34g • pro. 7g
 • fat 28g • sat. fat 17g • chol. 134mg • sod. 251mg
 • calc. 56mg • fiber 1g

RICH CHOCOLATE FROSTING

Delicious rich frosting perfect for a yellow or chocolate cake

Makes 3½ cups – enough to frost a two-layer, 9-inch cake

- 5 ounces semisweet chocolate, chopped**
- 5 ounces milk chocolate, chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 6 ounces unsalted butter, room temperature and cut into cubes**

2¼ cups confectioners' sugar, sifted

1½ teaspoons pure vanilla extract

¼ teaspoon kosher salt

9 tablespoons sour cream

1. Put the chopped chocolates into a double boiler* to melt; reserve and keep warm.
2. Once the chocolate has melted, put the butter into a separate mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix the butter on speed 2 and add the sugar ½ cup at a time until completely incorporated. Mix in the vanilla and salt.
3. With the mixer running on speed 2, gradually add the melted chocolate until all is incorporated.
4. Mix in the sour cream, one tablespoon at a time. The frosting will look quite grainy. Keep adding the sour cream and around the 4th or 5th tablespoon the frosting will come together and be quite smooth and silky.
5. For best results, use the frosting the same day, before refrigerating. Otherwise, allow frosting to come to room temperature before using.

*If you do not have a double boiler, put chocolates into a heat-proof bowl placed over a pot of simmering water.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
 Calories 179 (55% from fat) • carb. 20g • pro. 1g
 • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 21mg • sod. 28mg
 • calc. 18mg • fiber 1g

MARSHMALLOW FROSTING

Makes about 3 cups

1 cup granulated sugar

⅓ cup light corn syrup

2 large egg whites

¼ teaspoon cream of tartar

3 tablespoons warm water

1 teaspoon pure vanilla extract

1. Combine the sugar, corn syrup, egg whites, cream of tartar, and the warm water in a large mixing bowl. Insert the chef's whisk into the Cuisinart® Hand Mixer. Beat on speed 3, gradually increasing to speed 4 for about 1 minute, or until fully combined and slightly thickened.
2. Put the mixing bowl over a pot of simmering water set on medium heat. While still using the hand mixer, beat starting on speed 3 and gradually increasing to speed 7 for about 7 minutes, or until an instant read thermometer registers 160°F.
3. Transfer the bowl to a towel set on a countertop. Add the vanilla and continue to mix on speed 7 for another 2 to 3 minutes, or until the frosting is thickened with stiff peaks. The frosting should have a thick, but soft and fluffy marshmallow cream texture.

Note: While this frosting is best used right away, it can be stored in an airtight container in the refrigerator overnight.

Nutritional analysis per serving (1 tablespoon):
Calories 24 (0% from fat) • carb. 6g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 4mg
• calc. 0mg • fiber 0g

CREAMY WHITE CHOCOLATE FROSTING

A great frosting for any chocolate cake – we also love it as a filling for the Marble Layer Cake (see page 24)

Makes 3 cups

- 6 ounces white chocolate, chopped**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, room temperature, cut into tablespoons**
- 2¼ cups confectioners' sugar, sifted**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 4 tablespoons whole milk**

1. Melt the chocolate in a double boiler,* reserve and keep warm.
2. Put the butter into a mixing bowl. Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Turn the mixer onto speed 2. Mix the butter until it is creamed. Add the sugar ½ cup at a time until all is incorporated. Mix in the salt and the

vanilla. Mix in the milk, one tablespoon at a time, until desired consistency is achieved.

3. Mix in the melted chocolate. Scrape the bowl to fully incorporate.
4. Allow frosting to cool slightly before using.

*If you do not have a double boiler, put chocolates into a heat-proof bowl placed over a pot of simmering water.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 75 (66% from fat) • carb. 6g • pro. 0g
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 11mg • sod. 64mg
• calc. 13mg • fiber 0g

CLASSIC WHIPPED CREAM

Makes about 2¼ cups

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

1. Put heavy cream into a large mixing bowl.
2. Insert the chef's whisk into the Cuisinart® Hand Mixer. Start whipping cream on speed 3, gradually increasing to speed 7 for about one minute so that the cream has some body. Add the sifted sugar and vanilla and continue to whip on speed 7 until cream holds stiff peaks, about 1½ minutes.

Variations:

Cocoa Whipped Cream: Add 1 tablespoon of unsweetened cocoa to recipe above with the sugar.

Orange Liqueur: Add 3 tablespoons of orange liqueur to recipe above with the cream.

Nutritional analysis per ¼ cup:
Calories 103 (83% from fat) • carb. 4g • pro. 1g
• fat 10g • sat. fat 6g • chol. 36mg • sod. 10mg
• calc. 17mg • fiber 0g

CLASSIC CUISINART WHITE BREAD

Spoil your family with homemade bread.

Makes one loaf (about 1½ pounds, 10 servings)

- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ teaspoons granulated sugar**
- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2¼ tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- 1 teaspoon kosher salt**
- nonstick cooking spray or unsalted butter, softened**

1. Put the yeast, warm water 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, butter and salt in a separate mixing bowl; reserve.
3. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer. Using speeds 1 to 2 add the

flour mixture ½ cup at a time to the yeast mixture. 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. After all of the flour has been incorporated, knead on speed 3 for about 2 minutes.

4. Dust the dough ball lightly with flour and place 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 8x4x3-inch loaf pan with unsalted butter or cooking spray. Punch dough to deflate. Shape into loaf and place in prepared pan. Cover and let rise until nearly doubled.
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.
7. 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
(based on 10 servings):*

*Calories 139 (19% from fat) • carb. 25g • pro. 3g
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 243mg
• calc. 6mg • fiber 1g*

OLIVE OIL AND ROSEMARY 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.
2. Put the yeast and warm water in 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.
3. Put the flour and salt in a separate, small mixing bowl.
4. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer and add the olive oil and rosemary mixture, with ½ cup of the flour, to the yeast mixture. Using speeds 1 to 2, mix 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.

5. Dust dough ball lightly with flour and place 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).
6. 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 pan and cover with plastic wrap. Let rise at room temperature until almost doubled, about 45 to 60 minutes.
7. Fifteen minutes before baking, preheat the oven to 450°F. Uncover 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*

CRANBERRY WALNUT BREAD

A hearty bread that has a mix of both whole-wheat and all-purpose flour.

Makes one round loaf (about 1 pound 14 ounces, about 16 servings)

- ⅓ cup warm water (105°F to 110°F)**
- 2 tablespoons plus 1 teaspoon pure maple syrup**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 1¾ cups unbleached bread or all-purpose flour**
- 1½ cups whole-wheat flour**
- 1¾ teaspoons kosher salt**
- 1½ tablespoons vegetable or walnut oil***
- ⅔ cup cold water**
- ¾ cup chopped, toasted walnuts**
- ½ cup dried cranberries**

1. Put the warm water, maple syrup and yeast into a large mixing bowl. Stir to dissolve yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will bubble and foam – this means the yeast is alive and active.
2. Put both flours and salt into a separate bowl and stir to blend; reserve.
3. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer. Add the oil, water and 1 cup of the flour mixture to the yeast mixture. Using speed 1, mix until smooth, about 30

seconds. Add the walnuts and cranberries and ½ cup of the remaining flour mixture, and mix for 30 to 40 seconds, until the flour is no longer visible. Continue adding the remaining flour mixture, ½ cup at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, will form a dough ball that will clean the sides of the bowl. After the dough has formed a ball, knead on speed 3 for an additional 2 to 3 minutes.

4. Lightly dust the dough ball with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Allow the dough to rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.
5. After dough has doubled in size, punch down to deflate and let rest for 5 minutes. Shape into a ball, pinching the ends together on the underside. With the dough ball cupped in your hands, roll, seamed edged down, on the counter, until the underside is smooth. Flatten the ball into a 9-inch round and place on a baking sheet dusted with flour and cornmeal. Cover with plastic wrap and let rise until nearly doubled, about 60 to 70 minutes.
6. About 15 minutes before baking, preheat the oven to 425°F.
7. Dust the top of the loaf with flour. Using a serrated knife, cut a cross in the top of the loaf, cutting about ¼ inch into the loaf. Place the bread in the hot oven and bake for 15 minutes. Lower the heat to 375°F and bake for an additional 20 minutes,

until the bread is a rich brown and sounds hollow when tapped.

8. Turn the oven off, slide the bread directly onto the oven rack and let stand in the closed, hot oven for 5 minutes to crisp the bottom of the loaf. Transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool completely before cutting.

*Using walnut oil will give a stronger walnut flavor to this bread.

Nutritional information per serving:

*Calories 149 (28% from fat) • carb. 24g • pro. 4g
• fat 5g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 234mg
• calc. 7mg • fiber 2g*

PIZZA DOUGH/FOCACCIA

Makes about 1¾ pounds of dough (enough for four 9-inch pizza crusts, two 14-inch crusts, four calzones or 16 servings of focaccia)

- 1½ cups warm water (105°F to 110°F)**
- 4 teaspoons active dry yeast**
- 2 teaspoons granulated sugar**
- 3½ cups unbleached bread or all-purpose flour**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 1½ teaspoons extra virgin olive oil**

For focaccia:

- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 1 teaspoon dried rosemary**
- ½ teaspoon kosher salt**

1. Put the warm water, yeast and sugar in 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; reserve.
3. Add olive oil and ½ cup flour to the yeast mixture. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until smooth, about 30 to 40 seconds. Running on speeds 2 to 3, continue adding 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 on speed 3 for an additional 2 to 3 minutes.
4. Lightly dust the dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Let rise in a warm place for about 45 minutes.
5. Place dough on a lightly floured surface and punch down. Roll into desired crust size(s) and place on baking pans lightly sprayed with vegetable oil cooking spray.
6. For pizza, follow your own favorite pizza recipe. For calzones, see page 15.
7. For focaccia, press dough into a lightly greased rimmed baking pan (17" x 12") and cover with plastic wrap, allowing to

rise for another 40 minutes. Preheat oven to 425°F for 15 minutes before baking. Brush a tablespoon of olive oil on focaccia, sprinkle with rosemary and salt. Bake for 18 to 20 minutes until golden.

Nutritional information per serving

(based on 16 servings):

*Calories 90 (5% from fat) • carb. 19g • pro. 3g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 200mg
• calc. 1mg • fiber 1g*

MOLASSES WHEAT BREAD

A hearty wheat bread lightly
flavored with molasses

Makes one loaf (about 1¼ pounds)

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- ¾ tablespoon molasses**
- 1¼ teaspoons active dry yeast**
- 2 cups whole-wheat flour**
- 1 cup unbleached bread or all-purpose flour**
- ¼ cup nonfat dry powdered milk**
- 2 tablespoons unsalted butter, at room temperature**
- 1 teaspoon kosher salt**
- nonstick cooking spray**

1. Put the warm water, molasses and yeast in a large mixing bowl. Stir to dissolve yeast and let stand 5 to 10 minutes. Mixture will

foam and bubble – this means the yeast is active and alive.

2. In a separate bowl, combine the whole-wheat and bread or all-purpose flours with powdered milk, butter and salt.
3. Insert the dough hooks into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speed 1 until smooth, about 30 to 40 seconds. Running on speeds 2 to 3, continue adding 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 on speed 3 for an additional 2 to 3 minutes.
4. Lightly dust the dough with flour and place in a resealable food storage bag. Squeeze out the air and seal. Allow to sit in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.
5. Lightly coat one 9x3-inch loaf pan with cooking spray. Punch dough to deflate. Shape into loaf and place in prepared pan. Cover and let rise until nearly doubled.
6. About 15 minutes before baking, preheat oven to 375°F. Place loaf in preheated oven and bake for 35 to 40 minutes, until bread is browned and sounds hollow when tapped. Remove from loaf pan and cool on a wire rack.

7. 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
(based on 10 servings):*

*Calories 150 (15% from fat) • carb. 28g • pro. 5g
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 5mg • sod. 230mg
• calc. 33mg • fiber 3g*

GLUTEN FREE RYE BREAD

Makes one 1½ pound loaf

nonstick cooking spray

- 1½ cups reduced-fat milk, warm (105°F to 110°F)**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- ¾ teaspoon grated orange zest**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 1½ cups brown rice flour**
- ⅓ cup cornstarch**
- ⅓ cup potato starch**
- ⅓ cup sorghum flour**
- 2 tablespoons quinoa flour**
- 2 tablespoons firmly packed light brown sugar**
- 1½ tablespoons caraway seeds**
- 2 teaspoons xanthan gum**
- ½ teaspoon gelatin**

3 tablespoons unsalted butter, room temperature, cut into ½-inch cubes

2 large eggs, room temperature

¼ teaspoon cider vinegar

1. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9x3-inch loaf pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put warm milk and yeast into a large mixing bowl. Stir to dissolve yeast and let stand 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
3. In a separate bowl, combine the remaining dry ingredients (the zest through the gelatin in the list). Insert the mixing beaters into the Cuisinart® Hand Mixer. Mix on speeds 1 to 3 until fully combined. Add to the milk/yeast mixture, along with the butter, and mix until fully combined. While running on speed 3, add the eggs, one at a time, and the vinegar. Mix until fully combined.
4. Pour batter into prepared pan. Bake in preheated oven for 40 to 45 minutes, or until a cake tester inserted into the bread comes out mostly clean (a few crumbs is ideal, indicating the bread is not dry).
5. Remove from loaf pan and cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before cutting.

Nutritional information per slice:

*Calories 171 (26% from fat) • carb. 28g • pro. 5g
• fat 5g • sat. fat 2g • chol. 45mg • sod. 304mg
• calc. 67mg • fiber 2g*

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	34
Piezas y características	35
Uso, limpieza y mantenimiento	36
Guía de referencia rápida	36
Garantía	37

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **Apague ("OFF") y desenchufe el aparato cuando no está 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 electrocución, no ponga el cuerpo del aparato, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Si el aparato o el cable cayeran al agua, desenchufe el aparato 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 utilizar 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 y/o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
6. Expulse los batidores antes de lavarlos.
7. No utilice 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 o proveídos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
11. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluso hornillas; esto podría dañar el cable y provocar un incendio o un choque eléctrico.

12. El batidor profesional debe usarse solo; no lo utilice junto con otro accesorio.

13. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invíértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Potencia de 220 vatios

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

Máxima comodidad

Diseño ergonómico, para eficacia máxima y comodidad. La forma de la batidora ha sido estudiada para combinar máxima potencia y perfecto equilibrio. Su diseño ergonómico brinda mayor confort y control, incluso durante las tareas largas.

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.

SmoothStart®

Sistema de arranque lento que previene las salpicaduras.

Caja de almacenaje

Cubierta transparente que encaja sobre la batidora, guardando todos los accesorios.

Fácil de limpiar

Bloque-motor sellado, limpio en segundos; accesorios y caja de almacenaje aptos para lavavajillas.

1. Botón de encendido/apagado

La batidora se enciende y se apaga usando el mismo botón, para mayor facilidad.

2. Pantalla LED

Indica claramente la velocidad elegida.

3. Control de velocidad con un solo toque

Permite cambiar la velocidad rápidamente, sin dejar de mezclar.

4. Cable giratorio

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

5. Soporte

Para reposar la batidora sobre la encimera de manera segura.

6. Palanca de expulsión de los batidores

Permite expulsar fácilmente los batidores/ganchos.

7. Batidores

Batidores extra anchos que incorporan aire más rápido, para un mezclado superior. Diseñados sin poste central, para no atascar los ingredientes. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.

8. Batidor profesional

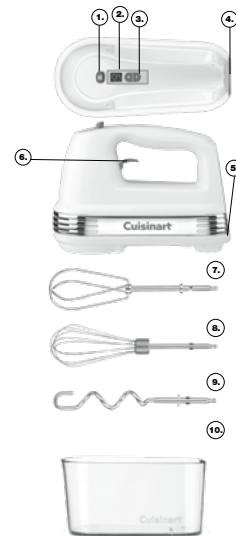
Batidor de 1¾ pulgada (4.5 cm) de diámetro, perfecto para montar nata o claras. Ideal para batir e incorporar aire.

9. Ganchos amasadores

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

10. Caja/cubierta de almacenaje compacta

Diseñada para proteger la batidora y todos sus accesorios. Simplemente meta el cable adentro de la caja/cubierta y encaja la batidora sobre ella.



USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo insertar los batidores/ganchos

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada y desconectada.
2. Introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande. Empújelo hasta que calce emitiendo un chasquido. Introduzca el eje del batidor sin collarín en el orificio más pequeño. Empújelo hasta que calce emitiendo un chasquido.



Cómo insertar el batidor profesional

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada y desconectada.
2. Agarre el batidor por el eje e introduzca éste en cualquiera de los dos orificios. Empújelo hasta que calce, emitiendo un chasquido. **NO APRIETE LOS ALAMBRES; ESTO PODRÍA DAÑARLOS.**

Cómo encender/apagar el aparato

Conecte el cable a una toma de corriente. Oprima el botón ON/OFF para encender el aparato. La batidora se pondrá en marcha automáticamente a la velocidad 1. Para apagarla, vuelva a oprimir el botón ON/OFF.

Cómo instalar/retirar la cubierta de almacenaje

Coloque los accesorios y meta el cable adentro de la cubierta. Introduzca la parte inferior de la batidora en la parte trasera de la cubierta, haciendo coincidir las grietas en la batidora con los resaltes en la cubierta. Empuje suavemente la parte delantera de la batidora para fijar. Para retirar la cubierta, sostenga ésta firmemente y empuje suavemente la parte trasera de la batidora mientras alza la parte delantera. Desaloje la batidora de la parte trasera de la cubierta.

Cómo cambiar la velocidad

Oprima el botón “+” para incrementar la velocidad. Oprima el botón “-” para reducir la velocidad.

Cómo expulsar los batidores/ganchos

1. Apague y desconecte el aparato. Alce la palanca de expulsión y jale los batidores/ganchos.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Limpieza

1. Lave los accesorios en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso. Lave la caja/cubierta de almacenaje en agua jabonosa caliente o en la bandeja superior del lavavajillas.
2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO** Limpíelo con un paño o una esponja ligeramente

humedecida. No utilice limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

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

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Selección de la velocidad

Siempre empiece a batir usando la velocidad más baja, y luego incrementa progresivamente la velocidad.

NOTA: Utilice el batidor profesional para batir mezclas ligeras solamente. Para todas las otras mezclas, utilice los batidores regulares o los ganchos.

Velocidad 1

- Para combinar muy lentamente e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos sin salpicar
- Para agregar chispas de chocolate, nueces o frutas secas a mezclas/masas
- Para incorporar cremas delicadas o claras montadas
- Para empezar a mezclar glaseados
- Para revolver salsa y aliños
- Para combinar mezclas hechas con harina preparada para muffins/panqueques

Velocidad 2

- Para batir mantequilla fría (no congelada) y azúcar en forma de crema

- Para hacer puré de papas/calabaza
- Para agregar ingredientes secos a masas/ mezclas

Velocidad 3

- Para empezar a revolver mezclas hechas con harina preparada para pastel
- Para agregar ingredientes secos a mezclas líquidas y viceversa
- Para empezar a batir mantequilla y azúcar en forma de crema

Velocidad 4

- Para mezclar masa de galletas
- Para batir patatas/calabacitas
- Para terminar de batir mantequilla y azúcar en forma de crema
- Para incorporar huevos a las mezclas/masas

Velocidad 5

- Para batir queso crema
- Para terminar de mezclar glaseados de mantequilla y crema

Velocidad 6

- Para montar nata/crema
- Para terminar de batir mezclas hechas con harina preparada

Velocidad 7

- Para batir huevos enteros o yemas
- Para mezclar mezclas espesas
- Para agregar azúcar a claras montadas para preparar merengue

Velocidad 8

- Para batir yemas hasta que estén claras y espesas
- Para terminar de montar nata/crema

Velocidad 9

- Para terminar de montar claras
- Para terminar de montar merengue

Consejos

- Siempre lea la receta entera y prepare los ingredientes antes de empezar.
- Para obtener resultados óptimos, no mida la harina al salir del paquete. Póngala en un tazón y mézclela antes de medirla. Si guarda la harina en un recipiente hermético, támcela antes de medirla.
- Utilice huevos, mantequilla y queso crema a temperatura ambiente; esto producirá resultados más homogéneos.
- Si una receta incluye mantequilla, sáquela del refrigerador antes de empezar y córtela en pedacitos. Esto le dará tiempo de llegar a temperatura ambiente. No derrita la mantequilla, a menos que la receta lo especifique; esto cambiaría el resultado final.
- Las mejores tortas de queso se preparan con huevos y queso crema a temperatura ambiente. Aunque su batidora es capaz de batir queso crema frío, hacer esto puede incorporar demasiado aire a la mezcla y hacer que la torta se agriete.
- Para preparar deliciosas natas montadas/ cremas batidas, utilice crema líquida para batir ("heavy cream") muy fría.
- Utilice la velocidad 1 ó 2 para agregar ingredientes secos como chispas de chocolate, nueces o pasas a una mezcla.

- Separe las claras en otro recipiente que el recipiente donde piensa batirlas. Si cae yema en la clara, guarde el huevo para otro uso. El mínimo rastro de yema puede impedir que monten las claras.
- Lave el recipiente y los accesorios cuidadosamente antes de montar claras. Si es posible, utilice un recipiente de cobre (no se recomienda montar claras en un recipiente de plástico). Rastros de grasa pueden impedir que monten las claras. Lave el recipiente y los accesorios cuidadosamente antes de empezar.
- Si los ingredientes pegan al tazón, apague la batidora y raspe el tazón con una espátula de goma.

Nota: a menos que una receta especifique que se debe utilizar el batidor profesional o los ganchos amasadores, siempre utilice los batidores regulares.

NOTA ACERCA DE LAS RECETAS

EL VALOR NUTRICIONAL DE LAS RECETAS A CONTINUACIÓN ES POR PORCIÓN. CUANDO EL NÚMERO DE PORCIONES VARÍA, EL VALOR NUTRICIONAL ESTÁ BASADO EN EL NÚMERO MÁS ALTO.

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/ Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la batidora de mano Power Advantage® PLUS con 9 velocidades y caja de almacenaje ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a:

(1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;

- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el periodo de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el periodo de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart,

a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

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

Residentes de California solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada

devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

**LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/
LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:**
TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA,

DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR para ti. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO

REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

RECETAS

Desayunos

Gofres/Waffles belgas de suero de leche	41
Crêpes con crema de yogur y frutas frescas	41
Crêpes dulces	42
"Scones" de limón y romero	42
"Muffins" de arándanos azules con cobertura crujiente	43
"Muffins" energizantes de arándanos agrios	43
"Muffins" al estilo pastel para acompañar el café	44
Bizcocho "quatre épices"	45
Bizcocho de coco y lima	45
Pancitos de canela con pacanas	46
Mantequilla de jarabe de arce	47
Mantequilla de cítricos	47

Entremeses salados y aliños

Quiche de pimienta asado, puerro y queso Manchego	47
"Calzones" de tres quesos	48
"Manicotti" de espinaca	49
Puré de patatas con suero de mantequilla ..	50
Puré de camote con jarabe de arce	50
Puré de patatas y raíz de apio	51
Patatas rellenas al horno con queso de cabra y cebolletas	51
"Soufflé" de espinaca y queso Feta	52
"Soufflé" de tocino y queso Gruyère	52
"Biscotti" de queso	53
Huevos rellenos	54
Aderezo cremoso de aguacate	55
Aderezo cremoso de queso azul	55
Salsa para mojar de queso Parmesano y pimienta	55

Postres y galletas

Galletas de mantequilla de naranja	56
Galletas con pedazos de chocolate	56

Galletas de azúcar con limón-lima	57
Galletas "Snickerdoodles"	57
"Brownies" de tres chocolates	58
"Brownies" de chocolate blanco	59
Torta de capas marmolada	59
"Cupcakes" de chocolate rellenos	60
Tarta de queso marmolada	61
Glaseado de chocolate	61
Glaseado de malvavisco	62
Baño de chocolate blanco	62
Crema batida clásica y variaciones	63

Panes y bizcochos

Pan blanco clásico Cuisinart	63
Pancitos de aceite de oliva y romero	64
Pan integral de arándanos agrios y nueces ..	65
Masa de pizza/focaccia	65
Pan de trigo integral con melaza	66
Pan de centeno sin gluten	67

GOFRES/WAFLES BELGAS DE SUERO DE LECHE

Nuestros gofres/wafles de suero de mantequilla son deliciosos servidos con frutas frescas. También puede añadir nueces a la mezcla.

Rinde 20–24 gofres/wafles

- spray vegetal**
 - 6 tazas (750 g) de harina común**
 - ¼ taza + 2 cucharadas (60 g) de azúcar granulada**
 - 4 cucharadas de polvo de hornear**
 - 1½ cucharadita de sal**
 - 4 huevos grandes**
 - 2 tazas (490 g) de suero de leche ("buttermilk")**
 - 2½ tazas (590 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
1. Engrasar los moldes de su gofrera/waflera Cuisinart® con spray vegetal. Precalentar al nivel deseado.
 2. Poner la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora y mezclar a velocidad 3 para tamizar los ingredientes secos.

3. Romper los huevos, separando las yemas y las claras en tazones grandes.

4. Agregar el suero de leche, la leche, la vainilla y la mantequilla derretida a las yemas y revolver a velocidad 2 hasta conseguir una mezcla homogénea. Incorporar la mezcla a los ingredientes secos, revolviendo a velocidad baja.
5. Retirar los batidores e instalar el batidor profesional. Batir las claras, empezando a velocidad 1 y ajustando progresivamente la velocidad al nivel 8, durante aproximadamente 2 minutos y 10 segundos, hasta obtener picos firmes.
6. Incorporar cuidadosamente las claras a la mezcla, en 3 adiciones, usando los batidores. Tener cuidado de no mezclar demasiado.
7. Echar 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro del molde de la gofrera/waflera. Esparcir rápidamente la mezcla, usando una espátula a prueba de calor. Cerrar y cocer hasta que el aparato emita un pitido. Servir inmediatamente.

Nota: mantener los gofres/wafles calientes en el horno precalentado a 200 °F/100 °C hasta el momento de servir si desea.

Información nutricional por gofre/wafla:
Calorías 160 (31% de grasa) • Carbohidratos 23 g
proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 25 mg • Sodio 280 mg • Calcio 135 mg
Fibra 0 g

CRÊPES CON CREMA DE YOGUR Y FRUTAS FRESCAS

Rinde 12–13 porciones

- ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") fría**
 - 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 1 pizca de sal marina**
 - ¼ taza (60 ml) de jarabe de arce**
 - ½ taza (120 ml) de yogur natural de leche entera**
 - 1 receta de crêpes dulces (receta a continuación)**
 - 2 bananos medianos, en rodajas finas**
 - 1 libra (455 g) de fresas frescas, en rodajas finas**
 - azúcar glasé para espolvorear**
1. Colocar la crema en un tazón grande. Instalar el batidor profesional sobre la batidora. Batir, empezando a velocidad 1 y ajustando progresivamente la velocidad al nivel 6, durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener picos medio-firmes. Agregar la vainilla, la sal y el jarabe de arce; mezclar para combinar. Incorporar el yogur.
 2. Colocar 1–2 cucharadas de la crema de yogur en el centro de cada crêpe y agregar unas rodajas de banana y de fresa. Doblar el crêpe a la mitad. Espolvorear con azúcar glasé y servir.

Información nutricional por crêpe relleno:
 Calorías 186 (45% de grasa) • Carbohidratos 21 g
 Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
 Colesterol 79 mg • Sodio 138 mg • Calcio 62 mg
 Fibra 1g

CRÊPES DULCES

Rinde 12–13 crêpes

- 1/4 taza (55 g) de mantequilla sin sal**
- 1 taza (235 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada**
- 3/4 taza (95 g) de harina común**
- 1/2 cucharadita de sal marina**
- 2 cucharadas de azúcar granulada**
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2 cucharada (10 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**

1. Colocar la mantequilla y 1/4 taza (60 ml) de la leche en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita. No calentar demasiado la mezcla; la leche debe estar tibia.
2. Colocar la harina, la sal y el azúcar en un tazón mediano. Instalar el batidor profesional sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 ó 2 durante aproximadamente 20 segundos. Agregar los huevos y la

vainilla; mezclar a velocidad 2 ó 3 durante aproximadamente 1 minuto, hasta conseguir una mezcla espesa. Agregar la mezcla de leche/mantequilla y seguir mezclando hasta conseguir una mezcla homogénea. Si el tiempo lo permite, dejar reposar la mezcla durante 1/2 hora o más, en el refrigerador.

3. Colocar 1/2 cucharadita de mantequilla en un sartén pequeño, a fuego medio. Cuando esté caliente, agregar un poco menos de 1/4 taza (60 ml) de la mezcla y mover rápidamente el sartén para esparcirla hasta que cubra el fondo de éste. Cuando la orilla esté ligeramente dorada, dar vuelta al "crêpe" con una espátula a prueba de calor y cocer el otro lado por un minuto. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir con relleno de yogur y frutas frescas (receta anterior).

Información nutricional por "crêpe":
 Calorías 180 (52% de grasa) • Carbohidratos 15 g
 Proteínas 5 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
 Colesterol 115 mg • Sodio 200 mg • Calcio 51 mg
 Fibra 0 g

"SCONES" DE LIMÓN Y ROMERO

Una sabrosa versión salada del famoso desayuno inglés.

Rinde 8 porciones

- 2 1/2 tazas (310 g) de harina común**
- 2 cucharadas de azúcar granulada**

- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de sal**
- 1 cucharada de ralladura fina de limón**
- 1 cucharada de romero fresco picado**
- 3/4 taza (160 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 1 huevo grande**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 cucharadas de crema líquida para batir ("heavy cream")**

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado; reservar.
2. Poner la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal, la ralladura y el romero en un tazón grande. Combinar el suero de mantequilla y los huevos en una taza de medir. Instalar los batidores sobre la batidora. Combinar los ingredientes secos, usando la velocidad 1. Agregar la mantequilla y mezclar a velocidad 2 hasta que la mezcla adquiera una textura "migajosa". Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes líquidos; mezclar *justo* hasta combinar los ingredientes. La mezcla estará muy húmeda.
3. Colocar la masa sobre una encimera limpia o una tabla de picar grande. Formar un disco de aproximadamente 10 pulgadas (25 cm) de diámetro. Cortar 8 círculos,

usando un cuchillo o un vaso. Disponer los "scones" sobre la placa para horno. Cepillar cada uno con crema. Meter al horno durante 25–30 minutos, hasta dorarse.

4. Dejar enfriar antes de servir.

Información nutricional por "scone":
 Calorías 240 (38% de grasa) • Carbohidratos 32 g
 proteínas 5 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
 Colesterol 55 mg • Sodio 420 mg • Calcio 96 mg
 Fibra 1 g

"MUFFINS" DE ARÁNDANOS AZULES CON COBERTURA CRUJIENTE

Rinde 12 "muffins"

spray vegetal

Cobertura crujiente:

- $\frac{1}{2}$ **taza (120 g) de nueces o pacanas tostadas, picadas**
- $\frac{1}{4}$ **taza (30 g) de harina común**
- $\frac{1}{3}$ **taza llena (65 g) de azúcar rubio**
- $\frac{1}{4}$ **taza (55 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de sal**

Muffins:

- $\frac{1}{2}$ **taza (185 g) de harina común**
- $\frac{1}{2}$ **cucharada de bicarbonato de sodio**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de sal**

- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de canela en polvo**
- $\frac{1}{3}$ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- $\frac{1}{4}$ **taza (50 g) de azúcar rubia**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de ralladura de naranja**
- $\frac{3}{4}$ **taza (185 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- $\frac{1}{3}$ **taza (80 ml) de aceite vegetal**
- 1 huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 tazas (125 g) de arándanos azules congelados, descongelados**

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar ligeramente un molde para 12 muffins con spray vegetal; reservar.
2. Colocar los ingredientes de la cobertura crujiente en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 30 segundos. Reservar.
3. Colocar la harina, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos para tamizar. Reservar.
4. Colocar el azúcar y la ralladura en un tazón grande. Mezclar durante aproximadamente 30 segundos, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 3.
5. Poner el suero de leche, el aceite, el huevo y la vainilla en un tazón mediano y combinar, batiendo. Reservar.

6. Agregar un tercio de la mezcla de ingredientes secos a la mezcla de azúcar y combinar, usando la velocidad 1. Cuando los ingredientes estén bien combinados, agregar la mitad de los ingredientes líquidos. Repetir, terminando con el último tercio de ingredientes secos. Incorporar los arándanos, mezclando suavemente. Echar la mezcla en los moldecitos. Esparcir la cobertura crujiente encima.

7. Meter al horno por 18–20 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":
 Calorías 255 (47% de grasa) • Carbohidratos 31 g
 proteínas 3 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 4 g
 Colesterol 29 g • Sodio 305 mg • Calcio 31 mg
 Fibra 1 g

"MUFFINS" ENERGIZANTES DE ARÁNDANOS AGRIOS

Rinde 12 "muffins"

spray vegetal

- $1\frac{3}{4}$ **taza (220 g) de harina común**
- $\frac{1}{2}$ **taza (40 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- 1 cucharada de semillas de linaza**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal marina**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de canela en polvo**
- $\frac{1}{4}$ **taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

- ½ **taza (100 g) de azúcar rubia**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (245 g) de suero de mantequilla ("buttermilk"), a temperatura ambiente**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ **taza (90 g) de arándanos agrios secos**
- ½ **taza (50 g) de nueces tostadas, picadas**

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar ligeramente un molde para 12 muffins con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, la avena, las semillas de linaza, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos. Reservar.
3. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Mezclar durante aproximadamente 1½ minuto, empezando a velocidad 3 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4.
4. Combinar el suero de mantequilla, los huevos y la vainilla en un tazón pequeño. Agregar un tercio de la mezcla de ingredientes secos y combinar usando la velocidad 1. Cuando los ingredientes estén bien combinados, agregar la mitad de los

ingredientes líquidos. Repetir, terminando con el último tercio de ingredientes secos. Incorporar los arándanos agrios y las nueces, mezclando suavemente. Echar la mezcla en los moldecitos.

5. Meter al horno por aproximadamente 30 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":
 Calorías 280 (27% de grasa) • Carbohidratos 46 g
 proteínas 6 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g
 Colesterol 46 mg • Sodio 362 mg • Calcio 49 mg
 Fibra 2 g

"MUFFINS" AL ESTILO PASTEL PARA ACOMPAÑAR EL CAFÉ

Delicioso pastel de té, ¡en porciones individuales!

Rinde 12 "muffins"

spray vegetal

Relleno:

- ¼ **taza llena (50 g) de azúcar moreno**
- ¼ **taza (30 g) de pasas**
- ¼ **taza (30 g) de nueces picadas**
- 1 cucharada de cacao amargo en polvo**
- 2 cucharaditas de canela en polvo**
- 1 cucharadita de café instantáneo**

Pastel:

- 1½ **taza (185 g) de harina común**

- ½ **cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼ **cucharadita de sal**
- ¼ **taza (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes**
- ½ **taza + 2 cucharadas (125 ml) de crema agria baja en grasa**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde para 12 muffins con spray vegetal; reservar.
2. En un tazón pequeño, combinar los ingredientes del relleno; reservar.
3. Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar durante aproximadamente 30 segundos para tamizar, empezando a velocidad 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5.
4. Colocar la mantequilla en un tazón mediano y batir para suavizar. Agregar el azúcar y mezclar durante aproximadamente 3 minutos, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, hasta conseguir una mezcla suave y ligera. Combinar los huevos, el yogur, la crema agria y la vainilla en un tazón pequeño o una taza de medir.

5. Incorporar los ingredientes húmedos a la mezcla de mantequilla, mezclando hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar a la mezcla de ingredientes secos y mezclar a velocidad baja para incorporar.
6. Llenar cada moldecito hasta la mitad con la mezcla. Agregar una cucharada del relleno, y luego terminar de llenar el moldecito con la mezcla. Echar una cucharada del relleno encima.
7. Meter al horno por 20–25 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":
 Calorías 218 (41% de grasa) • Carbohidratos 28 g
 proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 4 g
 Colesterol 54 mg • Sodio 112 mg • Calcio 29 mg
 Fibra 1 g

BIZCOCHO "QUATRE ÉPICES"

Esta mezcla francesa tradicional de cuatro especias da un sabor intenso a este delicioso bizcocho.

Rinde una barra de 9 x 5 x 3 pulgadas
 (22 x 12 x 7 cm)

spray vegetal

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ¾ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal marina**
- ¾ taza (150 g) de azúcar rubia**
- ½ cucharadita de canela en polvo**

- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo**
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada**
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- ¾ taza (175 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada, a temperatura ambiente**
- ⅓ taza (80 ml) de crema agria, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 x 5 x 3 pulgadas (22 x 12 x 7 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal el azúcar y las especias en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 ó 2 durante aproximadamente 20 segundos. Reservar.
3. Colocar los huevos, la leche, la crema agria y la vainilla en un tazón grande. Mezclar hasta que estén bien combinados, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4.

Sin dejar de mezclar, agregar lentamente la mantequilla. Mezclar durante aproximadamente 15 segundos, hasta conseguir una mezcla homogénea. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Echar la mezcla en el molde.

4. Meter al horno por 50–55 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 191 (34% de grasa) • Carbohidratos 28 g
 proteínas 3 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 39 mg • Sodio 252 mg • Calcio 47 mg
 Fibra 0 g

BIZCOCHO DE COCO Y LIMA

Rinde una barra de 9 x 5 x 3 pulgadas
 (22 x 12 x 7 cm)

spray vegetal

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- ¾ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal marina**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1½ cucharada de jugo de lima/limón verde fresco (aproximadamente 3 limas)**

- 2** **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ¾** **cucharadita de extracto de coco**
- ½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1** **taza (235 ml) de leche de coco, a temperatura ambiente**
- ¼** **taza (20 g) de coco rallado endulzado**
- 2** **cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco**
- ¼** **taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado**

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 x 5 x 3 pulgadas (22 x 12 x 7 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 ó 2 durante aproximadamente 20 segundos. Reservar.
3. Poner la mantequilla en un tazón grande. Mezclar para suavizar, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4. Sin dejar de mezclar, agregar lentamente el azúcar y la ralladura. Mezclar durante aproximadamente 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno por uno, y luego los extractos.

4. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente un tercio de los ingredientes secos. Tras incorporarlos, agregar la mitad de la leche de coco. Repetir, terminando con el último tercio de ingredientes secos. Echar la mezcla en el molde y cubrir con el coco rallado.
5. Meter al horno por 50–55 minutos, hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla.
6. Cinco minutos antes del final de la cocción, colocar el jugo de lima y el azúcar glasé en una cacerola mediana y poner a fuego medio-lento. Calentar, revolviendo, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Echar el jarabe encima del pastel caliente.

*Información nutricional por porción
(basada en 12 porciones):*

*Calorías 222 (39% de grasa) • Carbohidratos 31 g
proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 45 mg • Sodio 201 mg • Calcio 6 mg
Fibra 3 g*

PANCITOS DE CANELA CON PACANAS

Impresione a su familia y amigos con estos exquisitos pancitos dignos de las mejores panaderías y listos en tan sólo 40 minutos.

Rinde 8 porciones

spray vegetal

Relleno de pacanas:

- ¾** **taza (150 g) de azúcar rubia**

- 1½** **cucharadita de canela en polvo**
- ¼** **cucharadita de sal marina**
- ½** **taza (50 g) de pacanas tostadas, picadas**

Masa:

- ¾** **taza (175 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada, a temperatura ambiente**
- ¼** **taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada (+ 1 cucharada para barnizar)**
- 1** **huevo grande, a temperatura ambiente, ligeramente batido**
- ½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2¾** **tazas (345 g) de harina común + un poco más para espolvorear**
- ¼** **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1½** **cucharadita de polvo de hornear**
- ½** **cucharadita de sal marina**

Glaseado:

- 1** **taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 2** **cucharadas de leche entera**
- ¼** **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar ligeramente un molde redondo de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro con spray vegetal; reservar.

2. Preparar el relleno de pacana: colocar los 4 primeros ingredientes en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 ó 2 para combinar. Reservar.
3. Poner la leche, ¼ taza (55 g) de la mantequilla, el huevo y la vainilla en un tazón mediano. Nota: los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Revolver a velocidad 2 ó 3 para combinar; reservar.
4. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Revolver a velocidad 2 durante aproximadamente 10 segundos. Sin dejar de mezclar, agregar los ingredientes líquidos. Aumentar progresivamente la velocidad al nivel 4 y seguir mezclando durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Mezclar durante 15 segundos adicionales.
5. Poner la masa sobre una superficie enharinada y amasarla brevemente. Formar un rectángulo de aproximadamente 12 x 9 pulgadas (30 x 22 cm). Esparcir el relleno de pacanas sobre la masa, dejando una orilla de ½ pulgada (1.5 cm) sin relleno todo alrededor. Enrollar la masa, apretando bien (quitar el exceso de harina). Cortar el rollo en 8 trozos; disponer los trozos en el molde y cepillarlos con mantequilla derretida.
6. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta que esté firme y dorado.
7. Preparar el glaseado: poner el azúcar glasé, la leche y la vainilla en un tazón pequeño. Mezclar a velocidad 3, usando

el batidor profesional, hasta obtener una mezcla suave. Reservar. Nota: puede ser necesario volver a batir la mezcla justo antes de usarla.

8. Cuando los pancitos estén listos, dejarlos enfriar en el molde durante 5 minutos, y luego ponerlos sobre una rejilla. Esparcir el glaseado encima de los pancitos tibios.

Información nutricional por porción:
 Calorías 415 (27% de grasa) • Carbohidratos 71 g
 proteínas 6 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 46 mg • Sodio 304 mg • Calcio 72 mg
 Fibra 2 g

MANTEQUILLA DE JARABE DE ARCE

Rinde aproximadamente ½ taza

- ½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2½ **cucharadas de jarabe de arce puro**
- 1 **pizca de sal marina**

1. Colocar la mantequilla en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 4 durante 30–40 segundos, hasta obtener una consistencia cremosa. Agregar los ingredientes remanentes y mezclar por 40–50 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

MANTEQUILLA DE CÍTRICOS

Rinde aproximadamente ½ taza

- ½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 1 **cucharada de jugo de naranja fresco**
- ½ **cucharadita de ralladura de naranja**
- ¼ **cucharadita de ralladura de limón**
- 1 **pizca de sal marina**

1. Colocar la mantequilla en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 4 durante 30–40 segundos, hasta obtener una consistencia cremosa. Agregar los ingredientes remanentes y mezclar por 40–50 segundos para combinar.

Información nutricional por cucharadita:
 Calorías 34 (99% de grasa) • Carbohidratos 0 g
 proteínas 0 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 10mg • Sodio 6mg • Calcio 0mg • Fibra 0g

QUICHE DE PIMIENTO ASADO, PUERRO Y QUESO MANCHEGÓ

Rinde 12 porciones

"Pâte brisée" (masa quebrada):

- 2 **tazas (250 g) de harina común**
- 1 **cucharadita de sal marina**
- ½ **libra (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 4 **cucharadas de agua helada**

Relleno:

- 1** **cucharada de aceite de oliva**
 - 1** **diente de ajo, picado**
 - ½** **puerro mediano, picado**
 - ½** **taza (120 ml) de leche entera**
 - ½** **taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - 2** **huevos grandes**
 - 1** **yema de huevo grande**
 - ¼** **cucharadita de sal**
 - ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 2** **pimientos dulces rojos medianos, picados grueso**
 - ½** **cucharada de hojas de albahaca fresca finamente rebanadas**
 - 2** **onzas (55 g) de queso Manchego, rallado**
1. Colocar la harina y la sal en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora. Cerciorarse que la mantequilla está a temperatura ambiente. Agregar la mantequilla a la harina y mezclar, empezando al nivel 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4. Seguir mezclando hasta que la mantequilla esté completamente incorporada. Entonces, ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente el agua helada. Seguir mezclando *justo* hasta formarse una masa. Dividir la masa en dos porciones iguales; formar un disco plano con cada porción.

Envolver cada disco en una película de plástico y refrigerar durante 30 minutos o más, hasta el momento de usar.

- 2. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
- 3. Estirar la masa con un rodillo hasta formar un disco de pulgada (3 mm) de espesor por 9 pulgadas (22 cm) de diámetro. Forrar un molde de tarta de 9 pulgadas (22 cm). Refrigerar durante aproximadamente 20 minutos. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforar completamente la masa. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente con arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno por 20–22 minutos, o hasta que la masa esté cocida. Retirar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel sulfurizado y regresar el fondo de tarta al horno hasta dorarse. Reservar.
- 4. Mientras el fondo de tarta está cociendo, poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando esté caliente, agregar el ajo y el puerro. Saltear hasta que estén suaves. Reservar.
- 5. Poner la leche, la crema, el huevo, los huevos, la sal y la pimienta en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2, usando los batidores planos, hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 6. Reducir la temperatura del horno a 325 °F (160 °C).
- 7. Para armar la "quiche": esparcir el ajo, el puerro, los pimientos rojos y la albahaca sobre el fondo de tarta. Agregar la mezcla de huevo y rociar con el queso Manchego.

- 8. Meter al horno por aproximadamente 30 minutos, hasta cuajarse ligeramente.

- 9. Retirar del horno y dejar enfriar durante 5–10 minutos. Servir.

*El segundo disco de masa podrá guardarse en el refrigerador durante hasta 3 días o bien congelarse (bien envuelto).

Información nutricional por porción:
Calorías 189 (70% de grasa) • Carbohidratos 10 g
proteínas 4 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 93 mg • Sodio 170 mg • Calcio 102 mg
Fibra 0 g

"CALZONES" DE TRES QUESOS

Usamos nuestra propia masa, pero puede usar masa de pizza comprada para ahorrar tiempo.

Rinde 4 "calzones" grandes

- 16** **onzas (475 ml) de queso Ricotta de leche entera**
- 2** **dientes de ajo, finamente picados**
- 1** **huevo grande, ligeramente batido**
- 3** **onzas (85 g) de queso Parmesano rallado**
- ¼** **cucharadita de sal marina**
- 1** **pizca de pimienta negra recién molida**
- 4** **onzas (115 g) de queso Mozzarella rallado**

1 receta de masa de pizza (página 32)
harina común para espolvorear
harina de maíz para espolvorear

1. Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Si tiene una piedra de hornear, colocarla sobre la rejilla del horno para que también caliente. Una vez que el horno alcanza la temperatura, dejar la piedra calentar por 30 minutos adicionales. Esto producirá "calzones" más crujientes.
2. Combinar el queso Ricotta, el ajo, el huevo, el queso Parmesano, la sal y la pimienta en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 2–4 para combinar. Agregar la Mozzarella y mezclar a velocidad 2 para incorporar. Reservar.
3. Espolvorear ligeramente la superficie de trabajo con harina. Dividir la masa en cuatro porciones iguales. Cubrir levemente con un film de plástico hasta el momento de usar. Formar un círculo de aproximadamente 8 pulgadas (20 cm) de diámetro con la primera porción de masa. Esparcir ¾ taza de la mezcla de queso encima de la mitad inferior del círculo, dejando 1 pulgada (2.5 cm) sin queso todo alrededor. Doblar el círculo a la mitad y comprimir las orillas. Pellizcar las orillas para sellar completamente. Usando un cuchillo muy afilado, cortar pequeñas hendiduras en la parte superior del "calzone" para dejar escapar el vapor durante la cocción. Colocar sobre una placa para horno enharinada con harina de maíz y repetir con el resto de la masa.

4. Usando una pala para pizza, colocar los "calzones" sobre la piedra de hornear o la placa para horno. Hornear por 20–25 minutos, o hasta dorarse bien.

5. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por porción (½ "calzone"):
 Calorías 208 (47% de grasa) • Carbohidratos 13 g
 proteínas 15 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g
 Colesterol 70 mg • Sodio 504 mg • Calcio 285 mg
 Fibra 0 g

"MANICOTTI" DE ESPINACA

Rinde 10 "manicotti"

Relleno:

- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- ½ taza (80 g) de cebolla picada**
- 1½ taza (355 ml) de queso Ricotta de leche entera**
- 1 huevo grande, batido**
- ¼ cucharadita de sal marina**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 taza (150 g) de espinaca descongelada, picada**
- ¼ taza (15 g) de albahaca fresca, finamente rebanada**

Pasta:

- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 pizca de sal**

- 1 taza (235 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**

- 2 huevos grandes, batidos, a temperatura ambiente**

- 2 tazas (475 ml) de salsa marinara comprada o casera**

- ½ taza (40 g) de queso Parmesano o Pecorino Romano rallado**

1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
2. Poner el aceite a calentar a fuego medio-alto, en un sartén grande. Cuando esté caliente, agregar la cebolla. Saltear durante 6–8 minutos, hasta que esté suave. Retirar del fuego y dejar enfriar; reservar. Nota: no limpiar el sartén.
3. Combinar el queso Ricotta, el huevo, la sal, la pimienta, la espinaca y la albahaca en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 2–4 para combinar. Agregar la cebolla enfriada y mezclar ligeramente para combinar. Reservar.
4. Calentar el sartén a fuego medio por 5 minutos. Mientras tanto, preparar la pasta: poner la harina y la sal en un tazón mediano. Agregar la leche y los huevos y mezclar a velocidad 1–5, usando el batidor profesional.
5. Echar un poco menos de ¼ taza (60 ml) de la mezcla en el sartén. Mover rápidamente el sartén para esparcir la mezcla hasta que cubra el fondo. El fondo del sartén debería estar completamente cubierto por una capa fina de masa. Nota: si la mezcla parece demasiado espesa, agregarle una

cucharada de leche. Después de 1½–2 minutos (cuando la pasta esté firme pero NO dorada), retirarla del sartén con una espátula a prueba de calor. Reservar, sobre un plato. Repetir con el resto de la mezcla, colocando una hoja de papel encerado o sulfurizado entre las pastas.

6. Para armar los "manicotti": esparcir una taza (235 ml) de la salsa en el fondo de una fuente de 13 x 9 pulgadas (33 x 23 cm). Colocar ¼ taza (60 ml) del relleno en el centro de cada pasta. Doblar la pasta a la mitad y colocarla en la fuente. Repetir con el resto de las pastas y del relleno. Después de terminar, cubrir con la salsa marinara remanente y rociar con queso.
7. Meter al horno por aproximadamente 25 minutos, hasta que la salsa hierva y que la temperatura interna de los "manicotti" alcance 170 °F (77 °C).

Información nutricional por 2 "manicotti":
 Calorías 375 (38% de grasa) • Carbohidratos 37 g
 proteínas 21 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 8 g
 Colesterol 166 mg • Sodio 944 mg • Calcio 395 mg
 Fibra 6 g

PURÉ DE PATATAS CON SUERO DE MANTEQUILLA

Este ligero puré de patata es rico y delicioso.

Rinde 5½ tazas

- 2½ libras (1 kg) de patatas Yukon Gold**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**

- 1 taza (245 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, rallado**
- ¾–1 cucharadita de sal kosher***
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Pelar las patatas y cortarlas en cubos grandes. Poner en una olla y cubrir con agua. Calentar a fuego medio-alto. Cuando el agua empiece a hervir, bajar el fuego y cocer a fuego lento hasta que las patatas estén muy suaves.
2. Escurrir y regresar las patatas en la olla. Instalar los batidores sobre la batidora. Empezar a mezclar a velocidad 1, y luego aumentar la velocidad al nivel 4 y batir hasta obtener un puré suave. Agregar la mantequilla, el suero de mantequilla, el queso Parmesano, la sal y la pimienta.

*El sabor agri dulce del suero de mantequilla compensa la sal. Salar ½ cucharadita a la vez, probando y ajustando la cantidad de sal a gusto.

Nota: si desea un sabor agrio más sutil, usar la mitad del suero de leche y agregarle ½ taza (120 ml) de leche entera.

Información nutricional por porción:
 Calorías 120 (29% de grasa) • Carbohidratos 18 g
 proteínas 4 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 11 mg • Sodio 289 mg • Calcio 80 mg
 Fibra 3 g

PURÉ DE CAMOTE CON JARABE DE ARCE

Rinde 6 tazas

- 3 libras (1.4 kg) de camote/batatas/ ñame**
- 2 cucharaditas de sal marina**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- 4 cucharadas de jugo de naranja**
- 5 cucharadas de jarabe de arce**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ⅓ cucharadita de nuez moscada rallada**

1. Pelar los camotes y cortarlos en cubos grandes. Poner en una olla y cubrir con agua. Agregar 1 cucharadita de la sal y poner a cocer a fuego medio-alto. Cuando el agua empiece a hervir, bajar el fuego y cocer a fuego lento hasta que estén muy suaves.
2. Escurrir y regresar el camote en la olla. Instalar los batidores sobre la batidora. Empezar a mezclar a velocidad 1, y luego aumentar la velocidad al nivel 4 y batir hasta obtener un puré suave. Agregar la mantequilla, el jugo, el jarabe, la sal remanente, la canela y la nuez moscada. Combinar, usando la velocidad 4.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (½ taza):
 Calorías 192 (18% de grasa) • Carbohidratos 38 g
 proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 10 mg • Sodio 189 mg • Calcio 26 mg
 Fibra 5 g

PURÉ DE PATATAS Y RAÍZ DE APIO

Una deliciosa alternativa al puré de patatas tradicional; perfecto para acompañar carnes estofadas.

Rinde aproximadamente 8 tazas

- 2½ libras (1 kg) de raíz de apio**
- 2 libras (910 g) de patatas Yukon Gold**
- 2 dientes de ajo**
- 1¾ cucharadita de sal kosher**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- ¼ taza (60 ml) de leche**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Pelar las raíces de apio y las patatas y cortarlas en cubos grandes. Poner en una olla y cubrir con agua. Agregar 1 cucharadita de sal y poner a cocer a fuego medio-alto. Cuando el agua empiece a hervir, bajar el fuego y cocer a fuego lento hasta que estén muy suaves.
2. Escurrir y regresar las verduras en la olla. Instalar los batidores sobre la batidora. Empezar a mezclar a velocidad 1, y luego

aumentar la velocidad al nivel 4 y batir hasta obtener un puré suave. Agregar la mantequilla, la leche y el resto de la sal y la pimienta. Mezclar para combinar.

3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (½ taza):
 Calorías 98 (27% de grasa) • Carbohidratos 16 g
 proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 8 mg • Sodio 178 mg • Calcio 49 mg
 Fibra 3 g

PATATAS RELLENAS AL HORNO CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLETAS

Rinde 4 porciones

- 4 patatas "Russet" grandes**
- 1 cucharaditas de aceite de oliva**
- 3 cucharadas (45 g) + 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal**
- ½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente (también puede usar leche baja en grasa/semi-descremada)**
- 3 onzas (85 g) de queso de cabra suave o "chèvre"**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ taza (20 g) de cebolletas ("scallions") picadas**

3 cucharadas de cebollinos ("chives") picados

1. Precalentar el horno a 400°F (200 °C). Restregar las patatas y secarlas bien. Perforar cada patata varias veces con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo. Restregar cada patata con ¼ cucharadita de aceite de oliva.
2. Meter al horno por 1 hora, directamente sobre la rejilla, hasta que la piel esté ligeramente crujiente y que el interior esté suave. Retirar del horno y ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C).
3. Una vez tibias, cortar la parte superior y sacar la pulpa, dejando "cáscaras" de ¼ pulgada (5 mm) de espesor. Colocar la pulpa en un tazón grande y reservar las "cáscaras".
4. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4, hasta conseguir un puré suave. Agregar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla y mezclar a velocidad 1. Agregar la leche y seguir mezclando a velocidad 1. Agregar el queso de cabra, la sal y la pimienta; mezclar. Agregar las cebolletas y 2 cucharadas de los cebollinos. Probar y ajustar la sazón al gusto.
5. Rellenar las cáscaras generosamente con la mezcla. Nota: si está preparando las patatas el día anterior, cubrir y refrigerar. Disponer las patatas en una bandeja forrada con papel de aluminio. Derretir la cucharadita de mantequilla remanente y

rociar sobre las patatas. Meter al horno por 35–45 minutos, hasta dorarse (añadir 5–10 minutos de cocción si las patatas están frías). Retirar del horno y decorar con el resto de los cebollinos picados.

Información nutricional por porción:

*Calorías 300 (41% de grasa) • Carbohidratos 35 g
proteínas 9 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 35 mg • Sodio 770 mg • Calcio 92 mg
Fibra 3 g*

"SOUFFLÉ" DE ESPINACA Y QUESO FETA

Rinde 8 porciones

- 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal
- 1/2** taza (60 g) de queso Parmesano rallado
- 5** huevos grandes
- 1/2** taza (60 g) de harina común
- 1 1/2** taza (355 ml) de leche entera
- 3** onzas (85 g) de queso Feta
- 1/4** cucharadita + una pizca de sal marina
- 1/4** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1/8** cucharadita de nuez moscada rallada
- 1/4** cucharadita de ralladura de limón
- 4** tazas llenas (120 g) de espinaca fresca

1/4 cucharadita de crémor tártaro

1. Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
2. Enmantequillar generosamente un molde para "soufflé" de 2 cuartos de galón (2 L) con 1 cucharada (15 g) de la mantequilla. Rociar 1/4 taza (30 g) de queso Parmesano para cubrir el fondo y las paredes del molde. Sacudir el exceso. Limpiar la orilla del molde con una toalla de papel para que quede limpia; reservar.
3. Romper los huevos, separando las claras y las yemas en tazones diferentes. Romper las yemas con un tenedor, revolviendo rápido. Reservar.
4. Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola mediana. Una vez derretida, agregar la harina. Revolver durante 3–4 minutos para cocer la harina cruda. Instalar los batidores sobre la batidora. Agregar lentamente la leche a la mezcla de harina, mezclando a velocidad 2 ó 3. Tras agregar la leche, ajustar la velocidad al nivel 4 y seguir mezclando hasta conseguir una consistencia suave y homogénea. Agregar el resto del queso Parmesano, el queso Feta, 1/4 cucharadita de sal, la pimienta, la nuez moscada y la ralladura; revolver.
5. 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.
6. Retirar los batidores e instalar el batidor profesional. Empezar a batir las claras a

velocidad 1. Después de 1–2 minutos, cuando burbujas aparezcan en las orillas, ajustar la velocidad al nivel 2 y batir durante 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 3 y batir durante 30 segundos adicionales. Agregar la sal remanente y el crémor tártaro. Seguir batiendo, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7, hasta conseguir picos medio-firmes.

7. Incorporar 1/2 taza de las claras montadas a la mezcla de espinaca, usando una espátula grande. Seguir incorporando cuidadosamente las claras, *justo* hasta combinarlas con el resto de la mezcla.
8. Echar la mezcla en el molde y suavizar ligeramente la parte de encima. Meter al horno por 45–50 minutos, en el centro, hasta dorarse y cuajarse ligeramente.
9. 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*

"SOUFFLÉ" DE TOCINO Y QUESO GRUYÈRE

Los "soufflés" no son difíciles de preparar, pero requieren atención. Esta receta simple es perfecta para los cocineros principiantes.

Rinde 8 porciones

- 4** cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos, a temperatura ambiente

- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado**
 - ¼ libra (115 g) de tocino, en tiras diagonales de ½ pulgada (1 cm)**
 - 3 cucharadas de harina común**
 - ⅓ cucharadita de sal marina**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1 pizca de nuez moscada rallada**
 - ¾ taza (175 ml) de leche entera**
 - ¼ taza (60 ml) de vino blanco seco**
 - 3 yemas de huevo grande, ligeramente batidas**
 - 1 taza (120 g) de queso Gruyère o suizo rallado, más 2 cucharadas para cubrir el "soufflé"**
 - 5 claras de huevos grandes, a temperatura ambiente**
 - ¼ cucharadita de crémor tártaro**
1. Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 400°F (200 °C).
 2. Enmantear generosamente un molde para "soufflé" de 2 cuartos de galón (2 L) con 1 cucharada (15 g) de la mantequilla. Rociar el queso Parmesano para cubrir uniformemente el fondo y las paredes del molde. Limpiar la orilla del molde con una toalla de papel para que quede limpia; reservar.
 3. Saltear el tocino a gusto a fuego medio-alto, en un sartén mediano. Reservar.

4. Derretir el resto de la mantequilla a fuego medio-lento. Agregar la harina, una pizca de sal, la pimienta y la nuez moscada. Revolver durante 3–4 minutos para cocer la harina. Instalar los batidores sobre la batidora. Agregar lentamente la leche a la mezcla de harina, mezclando a velocidad 2. Seguir cociendo durante aproximadamente 4 minutos, hasta que la mezcla espese.
5. Tras haber agregado la leche, seguir cociendo durante 2–3 minutos, hasta que la mezcla espese. Sin dejar de mezclar, agregar el vino y aumentar progresivamente la velocidad al nivel 4, mezclando hasta conseguir una consistencia homogénea. Seguir mezclando y cociendo durante 3–5 minutos adicionales. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.
6. Colocar las yemas en un tazón grande. Agregar una pequeña cantidad de la mezcla a las yemas, mezclando a velocidad 1. Seguir agregando la mezcla, un tercio a la vez, mezclando después de cada adición. Agregar el queso y el tocino; reservar.
7. Colocar las claras y la sal en un tazón grande. Retirar los batidores e instalar el batidor profesional. Empezar a batir las claras a velocidad 1. Después de 1–2 minutos, cuando burbujas aparezcan en las orillas, ajustar la velocidad al nivel 2 y batir durante 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 3 y batir durante 30 segundos adicionales. Agregar la sal remanente y el crémor tártaro. Seguir batiendo, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7, hasta conseguir picos medio-firmes.

8. Incorporar aproximadamente ½ taza de claras batidas a la mezcla de queso, usando una espátula grande. Incorporar cuidadosamente el resto de las claras batidas. Echar la mezcla en el molde. Suavizar ligeramente la parte de encima.
9. Meter al horno. Tras cerrar la puerta del horno, ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C) y hornear por 30–35 minutos, hasta que el "soufflé" esté bien dorado e hinchado. Nota: el "soufflé" debe hincharse hasta 2–3 pulgadas (5–7 cm) más arriba del molde.
10. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
 Calorías 252 (72% de grasa) • Carbohidratos 4 g
 proteínas 12 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 10 g
 Colesterol 126 mg • Sodio 283 mg • Calcio 228 mg
 Fibra 0 g

"BISCOTTI" DE QUESO

Rinde aproximadamente 6 docenas

- 2½ tazas (310 g) de harina común (más un poco más para espolvorear)**
- 2 cucharadas de granos de pimienta molidos grueso (le aconsejamos usar pimienta arcoíris)**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal marina**
- ⅓ taza (40 g) de queso Parmesano finamente rallado**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**

- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**
- 1 huevo grande, batido (para barnizar)**

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
2. Colocar la harina, la pimienta, el polvo de hornear y el queso Parmesano en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos. Reservar.
3. Poner la mantequilla en un tazón grande. Revolver a velocidad 3 ó 4 hasta que esté cremosa. Agregar los huevos, uno por uno, y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente un tercio de los ingredientes secos. Tras incorporarlos, agregar la mitad de la leche. Repetir, terminando con el último tercio de ingredientes secos.
4. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y dividirla en cuatro porciones iguales. Con las manos enharinadas, formar un cilindro de 12 x 2 pulgadas (30 x 5 cm) con cada porción. Colocar los cilindros sobre las placas para hornear, dejando un espacio de 2–3 pulgadas (5–7 cm) entre ellos.
5. Cepillar ligeramente la parte de encima con el huevo batido, usando una brocha.

6. Meter al horno por aproximadamente 30 minutos, hasta que estén dorados y firmes. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente.
7. Ajustar la temperatura del horno a 325 °F (160 °C).
8. Colocar cuidadosamente un cilindro sobre una tabla de pizar grande. Usando un cuchillo dentado, cortar el cilindro en tajadas diagonales de ½ pulgada (1.5 cm). Repetir con el resto de los cilindros. Disponer los "biscotti" sobre las placas para hornear, el lado cortado apuntando hacia arriba. Meter al horno por aproximadamente 30 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo, hasta que estén dorados y crujientes.
9. Servir inmediatamente.

Información nutricional por galleta:
 Calorías 42 (61% de grasa) • Carbohidratos 3 g
 proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 16 mg • Sodio 27 mg • Calcio 8 mg
 Fibra 0 g

HUEVOS RELLENOS

El entremés por excelencia – con un "look" de fiesta.

Rinde 24 porciones

- spray vegetal**
- 12 huevos grandes cocidos, tibios**
- ½ taza (120 ml) de mayonesa**

- 1½ cucharadita de mostaza de Dijon**
- 1½ cucharadita de jugo de limón fresco**
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire**
- 2 cucharadas de alcaparras, escurridas**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- páprika (aderezo)**

1. Pelar los huevos y cortarlos cuidadosamente a la mitad. Colocar las mitades de clara sobre una superficie limpia.
2. Colocar las yemas en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 2–4 durante aproximadamente 1 minuto, hasta que estén suaves.
3. Agregar los ingredientes remanentes, excepto la páprika. Mezclar a velocidad 3 para combinar. Probar y ajustar la sazón al gusto.
4. Rellenar las claras con la mezcla, usando una cuchara o una manga pastelera. Rociar con páprika antes de servir.

Información nutricional por porción:
 Calorías 54 (70% de grasa) • Carbohidratos 1 g
 proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 108 mg • Sodio 144 mg • Calcio 15 mg
 Fibra 0 g

ADEREZO CREMOSO DE AGUACATE

Rinde aproximadamente 2½ tazas

- 1 aguacate grande, maduro**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- ½ taza (120 ml) de mayonesa baja en grasa**
- ½ taza (120 ml) de crema agria**
- ½ taza (125 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco picado**
- 1 cucharada de menta fresca picada**
- 1 cucharada de eneldo fresco picado**
- 3 cebolletas ("green onions"), picadas**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Poner la pulpa del aguacate en un tazón mediano. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 3. Una vez majado, agregar el resto de los ingredientes, en el orden indicado. El aderezo estará suave y cremoso.

2. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ¼ taza:
 Calorías 70 (87% de grasa) • Carbohidratos 2 g
 proteínas 0 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 5 mg • Sodio 65 mg • Calcio 16 mg
 Fibra 1 g

ADEREZO CREMOSO DE QUESO AZUL

Esta versión tiene mucho menos grasa que el aderezo de queso azul tradicional. Pruébalo con apio la próxima vez que sirve "alitas" de pollo picantes.

Rinde aproximadamente 2 tazas

- 1 diente de ajo, picado**
- ½ onza (15 g) de chalote, picado**
- 1 taza (120 ml) de yogur sin grasa/ descremado**
- ½ taza (125 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- ⅓ taza (80 ml) de mayonesa baja en grasa**
- ¾ cucharadita de mostaza seca**
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire**
- ¼ cucharadita de pimienta blanca recién molida**
- 3 onzas (85 g) de queso azul desmenuzado**
- 1 pizca de Tabasco® u otra salsa picante, a gusto**

1. Instalar los batidores sobre la batidora. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande y batir a velocidad 3 durante 45–60 segundos, hasta conseguir una mezcla homogénea.

2. Probar y ajustar la sazón al gusto. Dejar reposar durante 30 minutos para que los sabores se concentren. Cubrir y refrigerar las porciones no utilizadas. Conservar en el refrigerador durante hasta 1 semana.

Información nutricional por porción (4 cucharaditas):
 Calorías 27 (54% de grasa) • Carbohidratos 1 g
 proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
 Colesterol 2 mg • Sodio 47 mg • Calcio 29 mg
 Fibra 0 g

SALSA PARA MOJAR DE QUESO PARMESANO Y PIMIENTA

Esta salsa multiuso es ideal para aliñar ensalada, preparar sandwiches de pavo ahumado o rosbif, mojar verduras o acompañar carne asada.

Rinde 1¼ taza (295 ml)

- ½ taza (120 ml) de mayonesa baja en grasa**
- ½ taza (120 ml) de crema agria baja en grasa**
- ½ taza (65 g) de queso Parmigiano Reggiano finamente rallado**
- 1 cucharada de granos de pimienta machacados**
- 1 cucharada de albahaca fresca, picada**
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**

- 1** **cucharada de perejil fresco finamente picado**
- ½** **cucharada de perejil finamente picado**
- ½** **cucharadita de jugo de limón fresco**
- ¼** **cucharadita de sal kosher**

1. Instalar los batidores sobre la batidora. Poner todos los ingredientes en un tazón grande y batir a velocidad 2 durante 40 segundos.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
 Calorías 61 (65% de grasa) • Carbohidratos 3 g
 proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 8 mg • Sodio 169 mg • Calcio 66 mg
 Fibra 0 g

GALLETAS DE MANTEQUILLA DE NARANJA

Rinde aproximadamente 125 galletas de 1 pulgada (2.5 cm)

- ¾** **taza (180 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en cubitos**
- ½** **taza (60 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1¼** **cucharadita de ralladura de naranja**
- ½** **cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1⅔** **taza (210 g) de harina común, más un poco más para espolvorear**
- ¼** **cucharadita de sal marina**

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
2. Poner la mantequilla en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1–4 hasta que esté cremosa. Agregar el azúcar glasé y la ralladura; combinar, usando la velocidad 1. Agregar la vainilla y revolver para combinar.
3. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la harina y la sal. Mezclar durante 40–45 segundos para incorporarlos completamente.
4. Dividir la masa en dos porciones y envolver cada porción en una película de plástico. Refrigerar durante 2 horas o más.
5. Enharinar ligeramente la superficie de trabajo. Estirar cada porción de masa con un rodillo hasta formar un disco de ¼ pulgada (5 mm) de espesor. Cortar galletas de la forma deseada y colocarlas sobre las placas para hornear.
6. Meter al horno por aproximadamente 20 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente doradas.

Información nutricional por galleta:
 Calorías 17 (56% de grasa) • Carbohidratos 2 g
 proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 3 mg • Sodio 4 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

GALLETAS CON PEDAZOS DE CHOCOLATE

Estas galletas crujientes con pedazos de chocolate semi-amargo son exquisitas.

Rinde aproximadamente 3 docenas de galletas

- 1½** **taza (185 g) de harina común**
- 1** **taza (125 g) de harina de repostería sin levadura**
- ½** **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 2** **cucharaditas de sal marina**
- ¾** **taza (180 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- ½** **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1½** **taza llena (300 g) de azúcar rubia**
- 2** **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 10** **onzas (285 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet") o semi-dulce ("semisweet"), en pedacitos**
- 1** **taza (120 g) de nueces tostadas picadas**

1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
2. Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos. Reservar.

3. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Mezclar durante 2 minutos, empezando a velocidad 3 y ajustando la velocidad al nivel 4 a la mitad del tiempo, hasta obtener una mezcla ligera. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno por uno. Mezclar durante aproximadamente 2 minutos para incorporarlos. Agregar la vainilla. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar los ingredientes secos. Tras combinarlos, agregar el chocolate y las nueces.
4. Echar porciones de 2 cucharadas de la masa sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Meter al horno por 12–15 minutos, hasta dorarse ligeramente. Dejar enfriar sobre una rejilla. Repetir con el resto de la masa. Consejo: refrigerar la masa hasta el momento de usar.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 170 (47% de grasa) • Carbohidratos 22 g
proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 22 mg • Sodio 151 mg • Calcio 5 mg
Fibra 1 g*

GALLETAS DE AZÚCAR CON LIMÓN-LIMA

Rinde aproximadamente 3½ docenas de galletas

- 3²/₃** tazas (460 g) de harina común
- 1** cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1** cucharadita de sal marina
- ½** cucharadita de canela en polvo

- 1** taza (225 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
- 1** taza (200 g) de azúcar granulada
- ½** taza (100 g) de azúcar rubia
- 2** cucharaditas de ralladura de limón
- 3** huevos grandes
- ½** cucharada de extracto natural de vainilla
- ½** cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- ½** taza (100 g) de azúcar gruesa o azúcar de color para decorar

1. Precalentar el horno a 325°F (160 °C).
2. Combinar la harina, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos para combinar. Reservar.
3. Colocar la mantequilla, el azúcar y la ralladura en un tazón grande. Mezclar durante 2 minutos, empezando a velocidad 3 y ajustando la velocidad al nivel 4 a la mitad del tiempo, hasta obtener una mezcla ligera y muy cremosa. Ajustar la velocidad al nivel 3, y, sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno por uno. Mezclar para combinar. Agregar la vainilla y el jugo de limón. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos. Mezclar para combinar. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 40 minutos o más.

4. Forrar una placa para horno con papel sulfurizado. Dividir la masa en porciones de 2 cucharadas. Formar bolas suaves, cubrirlas con azúcar grueso y colocarlas sobre la placa. Presionarlas ligeramente y rociarlas con un poco más de azúcar grueso.
5. Meter al horno por aproximadamente 15 minutos, hasta dorarse ligeramente. Dejar enfriar, sobre una rejilla. Repetir con el resto de la masa. Consejo: refrigerar la masa hasta el momento de usar.

Información nutricional por galleta:

*Calorías 121 (37% de grasa) • Carbohidratos 18 g
proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 28 mg • Sodio 90 mg • Calcio 3 mg
Fibra 1 g*

GALLETAS "SNICKERDOODLES"

Estas galletas siempre son un éxito, cualquiera que sea la edad de quienes se las coman.

Rinde aproximadamente 3 docenas de galletas

- 2¾** tazas (345 g) de harina común
- 2** cucharaditas de crémor tártaro
- 1** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼** cucharadita de sal marina
- 1** taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1½** taza (300 g) de azúcar granulada

- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ taza (100 g) de azúcar con canela**

1. Precalentar el horno a 350°F (160 °C).
2. En un tazón pequeño, combinar la harina, el crémor tártaro, el bicarbonato y la sal; reservar. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos para combinar. Reservar.
3. Poner la mantequilla en un tazón grande. Revolver a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto para suavizar. Sin dejar de mezclar, agregar lentamente el azúcar. Mezclar durante aproximadamente 2 minutos, empezando a velocidad 3 y ajustando la velocidad al nivel 4 a la mitad del tiempo, hasta obtener una mezcla muy cremosa. Ajustar la velocidad al nivel 3. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno por uno, y luego la vainilla. Mezclar para combinar. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos. Mezclar hasta combinar los ingredientes.
4. Forrar una placa para horno con papel sulfurizado. Dividir la masa en porciones de 2 cucharadas. Formar bolas suaves, cubrirlas con azúcar grueso y colocarlas sobre la placa. Presionarlas ligeramente y rociarlas con un poco más de azúcar con canela.
5. Meter al horno por 10–15 minutos, hasta dorarse ligeramente. Dejar enfriar sobre

una rejilla. Repetir con el resto de la masa. Consejo: refrigerar la masa hasta el momento de usar.

Información nutricional por galleta:
 Calorías 123 (40% de grasa) • Carbohidratos 17 g
 proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
 Colesterol 25 mg • Sodio 56 mg • Calcio 5 mg
 Fibra 0 g

"BROWNIES" DE TRES CHOCOLATES

Estos succulentos "brownies" les encantarán a los amantes del chocolate.

Rinde 24 "brownies"

- spray vegetal**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal**
- 6 onzas (170 g) de chocolate amargo, finamente picado**
- 2 onzas (55 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), finamente picado**
- 1 cucharada de cacao en polvo**
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 yema de huevo grande, a temperatura ambiente**
- 3 tazas (600 g) de azúcar rubia**
- 2 cucharaditas de café expreso instantáneo**

- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharadita de sal marina**
- ¾ taza (130 g) de chispas de chocolate semi-amargo ("bittersweet")**

1. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio. Reservar.
2. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Una vez derretidos, agregar el cacao en polvo y dejar entibiar a temperatura ambiente. Reservar.
3. Colocar la mantequilla y la yema en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos. Agregar el azúcar y batir a velocidad 5 ó 6 durante 1–2 minutos adicionales, hasta obtener una mezcla clara y espesa. Agregar el café y la vainilla; batir hasta combinar. Combinar la harina y la sal; agregar a la mezcla al chocolate derretido. Agregar la mezcla de harina/chocolate a la mezcla de huevo/azúcar y mezclar a velocidad 1 *justo* hasta incorporar los ingredientes. Sin apagar la batidora, incorporar las chispas de chocolate, usando la velocidad 1.

4. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 45–50 minutos, hasta que las orillas estén secas. Dejar enfriar completamente antes de servir.

Información nutricional por "brownie":

*Calorías 270 (48% de grasa) • Carbohidratos 35 g
proteínas 3 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 64 mg • Sodio 102 mg • Calcio 15 mg
Fibra 2 g*

"BROWNIES" DE CHOCOLATE BLANCO

Rinde 24 "brownies"

- spray vegetal**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (200 g) de azúcar rubia**
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1½ taza (260 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado**
- 1 taza (175 g) de chispas de chocolate blanco**
- 1 taza (120 g) de nueces**

1. Precalentar el horno a 350°F (190 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio. Reservar.
2. Combinar la harina, la sal y la canela en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante aproximadamente 20 segundos para combinar. Reservar.
3. Poner la mantequilla en un tazón grande. Mezclar a velocidad 3 durante aproximadamente 30 segundos para suavizarla. Agregar lentamente los dos tipos de azúcar y batir a velocidad 4 durante 30–60 segundos, hasta obtener una mezcla clara y espesa. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno por uno, y luego la vainilla; mezclar *justo* hasta combinarlos. Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi combinados, agregar el chocolate y las nueces.
4. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 30–35 minutos, hasta que la superficie empiece a agrietarse. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por "brownie":

*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*

TORTA DE CAPAS MARMOLADA

Rinde dos tortas de 9 pulgadas (22 cm)

- ¾ taza + 1 cucharada (185 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
 - 2 tazas (250 g) de harina de repostería sin levadura**
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear**
 - ½ cucharadita de sal**
 - 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
 - 2 huevos grandes**
 - 2 yemas de huevo grande**
 - ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - ¾ taza (160 ml) de crema agria**
 - 1 cucharada de cacao amargo en polvo**
1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla y cubrir el fondo con un círculo de papel sulfurizado.
 2. Colocar la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar los ingredientes secos a velocidad 3 para tamizar. Combinar los huevos, las yemas, el aceite y la vainilla en una taza de medir.

3. Agregar el resto de la mantequilla al tazón grande y batir a velocidad 2 durante 30 segundos. Agregar el azúcar y seguir mezclando durante aproximadamente 2 minutos, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4, hasta conseguir una mezcla suave y ligera.
4. Ajustar la velocidad de la batidora al nivel 1 e incorporar gradualmente la crema agria. Agregar la mezcla de ingredientes secos, en dos adiciones, y combinar ligeramente.
5. Echar la mezcla en los moldes, reservando aproximadamente 1 taza (235 ml) de la mezcla.
6. Agregar el cacao a la mezcla reservada; revolver para combinar. Dividir la mezcla de chocolate entre los dos moldes y "cortar" la mezcla con un cuchillo para crear un efecto marmolado.
7. Hornear en el centro del horno durante 25–30 minutos, hasta que un probador salga limpio.
8. Dejar enfriar en el molde, sobre una rejilla, durante 15 minutos. Desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla antes de glasear*.

*Nos encanta colocar el baño de chocolate blanco (página 20) entre las dos capas de pastel y glasear el exterior del pastel con glaseado de chocolate (página 19).

Información nutricional por porción:
 Calorías 280 (41% de grasa) • Carbohidratos 37 g
 proteínas 4 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
 Colesterol 100 mg • Sodio 160 mg • Calcio 55 mg
 Fibra 1 g

"CUPCAKES" DE CHOCOLATE RELLENOS

Rinde 18 "cupcakes"

"Cupcakes":

spray vegetal

- 1¾ taza (220 g) de harina común**
- 1½ taza (300 g) de azúcar granulada**
- ¼ taza + 2 cucharadas (35 g) de cacao amargo en polvo**
- 1½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal**
- 1½ taza (355 ml) de agua**
- 2 huevos grandes**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1½ cucharadita de vinagre blanco**
- 1 receta de glaseado de malvavisco (página 20)**

Glaseado de chocolate:

- 4 onzas (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semi-dulce ("semi-sweet") o semi-amargo ("bittersweet"), picado**

Preparar los "cupcakes":

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Engrasar un molde para 18 "muffins" con spray vegetal. Reservar.
 2. Colocar la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 3 para tamizar.
 3. En un tazón pequeño, combinar los huevos, el aceite vegetal, la vainilla y el vinagre, usando la velocidad baja. Sin dejar de mezclar, agregar lentamente los ingredientes líquidos. Mezclar para combinar.
 4. Dividir la mezcla entre los moldes y meter al horno por 25–30 minutos, hasta que estén hinchados. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla, adentro del molde, durante 5–10 minutos. Desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.
 5. Mientras los "cupcakes" están enfriando, llenar una manga pastelera con embudo de estrella con el glaseado de malvavisco. Cuando los "cupcakes" estén fríos, rellenarlos con el glaseado, introduciendo el embudo de la manga pastelera en el centro del "cupcake". Rellenar hasta que el glaseado salga ligeramente del "cupcake". Glasear los "cupcakes", esparciendo el glaseado que sale de ellos con una espátula.
- Preparar el glaseado de chocolate:
6. Poner la crema a calentar a fuego medio. Calentar hasta que empiece a hervir. Colocar el chocolate picado en un tazón pequeño. Echar la crema caliente sobre el

chocolate y revolver hasta que el chocolate esté completamente derretido y suave.

4. Bañar la parte superior de cada "cupcake" relleno en el glaseado de chocolate tibio. Refrigerar hasta que el glaseado endurezca.

Información nutricional por "cupcake":

*Calorías 193 (31% de grasa) • Carbohidratos 32 g
proteínas 2 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 28 mg • Sodio 213 mg • Calcio 6 mg
Fibra 1 g*

TARTA DE QUESO MARMOLADA

Rinde una tarta de 9 pulgadas (22 cm)

- 1 **molde desmontable**

- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**

Fondo de tarta de galletas de chocolate:

- 30 **barquillos de chocolate, finamente molidos**

- 2 **cucharadas de azúcar granulada**

- 6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

Relleno:

- 3 **paquetes de 8 onzas (720 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en pedazos**

- 1½ **taza (300 g) de azúcar granulada**

- ¼ **cucharadita de sal marina**

- 5 **huevos grandes, a temperatura ambiente**

- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

- 1 **taza (235 ml) de crema agria**

- 4 **onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), derretido y ligeramente enfriado**

- 1 **cucharada de cacao en polvo**

1. Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 325°F (160 °C). Colocar una bandeja sobre la rejilla del horno y llenarla cuidadosamente con agua. Enmantequillar un molde desmontable de 9 pulgadas (22 cm); reservar.
2. Preparar la corteza: combinar las galletas molidas, 2 cucharadas de azúcar y la mantequilla derretida en un tazón pequeño. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 2 para combinar. Comprimir la mezcla en el fondo y en las paredes del molde. Reservar.
3. Preparar la tarta: cortar el queso crema en pedazos y colocarlo en un tazón grande. Batir a velocidad 4 hasta que esté muy suave. Raspar el tazón y los batidores con una espátula de caucho y seguir mezclando a velocidad 2 mientras agregue el azúcar y la sal. Raspar el tazón y los batidores. Agregar los huevos, uno por uno, teniendo cuidado de incorporar cada huevo a la mezcla antes de añadir otro. Agregar la vainilla. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la crema agria, en tres adiciones; mezclar hasta obtener una

mezcla homogénea. Reservar 1½ taza (355 ml) del relleno. Echar el resto en el molde.

4. Combinar el chocolate derretido y el cacao. Agregar la mezcla al relleno reservado; revolver. Agregar el relleno de chocolate al molde y revolver con la punta de un cuchillo o una espátula para crear un efecto marmolado.
5. Meter al horno, adentro de la bandeja. Agregar más agua a la bandeja si es necesario. Hornear por 40 minutos, hasta cuajarse ligeramente. Entonces, apagar el horno y dejar la tarta adentro de éste durante una hora más.
6. Retirar la tarta del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez fría, envolver en una película de plástico y refrigerar durante 6 horas antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 404 (60% de grasa) • Carbohidratos 34 g
proteínas 7 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 17 g
Colesterol 134 mg • Sodio 251 mg • Calcio 56 mg
Fibra 1 g*

GLASEADO DE CHOCOLATE

Delicioso glaseado, ideal para glasear los bizcochos de vainilla o los pasteles de chocolate.

Rinde 3½ tazas (830 ml) de glaseado, suficiente para cubrir un pastel de dos capas de 9 pulgadas (22 cm)

- 5 onzas (140 g) de chocolate semi-dulce ("semi-sweet") picado
- 5 onzas (140 g) de chocolate con leche picado
- 2 onzas (55 g) de chocolate semi-amargo *("bittersweet") picado
- 6 onzas (170 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en cubitos
- 2¼ tazas (270 g) de azúcar glasé, tamizado
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 9 cucharadas de crema agria

1. Derretir el chocolate a baño María*; reservar, manteniendo tibio.
2. Poner la mantequilla en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Empezar a revolver la mantequilla a velocidad baja y agregar el azúcar, ½ taza (100 g) a la vez. Seguir revolviendo hasta obtener una mezcla suave. Agregar la vainilla y la sal.
3. Incorporar lentamente el chocolate derretido, mezclando a velocidad 2.
4. Agregar la crema agria, una cucharada a la vez. El glaseado tendrá una textura granulosa. Seguir añadiendo la crema agria. Después de 4 ó 5 cucharadas, el glaseado se volverá suave y brillante.

5. Usar el mismo día o refrigerar. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de usar
- *Utilizar una cacerola para baño María, o colocar un tazón a prueba de calor adentro de una cacerola de agua hirviendo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
 Calorías 179 (55% de grasa) • Carbohidratos 20 g
 proteínas 1 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g
 Colesterol 21 mg • Sodio 28 mg • Calcio 18 mg
 Fibra 1g

GLASEADO DE MALVAVISCO

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- ⅓ taza (80 ml) de jarabe de maíz claro
- 2 claras de huevo grande
- ¼ cucharadita de crémor tártaro
- 3 cucharadas de agua tibia
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Combinar el azúcar, el jarabe de maíz, las claras, el crémor tártaro y el agua tibia en un tazón grande. Instalar el batidor profesional sobre la batidora. Revolver, empezando a velocidad 3 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 4, durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y espesa.
2. Colocar el tazón en una cacerola de agua hirviendo, a fuego medio. Batir la mezcla

durante aproximadamente 7 minutos, empezando a velocidad 3 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 160 °F (71 °C).

3. Retirar el tazón de la cacerola y colocarlo sobre una encimera, encima de una toalla. Agregar la vainilla y seguir batiendo a velocidad 7 durante 2–3 minutos, hasta obtener picos firmes. El glaseado tendrá una textura cremosa, esponjosa y suave, como malvavisco.

Nota: es preferible utilizar el glaseado inmediatamente. Sin embargo, también se puede guardar en un recipiente hermético y refrigerarse hasta el día siguiente.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
 Calorías 24 (0% de grasa) • Carbohidratos 6 g
 proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
 Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

BAÑO DE CHOCOLATE BLANCO

Ideal para cubrir cualquier pastel de chocolate. Nos encanta como relleno en nuestra torta de capas marmolada (página 28).

Rinde 3 tazas

- 6 onzas (170 g) de chocolate blanco, picado
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 2¼ tazas (270 g) de azúcar glasé,

tamizado

½ cucharadita de sal kosher

1½ cucharadita de extracto natural de vainilla

4 cucharadas de leche entera

1. Derretir el chocolate a baño María*; reservar, manteniendo tibio.
2. Poner la mantequilla en un tazón. Instalar los batidores sobre la batidora. Encender la batidora a velocidad 2. Mezclar la mantequilla hasta que esté suave. Agregar el azúcar, ½ taza (100 g) a la vez. Agregar la sal y la vainilla. Agregar la leche, una cucharada a la vez, y revolver hasta obtener la consistencia deseada.
3. Agregar el chocolate derretido. Raspar el tazón con una espátula.
4. Dejar enfriar ligeramente antes de usar.

*Utilizar una cacerola para baño María, o colocar un tazón a prueba de calor adentro de una cacerola de agua hirviendo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 75 (66% de grasa) • Carbohidratos 6 g
proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 11 mg • Sodio 64 mg • Calcio 13 mg
Fibra 0 g

CREMA BATIDA CLÁSICA

Rinde aproximadamente 2¼ taza (500 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. Colocar la crema en un tazón grande.
2. Instalar el batidor profesional sobre la batidora. Batir, empezando a velocidad 3 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 7, durante 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar el azúcar y la vainilla y mezclar a velocidad 7 durante aproximadamente 1½ minuto adicional, hasta obtener picos firmes.

Variaciones:

Crema batida de chocolate: Agregar una cucharada de cacao en polvo a la receta, junto con el azúcar.

Crema batida de Grand Marnier: Agregar 3 cucharadas de Grand Marnier a la receta.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml):
Calorías 103 (83% de grasa) • Carbohidratos 4 g
proteínas 1 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 36 mg • Sodio 10 mg • Calcio 17 mg
Fibra 0 g

PAN BLANCO CLÁSICO CUISINART

Consienta a su familia con pan fresco hecho en casa.

Rinde 10 porciones (un pan de 1½ libra/680 g)

2¼ cucharaditas de levadura seca activa

1 taza (235 ml) de agua tibia

1½ cucharadita de azúcar granulada

3 tazas (375 g) de harina común

2¼ cucharadas (35 g) de mantequilla sin sal, en pedazos

1 cucharadita de sal marina o kosher spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente

1. Poner la levadura, el agua tibia y el azúcar en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Combinar la harina, la mantequilla y la sal en un tazón; reservar.
3. Instalar los ganchos amasadores sobre la batidora. Agregar la mezcla de harina a la mezcla de levadura, ½ taza (50 g) a la vez, amasando a velocidad 1 ó 2, e incorporando completamente la harina antes de agregar más. La mezcla se transformará progresivamente en masa. Después de incorporar completamente

la harina, amasar a velocidad 3 durante aproximadamente 2 minutos adicionales.

4. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa de plástico hermética; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora.
5. Engrasar ligeramente un molde de barra de 8 x 4 x 3 pulgadas (20 x 10 x 7 cm) con mantequilla sin sal o spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar. Formar una barra y ponerla en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar al doble de su volumen.
6. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 400°F (200 °C). Meter al horno por 30–35 minutos, hasta dorarse. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
7. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío. Cepillar un poco de mantequilla sobre la corteza para suavizarla si desea.

Información nutricional por porción:

*Calorías 139 (19% de grasa) • Carbohidratos 25 g
proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg • Sodio 243 mg • Calcio 6 mg
Fibra 1 g*

PANCITOS DE ACEITE DE OLIVA Y ROMERO

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

Rinde 12 pancitos

- 1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1½ cucharada de romero fresco picado**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- 3¾ tazas (405 g) de harina para hacer pan o de harina común**
- 1¾ cucharadita de sal marina o de sal kosher**
- harina de maíz para espolvorear**

1. Combinar el aceite de oliva y el romero; dejar reposar durante 10 minutos o más.
2. Poner la levadura, el agua tibia y una pizca de harina en un tazón pequeño. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
3. Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño.
4. Instalar los ganchos amasadores sobre la batidora. Separar ½ taza (60 g) de la mezcla de harina y combinar con la mezcla de aceite de oliva y romero. Mezclar a velocidad 1 ó 2 durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Seguir

añadiendo la harina, ½ taza (60 g) a la vez, mezclando durante 30–40 segundos después de cada adición. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Después de incorporar completamente la harina, amasar a velocidad 3 durante aproximadamente 2 minutos adicionales.

5. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa de plástico hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora. Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo durante 1 hora (esta etapa puede omitirse, pero no se recomienda porque produce un pan con más sabor y textura).
6. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 10 minutos. Esparcir un poco de harina de maíz sobre una placa para horno. Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción. Aplastar ligeramente. Poner en la bandeja y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar durante 45–60 minutos, a temperatura ambiente.
7. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Quitar la película de plástico y meter al horno por 10 minutos. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C) y hornear durante 10–15 minutos adicionales, hasta dorarse. 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*

PAN INTEGRAL DE ARÁNDANOS AGRIOS Y NUECES

Sustancioso pan a base de harina integral y harina común.

Rinde 16 porciones (un pan de 1 libra y 14 onzas/875 g)

- 1/3 taza (80ml) de agua tibia**
 - 2 cucharadas + 1 cucharadita de jarabe de arce puro**
 - 2 1/4 cucharaditas de levadura seca activa**
 - 1 3/4 taza (220 g) de harina para hacer pan o de harina común**
 - 1 1/2 taza (185 g) de harina de trigo integral**
 - 1 3/4 cucharadita de sal marina o kosher**
 - 1 1/2 cucharada de aceite vegetal o aceite de nuez***
 - 3/3 taza (160 ml) de agua fría**
 - 3/4 taza (90 g) de nueces tostadas, picadas**
 - 1/2 taza (60 g) de arándanos agrios secos**
1. Poner el agua tibia, el jarabe de arce y la levadura en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.

2. Combinar las dos harinas en un tazón; reservar.
3. Instalar los ganchos amasadores sobre la batidora. Agregar el aceite y 1 taza (125 g) de la mezcla de harina a la mezcla de levadura. Mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar las nueces, los arándanos y 1/2 taza (60 g) de la harina remanente y mezclar durante 30–40 segundos. Seguir añadiendo la harina, 1/2 taza (60 g) a la vez, revolviendo durante 30–40 segundos después de cada adición. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Una vez incorporada la harina, amasar a velocidad 3 durante 2–3 minutos adicionales.
4. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa de plástico hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1 1/2 hora.
5. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5 minutos. Formar una bola, doblando las extremidades abajo. Hacer rodar sobre la encimera hasta que la bola esté completamente lisa. Aplastar la bola para formar un disco de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro y ponerlo sobre una placa para horno ligeramente enharinada con harina de maíz. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 60–70 minutos.
6. Aproximadamente 15 minutos antes de hornear, precalentar el horno a 425 °F (220 °C).

7. Esparcir un poco de harina sobre la masa. Cortar una cruz de 1/4 pulgada (5 mm) de profundidad en la parte superior con la punta de un cuchillo. Meter al horno por 15 minutos. Después de este tiempo, ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C) y seguir horneando durante 20 minutos adicionales, hasta dorarse.
8. Apagar el horno, poner el pan directamente sobre la placa del horno y dejarlo en el horno apagado durante 5 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

*El aceite de nuez dará al pan un sabor más pronunciado a nueces.

Información nutricional por porción:

*Calorías 149 (28% de grasa) • Carbohidratos 24 g
proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0mg • Sodio 234 mg • Calcio 7 mg
Fibra 2 g*

MASA DE PIZZA/FOCACCIA

Rinde aproximadamente 1 1/4 libra (795 g) de masa, suficiente para 4 pizzas de 9 pulgadas (22 cm), 4 "calzones" o 16 porciones de focaccia

- 1 1/3 taza (315 ml) de agua tibia**
- 4 cucharaditas de levadura seca activa**
- 2 cucharaditas de azúcar granulada**
- 3 1/3 tazas (415 g) de harina para hacer pan o de harina común**

- 1½ **cucharadita de sal marina o kosher**
- 1½ **cucharadita de aceite de oliva virgen extra**

Para preparar focaccia:

- 1 **cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 1 **cucharadita de romero seco**
- ½ **cucharadita de sal marina o kosher**

1. Poner el agua tibia, la levadura y el azúcar en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Combinar la harina y la sal en un tazón pequeño; reservar.
3. Agregar el aceite y ½ taza (60 g) de la harina a la mezcla de levadura. Instalar los ganchos amasadores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Seguir añadiendo la harina, ½ taza (60 g) a la vez, mezclando durante 30–40 segundos después de cada adición. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Una vez incorporada la harina, amasar a velocidad 3 durante 2–3 minutos adicionales.
4. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa de plástico hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar, en un lugar templado, durante 45 minutos.
5. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para

desinflar. Extender la masa hasta formar un disco del tamaño deseado y poner éste sobre una placa para horno ligeramente engrasada con spray vegetal.

6. Para preparar pizza, seguir su receta favorita. Para preparar "calzones" ver la receta en la página 9.
7. Para preparar focaccia, comprimir la masa en el fondo de una bandeja ligeramente engrasada, cubrir con una película de plástico y dejar leudar durante 40 minutos adicionales. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 425°F (220 °C). Cepillar la focaccia con una cucharada de aceite de oliva y rociar con sal marina y romero. Meter al horno por 18–20 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

*Calorías 90 (5% de grasa) • Carbohidratos 19 g
proteínas 3 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0mg • Sodio 200 mg • Calcio 1 mg
Fibra 1 g*

PAN DE TRIGO INTEGRAL CON MELAZA

Nutritivo pan, con sutil sabor a melaza.

Rinde 10 porciones (un pan de 1¼ libra/570 g)

- 1 **taza (235 ml) de agua tibia**
- ¾ **taza de melaza**
- 1¼ **cucharadita de levadura seca activa**

- 2 **tazas (250 g) de harina de trigo integral**
- 1 **taza (125 g) de harina para hacer pan o de harina común**
- ¼ **taza (60 ml) de leche sin grasa/descremada en polvo**
- 2 **cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 1 **cucharadita de sal marina o kosher spray vegetal**

1. Poner el agua tibia, la melaza y la levadura en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
2. Combinar las dos harinas, la leche en polvo, la mantequilla y la sal en un tazón.
3. Instalar los ganchos amasadores sobre la batidora. Mezclar a velocidad 1 durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Seguir añadiendo la harina, ½ taza (60 g) a la vez, mezclando durante 30–40 segundos después de cada adición. La mezcla adquirirá progresivamente la consistencia de una masa. Una vez incorporada la harina, amasar a velocidad 3 durante 2–3 minutos adicionales.
4. Enharinar ligeramente la masa y ponerla en una bolsa de plástico hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen durante 1–1½ hora, en un lugar templado.

5. Engrasar ligeramente un molde de barra de 8 x 4 x 3 pulgadas (20 x 10 x 7 cm) con mantequilla sin sal o spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar. Formar una barra y ponerla en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar al doble de su volumen.
6. Quince minutos antes de hornear, precalentar el horno a 375°F (190 °C). Meter al horno por 35–35 minutos, hasta dorarse. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
7. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío. Cepillar un poco de mantequilla sobre la corteza para suavizarla si desea.

Información nutricional por porción:
 Calorías 150 (15% de grasa) • Carbohidratos 28 g
 proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 5 mg • Sodio 230 mg • Calcio 33 mg
 Fibra 3 g

PAN DE CENTENO SIN GLUTEN

Rinde una barra de 1½ libra (680 g)

spray vegetal

- 1½ **taza (355 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada tibia**
- 2¼ **cucharadita de levadura fresca, levadura seca activa instantánea o para máquina para hacer pan**
- ¾ **cucharadita de ralladura de naranja**
- 1½ **cucharadita de sal kosher**

- 1½ **taza (185 g) de harina de arroz integral**
- ⅓ **taza (65 g) de maicena**
- ⅓ **taza (65 g) de suero de almidón de patata**
- ⅓ **taza (40 g) de harina de sorgo**
- 2 **cucharadas de harina de quinua**
- 2 **cucharadas de azúcar rubia**
- 1½ **cucharada de semillas de alcaravea (también conocido como carvi o comino de prado)**
- 2 **cucharaditas de goma xantana**
- ½ **cucharadita de gelatina**
- 3 **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 **huevos grandes, a temperatura ambiente**
- ¾ **cucharadita de vinagre de cidra**

1. Precalentar el horno a 350°F (180 °C). Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 x 3 pulgadas (22 x 7 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Poner la leche tibia y la levadura en un tazón grande. Revolver para disolver la levadura y dejar reposar durante 5–10 minutos. La mezcla burbujeará, lo que indica que la levadura está viva y activa.
3. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Instalar los batidores sobre la batidora. Revolver a velocidad 1–3 para

combinar. Agregar la mezcla de leche/levadura y la mantequilla; revolver para combinar. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno por uno, y luego el vinagre. Mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.

4. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 40–45 minutos, o hasta que un probador salga casi limpio.
5. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por rebanada:
 Calorías 171 (26% de grasa) • Carbohidratos 28 g
 proteínas 5 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 45 mg • Sodio 304 mg • Calcio 67 mg
 Fibra 2 g

©2025 Cuisinart, a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

Printed in China

Impreso en China

19CE064891

IB-9494-ESP-E