

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Power Advantage® 5-Speed Hand Mixer

HM-50 Series

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
Recipes.....	4
Warranty.....	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the hand mixer or cord in water or other liquid. If hand mixer or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. 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..
4. 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.

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, electrical 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 surface, including the stove.
12. 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 cookie dough or butter right out of the refrigerator.

Maximum Comfort

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

Easy To Clean

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

1. Speed Control

Provides fingertip control of all speeds.

2. Exclusive Rotating Swivel Cord

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

3. Spatula

4. Beater Release Lever

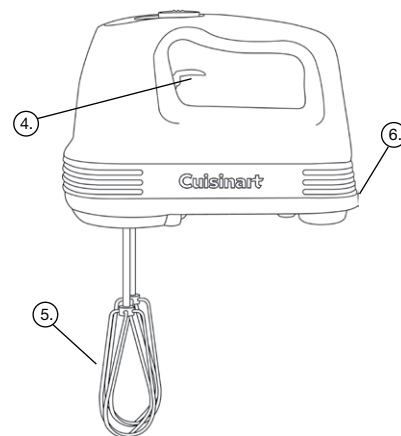
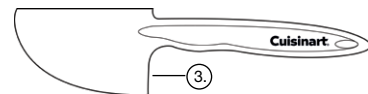
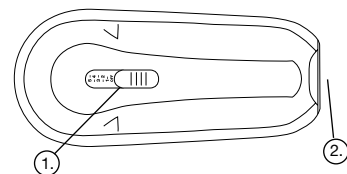
Conveniently located for easy ejection of beaters.

5. Extra-Long Beaters

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

6. Heel Rest

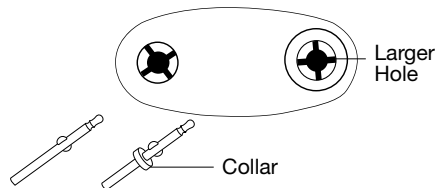
Allows mixer to rest squarely on countertop.



USE, CARE AND MAINTENANCE

Inserting Beaters

1. Unplug the mixer and set the speed control to OFF.
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.



Turning Mixer On and Changing Speeds

1. To turn mixer on, simply push the slide switch forward to Speed 1.
2. Push the slide switch forward to increase the speed. To turn off your mixer, position the slide switch to Off.

Removing and Cleaning Beaters

1. Before cleaning the Power Advantage® Hand Mixer, set the speed control to OFF and unplug it from the wall outlet. Lift the beater release lever and remove beaters from the mixer. Wash the beaters after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR**

HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUID TO CLEAN. Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

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

Maintenance

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

QUICK REFERENCE GUIDE

Mixing Techniques

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

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Cream butter and sugar to mix
- Mix heavy cookie doughs
- Mash potatoes/squash
- Add nuts, chips, dried fruit to doughs and batters
- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients
- Start mixing frostings
- Start mixing cake mixes

Speed 2

- Add eggs to batters/doughs
- Start to whip potatoes/squash
- Mix pudding batters

Speed 3

- Complete beating cake mixes
- Mix scratch cake batters
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks
- Start whipping cream

Speed 4

- Complete whipping cream

Speed 5

- Whip egg whites
- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads

RECIPES

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 or cream cheese combine more thoroughly at room temperature.
- Remove butter for recipe 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 a similar room temperature. While the Cuisinart® Power Advantage® 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.
- For best results, whip egg whites in a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. If available, use a copper mixing bowl. 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 when whipping egg whites, the mixing bowl and beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. (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.

SWEETS

Cinnamon Muffins

These tasty muffins are just right for a holiday bread basket.

Makes 12 regular or 24 mini muffins

- cooking spray**
2 cups unbleached, all-purpose flour
3 tablespoons brown sugar, packed
1 tablespoon baking powder
1 teaspoon cinnamon
¼ teaspoon salt
2 large eggs
1 cup evaporated skim milk (not reconstituted), or whole milk
¼ cup unsalted butter, melted and cooled

Preheat the oven to 375°F. Spray 12 regular or 24 mini muffin cups.

Place the flour, brown sugar, baking powder, cinnamon, and salt in a medium bowl. Mix on Speed 1 for 30 seconds to combine and break up brown sugar; reserve.

Place the eggs in a second bowl. Beat on Speed 2 until slightly foamy, 30 seconds. Then mixing on Speed 3, add the milk and

melted butter; mix for 15 seconds. Pour over the dry ingredients, and use Speed 1 to stir in until the ingredients are just moistened. Scoop into the prepared muffin cups. Bake in the preheated oven: 18 to 20 minutes for regular muffins, 14 to 16 minutes for mini muffins, until lightly browned and springy to touch in the center. Serve warm with Maple Orange Butter. (Muffins may be made ahead and frozen. Thaw and warm before serving.)

*Nutritional information per serving
(1 regular or 2 mini muffins):*

*Calories 155 (29% from fat) • carb. 22g
• pro. 5g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 46mg
• sod. 208mg • calc. 141mg • fiber 1g*

Maple Orange Butter

Maple Orange Butter also makes a great spread for pancakes, waffles, biscuits or scones.

Makes ¾ cup

- ½ cup unsalted butter, room temperature**
**2 tablespoons maple syrup
(not pancake or sugar syrup)
zest of 1 orange, finely chopped**

Use Speed 3 to beat butter in a mixing bowl until light and fluffy, about 1 minute. Add maple syrup and orange zest; beat on Speed 3 for 1 minute longer until fluffy and completely combined.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 76 (88% from fat) • carb. 2g
• pro. 0g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 21mg
• sod. 1mg • calc. 6mg • fiber 0g*

Double Chocolate Walnut Brownie Drops

A brownie in a bite!

Makes 26

- 2 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon salt**
- 8 tablespoons unsalted butter, cut into 8 pieces**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup brown sugar, firmly packed**
- 1 large egg**
- 1½ teaspoons vanilla extract**
- ¾ cup mini chocolate morsels**
- ¾ cup chopped walnuts**
- powdered sugar for garnish**

Melt the chocolate in a double boiler over hot water or in a microwave according to manufacturer's directions. Let cool. Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment or nonstick baking liner sheets.

Place the flour, baking powder and salt in a medium bowl; mix on Speed 1 for 20 seconds to combine. Reserve.

Place the butter and sugars in a medium bowl. Mix on Speed 2 for 30 seconds, then mix on Speed 4 until light and fluffy, 2 minutes. Add the egg and vanilla, mixing on Speed 2 until combined, 20 seconds. Add melted, cooled chocolate; mix 20 seconds on

Speed 1. Add flour mixture, mixing on Speed 1 until combined, 30 seconds. Add chocolate morsels and walnuts and mix on Speed 1 to blend, 10 seconds.

Scoop dough in 1½ tablespoon amounts onto prepared baking sheets. (For ease, speed and uniformity, you may use a #40 ice cream scoop.) Bake in the preheated oven for 10 to 12 minutes. Let cool on pans 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Just before serving, dust lightly with powdered sugar if desired.

Nutritional information per cookie:
Calories 151 (48% from fat) • carb. 18g
• pro. 2g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 18mg
• sod. 59mg • calc. 15mg • fiber 1g

Oatmeal Monster Cookies

These yummy cookies may just become your all-time favorites. They're loaded with goodies and sure to wow family and friends.

Makes 5 dozen cookies

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking soda**
- 1 teaspoon salt**
- 1½ cups butter**
- 1½ cups light brown sugar**
- 1½ cups sugar**
- 2 large eggs**
- 1½ teaspoons vanilla extract**
- 4 cups quick-cooking oats**
- ¾ cup chopped pecans**
- ¾ cup chocolate chips (semisweet or milk)**

- ¾ cup crushed toffee bits or shredded coconut**
- ¾ cup candy coated chocolate pieces**
- ¾ cup raisins, dried cranberries or dried tart cherries**
- cooking spray**

Preheat oven to 350°F. Combine flour, soda and salt in a small bowl; reserve.

In a large mixing bowl, cream butter and sugars on Speed 2 until light and fluffy, about 1 to 2 minutes. Add eggs and vanilla; beat on Speed 1 until well blended, about 1 minute.

Add flour mixture to creamed mixture in 4 additions; beat on Speed 2 after each addition until well blended. Add oats in 4 additions; beat on Speed 2 after each addition until well mixed. Add pecans and continue beating on Speed 2 until just blended. Add chocolate chips and next 3 ingredients; continue mixing on Speed 2 until well blended, about 20 to 30 seconds.

Spray baking sheets with cooking spray or line with parchment paper. Drop dough by rounded tablespoons, 2 inches apart, onto baking sheet and bake until golden brown, about 10 to 12 minutes. Remove from baking sheet and cool on wire rack.

Nutritional information per cookie:
Calories 165 (40% from fat) • carb. 23g
• pro. 2g • fat 7g • sat. fat 4g • chol. 18mg
• sod. 91mg • calc. 25mg • fiber 1g

Lemon-Lime Sugar Cookies

Cookies with a little zest!

Makes 50 cookies

- 4 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, cut into 8 pieces**
- 2½ cups granulated sugar, divided**
- ½ cup light corn syrup**
- 2 large eggs**
- zest of 1 lemon (bitter white pith removed), finely chopped**
- zest of 1 lime (bitter white pith removed), finely chopped**
- 1 teaspoon lemon extract**
- 1 teaspoon lime extract**

Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment.

Place the flour, baking soda, and salt in a medium bowl. Use Speed 1 to blend and aerate, 20 seconds. Reserve.

Place the butter and 2 cups of the sugar in a large bowl. Use Speed 1 to blend, 30 seconds. Cream until light and fluffy using Speed 3, 1½ minutes. Add syrup, eggs, and zests. Mix on Speed 2 for 30 to 40 seconds until smooth. Add extracts; mix on Speed 2 for 30 seconds.

Using 1½ tablespoons of dough, shape into round balls and dip in remaining sugar to coat. (For ease, speed and uniformity, use a number 40 ice cream scoop.) Arrange balls on parchment-lined

baking sheet 2½ inches apart. Press each ball gently with the bottom of a flat glass. Bake in preheated oven for 10 to 12 minutes, until crackled and just beginning to turn golden. Remove from oven, let cool on baking sheet for 2 to 3 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Store between sheets of waxed paper in an airtight container.

Tip: To chop zest easily, place zest in work bowl of a Cuisinart® MiniPrep®. Plus with ¼ cup of the sugar from the recipe. Pulse on Chop 10 to 15 times, then process continuously until finely chopped, 30 to 40 seconds.

Nutritional information per cookie:

*Calories 116 (31% from fat) • carb. 19g
• pro. 1g • fat 15g • sat. fat 2g • chol. 13mg
• sod. 72mg • calc. 5mg • fiber 0g*

Mocha Chocolate Chip Cookies

Serve these delicious cookies with ice cream for a special dessert or with a glass of milk for a late night snack.

Makes 3½ dozen cookies

- 1½ tablespoons instant coffee granules**
- 1 tablespoon hot water**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking soda**
- ¾ teaspoon salt**
- 1 cup butter, slightly softened**
- ¾ cup firmly packed light brown sugar**
- ¾ cup sugar**
- 1 large egg**
- 1½ teaspoons vanilla extract**

- 1½ cups semisweet chocolate chips**
- 1 cup chopped pecans, toasted**
- cooking spray**

Preheat oven to 350°F. Combine instant coffee granules and water in a small bowl; reserve. Combine flour, soda and salt in a small bowl; reserve.

In a large mixing bowl, cream butter and sugars on Speed 3 until light and fluffy, about 1 to 2 minutes. Add coffee/water mixture, egg and vanilla; gradually increase to Speed 4 and mix until well blended, about 30 seconds.

Add flour mixture; mix on Speed 4 until combined, about 30 seconds. Scrape bowl with a spatula and continue mixing until well blended, about 30 seconds. Add chocolate chips and pecans; mix on Speed 1 until just combined, about 20 to 30 seconds.

Spray baking sheets with cooking spray or line with parchment paper. Drop by rounded tablespoons, 2 inches apart, onto baking sheets. Bake until golden, about 10 to 12 minutes. Cool slightly on baking sheet and then transfer to a wire rack.

Nutrition information per cookie:

*Calories 155 (50% from fat) • carb. 18g
• pro. 1g • fat 9g • sat. fat 9g • chol. 22mg
• sod. 52mg • calc. 8 mg • fiber 2g*

Meringue Kisses

Light as a cloud, these sweet little kisses are just the thing when the sweet tooth bites.

Makes 36

- 1** **tablespoon butter, melted**
- 2** **tablespoons powdered sugar**
- 4** **large egg whites**
- $\frac{1}{8}$ **teaspoon cream of tartar**
- $\frac{3}{4}$ **cup granulated sugar**
 (superfine is best)
- 1** **teaspoon vanilla or almond extract**
- 2** **ounces chopped semisweet or**
 bittersweet chocolate ($\frac{1}{2}$ -inch chop)

Preheat oven to 225°F. Line two baking sheets with parchment paper. Brush the parchment lightly with the melted butter, then dust with powdered sugar, shaking off excess sugar.

Place the egg whites and cream of tartar in a medium mixing bowl. Start mixing the egg whites and cream of tartar on Speed 1, increasing gradually to Speed 5. Whip until soft peaks form, $1\frac{1}{2}$ to 2 minutes (depending on temperature of egg whites). Sprinkle sugar 1 tablespoon at a time over egg whites and beat on Speed 4 after each addition, until stiff peaks form and mixture is shiny but not dry, about 4 minutes total.

Add the vanilla and beat on Speed 1 to blend in, 10 seconds.

Using a clean rubber spatula, fold in chopped chocolate. Drop meringue mixture by rounded tablespoons onto

prepared baking sheets, or gently place it in a large pastry bag fitted with a $\frac{3}{8}$ -inch plain tip and pipe out “kisses”. Bake in preheated oven for $1\frac{1}{2}$ hours; do not peek. Turn off oven and let sit in warm oven for an additional $1\frac{1}{2}$ hours to dry out. Transfer to a wire rack to cool completely. Store in an airtight container.

Nutritional information per “kiss”:
Calories 26 (19% from fat) • carb. 5g
• pro. 0g • fat 1g • sat. fat. 0g • chol. 0mg
• sod. 8mg • calc. 1mg • fiber 0g

Tip: Meringues are best when made on a dry day.

To make “nests” for mousse:

Draw 3-inch circles on the underside of parchment sheet. Butter and dust with powdered sugar. Pipe concentric circles of meringue into the 3-inch rounds. Pipe another 2 circles on the outermost edge of the meringues. Bake as directed, but increase the baking and resting time to 2 hours. Makes 4.

Apple Cranberry Coffee Cake

This versatile cake can be served as a breakfast or brunch cake, or warmed for dessert and topped with a scoop of vanilla ice cream or softly whipped cream.

Makes 18–24 servings

- cooking spray**
- 3** **cups sliced apples***
 (peel, core, quarter apples, cut into
 $\frac{1}{8}$ -inch slices)
- juice of 1 lemon**
- $\frac{3}{4}$ **cup brown sugar, firmly packed**
- 1** **tablespoon ground cinnamon**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon freshly grated nutmeg**
- $\frac{1}{2}$ **cup dried cranberries**
 (may substitute dried cherries,
 blueberries or raisins)
- 3** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 1** **tablespoon baking powder**
- $\frac{3}{4}$ **teaspoon salt**
- 2** **cups granulated sugar**
- 1** **cup unsalted butter, cut into**
 $\frac{1}{2}$ -inch pieces
- 4** **large eggs**
- 2** **teaspoons vanilla extract**

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 13x9x2-inch rectangular baking pan with cooking spray.

Place the apples, lemon juice, brown sugar, cinnamon, nutmeg, and dried cranberries in a medium bowl. Toss gently to combine; reserve.

Place the flour, baking powder, and salt in a medium bowl. Mix on Speed 1 to

blend and aerate, 15 seconds; reserve.

Place the sugar and butter in a large bowl. Mix on Speed 2 to cream until well blended, 1 minute. Add eggs and vanilla; mix on Speed 2 until smooth and creamy, about 50 seconds. Add the flour mixture; mix on Speed 1 until combined and smooth, 1 minute. Batter will be very thick. Spread two thirds of the batter in the prepared pan. Top evenly with the apple and cranberry mixture. Spoon the remaining batter randomly over the top of the apple mixture. Bake in preheated oven for 55 to 60 minutes, until a tester inserted in the center comes out clean. Cool in pan on a wire rack for at least 30 minutes before cutting.

* About 1½ pounds apples before trimming.

*Nutritional information per serving
(based on 24 pieces):*

*Calories 253 (31% from fat) • carb. 56g
• pro. 3g • fat 9g • sat. fat 5g • chol. 75mg
• sod. 151mg • calc. 31mg • fiber 2g*

Cappuccino Cheesecake

Coffee and dessert, all in one!

Makes 12–16 servings

- 2** **tablespoons instant espresso powder**
- ½** **cup half-and-half**
- cooking spray**
- 3** **tablespoons unsalted butter,**
- cut into ½-inch pieces**
- 2½** **cups granulated sugar, divided**
- ¾** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼** **cup unsweetened cocoa**

- ½** **teaspoon cinnamon**
- ¼** **teaspoon baking powder**
- ½** **teaspoon salt**
- 1** **large egg yolk**
- 16** **ounces cream cheese (regular),**
- at room temperature**
- 16** **ounces lowfat cream cheese, at**
- room temperature**
- 4** **large eggs, not cold from refrigerator***
- 2** **tablespoons cornstarch**
- 2** **teaspoons vanilla extract**
- chocolate curls for garnish, optional**

In a small bowl dissolve the espresso powder in the half-and-half; reserve. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9 x 3-inch springform or cheesecake pan with cooking spray.

Place the butter and ¼ cup of the sugar in a medium bowl. Mix on Speed 2 to cream, 1½ minutes. Add flour, cocoa, cinnamon, baking powder, and salt; mix on Speed 1 until combined, 30 seconds. Add egg yolk and mix on Speed 1 until crumbly, 15 seconds. Press into bottom of prepared pan. Bake in preheated oven for 10 minutes, until slightly puffed (crust may have cracked appearance – that is normal). Place on a rack to cool. When the pan is cool to touch, wrap a sheet of aluminum foil around the bottom and sides of the pan so that it comes up at least 2 inches.

Place cream cheeses and remaining sugar in a large mixing bowl. Beat on Speed 1 until combined and smooth,

2 minutes. Using Speed 1, add eggs, one at a time, mixing for 15 seconds after each addition. Scrape the bowl. Add cornstarch; mix on Speed 1, 20 seconds. Scrape the bowl. Add half-and-half mixture and vanilla; mix on Speed 1 until smooth and completely combined.

Pour the mixture over the cooled crust. Place the pan in a larger aluminum pan and place in the oven; add enough hot water to the outer pan so that it is ½-inch deep. Bake in the preheated 350°F oven for 60 to 70 minutes, until the cheesecake is pulling away from the sides of the pan; the center will be jiggly. Remove from the oven, remove the foil and let cool completely on a rack. Refrigerate at least 4 hours before serving. Garnish with chocolate curls if desired.

* Warm cold eggs safely before using by placing in a bowl of hot (not boiling) water for 10 minutes. They will incorporate more easily into your mixture.

*Nutritional information per serving
(based on 16 servings):*

*Calories 368 (48% from fat) • carb. 41g
• pro. 8g • fat 20g • sat. fat 12g • chol. 116mg
• sod. 290mg • calc. 89mg • fiber 1g*

Variation:

After the cheesecake is mixed, add 3 ounces each chopped white and bittersweet chocolate using Speed 1, and mix for 15 seconds to combine.

Sunshine Chiffon Cake

Chiffon cakes are made with oil rather than butter or shortening, making them moist and light in texture. With flecks of fresh citrus, this one is good on its own, or served with sliced fresh fruit.

Makes 16–20 servings

- 7 large eggs, separated**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- 1½ cups granulated sugar, divided**
- 2 cups unbleached all-purpose flour***
- 1 tablespoon baking powder**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 tablespoon finely chopped lemon zest**
- 1 tablespoon finely chopped orange zest**
- ¾ cup fresh orange juice**
- ½ cup flavorless vegetable oil (or use a nut oil such as almond or walnut)**
- 1½ teaspoons vanilla extract**
- 1 teaspoon almond extract**
- powdered sugar for dusting, and Orange Apricot Glaze**

Preheat oven to 325°F. Have ready a 10-inch angel food or tube pan (preferably one that is one piece).

Place the egg whites in a large, clean stainless or glass mixing bowl. Using Speed 5, whip egg whites until frothy and foamy, about 30 seconds, then add lemon juice. Continue to whip until thick and opaque, about 3 minutes, adding ½ cup of the sugar gradually to the egg

whites. Continue to whip until stiff and glossy, about 7 minutes total. Reserve.

Place the remaining 1 cup of the sugar, the flour, baking powder, and salt in a large mixing bowl. Mix on Speed 1 to blend and aerate, 10 seconds. Place the egg yolks, zests, juice, oil, and extracts in a medium bowl. Mix on Speed 2 for 30 seconds; scrape the bowl. Make a well in the center of the dry ingredients. Add the liquid/yolk mixture and mix using Speed 2 until batter is smooth, about 1 minute.

Stir 1 cup of the egg whites into the batter using a spatula, then gently fold the remaining egg whites into the batter, one third at a time. Gently spoon into the prepared pan and bake in the preheated oven for 60 minutes, or until a cake tester comes out clean when tested. Invert the pan immediately onto a wire rack and let the cake cool completely in the pan upside down on the rack. This will take about 2½ to 3 hours.

Run a long thin knife around the outer and tube edges of the pan and turn the cake out of the pan onto the rack. Use a long wooden skewer to loosen the cake from the center tube. Remove cake from pan. Wrap in plastic wrap and store at room temperature for up to 2 days or refrigerate up to 4 days. (Cake may be also be double-wrapped and frozen – thaw before serving.) Dust with powdered sugar before serving – serve with a drizzle

of the Orange Apricot Glaze.

*Nutritional information per serving
(based on 18 servings):*

*Calories 194 (37% from fat) • carb. 27g
• pro. 3g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 83mg
• sod. 282mg • calc. 93mg • fiber 0g*

* Stir flour, then spoon into measuring cup. Level off with the back of a table knife or spatula.

Orange Apricot Glaze

A good way to sweeten your chiffon cake.

Makes ½ cup glaze

- ½ cup apricot preserves**
- 2 tablespoons orange flavored liqueur**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**

Place preserves, liqueur and lemon juice in a small bowl. Mix on Speed 5 for 1 minute. May use as is, or for a smoother glaze, press through a strainer.

*Nutritional information per serving
(about 1½ teaspoons):*

*Calories 28 (1% from fat) • carb. 7g
• pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
• sod. 4mg • calc. 2mg • fiber 0g*

Savories

Herbed Cheese

Instead of purchasing expensive herb-flavored cheeses, you can easily prepare your own.

Makes about 2 cups

- 8 ounces cream cheese (may use regular or lowfat)**
- 5 ounces chèvre or other goat cheese (soft type, not aged)**
- 1 clove garlic, peeled and minced**
- 1 tablespoon finely minced shallot or green onion**
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley**
- 1 teaspoon herbs de Provence**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon white pepper**
- dash hot sauce to taste**

Place all ingredients except hot sauce in a medium bowl. Mix on Speed 3 for 1 minute, then increase speed to Speed 5 to whip for an additional 2 minutes until light and fluffy. Add hot sauce to taste, whip on Speed 5 for 30 seconds longer. Allow to stand at least 30 minutes before serving, to allow flavors to blend. Transfer to a resealable container and refrigerate. Remove from refrigerator 15 minutes before serving to soften. Serve with crackers, pita or bagel chips. It also makes a good topping for a baked potato.

Nutritional information per serving (2 tablespoons, made with lowfat cream cheese):
Calories 58 (69% from fat) • carb. 1g
• pro. 3g • fat 4g • sat. fat 3g • chol. 9mg
• sod. 156mg • calc. 35mg • fiber 0g

Roasted Red Pepper and Sun-dried Tomato Dip

Serve this dip with crackers, bagel chips or pita chips. Or, try it as a spread on sandwiches, or as a topping for baked potatoes.

Makes 2 cups

- 8 ounces cream cheese (lowfat or regular), cut into 8 pieces**
- ½ cup sour cream (lowfat or regular)**
- 1 roasted red pepper, cut into 1-inch pieces**
- ½ cup chopped sun-dried tomatoes (not oil packed)**
- 1 tablespoon chopped fresh parsley**
- 1 clove garlic, chopped**
- ½ teaspoon basil**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Combine all ingredients in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended and smooth, 2 minutes. Mix on Speed 5 to lighten, 1 minute. Transfer to a resealable container and refrigerate for 30 minutes or longer to allow flavors to blend before serving.

Nutritional information per serving (2 tablespoons, made with lowfat products):
Calories 54 (52% from fat) • carb. 4g
• pro. 2g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 7mg
• sod. 111mg • calc. 43mg • fiber 0g

Caramelized Onion Dip

Serve with chips or fresh vegetables.

Makes 3½ cups

- 4 tablespoons unsalted butter**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- 2 cups finely chopped onions**
- ¼ teaspoon cayenne pepper**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 8 ounces lowfat cream cheese, at room temperature, cut into 1-inch pieces**
- ¾ cup lowfat sour cream**
- ½ cup lowfat mayonnaise**

Heat butter and oil in a large skillet using medium heat. Add onions, cayenne, salt and pepper. Sauté for 10 minutes, stirring occasionally. Cook on medium-low for an additional 20 to 25 minutes, until the onions are browned and caramelized. Let cool completely.

Place the cream cheese, sour cream and mayonnaise in a medium bowl. Mix on Speed 1 for 1 minute, then Speed 3 for an additional 2 minutes until light and fluffy. Add half the cooled onions, and mix on Speed 5 for 1 minute. Add remaining onions and mix on Speed 1 until blended. Taste and adjust seasonings.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 131 (72% from fat) • carb. 6g
• pro. 3g • fat 11g • sat. fat 4g • chol. 21mg
• sod. 308mg • calc. 53mg • fiber 1g

Basic Vinaigrette

The perfect topping for a crisp green salad, this can be varied by changing the flavor of the oil or vinegar, or by adding herbs.

Makes about 2 cups

- 1** clove garlic, peeled and finely minced
- 2** tablespoons Dijon-style mustard
- ½** cup wine vinegar or lemon juice
- ½** teaspoon kosher salt
- ¼** teaspoon freshly ground pepper
- 1** cup vegetable oil
- ½** cup extra virgin olive oil

Place the garlic, mustard, vinegar, salt, and pepper in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended, 30 seconds. With the mixer running, add the oils in a slow steady stream, about 1½ minutes; continue to mix until totally blended.

(If vinaigrette is made ahead and separation occurs, remix on Speed 3/medium until blended.)

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 92 (98% from fat) • carb. 1g
• pro. 0g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 54mg • calc. 1mg • fiber 0g

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 Wings.

Makes about 2 cups dressing

- 1** clove garlic, peeled and chopped
- ½** ounce shallot, peeled and chopped
- ½** cup lowfat buttermilk
- 1** cup nonfat yogurt
- ½** cup lowfat mayonnaise
- ¾** teaspoon dry mustard
- ½** teaspoon Worcestershire sauce
- ¼** teaspoon white pepper
- 3** ounces crumbled blue cheese
- dash hot sauce — to taste

Place the garlic, shallot, buttermilk, yogurt, mayonnaise, dry mustard, Worcestershire, and pepper in a medium bowl. Mix using Speed 2 until smooth and creamy, 30 to 40 seconds. Add the crumbled blue cheese and Tabasco®. Mix using Speed 2 for 20 to 30 seconds longer. Let stand for 30 minutes before serving to allow flavors to develop. Cover and refrigerate all unused portions. Keeps 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

Garlic & Chive Mashed Potatoes

Old-fashioned comfort food at its best. For basic mashed potatoes, omit the garlic and chives.

Makes 7 cups (12 servings)

- 3** pounds russet or Yukon Gold potatoes
- 4–6** cloves garlic, peeled and halved
- 2** teaspoons kosher salt, divided
- 1** teaspoon white wine vinegar
- ¾** cup whole milk
- ½** cup half-and-half
- 3** tablespoons unsalted butter
- ½** cup (¼ ounce) chopped fresh chives
- ¼** teaspoon freshly ground white or black pepper

Peel the potatoes and cut into ¾-inch-thick slices. Place the potatoes, garlic, 1 teaspoon kosher salt, and wine vinegar in a 3¾ quart saucepan* and cover with cold water by 1 inch. Cover loosely and bring to the boil over high heat, then reduce heat to medium high and boil gently until potatoes are tender but not falling apart, about 18 to 22 minutes. While potatoes are cooking, combine milk, half-and-half, butter, and ¼ cup of the chives in a Cuisinart® 1½-quart saucepan. Simmer over low heat until butter is completely melted. Keep warm.

Drain the cooked potatoes and garlic, return to the saucepan, and place over low heat for 1 minute. Remove from the heat, and use Speed 2 to mash

the potatoes and garlic until somewhat smooth, about 60 seconds. While still mixing, add the hot milk and butter mixture, and mix until well blended, about 30 seconds. Mix on Speed 4 until fluffy, about 1 to 2 minutes. Add the remaining salt and pepper, mixing to blend, 15 seconds. Scrape down sides of pan with rubber spatula as necessary. Transfer the potatoes to a warm serving bowl and sprinkle with the remaining chopped chives. Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 149 (28% from fat) • carb. 24g
• pro. 3g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 14mg
• sod. 185mg • calc. 42mg • fiber 2g

Tip: For a lighter, everyday version, use reduced fat or fat-free milk in place of the whole milk and half-and-half.

Sweet Yam Casserole with Crunchy Pecan Topping

This easy-to-make casserole can be prepared a day ahead to make holiday entertaining easier.

Makes 10 servings

cooking spray
1½ pounds sweet potatoes or yams, peeled, cut into 1-inch pieces
6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, room temperature
2 large eggs
¼ cup firmly packed brown sugar
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
1½ cups cornflakes, crushed
½ cup (packed) brown sugar
½ cup chopped pecans
6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted

If baking immediately after preparing, preheat oven to 400°F. Lightly coat an 8-cup baking dish with cooking spray. Cook sweet potatoes in large pot of boiling water until tender, about 15 minutes. Drain; transfer potatoes to large bowl and add butter. Mix on Speed 1 for one minute, then increase to Speed 2 and beat until smooth. Add eggs, brown sugar, spices, salt and pepper; beat on Speed 1 to blend, about 30 seconds.

Transfer mixture to the prepared baking dish. (Can be made 1 day ahead. Cover and refrigerate.) Bake potatoes in the preheated oven until they are slightly puffed and beginning to brown around the edges, about 25 to 30 minutes.

While potatoes bake, prepare the topping by mixing the remaining ingredients in a bowl. Sprinkle the topping evenly over the potatoes and bake about 10 minutes longer, until golden brown and crispy.

Nutritional information per serving:
Calories 253 (41% from fat) • carb. 31g
• pro. 4g • fat 12g • sat. fat 5g • chol. 61mg
• sod. 202mg • calc. 26mg • fiber 4g

Twice-Baked Potatoes with Spinach and Gruyère

The perfect addition to a baked potato.

Makes 8 servings

- 8 large (about 10 ounces each) baking potatoes, scrubbed**
- 2 teaspoons olive oil**
- 1 cup evaporated fat-free milk**
- 4 tablespoons unsalted butter, at room temperature, cut in 4 pieces**
- 2 packages (10 ounces each) frozen chopped spinach, thawed and squeezed very dry**
- 6 ounces Gruyère cheese, shredded (do not use processed Gruyère)**
- 6 green onions, finely chopped (include some of the green)**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground white or black pepper**

Preheat the oven to 400°F. Pierce each potato several times with a fork or knife tip; rub each potato with ¼ teaspoon of the olive oil. Bake the potatoes in the preheated oven until fork-tender, about 1 hour. When cool enough to handle, cut off the top third of each potato and scoop out the flesh, leaving a ¼-inch shell. Place potato flesh in large mixing bowl and reserve potato shells.

Add milk and butter to potatoes. Mix on Speed 1 for 1 minute until mashed; mix on Speed 3 for one minute longer. Add spinach, cheese, green onions, salt,

and pepper. Mix on Speed 2 until well blended.

Fill the reserved potato shells with the potato-spinach mixture. Potatoes may be made ahead to this point, covered and refrigerated until ready to bake. Preheat oven to 375°F. Arrange the potatoes on a jelly-roll type pan that has been lined with parchment. Bake uncovered until potatoes are hot and tops are golden brown, about 25 to 30 minutes (add 5 to 10 minutes for cold potatoes). Serve hot.

Nutritional information per potato:
Calories 418 (30% from fat) • carb. 58g
• pro. 17g • fat 14g • sat. fat 8g • chol. 40mg
• sod. 305mg • calc. 417mg • fiber 7g

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty (U.S. and Canada only)

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Power Advantage® 5-Speed Hand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Power Advantage® 5-Speed Hand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Power Advantage® 5-Speed Hand Mixer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Power Advantage® 5-Speed Hand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with

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

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

Trademarks or service marks of third parties referred to herein
are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

19CE064888

IB-7730-ESP-C

Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Batidora de mano con 5 velocidades Power Advantage®

Serie HM-50

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . .	2
Piezas y características	3
Uso, limpieza y mantenimiento	4
Guía de referencia rápida.	4
Recetas	4
Garantía	14

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. 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.
3. 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.

4. 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 jálalo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
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 vendidos 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 resultar en un incendio o provocar un choque eléctrico.

12. 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, invíértela. 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.

Fácil de limpiar

Bloque-motor sellado, limpio en segundos.

1. Control de velocidad

Velocidad variable al toque de un botón.

2. Cable giratorio exclusivo

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

3. Espátula

4. Botón de expulsión de los batidores

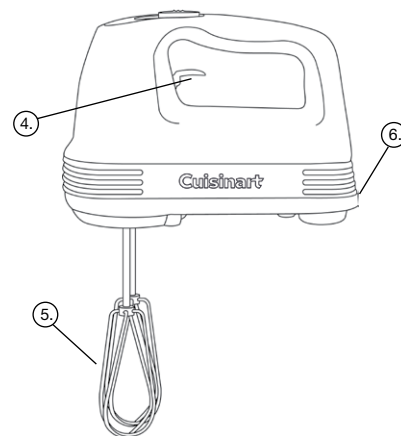
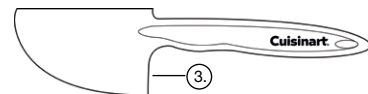
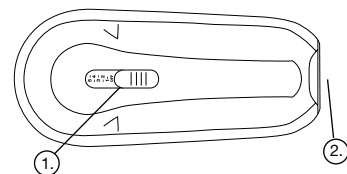
Permite expulsar los batidores fácilmente.

5. Batidores extralargos

Dos batidores extra largos y anchos, para incorporar aire, mezclar y batir de manera eficaz y rápida. Diseñados sin poste central, para no atascar los batidores. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.

6. Soporte trasero

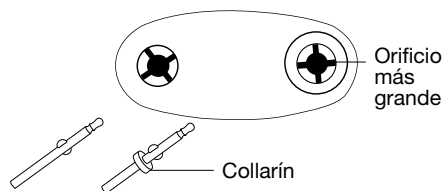
Permite reposar la batidora sobre la encimera de manera segura.



USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo instalar los batidores

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 encender la batidora y cambiar la velocidad

1. Para encender el aparato, simplemente deslice el botón de velocidad hacia adelante (velocidad 1).
2. Deslice el botón hacia adelante para aumentar la velocidad. Para apagar el aparato, deslice el botón de velocidad hacia atrás.

Cómo retirar y limpiar los batidores

1. Apague y desconecte el aparato. Alce la palanca de expulsión y jale los batidores. Lave los batidores en agua

jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso.

2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.** Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No utilice limpiadores abrasivos, los cuales podrían dañarlo.

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

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Selección de la velocidad

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

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para combinar ingredientes secos
- Para combinar mantequilla y azúcar
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para "majar" patatas/calabaza
- Para incorporar nueces, chispas de chocolate
- Para incorporar frutas secas a masas y mezclas
- Para incorporar harina a mezclas, o

líquidos a ingredientes secos

- Para empezar a mezclar las coberturas/glaseados
- Para empezar a mezclar las mezclas preparadas

Velocidad 2

- Para incorporar huevos a las mezclas/masas
- Para empezar a batir patatas/calabaza
- Para mezclar mezclas de budín

Velocidad 3

- Para mezclar las mezclas preparadas
- Para mezclar ingredientes de pastel
- Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema
- Para mezclar las coberturas/glaseados
- Para batir patatas/calabacines
- Para batir huevos enteros o yemas
- Para empezar a batir crema/nata

Velocidad 4

- Para terminar de batir crema/nata

Velocidad 5

- Para montar claras
- Para batir mantequilla o queso crema para preparar salsas para mojar o cremas para untar

RECETAS

Consejos

- Siempre lea la receta entera y prepare los ingredientes antes de empezar.
- Para lograr resultados óptimos y medir con mayor precisión, 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, tamícela antes de medirla.

- Huevos, mantequilla o queso crema producirán resultados más homogéneos cuando están a temperatura ambiente.
- Si una receta incluye mantequilla, sáquela del refrigerador antes de empezar, córtela en pedacitos y permita que llegue a temperatura ambiente mientras prepara los demás ingredientes. .

. 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, hacerlo puede incorporar demasiado aire y hacer que la torta se agriete.
- Para preparar deliciosas natas montadas, utilice crema líquida para batir ("heavy cream") muy fría.
- Monte las claras en un tazón de acero inoxidable o de cristal muy limpio. No se recomienda montar claras en un recipiente de plástico. Si es posible, utilice un recipiente de cobre. • Utilice la velocidad 1 ó 2 para agregar pequeños ingredientes secos como chispas de chocolate, nueces o pasas a una mezcla.
- Separe las claras en otro recipiente. Si yema cae 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 batidores cuidadosamente antes de montar claras. Rastros de grasa pueden impedir que monten las claras. .
- Si los ingredientes pegan al tazón, apague la batidora y raspe el tazón con la espátula.

RECETAS DULCES

"Muffins" de canela

Estos sabrosos "muffins" son perfectos para las fiestas.

Rinde 12 muffins o 24 mini muffins

- spray vegetal**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 3 cucharadas llenas de azúcar moreno**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de sal**
- 2 huevos grandes**
- 1 taza (235 ml) de leche evaporada baja en grasa o leche entera (no utilice leche en polvo)**
- ¼ taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar moldes para muffins con spray vegetal.

Colocar la harina, el azúcar moreno, el polvo de hornear, la canela y la sal en

un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos para combinar y romper el azúcar; reservar.

Poner los huevos en un tazón mediano. Batir a velocidad 2 durante aproximadamente 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar la leche y la mantequilla, sin dejar de batir. Seguir batiendo a velocidad 3 durante 15 segundos. Incorporar la mezcla a los ingredientes secos, usando la velocidad 1, justo hasta combinar los ingredientes. Echar cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Meter al horno hasta dorarse (18–20 minutos para "muffins" regulares o 14–16 minutos para mini "muffins"). Servir caliente, con mantequilla al jarabe de arce y naranja. Si desea, puede congelar los muffins. Descongelarlos y recalentarlos antes de servirlos.

*Información nutricional por porción
(1 "muffin" regular o 2 mini "muffins"):*
Calorías 155 (29 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 46 mg
• Sodio 208 mg • Calcio 141 mg • Fibra 1 g

Mantequilla al jarabe de arce y naranja

Deliciosa crema para untar en panqueques, gofres, bizcochos o "scones".

Rinde ¾ taza (180 g)

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

(no utilice jarabe de azúcar o jarabe para panqueques) ralladura de una naranja

Colocar la mantequilla en un tazón mediano y batir a velocidad 3 durante 1 minuto, hasta que esté ligera y suave. Agregar el jarabe de arce y la ralladura. Batir a velocidad 3 durante 1 minuto adicional, hasta obtener una consistencia homogénea.

*Información nutricional por porción
(1 cucharada):*

*Calorías 76 (88% de grasa) • Carbohidratos 2 g
• Proteínas 0 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
• Colesterol 21 mg • Sodio 1 mg • Calcio 6 mg
• Fibra 0 g*

Mini "brownies" de chocolate con nueces

¡Un "brownie" en un bocado!

Rinde 26 porciones

- 2 onzas (60 g) de chocolate amargo, picado**
- 1½ taza (185 g) de harina común**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, cortada en 8 pedazos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ½ taza llena (100 g) de azúcar moreno**
- 1 huevo grande**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (115 g) de chispas de chocolate**
- ¾ taza (100 g) de nueces picadas**
- azúcar glasé para espolvorear**

Derretir el chocolate al baño María o en el microondas, según las instrucciones del fabricante. Deje enfriar. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar placas para horno con papel sulfurizado.

Combinar la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos para combinar. Reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos, y luego a velocidad 4 durante 2 minutos, hasta conseguir una mezcla ligera y esponjosa. Agregar el huevo y la vainilla y mezclar a velocidad 2 durante 20 segundos. Agregar el chocolate derretido enfriado.

Mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos. Agregar la mezcla de harina. Mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos, hasta que todos los ingredientes estén combinados. Agregar las chispas de chocolate y las nueces y mezclar a velocidad 1 durante 10 segundos.

Echar porciones de 1½ cuchara de la mezcla sobre las placas para horno. Nota: puede usar una cuchara para servir helado N° 40 para formar rápidamente porciones uniformes. Meter al horno durante 10–12 minutos.

Dejar enfriar sobre las placas durante 2 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glasé (opcional).

Información nutricional por galleta:
*Calorías 151 (48% de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 2 g • Grasa 8 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 18 mg
• Sodio 59 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g*

Galletas de avena con chocolate, nueces y dulces

Puede que estas ricas galletas se vuelvan sus favoritas. Están repletas de dulces y les encantarán a toda su familia y sus amigos.

Rinde 5 docenas de galletas

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal**
- 1½ taza (300 g) de mantequilla sin sal**
- 1½ taza (265 g) de azúcar rubia**
- 1½ taza de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 tazas (320 g) de copos de avena instantánea**
- ¾ taza (80 g) de pacanas picadas**
- ¾ taza (80 g) de chispas de chocolate (semi-dulce o con leche)**
- ¾ taza (80 g) de caramelos masticables o 50 g de coco rallado**
- ¾ taza (80 g) de caramelos cubiertos con chocolate**
- ¾ taza (80 g) de pasas, arándanos agrios secos o cerezas agrias secas**
- spray vegetal**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2 durante 1–2 minutos, hasta conseguir una mezcla ligera y espumosa. Agregar los huevos y la vainilla; mezclar a velocidad 1 durante 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.

Agregar la mezcla de harina, en 4 veces, mezclando a velocidad 2 después de cada adición para incorporar completamente la harina. Agregar la avena, en 4 veces, mezclando a velocidad 2 después de cada adición para incorporar completamente la avena. Agregar las pacanas y mezclar a velocidad 2, justo hasta combinarlos. Agregar las chispas de chocolate y los ingredientes remanentes. Mezclar a velocidad 2 durante 20–30 segundos.

Engrasar unas placas para horno con spray vegetal o forrar con papel sulfurizado. Echar cucharadas de la masa sobre la placa, a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) y meter al horno por 10–12 minutos, hasta dorarse. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

Calorías 165 (40% de grasa)

- Carbohidratos 23 g • Proteínas 2 g • Grasa 7 g
- Grasa saturada 4 g • Colesterol 18 mg
- Sodio 91 mg • Calcio 25 mg • Fibra 1 g

Galletas de azúcar con limón-lima

¡Galletas con sazón!

Rinde 50 galletas

- 4 tazas (500 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de bicarbonato de soda**
- ½ cucharadita de sal**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal**
- 2½ taza (500 g) de azúcar granulada**
- ½ taza (120 ml) de jarabe o de jarabe de maíz claro**
- 2 huevos grandes**
- ralladura fina de 1 limón**
- ralladura fina de 1 lima/limón verde**
- 1 cucharadita de extracto de limón**
- 1 cucharadita de extracto de lima/limón verde**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar unas placas para horno con papel sulfurizado.

Poner la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 20 segundos. Reservar.

Poner la mantequilla y 2 tazas (400 g) del azúcar en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 3 y batir durante 1½ minutos, hasta obtener una mezcla ligera y espumosa. Agregar el jarabe, los huevos y la ralladura. Mezclar a velocidad 2 durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los extractos y mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos.

Formar bolas de masa de 1½ cucharada

y cubrir con azúcar. Nota: puede usar una cuchara para servir helado N° 40 para formar rápidamente porciones uniformes. Disponer las bolas sobre la placa, 2½ pulgadas (6 cm) aparte. Presione cada bola suavemente con el fondo de un vaso. Meter al horno durante 10–12 minutos, hasta agrietarse y dorarse ligeramente. Dejar enfriar sobre la placa durante 2–3 minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Conservar entre hojas de papel encerado, en un recipiente hermético.

Consejo: para conseguir ralladura fácilmente, colocar tiras de cáscara y ¼ taza (50 g) de azúcar granulada en el bol de la mini-procesadora Cuisinart® MiniPrep®. Pulsar 10–15 veces (en CHOP) y luego procesar durante 30–40 segundos.

Información nutricional por galleta:

- Calorías 116 (31% de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 1 g • Grasa 15 g*
- Grasa saturada 2 g • Colesterol 13 mg*
- Sodio 72 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g*

Galletas moca con chispas de chocolate

Sirva estas deliciosas galletas con helado, para un postre especial, o con un vaso de leche antes de acostarse a dormir.

Rinde 3½ docenas de galletas

- 1½ cucharada de café instantáneo**
- 1 cucharada de agua caliente**
- 2 tazas (250 g) de harina común**

- 1¼ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼ **cucharadita de sal**
- 1 **taza (225 g) de mantequilla a temperatura ambiente**
- ¾ **taza llena (150 g) de azúcar rubia**
- ¾ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 **huevo grande**
- 1¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ **taza (115 g) de chispas de chocolate semi-dulce**
- 1 **taza (120 g) de pacanas picadas, tostadas**
- spray vegetal**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Combinar el café instantáneo y el agua en un tazón pequeño; reservar. Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano; reservar.

Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Mezclar a velocidad 3 durante 1–2 minutos, hasta conseguir una mezcla ligera y espumosa. Agregar la mezcla de café/agua, el huevo y la vainilla; ajustar la velocidad al nivel 4 y batir durante aproximadamente 30 segundos para combinar los ingredientes.

Agregar la mezcla de harina; mezclar a velocidad 4 durante 30 segundos, hasta que todos los ingredientes estén combinados. Raspar el tazón con una espátula y mezclar durante 30 segundos adicionales. Agregar las chispas de chocolate y las pacanas; mezclar a velocidad 1 durante 20–30 segundos.

Engrasar unas placas para horno con spray vegetal o forrar con papel sulfurizado. Echar cucharadas de la mezcla sobre las placas para horno, a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) una de otra. Meter al horno durante 10–12 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar ligeramente sobre la placa, y luego sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:
Calorías 155 (50% de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 1 g • Grasa 9 g
 • Grasa saturada 9 g • Colesterol 22 mg
 • Sodio 52 mg • Calcio 8 mg • Fibra 2 g

"Besitos" de merengue

Tan livianos como una nube, estos mini merengues con chocolate les encantarán a los aficionados a los dulces.

Rinde 36 porciones

- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla, derretida**
- 2 **cucharadas de azúcar glasé**
- 4 **claras de huevo grande**
- ¾ **cucharadita de crémor tártaro**
- ¾ **taza (150 g) de azúcar superfina o granulada**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla o de almendra**
- 2 **onzas (60 g) de chocolate semi-dulce o semi-amargo, finamente picado**

Precalentar el horno a 225 °F (110 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Cepillar levemente

el papel sulfurizado con la mantequilla derretida y espolvorear con azúcar glasé, sacudiendo el exceso.

Colocar las claras y el crémor tártaro en un tazón mediano. Empezar a mezclar a velocidad 1 y ajustar progresivamente la velocidad al nivel 5. Batir durante 1½–2 minutos, hasta formarse picos suaves. Agregar el azúcar, 1 cucharada a la vez, y batir a velocidad 4 entre cada adición. Agregar la vainilla y mezclar a velocidad 1 durante 10 segundos.

Incorporar las chispas de chocolate, usando una espátula. Echar cucharadas de la mezcla sobre las placas, o colocar a mezcla en una manga pastelera con embudo regular de ¾ pulgada (10 mm) y formar "besitos". Meter al horno por 1½ horas, manteniendo la puerta del horno cerrada. Apagar el horno y dejar en el horno apagado durante 1½ hora. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción:
Calorías 26 (19% de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 8 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Consejo: es preferible preparar los merengues cuando no hay humedad en el aire.

Para preparar "nidos" para llenar con mousse:

dibujar círculos en la parte inferior del papel sulfurizado. Engrasar el otro lado con mantequilla y espolvorear con azúcar glasé. Formar círculos de merengue de 3 pulgadas (7 cm) de diámetro. Formar otro círculo de 2 pulgadas (5 cm) de diámetro adentro de cada círculo. Meter al horno por 2 horas y dejar descansar adentro del horno por 2 horas. Rinde 4 porciones

"Coffee cake" de manzana y arándanos agrios

Este bizcocho versátil es perfecto para el desayuno, el desayuno-almuerzo, o el postre. Sírvalo con helado de vainilla o crema batida.

Rinde 18–24 porciones

- spray vegetal**
- 3 tazas (500 g) de rodajas finas de manzana***
- jugo de 1 limón**
- ¾ taza llena (100 g) de azúcar moreno**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- ½ taza (60 g) de arándanos agrios secos (también puede usar cerezas secas, arándanos azules secos o pasas)**
- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- ¾ cucharadita de sal**
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**

- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 4 huevos grandes**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal.

Colocar las manzanas, el jugo de limón, el azúcar moreno, la canela, la nuez moscada y los arándanos en un tazón mediano. Revolver suavemente para combinar; reservar.

Poner la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 durante 15 segundos; reservar.

Poner el azúcar y la mantequilla en un tazón grande. Mezclar a velocidad 2 durante aproximadamente 1 minuto. Agregar los huevos y la vainilla; mezclar a velocidad 2 durante 50 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla de harina; mezclar a velocidad 1 durante 1 minuto, hasta que todos los ingredientes estén combinados. La mezcla estará muy espesa. Esparcir dos tercios de la mezcla en el fondo del molde. Cubrir con la mezcla de manzanas/arándanos. Echar cucharadas de la mezcla remanente encima. Meter al horno por 55–60 minutos, o hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla, adentro del molde, durante por

lo menos 30 minutos antes de cortar.

* Aproximadamente 1½ libra (680 g) de manzanas.

Información nutricional por porción (basada en 24 porciones):
Calorías 253 (31% de grasa) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 3 g • Grasa 9 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 75 mg
• Sodio 151 mg • Calcio 31 mg • Fibra 2 g

Tarta de queso "cappuccino"

¡Café y postre en uno!

Rinde 12–16 porciones

- 2 cucharadas de café expreso instantáneo**
- ½ taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema) spray vegetal**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 2½ tazas (500 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de cacao amargo en polvo**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de polvo de hornear**
- 1/8 cucharadita de sal**
- 1 yema de huevo grande**
- 16 onzas (465 g) de queso crema regular, a temperatura ambiente**
- 16 onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa, a temperatura ambiente**
- 4 huevos a temperatura ambiente***
- 2 cucharadas de maicena**

2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
virutas de chocolate para decorar (opcional)

Combinar el café en polvo y la crema líquida en un tazón pequeño; reservar. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar una bandeja baja de 9 x 3 pulgadas (42 x 30 cm) con spray vegetal. Poner la mantequilla y ¼ taza (30 g) del azúcar en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 2 durante aproximadamente 1½ minutos. Agregar la harina, el cacao, la canela, el polvo de hornear y la sal; mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos. Agregar el huevo; mezclar a velocidad 1 durante 15 segundos. Apisonar la mezcla en el fondo del molde preparado. Meter al horno durante 10 minutos, hasta hincharse ligeramente. Nota: puede que el fondo de tarta se agriete; esto es normal. Dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez frío, forrar el fondo y los lados de los moldes con papel de aluminio.

Colocar el queso crema y el azúcar remanente en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando durante 15 segundos después de cada adición. Raspar el tazón. Agregar la maicena y mezclar durante 20 segundos. Raspar el tazón. Agregar la mezcla de crema/café y la vainilla; mezclar a velocidad 1 durante

hasta obtener una mezcla homogénea. Echar la mezcla en el molde. Colocar el molde en una bandeja de aluminio grande, meter al horno y agregar ½ pulgada (1.5 cm) de agua caliente a la bandeja. Hornear durante 60–70 minutos, hasta que la tarta se desprege de los lados del molde. Nota: el centro de la tarta estará suave. Retirar del horno, quitar el papel de aluminio y dejar enfriar sobre una rejilla. Refrigerar durante 4 horas o más antes de servir. Decorar con virutas de chocolate si desea.

*Para calentar los huevos de manera segura, colocarlos en agua caliente (no hirviendo) durante 10 minutos. Se le hará más fácil incorporar los huevos a la mezcla.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

Calorías 368 (48% de grasa)

- Carbohidratos 41 g • Proteínas 8 g
- Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g
- Colesterol 116 mg • Sodio 290 mg
- Calcio 89 mg • Fibra 1 g

Variación:

después de mezclar los ingredientes, agregar 3 onzas (85 g) de chocolate blanco picado y 3 onzas (85 g) de chocolate amargo picado. Mezclar durante 15 segundos, usando la velocidad 1.

Torta "chiffon" de cítricos

Las tortas "chiffon" son bizcochos esponjosos y ligeros que llevan aceite vegetal en vez de mantequilla o manteca. Sirva esta deliciosa versión sola o con frutas frescas.

Rinde 16–20 porciones

- 7** **huevos grandes**
1 **cucharadita de jugo de limón fresco**
1½ **taza (300 g) de azúcar granulada**
2 **tazas (250 g) de harina común***
1 **cucharadita de polvo de hornear**
¼ **cucharadita de sal**
1 **cucharada de ralladura fina de limón***
1 **cucharada de ralladura fina de naranja***
¾ **taza (80 ml) de jugo de naranja fresco**
½ **taza (120 ml) de aceite vegetal sin sabor o de aceite de almendra o de nuez**
1½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
1 **cucharadita de extracto de almendra**
azúcar glasé y glaseado de naranja y albaricoque (receta a continuación) para decorar

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Preparar un molde para pastel de ángel o un molde de rosca de 10 pulgadas (25 cm), preferiblemente de una pieza.

Colocar las claras en un tazón de acero inoxidable o de cristal grande. Batir las claras durante aproximadamente

30 segundos, usando la velocidad 5, hasta que estén ligeras y espumosas; agregar el jugo de limón. Seguir batiendo durante aproximadamente 3 minutos, hasta que estén espesas y opacas, agregando ½ taza (100 g) del azúcar poco a poco. Seguir batiendo durante aproximadamente 7 minutos, hasta formarse picos firmes. Reservar.

Colocar el azúcar remanente, la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 durante 10 segundos. Colocar las yemas, la ralladura, el jugo, el aceite y los extractos en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos; raspar el tazón. Formar un pozo en el centro de los ingredientes secos. Agregar la mezcla de yema; mezclar a velocidad 2 durante 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.

Incorporar 1 taza (235 ml) de las claras batidas, usando una espátula, y luego incorporar delicadamente el resto de las claras, un tercio a la vez. Echar la mezcla en el molde y meter al horno durante 60 minutos, hasta que un probador salga limpio. Retirar del horno e invertir inmediatamente sobre una rejilla. Dejar enfriar al revés durante 2½–3 horas.

Desmoldar el pastel, pasando el filo de un cuchillo largo alrededor del molde. Utilizar un pincho largo para soltar el pastel del orificio central. Retirar el pastel del molde. Envolver en plástico

y conservar a temperatura ambiente durante hasta 2 días (o 4 días en el refrigerador). Para congelar, envolver en dos capas de plástico. Espolvorear con azúcar glasé y rociar con glaseado de naranja y albaricoque antes de servir.

Información nutricional por porción

(basada en 18 porciones):

Calorías 194 (37% de grasa)

• Carbohidratos 27 g

• Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada

1 g • Colesterol 83 mg • Sodio 282 mg

• Calcio 93 mg • Fibra 0 g

* Revolver antes de medir.

Glaseado de naranja y albaricoque

Una excelente manera de endulzar su torta "chiffon".

Rinde ½ taza (120 ml)

- ½ **taza (115 g) de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco**
2 **cucharadas de licor de naranja**
1 **cucharadita de jugo de limón fresco**

Combinar la mermelada, el licor y el jugo de limón en un tazón mediano. Mezclar durante 1 minuto, usando la velocidad 5. Usar como es o colar.

Información nutricional por porción

(1½ cucharadita):

Calorías 28 (1% de grasa) • Carbohidratos 7 g

• Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g

• Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 2 mg

• Fibra 0 g

Recetas saladas

Queso con hierbas

¿Por qué comprar este delicioso queso con hierbas cuando lo puede preparar en casa tan fácilmente?

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 8 **onzas (230 g) de queso crema regular o bajo en grasa**
5 **onzas (145 g) de Chèvre u otro queso de cabra suave**
1 **diente de ajo, finamente picado**
1 **cucharada de chalote o cebolleta ("green onion") finamente picado**
1 **cucharada de perejil fresco finamente picado**
1 **cucharadita de hierbas de Provence**
½ **cucharadita de sal kosher**
¼ **cucharadita de pimienta blanca**
1 **pizca de salsa picante, al gusto**

Poner todos los ingredientes excepto la salsa picante en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante 1 minuto, y luego batir a velocidad 5 durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Agregar la salsa picante, al gusto, y batir a velocidad 5 durante 30 segundos adicionales. Deje reposar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético. Sacar de la nevera 15 minutos antes de servir. Servir con galletas saladas o chips de pita o "bagels". También es excelente con patatas al horno.

Información nutricional por porción de 2
cucharadas

(usando queso crema bajo en grasa):

Calorías 58 (69% de grasa) • Carbohidratos 1 g
• Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada
3 g • Colesterol 9 mg • Sodio 156 mg • Calcio
35 mg • Fibra 0 g

Salsa de pimienta rojo asado y tomates secados al sol

Deliciosa salsa para mojar, ideal para servir con
galletas saladas, o chips de pita o "bagels".
También puede acompañare papas al horno o
usarse en sándwiches.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 8 onzas (230 g) de queso crema**
(regular o bajo en grasa), cortado en
8 pedazos
- ½ taza (120 ml) de crema agria (regular**
o baja en grasa)
- 1 pimienta rojo asado, en pedazos**
- ⅓ taza (35 g) de tomates secados al sol**
(no en aceite), picados
- 1 cucharada de perejil fresco picado**
- 1 diente de ajo, picado**
- ½ cucharadita de albahaca**
- ⅓ cucharadita de pimienta negra recién**
molida

Combinar los ingredientes en un tazón
mediano. Mezclar a velocidad 3 durante
2 minutos, hasta obtener una mezcla
suave, luego batir a velocidad 5 durante
aproximadamente 1 minuto. Refrigerar
durante 30 minutos o más antes de servir
para combinar los sabores.

Información nutricional por porción de 2
cucharadas (usando ingredientes bajos en grasa):

Calorías 54 (52% de grasa) • Carbohidratos 4 g
• Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 7 mg
• Sodio 111 mg • Calcio 43 mg • Fibra 0 g

Salsa para mojar de cebolla caramelizada

Sirva esta sabrosa salsa con chips o
vegetales crudos.

Rinde 3½ tazas (830 ml)

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin**
sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen**
extra
- 2 tazas (320 g) de cebolla finamente**
picada
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién**
molida
- 8 onzas (230 g) de queso crema, a**
temperatura ambiente, en pedazos
- ¾ taza (175 ml) de crema agria baja en**
grasa
- ½ taza (120 ml) de mayonesa baja en**
grasa

Poner la mantequilla y el aceite a calentar
a fuego medio, en un sartén grande.
Agregar la cebolla, la sal y la pimienta.
Saltear durante 10 minutos, revolviendo
ocasionalmente. Cocer a fuego medio-
lento durante 20–25 minutos adicionales,
hasta que la cebolla se caramelicé.
Dejar enfriar.

Poner el queso crema, la crema agria
y la mayonesa en un tazón mediano.
Mezclar a velocidad 1 durante 1 minuto,
y luego batir a velocidad 3 durante 2
minutos, hasta obtener una mezcla
ligera y esponjosa. Agregar la mitad de
la cebolla enfriada y mezclar a velocidad
5 durante 1 minuto. Agregar el resto de
la cebolla y mezclar a velocidad 1, justo
hasta combinar. Probar y ajustar la sazón
al gusto.

Información nutricional por porción (¼ taza):
Calorías 131 (72% de grasa) • Carbohidratos 6 g
• Proteínas 3 g • Grasa 11 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 21 mg
• Sodio 308 mg • Calcio 53 mg • Fibra 1 g

Vinagreta básica

El aliño perfecto para acompañar una ensalada
verde. Esta receta básica puede modificarse
fácilmente, usando el aceite y el vinagre de su
elección o agregando hierbas.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 diente de ajo, finamente picado**
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon**
- ½ taza (120 ml) de vinagre de vino o**
jugo de limón
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta recién**
molida
- 1 taza (235 ml) de aceite vegetal**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva**
virgen extra

Colocar el ajo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 3 durante aproximadamente 30 segundos. Sin dejar de mezclar, agregar muy lentamente el aceite (esto debería demorar aproximadamente 1½ minuto) y seguir mezclando hasta obtener una mezcla homogénea.

Usar inmediatamente o conservar en el refrigerador, en un recipiente hermético. Si es necesario volver a mezclar la vinagreta antes de usar, mezclar a velocidad 3.

*Información nutricional por porción
(1 cucharada):*

*Calorías 92 (98% de grasa) • Carbohidratos 1 g
• Proteínas 0 g • Grasa 10 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0mg
• Sodio 54 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 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 (475 ml)

- 1** diente de ajo, picado
- ½** de chalote, picado
- ½** taza (125 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 1** taza (135 ml) de yogur descremado
- ⅓** taza (80 ml) de mayonesa baja en grasa
- ¾** cucharadita de mostaza seca
- ½** taza (120 ml) de salsa Worcestershire
- ¼** cucharadita de pimienta blanca
- 3** onzas (85 g) de queso azul desmenuzado
- 1** pizca de salsa picante, al gusto

Poner el ajo, el chalote, el yogur, el suero de mantequilla, la mayonesa, la mostaza, la salsa Worcestershire y la pimienta en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 2 durante 30–40 segundos, hasta que la mezcla esté suave y cremosa. Agregar el queso azul desmenuzado y la salsa picante. Mezclar a velocidad 2 durante 20–30 segundos adicionales. Dejar reposar durante 30 minutos antes de servir para combinar los sabores. Cubrir y refrigerar todas las porciones no utilizadas. Conservar durante hasta una 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*

Puré de patatas con ajo y hierbas

Comida reconfortante por excelencia.

Para preparar puré de patatas tradicional, omite el ajo y las hierbas.

Rinde 12 porciones

- 3** libra (1.3 kg) de patatas Yukon Gold
- 4–6** dientes de ajo, cortados a la mitad
- 2** cucharaditas de sal kosher
- 1** cucharadita de vinagre blanco
- ¾** taza (175 ml) de leche entera
- ½** taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema)
- 3** cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal
- ½** taza (10 g) de cebollinos ("chives") picados
- ¼** cucharadita de pimienta negra o blanca recién molida

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas gruesas. Colocar las patatas, el ajo, 1 cucharadita de la sal y el vinagre en una cacerola grande* y cubrir con agua fría. Tapar parcialmente y cocer a fuego alto hasta que hierva, luego reducir el fuego y cocer a fuego medio-lento durante 18–22 minutos, hasta que las patatas estén tiernas, pero sin permitir que se

deshagan. Mientras tanto, combinar la leche, la crema, la mantequilla y un cuarto de los cebollinos en una cacerola mediana. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Mantener caliente.

Escurrir las patatas, regresarlas en la cacerola y calentar a fuego lento durante 1 minuto. Retirar del fuego y batir durante 60 segundos, usando la velocidad 2. Sin dejar de mezclar, agregar la mezcla de leche caliente y seguir mezclando durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir durante 1–2 minutos, hasta que la mezcla esté suave. Agregar la sal y la pimienta remanentes y mezclar durante 15 segundos adicionales. Raspar los lados de la cacerola con una espátula si es necesario. Colocar el puré en un bol para servir caliente y decorar con los cebollinos remanentes. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 149 (28% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 3 g • Grasa 5 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 14 mg
• Sodio 185 mg • Calcio 42 mg • Fibra 2 g

Consejo: para una versión más ligera: sustituir la leche entera y la crema líquida por leche baja en grasa o descremada.

Cazuela de batata con cobertura crujiente de pacanas

Esta cazuela fácil de preparar puede prepararse el día anterior, para ayudarle a preparar las fiestas.

Rinde 10 porciones

- spray vegetal**
- 1½ libra (680 g) de batatas/boniato, peladas y cortadas en pedazos**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 huevos grandes**
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar moreno**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de jengibre en polvo**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1½ taza (100 g) de hojuelas de maíz, picadas**
- ½ taza llena (100 g) de azúcar moreno**
- ½ taza (80 g) de pacanas picadas**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida**

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar levemente una bandeja con spray vegetal.

Colocar las batatas en una olla, cubrir con agua y cocer durante aproximadamente 15 minutos, hasta que estén muy suaves. Escurrir y colocar en un tazón grande; agregar la mantequilla. Mezclar a velocidad durante 1 minuto, y luego a velocidad 2 hasta obtener una

mezcla suave. Agregar los huevos, el azúcar moreno, las especias, la sal y la pimienta; mezclar a velocidad 1 durante 30 segundos. Echar la mezcla en la bandeja. Nota: la receta puede prepararse el día anterior; cubrir y refrigerar. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta que las orillas empiecen a dorarse.

Mientras tanto, combinar los ingredientes remanentes para preparar la cobertura, Esparcir la cobertura uniformemente sobre las batatas y hornear durante 10 minutos adicionales, hasta que esté dorado y crujiente.

Información nutricional por porción:
Calorías 253 (41% de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 4 g • Grasa 12 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 61 mg
• Sodio 202 mg • Calcio 26 mg • Fibra 4 g

Patatas asadas dos veces con espinaca y queso Gruyère

La espinaca y el queso Gruyère combinan perfectamente con las patatas asadas.

Rinde 8 porciones

- 8 patatas "Russet" grandes, restregadas**
- 2 cucharadas de aceite de oliva**
- 1 taza (235 ml) de leche evaporada descremada**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 20 onzas (580 g) de espinaca congelada, descongelada y exprimida hasta que esté muy seca**
- 6 onzas (175 g) de queso Gruyère, rallado**
- 6 cebolletas ("green onions"), con medio dedo de verde, finamente picadas**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra o blanca recién molida**

Precalentar el horno en 400 °F (200 °C). Perforar cada patata en varios lugares con los dientes de un tenedor o la punta de un cuchillo. Cepillar cada patata con ¼ cucharadita de aceite de oliva. Meter al horno por 1 hora, hasta que estén tiernas. Cuando las patatas estén tibias, cortar la parte superior y remover la carne, dejando "cáscaras" de ¼ pulgada (5 mm) de espesor. Colocar la carne en un recipiente grande y reservar las

"cáscaras".

Agregar la leche y la mantequilla. Mezclar a velocidad 1 durante 1 minuto, y luego a velocidad 3 durante 1 minuto más, hasta conseguir una mezcla suave. Agregar la espinaca, el queso, las cebolletas, la sal y la pimienta. Mezclar a velocidad 2 para combinar.

Rellenar las "cáscaras" con la mezcla.

Refrigerar hasta el momento de usar.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °F).

Disponer las patatas en una bandeja baja forrada con papel sulfurizado. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta dorarse (añadir 5–10 minutos de cocción si las patatas están frías). Servir caliente.

Información nutricional por porción:

Calorías 418 (30% de grasa)

• Carbohidratos 58 g

• Proteínas 17 g • Grasa 14 g

• Grasa saturada 8 g • Colesterol 40 mg

• Sodio 305 mg • Calcio 417 mg • Fibra 7 g

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

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

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituirá el producto, o reembolsará al consumidor el precio de compra menos la

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si su producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visítenos en [hhttps://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry](https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry). O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados

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

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

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

19CE064888

IB-7730-ESP-C

Todas marcas registradas o marcas de
comercio mencionadas en ésta
pertenecen a sus titulares respectivos.