



SOPA DE VERDURAS SUAVE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

1 cebolla
1 puerro
1 patata grande
1 zanahoria
1 nabo
1 cubo de caldo de ave
800 ml de agua
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla, la zanahoria, la patata y el nabo. Retire la parte verde del puerro y retire la primera hoja.
2. Cortar todas las verduras en trozos y luego lavarlos bien. En el bol del robot, inserte el cuchillo picador.
3. Coloque todas las verduras con el caldo de pollo, sal y pimienta, luego vierta el agua. Inicie Sopa P2 durante 35 minutos.

Consejo: puede usar otras verduras (calabacín, berenjena, tomate ...), debe tener aproximadamente 600 g de trozos de verduras. Se puede servir la sopa con unos picatostes.



SOPA CALIENTE (LECHE DE COCO CON PIÑA)



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar el plátano y córtelo en rodajas grandes. Prepare la piña: quite la carne y córtela en cubos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner la piña, el plátano y el azúcar.
3. Verter el agua y la leche de coco. Iniciar el programa Postre P4 durante 8 minutos.
4. Mantenga presionada la tecla P durante 5 segundos. Sirva la sopa caliente o fría espolvoreada con menta picada.

Consejo: Sirva esta sopa con una cucharada de helado de piña.

INGREDIENTES

1 plátano
300 g de piña
350 ml de leche de coco
120 g de azúcar
150 ml de agua
Algunas hojas de menta (opcional).



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción:
8 min.

CALDO DE POLLO (GARBANZOS Y POLLO)



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

330 g de guisantes
enlatados
50 g cebolla
250 g de pollo blanco
800 ml de caldo de ave
1 cucharada de aceite de
girasol
6 hojas de albahaca
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro. En el bol del robot, inserta el cuchillo picador.
2. Poner la cebolla y presionar continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con la batidora y vierta el aceite. Poner en marcha Cocción lenta P1 durante 5 minutos.
4. Al final del programa, agregue los garbanzos enjuagados y el pollo escurrido y escurrido y la albahaca picada.
5. Vierta el caldo, la sal, la pimienta y encienda Cocción lenta P4 durante 30 minutos.

Consejo: reemplazar el pollo con tofu firme

CREMA DE LENTEJAS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y la zanahoria y cortar en trozos. Cortar el tocino en cubos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Agregue las lentejas, el tocino picado, la cebolla, la zanahoria y el cubo de caldo. Sal, pimienta y vierta el agua.
3. Poner en marcha la Sopa P2 durante 35 minutos. Al final del programa, vierta la crema líquida y presione continuamente el botón P durante 10 segundos.
4. Espolvorear con paprika mientras se sirve

INGREDIENTES

150 g de lentejas verdes
1 cebolla
1 zanahoria pequeña
80 g de tocino ahumado
1 pizca de paprika
1 litro de agua
1 cubo de caldo de ave
100 ml de crema líquida
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción:
35 min.

CREMA DE COLIFLOR



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

450 g de coliflor
1 patata
600 ml de agua
1 cubo de caldo de ave
Algunas hebras de
cebolino
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

INSTRUCCIONES

1. Lavar los ramos de coliflor. Pelar y cortar la patata en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner los ramos de coliflor, los trozos de patata, el agua, el cubo de caldo. Sal, pimienta y ejecute el programa de sopa P1 durante 35 minutos.
3. Pimienta y servir la crema espolvoreada con cebolleta picada.

Consejo: puedes agregar crema líquida a la hora de servir.

MINISTRONE



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en 4. Lavar los tomates, el calabacín y pelar la zanahoria. Cortar las verduras en dados pequeños. Romper las judías verdes en trozos pequeños.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo cortador. Ponga la cebolla y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo por el mezclador. Agregue los vegetales y el aceite de oliva y comience la cocción lenta P1 durante 5 minutos.
4. Vierta el caldo, agregue la hoja de laurel y comience la cocción lenta P4 durante 30 minutos.
5. Al final del programa, agregue la pasta y los frijoles escurridos y enjuagados, luego ejecute el programa a fuego lento P4 durante 10 minutos. Servir inmediatamente.

Consejo: Servir la minestrone con albahaca picada.

INGREDIENTES

250 g de frijoles blancos
enlatados
2 tomates
1/2 calabacín
1 zanahoria
100 g de judías verdes
congeladas
1 cebolla
70 g de conchas
750 ml de caldo de ave
1 cucharada de aceite de
oliva.
1 hoja de laurel



Tiempo de preparación:
15 min.
Tiempo de cocción:
45 min.

SOPA DE TOMATE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

700 g de tomates maduros
200 g de patata
1 cebolla
1 diente de ajo
600 ml de agua
1 cubo de verduras de caldo
6 rodajas de coppa
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

38 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla, el diente de ajo y las patatas. Lavar y cortar todas las verduras en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Añadir las verduras, el cubo de caldo y verter el agua. Sal, pimienta y ejecute la sopa P1 durante 38 minutos.
3. Al final del programa, coloque las rebanadas de coppa en un plato cubierto con papel pergamino y pase algunos minutos debajo de la parrilla del horno.
4. Servir la sopa acompañada de coppa de chips.

PESCADO COLOMBO



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar el diente de ajo y el chalote luego cortarlos en dos. Lavar el calabacín y cortarlo en trozos. Cortar la pimienta en tiras. Cortar el bacalao en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Ponga el ajo y la chalota y mantenga presionado el botón P durante 5 segundos.
3. Agregue la pizca de curry y verduras, caldo, leche de coco, Colombo en polvo, jugo de limón. Sal, pimienta y lanza a Cocción lenta P4 durante 20 minutos.
4. Al final del programa, agregue los trozos de pescado y ejecute nuevamente la cocción lenta P4 durante 10 minutos. Servir con cilantro picado.

INGREDIENTES

400 g de bacalao
1 diente de ajo
1 chalota
1 pimienta roja
1 calabacín
200 ml de caldo de verduras
150 ml de leche de coco
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de polvo de colombo
1 pizca de curry
Sal, pimienta
Algunas hebras de cilantro



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
30 min.

SALCHICHAS CON LENTEJAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

200 g de lentejas verdes
2 zanahorias
1 cebolla
1 cucharada de tomate
concentrado
3 salchichas de
montbeliard
750 ml de agua
1 hoja de laurel
1 cucharada de aceite de
oliva
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

47 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar las zanahorias y la cebolla. Cortar las zanahorias y cortar la cebolla aproximadamente igual. Cortar las salchichas en rodajas gruesas.
2. En el bol del robot, inserte la batidora. Coloque aceite de oliva, salchichas, cebolla y ejecute la cocción lenta P1 durante 2 minutos.
3. Al final del programa, agregue las lentejas, el agua, las zanahorias, la pasta de tomate y la hoja de laurel. Sal y pimienta y comenzar la cocción lenta P4 durante 45 minutos.



RATATOUILLE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en 4. Pelar las vainas de ajo. Lavar la pimienta y cortar la carne en cubos pequeños.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner cebolla y ajo y comenzar el programa P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con el mezclador agregue los cubos de pimientos y el aceite de oliva y luego ejecute la cocción lenta P1 durante 10 minutos.
4. Lavar las verduras restantes y cortarlas en dados grandes.
5. Poner en el bol y en orden, tomates, berenjenas, calabacín, laurel, tomillo. Sal y pimienta y iniciar la cocción lenta P4 durante 25 minutos.
6. Al final del programa, reinicie el dispositivo en una cocción lenta P3 durante 10 minutos.

INGREDIENTES

1/2 berenjena
1 pimiento rojo
1 tomate
1/2 calabacín
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
2 ramitas de tomillo
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal, pimienta
300 ml de agua



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

40 min.

PESCADO COCIDO A FUEGO LENTO



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

400 g de pescado blanco
(bacalao, pikeperch, rape
...)
4 zanahorias
1 puerro
3 papas
1 vaso pequeño de vino
blanco
1 cucharadita de fumet de
pescado
200 ml de crema líquida
500 ml de agua
1 vaina de azafrán
Sal pimienta
Algunas hebras de
cebollino



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

48 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar las zanahorias y las patatas. Retire la parte verde del puerro y la base y luego retire la primera hoja. Cortar las zanahorias y el puerro en rodajas y papas en cubos.
2. En el bol del robot, insertar la batidora. Vierta el vino blanco y ejecute el programa de cocción a fuego lento P1 durante 3 minutos.
3. Añadir el agua, el caldo de pescado y la crema. Sazone con sal y pimienta y agregue las verduras.
4. Iniciar el programa cocción a fuego lento P4 durante 35 minutos. Corte el pescado en cubos.
5. Al final del programa, agregue el azafrán y los cubos de pescado. Inicie el programa de cocción a fuego lento P4 durante 10 minutos.
6. Espolvorear con cebollino picado antes de servir.

TAGINE DE POLLO



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. Pele las zanahorias y lave los calabacines, y córtelos en palitos. Cortar el pollo en trozos. Pelar el diente de ajo y cebolla.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Pon el ajo y la cebolla y ejecuta el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo por la amasadora y luego agregue el comino, el pimentón y el cilantro.
4. Agregue las verduras, luego vierta 250 ml de caldo y comience a cocción lenta P1 durante 10 minutos. Agregar el pollo, los garbanzos y el resto del caldo. Lanzar la cocción lenta P4 35 min.
5. Servir el tagine rociada con almendras en escamas y cilantro cincelado.

INGREDIENTES

400 g de claras de pollo
1 calabacín
250 g de zanahorias
1 cebolla
1 diente de ajo
200 g de garbanzos
enjuagados y escurridos
50 g de almendras picadas
450 ml de caldo de ave
1 cucharadita de comino en
polvo
1 pizca de paprika
1 pizca de cilantro en
semillas.
Sal, pimienta
Algunas hojas de cilantro
cincelado.



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
45 min.

COCOTTE DE VERDURAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

2 nabos
100 g de raíz de apio
2 zanahorias (rojas, naranjas, amarillas)
1 tallo de apio
100 g de brócoli
2 chalotes
150 ml de caldo de pollo
1 rama de tomillo
Sal pimienta
30 g de mantequilla ligeramente salada



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar los chalotes. Pelar las zanahorias, el apio rave y los nabos. Cortarlos en trozos. Picar el apio y detallar el brócoli en pequeños racimos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Ponga los chalotes y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Vierta el caldo, las verduras, el tomillo. Sazone con sal y pimienta y comience a cocción lenta P4 durante 35 minutos.
4. Al final del programa, agregue la mantequilla y mezcle suavemente.



ENSALADA DE QUINOA



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. En el tazón del robot, inserte el cuchillo cortador.
2. Poner el puré de sésamo, el agua, el vinagre de salsa de soja. Sal y pimienta y presione continuamente el botón P durante 10 segundos.
3. Verter la salsa en un recipiente y dejar caer los tomates secos. Ejecute nuevamente el programa P durante 3 segundos.
4. Añadir los tomates a la salsa y lavar el bol. Inserte la batidora en el bol del robot. Poner las espinacas, la quinoa y verter el agua.
5. Comenzar la cocción lenta P3 durante 30 minutos.
6. Al final del programa, deje reposar el robot con la tapa durante 10 minutos.
7. En un bol, mezclar la quinoa de espinacas con los garbanzos maduros y escurridos y la vinagreta. Servir con albahaca picada.

INGREDIENTES

100 g de espinacas congeladas en hojas
200 g de quinoa
100 g de garbanzos enlatados
500 ml de agua

Para la salsa:

6 hojas de albahaca
50 g de puré de sésamo
100 ml de agua
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de vinagre balsámico
100 g de tomates secos
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:
15 min.

Tiempo de cocción:
30 min.

SOPA DE COL VERDE Y CASTAÑAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

1 mitad de col verde
(alrededor de 300 g
de carne picada)
200 g de castañas
enlatadas
1 zanahoria
600 ml de agua
1 cubo de caldo Aves
1 chalota
Sal pimienta



Tiempo de preparación:

40 min.

Tiempo de cocción:

25 min.

INSTRUCCIONES

1. Lavar y cortar la col en tiras. Pelar y cortar la zanahoria en trozos. Pelar los chalotes.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar.
3. Poner el repollo, las zanahorias, el chalote, las castañas, el cubo de caldo y verter el agua.
4. Sal, pimienta y lanzamiento del programa de sopa P1 durante 25 minutos.

Consejo: puede servir esta sopa con tocino a la plancha.

ARROZ Y LENTEJAS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro. En el bol del robot, inserte el cuchillo picador.
2. Coloque la cebolla, el perejil y el cilantro y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con el mezclador. Añadir las lentejas, la hoja de laurel, el comino y el cubo de caldo.
4. Verter 300 ml de agua y comenzar la cocción lenta P1 durante 10 minutos.
5. Al final del programa, agregue el arroz restante y los 500 ml de agua, luego comience la cocción lenta P4 durante 20 minutos.

INGREDIENTES

170 g de arroz blanco de grano largo
100 g de lentejas verdes
1 cebolla
3 ramitas de perejil
3 ramitas de cilantro
1 hoja de laurel
1 cubito de caldo de pollo
1 pizca de comino
800 ml de agua
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:
5 min.

Tiempo de cocción:
30 min.

ENSALADA DE MANZANA



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Vapor



INGREDIENTES

600 g de manzanas
400 g de abadejo
1 cucharadita de mostaza a la antigua.
1 cucharada de vinagre de vino
4 cucharadas de aceite de colza
700 ml de agua
Pimienta
Algunas hebras de perejil



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

42 min.

INSTRUCCIONES

1. Pele las patatas, córtelas en dados, luego enjuáguelas bajo el agua, póngalas en el vapor.
2. Vierta el agua en el recipiente del robot hasta el nivel máximo y coloque el vapor. Comience la sopa P1 30 minutos.
3. Al final del programa, retire las patatas y el vaporizador, mantenga el agua de cocción y agregue 70 cl de agua, agregue el abadejo en el agua del recipiente y cocine el pescado con la cocción lenta P3 durante 12 minutos.
4. Al final del programa, drene el abadejo y deje enfriar.
5. En una ensaladera, mezcle la mostaza con el vinagre, luego agregue el aceite. Pimienta.
6. Agregue las patatas y el abadejo, así como el perejil picado, y mezcle.



BERENJENA CONFITADA



Raciones:
4 personas



Accesorios:
De amasar

INSTRUCCIONES

1. Lavar y cortar las berenjenas en dados pequeños. Pelar y aplastar el diente de ajo.
2. En el bol del robot, inserte la batidora. Poner aceite de oliva, ajo, berenjena, tomates triturados, vinagre, azúcar y tomillo.
3. Sal, pimienta y comienza el programa a fuego lento P2 durante 50 minutos.
4. Al final del programa, agregue las aceitunas, las alcaparras y los aguilones. Mezcle y deje enfriar.
5. Cuando el confite de berenjena esté frío, sírvalo con un cohete o en rebanadas de pan tostado. Riegue con una red de aceite de oliva y disfrute.

INGREDIENTES

2 berenjenas pequeñas (o una grande)
1 diente de ajo
200 g de tomates enlatados machacados
1 rama de tomillo
1 cucharadita de alcaparras
10 aceitunas negras sin hueso
2 cucharadas de piñones
3 puñados de cohete
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de vinagre balsámico
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal pimienta



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
50 min.

PASTEL DE FETA Y ACEITUNAS



Raciones:

6 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

200 g de harina
3 huevos
100 ml de leche
100 ml de aceite de oliva
1 paquete de levadura seca.
150 g de queso feta
100 g de aceitunas verdes picadas
1 pizca de tomillo seco
1 pomo de mantequilla
Pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

45 min.

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. Cortar el queso feta en cubos y las aceitunas en trozos.
2. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora. Vierta la harina, los huevos, la levadura, la leche y el aceite de oliva.
3. Agregue el tomillo, la pimienta y comience el programa de postres P1 durante 5 minutos.
4. Doble las aceitunas y el queso feta y mezcle suavemente con una cuchara de madera.
5. Mantequille una lata de pastel y verter la mezcla. Hornear durante unos 45 minutos.

BUDÍN DE SEMOLINA CON PASAS



Raciones:
6 personas



Accesorios:
Mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, insertar el batidor. Vierta la leche y luego agregue la sémola, el azúcar y la vainilla.
2. Comenzar el programa de postres P3 durante 15 minutos.
3. Al final del programa, deje reposar 10 minutos y luego vierta la mezcla en moldes. Postear las pasas, mezclar y servir tibias o frías.

INGREDIENTES

100 g de sémola fina
700 ml de leche
70 g de azúcar
1 cucharadita de vainilla líquida
50 g de pasas



Tiempo de preparación:
5 min.

Tiempo de cocción:
15min y reposo 10 min.

COMPOTA DE MANZANA Y PERAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

500 g de peras
200 g de manzanas
1 bolsa de azúcar de vainilla
2 cucharadas de jugo
de limón
1 cucharada de café con
miel



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

20 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar las manzanas y las peras. Elimina los fallos y córtalos en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner la fruta, el azúcar de vainilla, el zumo de limón y la miel.
3. Comenzar el programa de postres P4 durante 20 minutos.
4. Mantenga presionado el botón P durante 10 segundos al final de la cocción. Dejar enfriar antes de probar.

COMPOTA DE ALBARICOQUE VAINILLA



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Lavar y picar los albaricoques. Cortarlos en partes.
2. Divida la vaina de vainilla por la mitad. En el recipiente del robot, inserte la cuchilla para picar.
3. Poner los albaricoques, la vainilla, la miel y el zumo de limón.
4. Comenzar el programa de postres P4 durante 25 minutos.
5. Dejar enfriar antes de comer.

INGREDIENTES

700 g de albaricoques
1 vaina de vainilla
3 cucharadas de sopa de miel
1 cucharada de jugo de limón



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción:
25 min.

CLAFOUTIS CON ALBARICOQUES



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

6 albaricoques
3 huevos
70 g de harina + 1
cucharada de café para el
molde.
30 g de polvo de avellana
300 ml de leche
30 g de mantequilla
derretida + 1 avellana para
el molde
120 g de azúcar moreno
1 sobre de azúcar de
vainilla



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

30 min.

INSTRUCCIONES

1. Lave los albaricoques, retire los huesos y córtelos en 4. Precaliente el horno a 180 ° C.
2. En el recipiente del robot, inserte el batidor.
3. Ponga los huevos y el azúcar moreno y ejecute el programa de mezcla P5 durante 3 minutos.
4. Agregue el polvo de avellana, harina, mantequilla derretida y leche. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
5. Mantequilla y harina en un plato gratinado.
6. Verter la masa en el molde y dejar caer los albaricoques.
7. Espolvoree con azúcar de vainilla y hornee por 30 minutos, hasta que el clafoutis esté bien dorado. Dejar enfriar antes de servir.

Consejo: puede usar albaricoques enlatados.

PANNA COTTA DE MANGO



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla y mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot con el cuchillo cortador, colocar el mango, la cuchara de azúcar y el agua.
2. Mantenga presionado el botón P durante 10 segundos. Inicia el programa de cocción lenta P2 durante 10 minutos.
3. Verter en un recipiente y dejar enfriar. Remoje las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.
4. En el bol del robot, inserta el batidor. Vierta la nata, la leche, el azúcar y la vainilla partidas por la mitad.
5. Inicia el programa de postres P3 durante 10 minutos.
6. Al final del programa, retire la vainilla, luego agregue la gelatina deshidratada y mantenga presionado el botón P durante 10 segundos.
7. Vierta la crema en moldes, cúbralos y déjelos al menos 8 horas en el refrigerador.
8. Servir la panna cotta con coulis de mango.

Consejo: usar lechada todo hecha (congelada).

INGREDIENTES

300 g de mango
congelado
3 hojas de gelatina
100 ml de agua
400 ml de crema líquida
100 ml de leche entera
1 cucharada + 40 g de
azúcar
1 vaina de vainilla



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
20 min. y reposo 8 h.

FONDUE DE CHOCOLATE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

200 g de chocolate negro
150 ml de crema líquida
1 media piña
1 kiwi
1 plátano
200 g de fresas



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

5 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar y cortar la piña, el kiwi y el plátano en grandes partes. Colar las fresas.
2. En el bol del robot, inserta la batidora. Ponga el chocolate roto en pedazos con la crema líquida y ejecute el programa de postres P2 durante 5 minutos.
3. Al final del programa, vierta el chocolate derretido en un tazón y luego sirva con las frutas.

Consejo: puede usar cualquier fruta, pero también malvaviscos, turrón ...

PANQUEQUES CON ZORO- ASTRIANS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasador/trituradora. Poner la harina, los huevos, el azúcar y el jugo de zanahoria.
2. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos. Calentar un panqueque y engrasarlo ligeramente.
3. Vierta un cucharón de masa y extiéndalo sobre toda la sartén. Cocine por 1 a 2 minutos por lado.
4. Repita hasta que toda la masa esté hecha.
5. Servir los panqueques con requesón y miel.

INGREDIENTES

330 g de harina
50 g de azúcar
4 huevos
500 ml de jugo de zanahoria
100 g de miel
200 g de requesón
Aceite vegetal



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

10 min.

PASTEL DE YOGUR



Raciones:

6 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

1 yogur
3 tarros de yogur de harina
2 tarros de yogur de azúcar
1 media olla de
aceite vegetal
3 huevos
1 bolsa de levadura



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

40 min.

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla un molde para tirar o un molde de pastel.
2. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora. Poner el yogur, la harina, el azúcar, el aceite, la levadura y los huevos.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 2 minutos.
4. Verter la masa en el molde y hornear durante unos 40 minutos.

Consejo: agregue el extracto de vainilla o la ralladura de limón o naranja en la masa para pasteles.



MUFFINS DE PLÁTANO

**Raciones:**

6 madalenas

**Accesorios:**

Cuchilla o
para amasar

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. En el bol del robot, inserte la cuchilla / cuchilla trituradora.
2. Ponga los huevos, el azúcar, la leche, la mantequilla derretida y el plátano cortado en trozos.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Agregue la harina y la levadura y reinicie el programa de postres P1 durante 30 segundos.
5. Vierta la mezcla en los moldes para madalenas y hornee de 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

200 g de harina
80 g de azúcar
2 huevos
60 ml de leche
50 g de mantequilla
derretida
1 bolsa de levadura de
hornear
1 plátano

**Tiempo de preparación:**

5 min.

Tiempo de cocción:

12 min.

MASA DE PANQUEQUES



Raciones:

8 panqueques



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

180 g de harina
20 g de azúcar
200 ml de leche
1 cucharadita de polvo de hornear
1 huevo
30 g de aceite de girasol
1 pizca de sal



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

15 min.

INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora.
2. Poner la harina, la levadura, la sal, el azúcar y el huevo.
3. Verter la leche y el aceite y ejecutar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Caliente una sartén para panqueques o una sartén y engrásela ligeramente.
5. Cuando esté bien caliente, vierta un pequeño cucharón de masa.
6. Dejar cocer de 1 a 2 minutos por lado. Renovar la operación hasta el final de la masa.

Consejo: servir los panqueques con sirope de arce.

WAFFLES LIGEROS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
De amasar



INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora.
2. Poner la harina, la levadura, el azúcar vainilla, el azúcar, los huevos y la sal.
3. Vierta la leche y la mantequilla derretida y luego ejecute postre P1 durante 3 minutos.
4. Calentar la plancha de gofres y untar con mantequilla.
5. Cuando esté caliente, vierta un cucharón de masa en cada impresión.
6. Cocine por unos minutos hasta que estén bien dorados.
7. Renovar la operación con el resto de la masa.

Consejo: mantenga la masa 2-3 días en el refrigerador. Servir los gofres con azúcar glas, crema batida, mermelada...

INGREDIENTES

250 g de harina
1 bolsa de polvo de hornear
1 bolsa de azúcar de vainilla
20 g de azúcar
2 huevos
400 ml de leche
1 pizca de sal
50 g de mantequilla fundida



Tiempo de preparación:
5 min.

Tiempo de cocción:
15 min.

PASTAS DE CREMA



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Mariposa



INGREDIENTES

2 hojaldres
200 g de azúcar
4 yemas de huevo
1 huevo entero
500 ml de leche
2 cucharadas de color
1 pizca de vainilla en polvo.
1 pomo de mantequilla
(para el molde)
Azúcar en polvo



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

27 min.

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserta el batidor. Poner el azúcar, las yemas de huevo, el huevo entero, la harina y la vainilla
2. Verter la leche y comenzar el postre P3 durante 15 minutos.
3. Precaliente el horno a 210 ° C. Ponga la mantequilla y la harina en pequeños moldes para muffins y llénelos de hojaldre.
4. Vierta una buena cucharada en cada molde, luego hornee por unos 12 minutos, hasta que esté bien dorado.
5. Dejar enfriar antes de desmoldar y espolvorear con azúcar glas.

GALLETAS CON NUECES



Raciones:

6 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el cuchillo amasador/triturador.
2. Ponga las nueces y ejecute el programa P durante 5 segundos.
3. Reserve las nueces. En el bol equipado con el cuchillo amasador/triturador, poner el azúcar moreno, la harina, la levadura, la mantequilla suave y el huevo.
4. Comenzar postre P1 durante 3 minutos. Al final del programa, agregue las nueces y las pepitas de chocolate y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
5. Guarde la preparación 1 hora en la nevera. Al final de este tiempo, precaliente el horno a 170 °C.
6. Forme bolas de masa y colóquelas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
7. Hornee por 10 a 12 minutos hasta que esté ligeramente dorado.
8. Repita hasta que toda la masa se haya consumido.

INGREDIENTES

180 g de harina
120 g de azúcar moreno
1 huevo
120 g de mantequilla
blanda
1 bolsa de polvo de
hornear
1 pizca de sal
50 g de chocolate en
pepitas
50 g de granos de
nueces



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción

12 min y reposo 1 h.

ESTRIADOS



Raciones:

15 personas



Accesorios:

Cuchilla y mariposa



INGREDIENTES

220 g de azúcar
120 g de harina
60 g de mantequilla
500 ml de leche
1 pizca de vainilla en polvo.
2 huevos enteros
2 yemas de huevo



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción

50 min y reposo 3 h.

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el batidor. Vierta la leche y agregue la vainilla.
2. Comenzar el programa de postres P3 durante 10 minutos.
3. Al final del programa, vierta la leche tibia en un recipiente y agregue la mantequilla cortada en cubos para que se derrita.
4. Inserte la amasadora / trituradora y ponga la harina, el azúcar, las yemas y los huevos enteros.
5. Iniciar el programa de postres P1 durante 2 minutos.
6. Añadir la mezcla de leche / mantequilla en el robot. Reinicie el programa de postres P1 durante 1 minuto.
7. Reservar la masa al menos 3 horas en el refrigerador. Precaliente el horno a 220 °C.
8. Verter la masa en moldes estriados y luego hornear 10 minutos. Baje la temperatura del horno a 160 °C y continúe durante 40 minutos. Dejar enfriar antes de comer.



MINIBONOS

**Raciones:**

4 personas

**Accesorios:**

De amasar

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. En el bol del robot, inserte el cuchillo / triturador.
2. Ponga la harina, el azúcar, el polvo de avellana, las claras de huevo y la mantequilla derretida.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Verter la mezcla en moldes y hornear de 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

90 g de azúcar
25 g de harina
50 g de polvo de avellana
2 claras de huevo
60 g de mantequilla
derretida

**Tiempo de preparación:**

5 min.

Tiempo de cocción

10 min.

BATIDO DE FRESAS Y VAINILLA



Raciones:

2 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

250 g de fresas
1 plátano
4 cucharadas de helado de
vainilla
200 ml de leche
1 sobre de azúcar
de vainilla



Tiempo de preparación:

5 min.

INSTRUCCIONES

1. Lavar las fresas, cortarlas en partes. Pelar y cortar el plátano.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner las fresas, el plátano, el helado, la leche y el azúcar.
3. Iniciar el programa de mezcla P6 durante 1 minuto.
4. Presione continuamente el botón P durante 5 segundos. Servir inmediatamente.

CHOCOLATE CALIENTE



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el batidor. Poner el chocolate en trozos, la leche, la nata y el azúcar de vainilla.
2. Iniciar el programa de postres P3 durante 10 min.
3. Mantenga presionado el botón P durante 5 segundos. Servir inmediatamente

INGREDIENTES

100 g de chocolate negro
400 ml de leche
100 ml de crema líquida
1 bolsa de azúcar de vainilla



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción
10 min.