

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Masas Horneadas

ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

CLAFOUTIS DE MANZANA

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 300 gr de harina
- 200 gr de maicena
- 250 de margarina
- 150 gr de azúcar flor
- 2 huevos
- Vainilla al gusto

Para el relleno:

- Manzanas verdes 4 uni
- Azúcar rubia 100 gr
- Margarina o mantequilla 50 gr
- 1/4 de taza licor de naranja

ASÍ SE HACE:

En un recipiente se suaviza el azúcar con la margarina hasta que este cremosa , luego agregamos la vainilla con los huevos y seguimos mezclando luego incorporamos las harinas y amasamos hasta tener una masa compacta.

La preparación del relleno la explicara el profesor en clases.

QUICHE DE POLLO

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 500 gr de harina
- 200 gr de maicena
- 250 de margarina
- 50 gr de azúcar flor
- 10 gr de sal
- 2 huevos

Para el relleno:

- 1 pechuga de pollo deshuesada
- 1 taza de cebolla caramelizada
- 200 ml de crema
- 3 huevos
- 100 gr de queso amarillo
- sal / pimienta al gusto

ASÍ SE HACE:

El procedimiento de la elaboración de esta masa es la misma que la del clafoutis de manzana con la diferencia que esta es salada.

La preparación del relleno la explicara el profesor en clases.