RECETAS

AZÚCAR Ledesma

Light

BUDÍN DE VAINILLA

INGREDIENTES

200g manteca pomada
/ 100ml de aceite (aprox)

50g de **LEDESMA LIGHT**

1 cdita extracto de vainilla

3 huevos

350 harina 0000

2 cditas polvo de hornear

2 cditas de extracto de vainilla

1/2 taza de leche

1. Enmantecar una budinera. Precalentar el horno a 180° C.
2. En un bowl batir la manteca pomada junto con el azúcar **LEDESMA LIGHT**.
3. Agregar los huevos, extracto de vainilla y mezclar.
4. Verter la leche en dos partes, mezclar hasta que se hayan incorporado todos los ingredientes.
5. Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y agregar a la mezcla anterior. Batir hasta que ya no queden grumos.
6. Colocar la mezcla al molde y cocinar en un horno 180° C por unos 40 minutos.

TORTA DE CALABAZA Y FROSTING DE QUESO

INGREDIENTES

110g de manteca pomada
100g de **LEDESMA LIGHT**
2 huevos
200g de puré de calabaza
1 cdita de extracto de vainilla
200g de harina 0000
1 cdita de polvo de hornear
1/2 cdita de bicarbonato de sodio
1/4 cdita de sal
1 cdita de especias dulces

INGREDIENTES FROSTING

200g de queso tipo philadelphia
1 cdita de **LEDESMA LIGHT**
1/2 cdita de vainilla.

www.azucarledesma.com.ar

Azúcar Ledesma

/azucarledesma

1. Enmantecar y enharinar un molde de 20x10. Reservar.
2. Precalentar el horno a 180°C.
3. Batir la manteca y el azúcar **LEDESMA LIGHT** hasta que se vea cremoso.
4. Agregar los huevos de a uno.
5. Incorporar el puré de calabaza y perfumar con extracto de vainilla.
6. Por ultimo agregar todos los ingredientes secos hasta integrar.
7. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.
8. Servir con una capa abundante de frosting de queso.

FROSTING DE QUESO

Mezclar los ingredientes hasta que se vean bien integrados. Untar sobre la torta ya fría.

TORTA CHARLOTTE CON FRUTILLAS Y MORAS

INGREDIENTES

3 yemas
3 claras de huevo
50g de LEDESMA LIGHT
50g de Almidón de maíz
3 cditas de aceite
200g de harina 0000
2 cditas polvo de hornear
2 cditas de extracto de vainilla
Frutos rojos
400g de queso crema
Ralladura y jugo de ½ limón

1. En un bowl batir las yemas con parte del azúcar hasta formar una crema.
2. Incorporar de a poco el aceite, el extracto de vainilla y mezclar con la ayuda de una espátula.
3. Agregar los ingredientes secos previamente tamizados, integrar de manera muy suave.
4. Por otro lado batir las claras de huevo con el resto de azúcar LEDESMA LIGHT hasta formar un punto nieve firme, incorporar en dos partes a la preparación anterior.
5. Colocar en un molde tipo Charlotte previamente enmantecado y cocinar en un horno 180°C por 35 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.
6. Para la base, mezclar el queso blanco con 1 cucharada de azúcar, junto con la ralladura y jugo de limón.
7. Cubrir el bizcocho con la crema y culminar con frutillas y moras frescas.

BUDÍN CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

200g manteca pomada / 100ml (aprox)
50g de **LEDESMA LIGHT**
1 cdita extracto de vainilla
3 huevos
350 harina 0000
2 cditas polvo de hornear
2 cditas de extracto de vainilla
1/2 taza de leche
1 taza de frutos rojos

1. Enmantecar una budinera. Precalentar el horno a 180° C.
2. En un bowl batir la manteca pomada junto con el azúcar **LEDESMA LIGHT**.
3. Agregar los huevos, extracto de vainilla y mezclar.
4. Verter la leche en dos partes, mezclar hasta que se hayan incorporado todos los ingredientes.
5. Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y agregar a la mezcla anterior. Batir hasta que ya no queden grumos.
6. Agregar los frutos rojos, integrar muy suave.
7. Colocar la mezcla al molde y cocinar en un horno 180°C por unos 45 min.

www.azucarledesma.com.ar

Azúcar Ledesma

/azucarledesma

BIZCOCHUELO DE NARANJA SIN HARINA

RINDE
Molde savarin de 24cm

INGREDIENTES

180 gr de **LEDESMA LIGHT**
6 claras
1 cdita de cremor tártaro
2 naranjas
2 yemas
30 cc de aceite maíz
200 gr de polvo repostería sin tacc
1 cdita de polvo de hornear
Papel manteca

1. En una ollita con abundante agua poner a hervir las dos naranjas enteras hasta que estén bien tiernas. Escurrirlas, abrirlas al medio y retirar sus semillas. Licuarlas con su piel hasta obtener un puré y reservar.
2. Por otro lado, batir hasta obtener un merengue, las claras junto con **LEDESMA LIGHT** y el crémor tártaro.
3. Tamizar el polvo de repostería sin tacc junto con el polvo de hornear.
4. En un bowl ponemos el aceite junto con las yemas y el puré de las naranjas.
5. Agregamos ¼ del merengue e integramos con una espátula de goma de manera envolvente.
6. Vertemos ésta preparación en el bowl con el merengue restante.
7. Ir agregando los secos mientras vamos integrando hasta unir por completo, (no mezclar de más para bajar lo menos posible el aireado del merengue).
8. Llenar el molde previamente cubierto en su base con papel manteca.
9. Llevar a horno medio de 40 a 45 minutos hasta que el bizcochuelo este firme. Retirar del horno, dejar enfriar.

www.azucarledesma.com.ar

Azúcar Ledesma

/azucarledesma

TARTA DE FRUTILLAS CON BASE DE GALLETITAS

INGREDIENTES

100g manteca derretida o aceite de coco

200g de galletitas tipo Lincoln

300g de queso crema

170 de Yogurt natural

40g de LEDESMA LIGHT

10g de gelatina sin sabor

Ralladura de 1 limón

Frutillas para Decorar

Hojitas de menta.

1. Procesar las galletitas hasta que quede tipo harina y colocarle la manteca o el aceite de coco derretida.
2. Formar una pasta y llevarlo a un molde para tarta preferentemente desmontable. Aplastar muy bien y cubrir los bordes presionando con la ayuda de los dedos.
3. Llevar al freezer por unos 15 minutos mientras realizamos el relleno.
4. En un bowl agregar el queso crema, el yogurt junto con la ralladura de limón y LEDESMA LIGHT, integrar.
5. Hidratar la gelatina en agua tibia y agregar a la preparación anterior. Mezclar muy bien
6. Colocar el relleno sobre la base de galletitas.
7. Llevar a la heladera por unos 3 o 4 horas, cuanto mas tiempo mucho mejor.
8. Cubrir con frutillas fileteadas y unas hojitas de menta.

www.azucarledesma.com.ar

Azúcar Ledesma

/azucarledesma

CUADRADITOS CON PASTA DE MANÍ Y CHOCOLATE

RINDE Placa de 20/30cm

INGREDIENTES

Para la base:

40g azúcar **LEDESMA LIGHT**
2 Huevos
Ralladura de medio limón
50cc aceite
50g coco rallado
100g harina 4 ceros
Papel manteca

Para el interior:

Almíbar
(25g **LEDESMA LIGHT** y 25cc agua)
500 gr pasta de maní
Un chorrito de esencia de vainilla

Para la cubierta de chocolate:

400g chocolate baño
25cc aceite

1. Para la base, disponer de la placa y forrarla con papel manteca.
2. Tamizar la harina e integrarla con el coco rallado. Reservar.
3. Batir los huevos en batidora eléctrica con **LEDESMA LIGHT**, (incorporar de a poco a velocidad media y luego subir a velocidad máxima). Obtener un batido espumoso.
4. Agregar la ralladura de limón y luego el aceite en forma de hilo mientras integramos con espátula de goma en forma envolvente.
5. Incorporar de a poco la harina con el coco hasta obtener una masa similar a la de un budín pero más texturada y espesa.
6. Esparcir sobre la placa, la preparación de manera bien finita y emparejar con una espátula. Llevar a horno fuerte de 10 a 12 minutos, (hasta que esté firme pero húmeda). Sacar del horno y dejar enfriar.
7. Para el interior, disponer en un bowl la pasta de maní, agregar el almíbar y la esencia de vainilla, integrar con espátula de goma, (la pasta de maní se va a poner más rígida). Verter la preparación sobre la masa y distribuirla de manera pareja.
8. Para la cubierta, derretir el chocolate a baño maría o en microondas potencia al 50 %. Agregar el aceite. Verter el chocolate sobre la capa de pasta de maní y esparcirla de igual modo pareja. Dejar enfriar el chocolate. Marcar los cuadraditos y cortarlos.

TRIFFLE DE FRUTILLAS, FRAMBUESAS Y CREMA

RINDE 4 TRIFFLES

INGREDIENTES

Para la crema batida:

4 cdas de **LEDESMA LIGHT**

300cc crema de leche

Para los frutos rojos macerados:

2 cdas de **LEDESMA LIGHT**

600g de frutillas y frambuesas, (mitad y mitad), o cualquier fruto rojo a elección

1 naranja

Para la base:

120g de cookies con almendras o similar de vainilla

Extras, menta fresca y frutos rojos para el el topping

1. Lavar las frutillas y retirar su cabito, secarlas y cortarlas en cubos pequeños.
2. Disponerlas en un bowl junto con las frambuesas.
3. Rayar la naranja sin su parte blanca, (solo parte naranja) y agregar su jugo sin semillas.
4. Agregar las dos cucharadas de **LEDESMA LIGHT**, mezclar suavemente y reservar en la heladera.
5. Para la crema, verterla en un bowl, agregar el azúcar light y batir a punto, (que quede cremosa, antes de punto chantilly). Reservar en la heladera.
6. Para el armado, disponer los vasitos, moler las galletitas y cubrir la base del vaso con las mismas. Agregar los frutos rojos macerados, cubrir con la crema y terminar con la menta y los frutos rojos.

120g de cookies con almendras o similar de vainilla
Extras, menta fresca y frutos rojos para el el topping

BROWNIE DE LIMÓN Y RICOTA

INGREDIENTES

200g de manteca a temperatura ambiente

150g **LEDESMA LIGHT**

120cc jugo de limón

Ralladura de 1 limón

4 huevos medianos

250g de ricota entera o magra

250g harina 0000

2 cdas almidón de maíz

Papel manteca

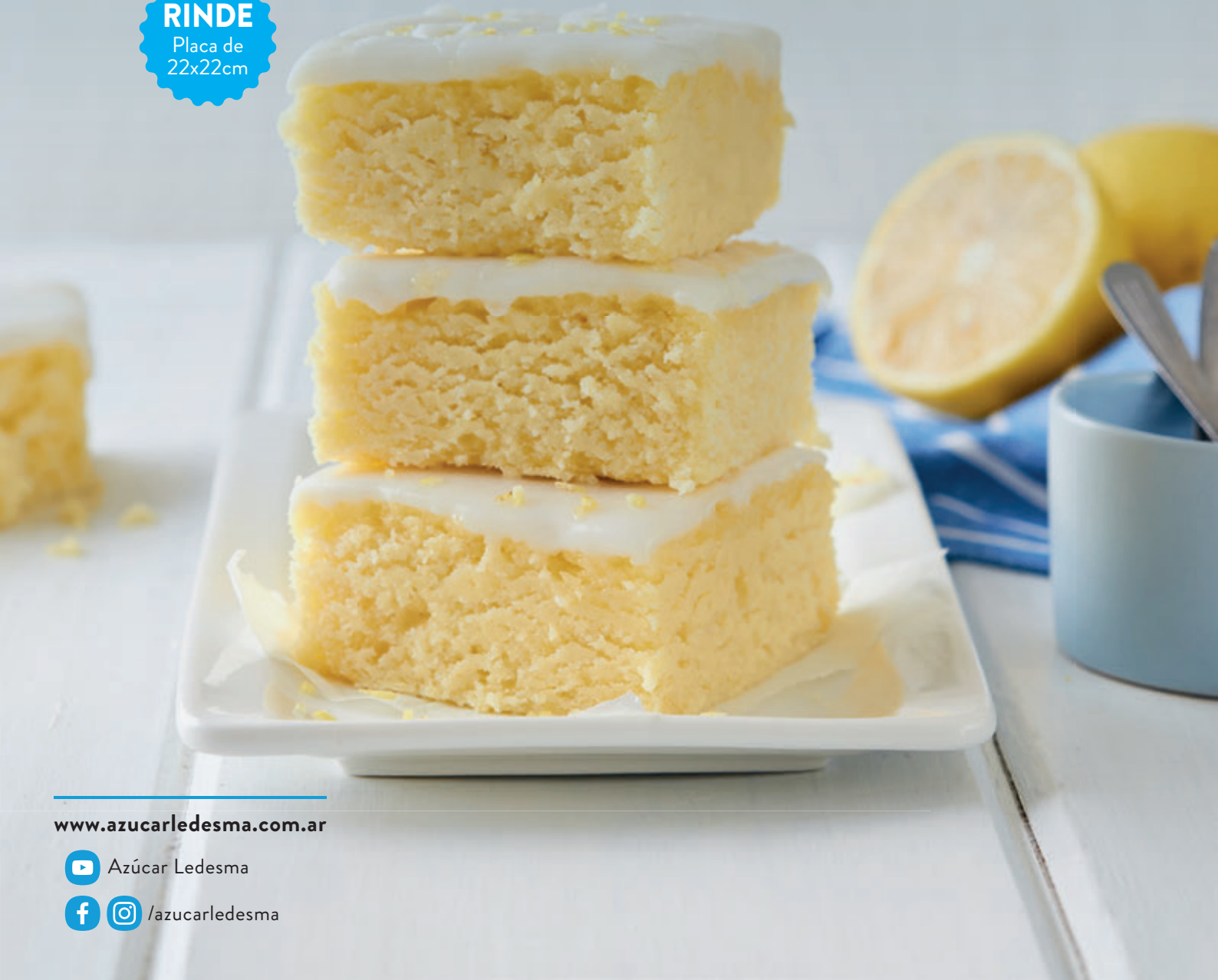
OPCIONAL GLASÉ

250 /300g de azúcar impalpable

50cc jugo de limón

RINDE
Placa de 22x22cm

1. Disponer en un bowl la manteca, agregar **LEDESMA LIGHT** y apenas batir con batidora eléctrica.
2. Agregar la ralladura de limón y el jugo, batir hasta incorporar.
3. Agregar uno a uno los huevos mientras batimos, luego la ricota.
4. Por último incorporamos con batidora a velocidad mínima o con espátula de goma los secos, (harina y almidón).
5. Disponer el molde cubierto prolijamente con papel manteca. Verter la preparación y llevar a horno medio de 35 a 45 minutos, (chequear con un palillo hasta que salga limpio o con apenas preparación grumosa). En este molde los cuadraditos quedan de unos 5 cm de alto.
6. Dejar enfriar.
7. Desmoldar con cuidado.
8. Preparar el glasé y cubrir la superficie de forma pareja con ayuda de una espátula. Esperar a que tome el glasé y cortar los cuadraditos del tamaño deseado.



CUADRADITOS DE DURAZNO, YOGURT Y GRANOLA

RINDE
Molde de 20x20cm

INGREDIENTES

200g Granola

50g Miel

3 Duraznos
* Opcional: Ralladura de Naranja

300g Yogurt Natural o de Vainilla

300g Queso Crema o 200cc de crema Light

75g **LEDESMA LIGHT**

* Opcional: Dulce de Maracuya o 100g Durazno

1. Para la base, mezclar la granola y la miel, y cubrir el fondo de un recipiente apto para freezer de forma pareja. Pueden cubrir la base con papel film o aluminio para ayudarse.
2. Procesar o licuar los duraznos pelados sin carozo, la ralladura de naranja, el yogurt, el queso crema y **LEDESMA LIGHT**.
3. Verter la mezcla sobre la granola y freezar por 4 horas. Tiene que quedar bien duro para poder desmoldarlo y cortarlo fácilmente.

TARTELETAS DE MARACUYÁ

RINDE 3 UNIDADES

INGREDIENTES

Para la base:

170g de galletitas light
85g de manteca derretida

Para el relleno:

100g de pulpa de maracuyá
3,5g de gelatina sin sabor
2 cucharadas de **LEDESMA LIGHT**
100 cc de crema light
Frutas para decorar

1. Mezclar las galletitas, incorporar la manteca derretida, y tapizar 3 tarteras desmontables de 12 cm de diámetro.
2. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) de 10 a 15 minutos. Retirar y reservar.
3. Añadir la gelatina a la pulpa de maracuyá, mezclar y calentar junto con el **LEDESMA LIGHT**
4. Cocinar hasta que rompa hervor, retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
5. Batir la crema hasta que tome la consistencia chantillí y agregarle la mezcla de pulpa de maracuyá una vez que esté fría.
6. Verter la mezcla en los moldes con la base ya horneada; llevar a la heladera durante 2 horas por lo menos.
7. Servir decorado con frutas.

AZÚCAR
Ledesma
www.azucarledesma.com.ar