

AZÚCAR Ledesma PURA CAÑA

115 años

cocinando juntos

Alfajores
Rogel
Brownies
Budines
Muffins
Key Lime Pie
Tiramisú
Merengues
Pavlova
Palmeritas
Panqueques
Scons



115 años cocinando juntos

AZÚCAR Ledesma PURA CAÑA

Índice



06 Introducción



18 Alfajores

20 Alfajor sucré
22 Alfajores de almendras
24 Alfajores de maicena
26 Alfajores Mar del Plata



28 Budines

30 Budín con frutos rojos
32 Budín de banana
34 Budín de chocolate
36 Budín de limón
38 Budín de vainilla
40 Budín marmolado



42 *Clásicos argentinos*

44 Bolas de fraile
46 Brownies
48 Buñuelos de ricota y limón
50 Caramelo
52 Conitos de dulce de leche
54 Dulce de leche
56 Facturas con crema pastelera y membrillo
58 Garrapiñada
60 Granola
62 Masa para tartas básicas dulces
64 Medialunas
66 Merengues: ¿cuál elegís?
68 Mermelada de frutos rojos
70 Palmeritas
72 Pan dulce
74 Panqueques con dulce de leche
76 Pastelitos
78 Rosca
80 Scones dulces
82 Tortas fritas
84 Tortitas rubias
86 Turrón de maní
88 Vainillas
90 Whities



92 *Galletitas*

94 Cookies con chips
96 Cookies de chocolate
98 Cookies de coco y avena
100 Cookies de miel
102 Cookies espirales
104 Cookies infantiles
106 Cookies navideñas
108 Crinkle cookies
110 Galletitas de manteca
112 Pepas de membrillo
114 Polvorones



116 *Muffins*

118 Cupcakes de vainilla con frosting
120 Muffins con chips de chocolate
122 Muffins de chocolate con chips de chocolate
124 Muffins de vainilla y dulce de leche



126 *Postres*

128 Arroz con leche
130 Budín de pan
132 Crème brûlée
134 Flan
136 Isla flotante
138 Mousse de chocolate
140 Mousse de dulce de leche
142 Pavlova
144 Tiramisú
146 Volcán de chocolate
148 Volcán de dulce de leche



150 *Postres norteños*

152 Ambrosía
154 Colaciones
156 Empanaditas de cayote
158 Flan de dulce de leche
160 Huevos quimbo
162 Tocinito del cielo



164 *Tartas*

166 Key lime pie
168 La tarta de dulce de leche y chocolate
170 Lemon pie
172 Pasta frola
174 Tarta banana split



176 Tortas

178 Carrot cake
180 Chajá
182 Charlotte
184 Cheesecake
186 Crumble de manzana
188 Marquise
190 Naked cake
192 Rogel
194 Torta de almendras
196 Torta de chocolate
198 Torta de coco y dulce de leche
200 Torta de nuez, manzana y dulce de leche
202 Torta de ricota
204 Torta galesa
206 Torta húmeda de chocolate con frutas
208 Torta matera
210 Torta mousse de chocolate
212 Torta red velvet
214 Tres leches



216 Light

218 Barritas de cereales
220 Bizcochuelo de naranja
222 Brownies light
224 Budín de mandarinas
226 Cheesecake de maracuyá
228 Cookies de limón
230 Coquitos
232 Galette
234 Lemonies
236 Muffins de arándanos
238 Tarta de calabaza y frosting de queso
240 Tarta de frutos rojos
242 Tarta frutal
244 Tortita de ciruelas
246 Tortita de manzana



248 Ledesma 0%

250 Alfajores de coco y dulce de leche
252 Budín de yogur
254 Canastitas de avena
256 Mini cakes de chocolate
258 Muffins de manzana con crumble
260 Mugcake
262 Panqueques de banana
264 Pepas integrales
266 Tarta de peras
268 Torta de frutillas

270 Glosario
271 Equivalencias

Un ingrediente, miles de momentos

Azúcar. Milenaria. Protagonista de momentos únicos de nuestras vidas, como las tostadas con manteca y azúcar que quizás nos hizo una abuela, o la taza de azúcar que nos prestó una vecina que luego se convirtió en una amiga.

Tan simple, tan mágica.

Si se mezcla con leche, se calienta y se revuelve... *¡magia!* dulce de leche; si se mezcla con claras de huevo y se bate... *¡abracadabra!* nube espumosa de exquisito merengue; si a eso se le pone manteca y cacao, magia de nuevo: mousse de chocolate.

Lo genial es que no necesitamos ser magos para hacer con ella exquisiteces con las que agasajarnos y agasajar, cosas ricas para festejar los momentos de felicidad y aliviar la tristeza en los momentos difíciles.

Por eso, en este libro quisimos recopilar algunos de sus usos más simples y ricos para que sigas teniendo con ella momentos inolvidables.

Compartir



115 años compartiendo juntos

En Ledesma, buscamos darles a los argentinos productos de la mejor calidad, preservando los ecosistemas que nos rodean y trabajando cerca y juntos.

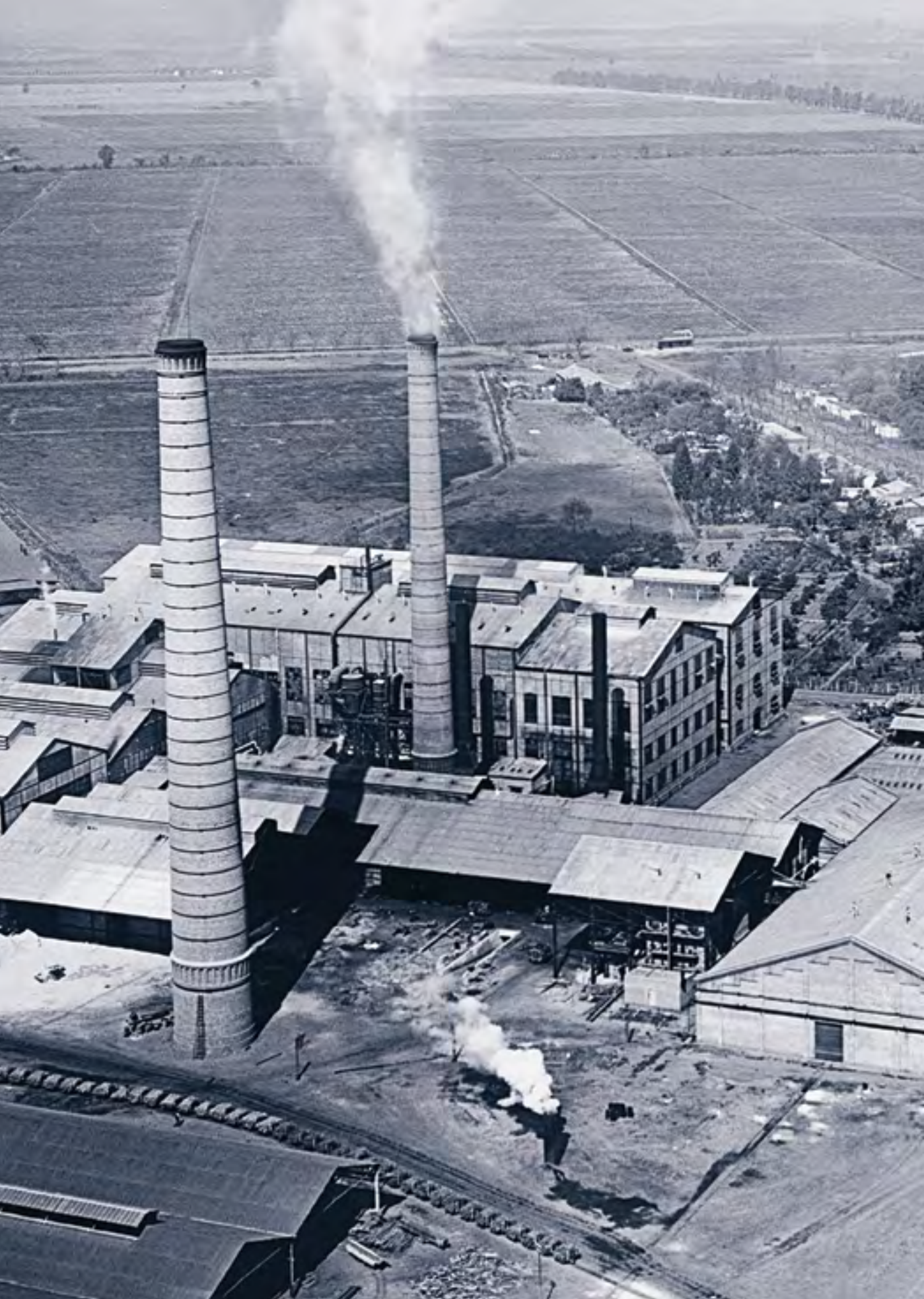
Comenzamos nuestra historia hace 115 años y crecimos junto a cada familia argentina. Nacimos como un ingenio azucarero en uno de los entornos naturales más valiosos de nuestro país. Desde ese momento, nos construimos como una empresa enfocada en acompañar a cada argentino a través de la elaboración de productos fundamentales para la vida diaria, y surgidos de nuestra tierra.

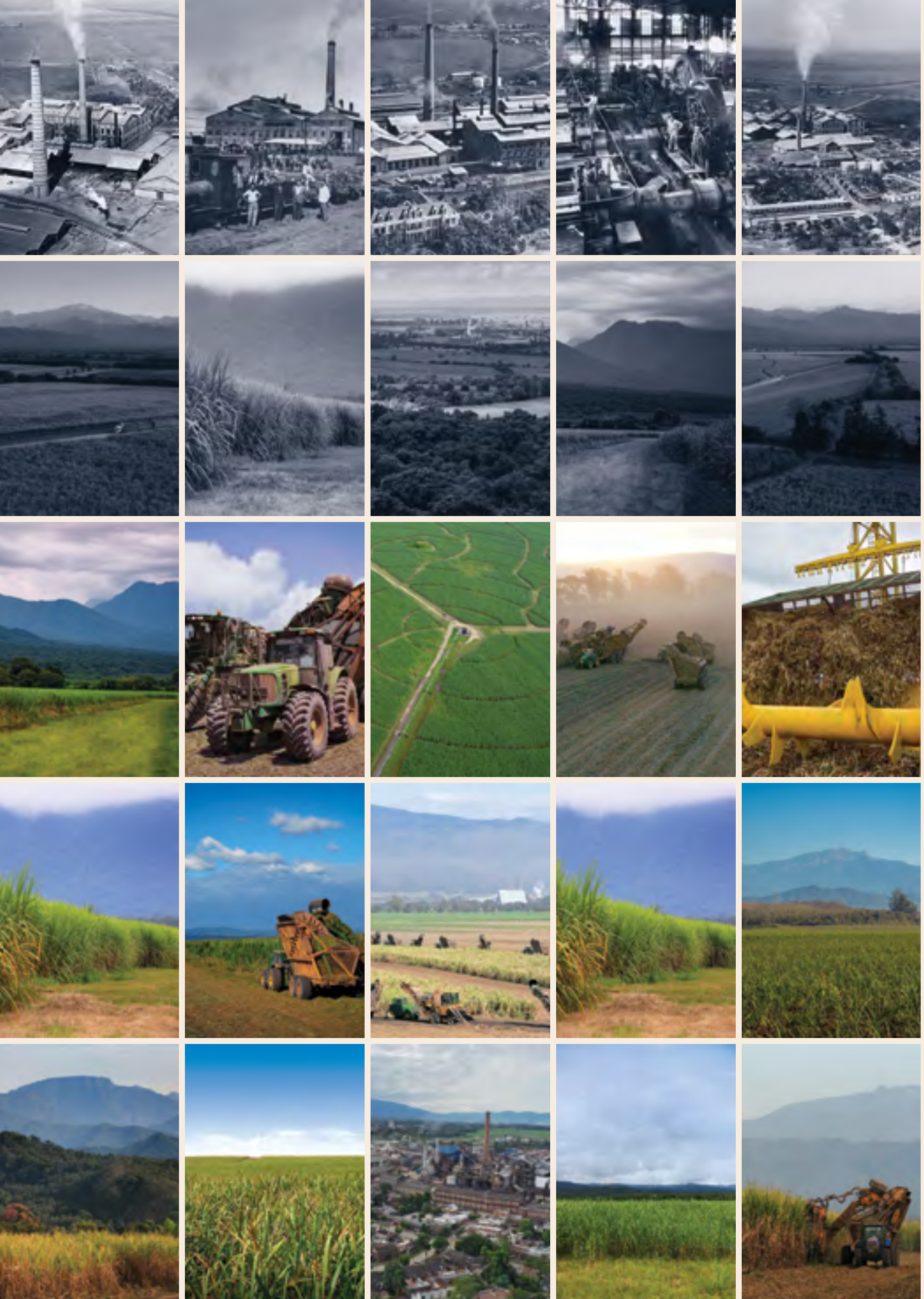
Así, nos transformamos en la empresa agroindustrial líder en la producción de azúcar y papel, alcanzando una importante participación en los mercados de frutas y jugos cítricos, alcohol, bioetanol y carne. Desarrollamos nuestros productos cuidando el medio ambiente, promoviendo la innovación y generando empleo de calidad.

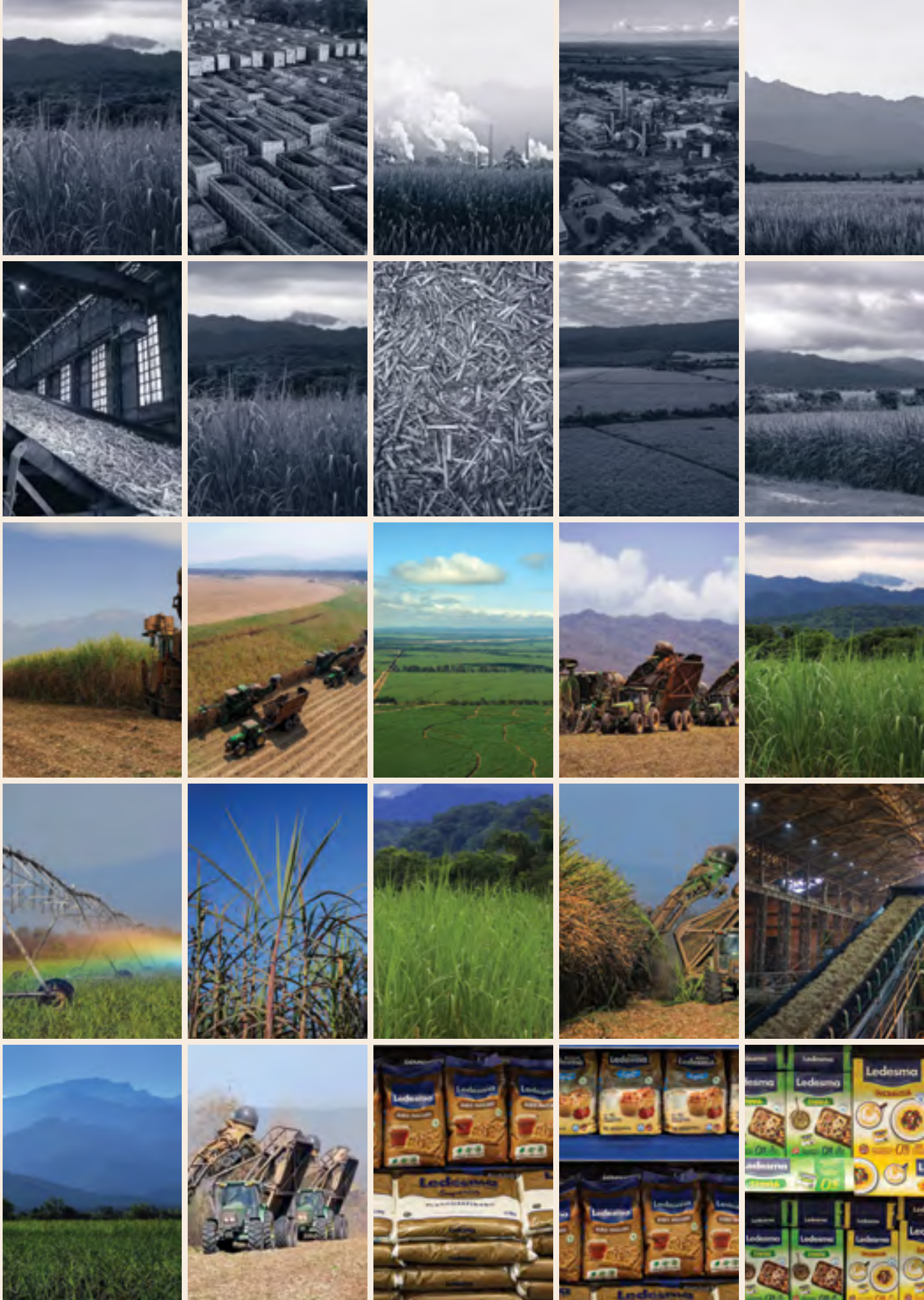
Desde el inicio nos comprometimos con el desarrollo de nuestro país y trabajamos codo a codo con las comunidades donde estamos presentes. Hoy en día empleamos aproximadamente a 6.000 personas que en su mayoría trabajan en Jujuy, provincia en la que nacimos. Allí destinamos 42.600 hectáreas a la producción de 4.000.000 de toneladas de caña de azúcar. Junto a esa superficie, cuidamos una reserva de 100.000 hectáreas de bosques nativos, el equivalente a 5 veces la ciudad de Buenos Aires.

El azúcar es nuestro producto fundacional, por eso somos especialistas en la cosecha de la caña. Este proceso llamado zafra tiene un ciclo de 180 días en el que nos dedicamos a aprovechar por completo el cultivo, proteger los recursos de los ecosistemas que nos rodean y producir con la mejor calidad para cada familia argentina.

Liderar






Ledesma

La caña de azúcar

Nuestro origen está en la plantación, cosecha y procesamiento de la caña de azúcar, un cultivo fundamental para nuestro desarrollo.

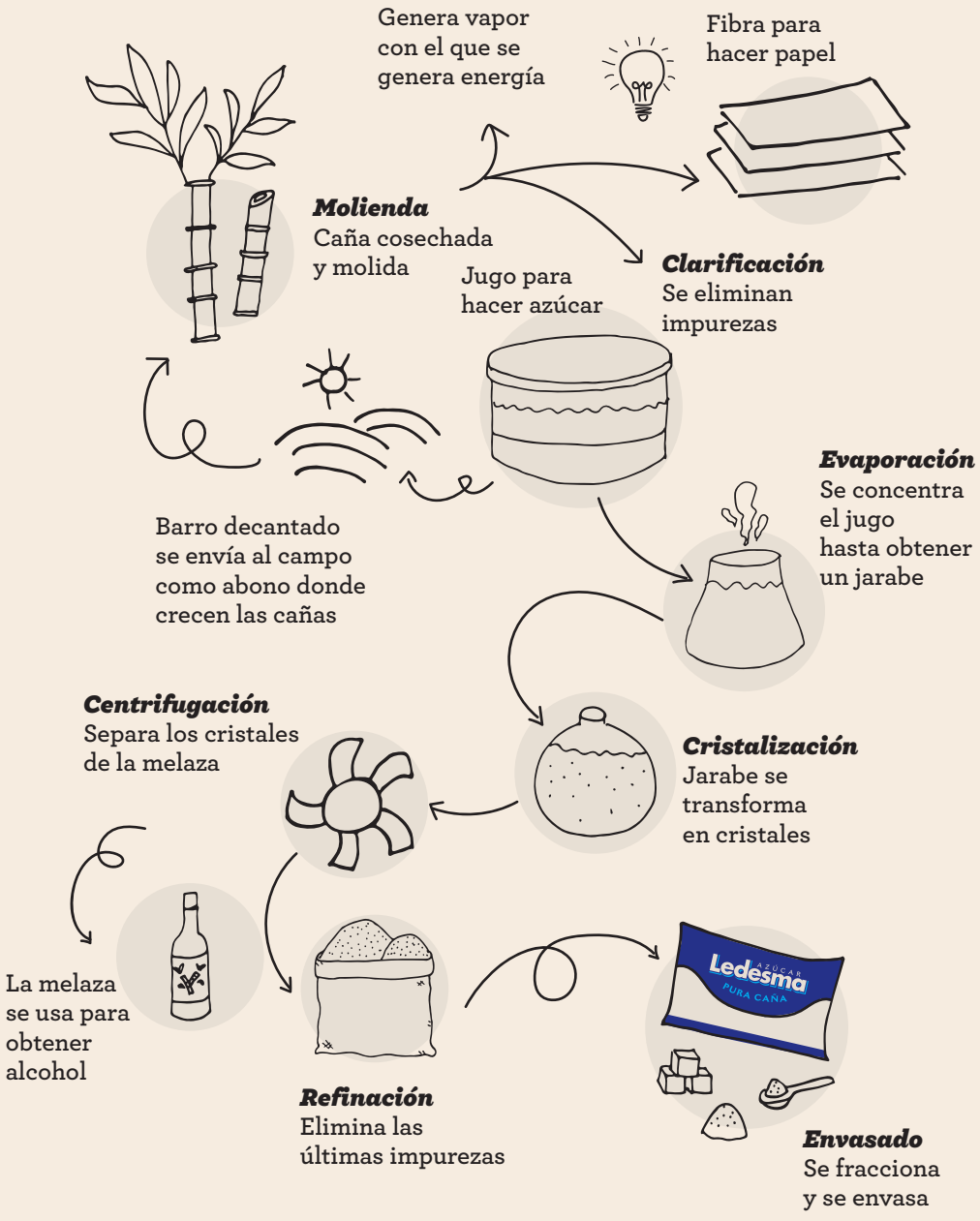
En Ledesma aprovechamos por completo este cultivo que se renueva anualmente. Con el jugo de la caña, elaboramos azúcar y alcohol, que a su vez utilizamos para producir alcohol buen gusto, de farmacia y bioetanol, combustible con el que se mezclan las naftas en todo el país.

Desde hace más de 50 años fabricamos papel a partir de la fibra de la caña, que luego convertimos en resmas, cuadernos, repuestos escolares y papel ilustración, entre otros productos. La médula de la caña la usamos para generar energía verde en nuestras calderas de biomasa, que luego empleamos en los procesos industriales.

Conscientes de los cambios en los hábitos de consumo, trabajamos para llegar a los hogares con productos adaptados a cada necesidad, siguiendo las tendencias actuales. Hoy en día se pueden encontrar en las góndolas azúcar Ledesma Rubio Mascabo, sin refinar, sin colorantes y sin conservantes; Ledesma Light, usás la mitad porque 1 cucharadita endulza igual que dos, Ledesma 0% Sucralosa y Ledesma 0% Stevia.

Origen

Cómo nace el azúcar Ledesma



Ledesma NAT, un Papel Natural

Papel 100% caña de azúcar. 0% fibra de árbol. 0% blanqueadores químicos.

En Ledesma nos dedicamos a crear alimentos y productos naturales. Por eso, priorizamos el cuidado de nuestra tierra, el elemento principal de todo lo que hacemos. Todas las hojas de este libro están hechas con papel Ledesma Nat, un papel diferente que se fabrica a partir de caña de azúcar, sin dañar árboles y protegiendo la biodiversidad. En su producción no usamos ningún tipo de blanqueador químico, cuidando aún más al medio ambiente.

0% fibra de árbol



Azúcar, mucho más que un ingrediente

Una fuente única de energía, textura y sabor.

Que el azúcar es un componente esencial en la repostería y la pastelería no es ninguna noticia, pero su valioso lugar en la gastronomía no se limita a estos dos rubros.

Quizás menos conocido es su uso en panadería. El agregado de pequeñas cantidades de azúcar a masas de levadura produce una fermentación más activa y aumenta su tolerancia. En el caso del pan, por ejemplo, mejora la textura de la miga; y en las masas en general, aporta humedad y aireado. Ayuda a la caramelización en la corteza durante la cocción y también mejora y realza sus sabores.

Pero los aportes del azúcar no terminan ahí. También se usa por sus demás propiedades para el abrillantado y la conservación de frutas; por su capacidad de oxidación, para trabajos de caramelo, crocantes y oscurecimiento de masas; en forma de polvo, para lograr efectos de decoración, y en cristales, para cubrimiento, entre muchos otros usos más.

También es un alimento importante para nuestro organismo, ya que al ser fácilmente digerible y asimilable, nos aporta energía inmediata para el desarrollo y bienestar de nuestro cuerpo y mente.

Energía





Alfajores



Alfajor sucré

Ingredientes
Rinde 12 alfajores

- 250 g de harina 0000
- 110 g de manteca
- 1 huevo
- 80 g de azúcar Ledesma Clásica

Para el relleno
- Dulce de leche repostero c/n

Extra
- Azúcar impalpable c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo. También se pueden decorar con hilos de chocolate o bañarlos por completo.

Preparación
① Procesar los ingredientes en una procesadora o mezclarlos en un bowl y amasar hasta unir bien (sin manipular tanto la masa).
② Envolver en papel film y llevar 15' a la heladera.
③ Espolvorear la mesada con harina y estirar la masa. Luego, cortar círculos del tamaño deseado para formar las tapitas de los alfajores.
④ Colocar en una placa apta para horno y hornear durante 15' en un horno medio (180°C) precalentado.
⑤ Una vez listas las tapitas, retirar y dejar enfriar.
⑥ Rellenarlas con el dulce de leche repostero formando el alfajor. Por último, espolvorear con azúcar impalpable. ¡Servir y disfrutar!



Alfajores de almendras

Ingredientes
Rinde 12 alfajores

- 300 g de harina 0000
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 200 g de manteca
- 80 g de almendras tostadas y molidas
- 1 huevo

Para el relleno
- 500 g de dulce de leche repostero

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y las almendras por maní.

Preparación
① Mezclar la harina con el azúcar en un bowl. Agregar en el centro la manteca bien fría en cubos y con la punta de los dedos ir desmenuzándola hasta obtener un arenado.
② Agregar las almendras y mezclar. Luego incorporar el huevo para formar una masa.
③ Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30'.
④ Estirar la masa sobre una superficie enharinada y cortar con la ayuda de un cortante circular las tapitas de los alfajores.
⑤ Colocar las tapitas de masa en una placa apta para horno forrada con papel manteca o enmantecada y enharinada.
⑥ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que la masa esté dorada.
⑦ Untar las tapitas con el dulce de leche repostero y formar el alfajor.
¡Servir y disfrutar!



Alfajores de maicena

Ingredientes
Rinde 24 alfajores

- 300 g de almidón de maíz
- 200 g de harina 0000
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 200 g de manteca
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de cognac
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el relleno
- 500 g de dulce de leche repostero

Preparación
① Mezclar el almidón de maíz con la harina, la pizca de bicarbonato y las dos cucharaditas de polvo de hornear.
② Aparte, batir la manteca pomada a temperatura ambiente con el azúcar y agregar las yemas de a una, junto con la cucharada de cognac, la ralladura de limón y la cucharadita de esencia de vainilla.
③ Incorporar esto a la mezcla de harina y almidón. Mezclar bien sin amasar y llevar a frío.
④ Luego, estirar sobre la mesada espolvoreada con almidón de maíz, unos 7 mm de espesor, y cortar las tapitas según el tamaño deseado (entre 4 a 7 cm).
⑤ Hornear en horno moderado (170°C) unos 15' aproximadamente, sobre placas enmantecadas. Deben quedar blancos y la base apenas dorada.
⑥ Una vez frías, unirlas con abundante dulce de leche repostero. Apretar un poco y pasar por coco rallado. ¡Y listo!



Alfajores Mar del Plata

Ingredientes
Rinde 12 a 15 alfajores

- 125 g de manteca
- 100 g de azúcar Ledesma Clásica
- Ralladura de 1 naranja
- 1 huevo
- 15 g de extracto de malta
- 15 cc de cognac
- 200 g de harina 0000
- 50 g de almidón de maíz
- 15 g de cacao amargo en polvo
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal fina

Para el baño
- 200 g de chocolate amargo tipo cobertura
- 15 g de aceite neutro o de coco

Extra
- 300 g de dulce de leche repostero

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo y el chocolate amargo por chocolate blanco.

Preparación
① Batir la manteca fría en cubos con el azúcar y la ralladura de naranja hasta blanquear.
② Agregar el huevo, la malta y el cognac.
③ En otro bowl mezclar y tamizar los secos.
④ Unirlos a la preparación de manteca sin amasar.
⑤ Envolver la masa en papel film, dejar descansar 2 h a 3 h. Estirar entre papel film de 6 mm de espesor aproximadamente y cortar con la ayuda de un cortante redondo de 5 a 6 cm.
⑥ Llevar los discos a placa enmantecada o papel manteca y hornear a temperatura suave (160°C) por 5' aproximadamente. No deben dorarse ni pasarse de cocción así no se endurecen.
⑦ Una vez fríos rellenar con cuidado con dulce de leche repostero y bañar sobre una rejilla con la mezcla de chocolate derretido y aceite. Dejar secar.
¡Servir y disfrutar!





Budines



Budín con frutos rojos

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 200 g de manteca
- 200 g de azúcar Ledesma Clásica
- Ralladura de 1 limón
- 5 huevos
- 12 g de polvo para hornear
- 225 g de harina 0000
- 150 g de frutos rojos

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo y los frutos rojos por frutos secos, chips de chocolate o hacerlo de vainilla agregando esencia en lugar de ralladura.

Tamaño del molde
20 x 10 cm

Preparación
① Cremar la manteca pomada con el azúcar y la ralladura de limón.
② Agregar los huevos de a uno y continuar batiendo.
③ Tamizar el polvo de hornear y la harina e incorporar con espátula.
④ Añadir los frutos rojos y mezclar suavemente para evitar que se rompan.
⑤ Colocar la preparación en un molde de budín previamente enmantecado y enharinado.
⑥ Cocinar en horno a temperatura media (180°C) 40' aproximadamente.
⑦ Rectificar la cocción introduciendo un palillo. El mismo debe salir limpio.
⑧ Una vez listo, dejar enfriar sobre una rejilla. ¡Y listo!



Budín de banana



Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 2 o 3 bananas
- 2 huevos
- 150 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Esencia de vainilla c/n
- 100 g de aceite
- 300 g de harina leudante
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Tamaño del molde
20 x 10 cm

Tips
Utilizar molde de torta o moldes de muffins en caso de no tener budinera. También se puede reemplazar la harina leudante por harina común + 3 cucharaditas de polvo de hornear. Además, se puede hacer con harina integral y agregar nueces y chips de chocolate.

Preparación
① Pisar las bananas y batir con los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla.
② Incorporar el aceite, la harina leudante y la ½ cucharadita de bicarbonato de sodio.
③ Llevar a molde enmantecado y enharinado de 20 x 10 cm aproximadamente y hornear a temperatura media (180°C) en horno precalentado por 40'. ¡Y listo!



Budín de chocolate

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 240 g de manteca
- 240 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 5 huevos
- 280 g de harina 0000
- 40 g de cacao amargo en polvo
- 18 g de polvo de hornear
- 125 cc de leche
- 100 g de chocolate semiamargo
- Manteca para pincelar c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Preparación
① Colocar la manteca pomada y el azúcar en un bowl y batir hasta lograr una crema. Agregar los huevos de a uno y continuar batiendo.
② Tamizar sobre un papel manteca la harina con el cacao y el polvo de hornear.
③ Agregar los ingredientes tamizados a la preparación anterior de a poco e intercalando con la leche.
④ Integrar bien y utilizar una espátula de silicona para asegurarnos de que no quede nada en la base del bowl.
⑤ Agregar los chips de chocolate o el chocolate semiamargo picado en trozos gruesos. Mezclar y reservar.
⑥ Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
⑦ Pincelar las budineras con manteca fundida y encamisar el interior con papel manteca. Volver a pincelar con manteca sobre el papel y llenar ¾ con la preparación del budín.
⑧ Llevar al horno durante 40' a 45'.
¡Y listo!



Budín de limón

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 3 huevos
- 260 g de azúcar Ledesma Clásica
- 110 cc de crema de leche
- 195 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Ralladura de 2 limones
- 75 g de manteca

Tamaño del molde
20 x 10 cm

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo y el limón por otro cítrico.

Preparación
① Colocar en un bowl los huevos y el azúcar y mezclar. Agregar la crema e integrar bien.
② Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y agregar a la mezcla de huevos.
③ Saborizar con la ralladura de los limones e incorporar la manteca recién fundida de a poco mezclando constantemente e integrando bien.
④ Enmantecar y enharinar una budinera y volcar la preparación.
⑤ Cocinar en horno precalentado a temperatura moderada (170°C) durante 35' aproximadamente. Al pinchar con un palillo de madera, este debe salir limpio.
⑥ Una vez cocido desmoldar cuidadosamente y colocar sobre rejilla.
¡Servir y disfrutar!



Budín de vainilla

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 250 cc de crema de leche (de las que son más líquidas)
- 250 g de azúcar Ledesma Clásica
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250 g de harina leudante

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo. Además, para obtener otra variedad del budín, se pueden agregar otros ingredientes como frutos secos, arándanos o chips de chocolate.

Preparación
① Batir ligeramente la crema con el azúcar. Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y la harina tamizada.
② Colocar en un molde savarín enmantecado y enharinado de 22 cm de diámetro aproximadamente.
③ Cocinar en un horno precalentado a temperatura moderada (170°C) durante aproximadamente 45' a 50'. Retirar y dejar enfriar.



Budín marmolado

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 100 cc de aceite neutro
- 3 huevos grandes
- 1 pote de yogur (190 g)
- 200 g de harina leudante
- 20 g de cacao amargo

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y agregar chips de chocolate o frutos secos a la preparación.

Preparación
① Mezclar el azúcar con el aceite y los huevos. Unir bien y agregar el pote de yogur.
② Agregar la harina leudante e incorporar con movimientos envolventes.
③ Una vez lista la preparación, dividir en dos. En una de las partes agregar el cacao.
④ Enmantecar y enharinar un molde de budín de 22 cm de diámetro.
⑤ Colocar las mezclas intercalándolas para lograr el marmolado.
⑥ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 40'.
⑦ Rectificar la cocción introduciendo un palillo. El mismo debe salir limpio.
⑧ Una vez listo, retirar y dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!





Clásicos argentinos



Bolas de fraile

Ingredientes
Rinde 20 unidades

Para el fermento
- 15 g de levadura fresca
- 50 cc de leche
- 1 cucharadita de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharadita de harina 0000

Para la masa
- 1 huevo
- 42 g de azúcar Ledesma Clásica
- 45 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 500 g de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 150 cc de leche

Extras
- Aceite para freír c/n
- Azúcar para espolvorear

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo. También se pueden rellenar con crema pastelera.

Preparación
① Para el fermento, disolver la levadura en la leche tibia y sumar el azúcar y la harina. Mezclar bien y cubrir con papel film. Dejar fermentar hasta que se active.
② Una vez listo, incorporar al fermento los huevos, el azúcar, la manteca y la esencia.
③ Agregar la harina tamizada con la sal, intercalando con la leche tibia. Luego, hacer un bollo y cubrir con papel film. Dejar leudar la masa hasta que duplique su volumen.
④ Dividir la masa en 20 bollitos y colocarlos en placas enmantecadas con espacio entre uno y otro. Dejar leudar sin que dupliquen su tamaño.
⑤ Freír los bollitos en abundante aceite caliente, dándolos vuelta a media cocción. Retirar con espumadera, escurrir sobre papel y azucarar con el azúcar.
⑥ Una vez fríos, rellenar con dulce de leche o dejar simples.
¡Servir y disfrutar!



Brownies

Ingredientes
Rinde 16 cuadraditos

- 150 g de chocolate semiamargo
- 120 g de manteca
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 250 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 75 g de harina 0000
- ½ taza de nueces

Tamaño del molde
20 x 20 cm

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y las nueces por otro fruto seco a elección. Para transformarlo en postre, se puede agregar una bocha de helado y salsa de dulce de leche.

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura moderada (190°C).
② En un bowl colocar el chocolate semiamargo picado junto con la manteca y llevar a baño María hasta derretir. Luego dejar enfriar a temperatura ambiente.
③ En otro bowl mezclar los huevos, las yemas y el azúcar. Incorporar la mezcla de chocolate con manteca y mezclar.
④ Sumar la harina tamizada y unir con movimientos envolventes.
⑤ Por último, agregar las nueces picadas y mezclar.
⑥ Volcar en un molde de 20 x 20 cm con papel manteca previamente enmantecado y enharinado.
⑦ Hornear por 30'. Una vez listo, retirar del horno y dejar enfriar.
⑧ Cortar en cuadrados y servir.
¡A disfrutar!



Buñuelos de ricota y limón

Ingredientes
Rinde 10 a 12 unidades

- 400 g de ricota entera o descremada
- 50 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Ralladura de 1 a 2 limones
- 3 huevos
- 4 cucharadas de leche
- 180 g de harina leudante

Extras
- Aceite para freír c/n
- Azúcar Ledesma Rubio Mascabo para espolvorear c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. También se puede reemplazar el limón por ralladura de naranja o mandarina.

Preparación
① En un bowl disponer la ricota, el azúcar, la ralladura de limón, los huevos y la leche. Integrar bien.
② Agregar de a poco la harina mezclando con batidor de mano hasta obtener una masa ligera.
③ Verter en una ollita o sartén aceite suficiente para realizar una fritura.
④ Calentar el aceite a fuego medio hasta 180°C. Para chequear el punto, verter un poquito de la masa y ver si burbujea y sube rápidamente.
⑤ Tomar un poco de masa con una cuchara y, con ayuda de otra, verter la masa en el aceite.
⑥ Cocinar de ambos lados hasta dorar bien la masa.
⑦ Disponer los buñuelos sobre papel absorbente y luego pasarlos por abundante azúcar.
⑧ Servir tibios o fríos.
¡Y listo!



Caramelo

Ingredientes

- 1 taza de azúcar Ledesma Clásica
- ½ taza de agua

Tips

Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo, quedará un caramelo más oscuro. Este caramelo sirve para salsear flanes o postres. Para realizar un caramelo para caramelizar el molde de flan, seguir el procedimiento sin agregar el agua.

Preparación

① Colocar el azúcar en una olla y llevar a fuego medio.
② Al mismo tiempo colocar el agua en otra olla a hervir.
③ Ir revolviendo el azúcar mientras se está cocinando. Seguir revolviendo en el fuego hasta que esté bien disuelto el azúcar, sin bolitas ni gránulos.
④ Cuando esté bien líquido el caramelo, tirar el agua hirviendo de una vez.
⑤ Apagar el fuego y revolver unos minutos.
⑥ Pasar a un bowl, jarrita o frasco y dejar enfriar.
⑦ Para mayor consistencia dejar enfriar en la heladera.



Conitos de dulce de leche

Ingredientes
Rinde 24 unidades

- 150 g de manteca
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 yemas de huevo
- 250 g de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 500 g de dulce de leche repostero
- 300 g de chocolate cobertura

Preparación
① Batir la manteca y el azúcar y perfumar con la esencia de vainilla.
② Incorporar las yemas.
③ Agregar los secos tamizados.
④ Integrar todos los ingredientes con cornet.
⑤ Guardar en papel film en la heladera por 20'.
⑥ Retirar, estirar con palote y cortar las tapitas.
⑦ Colocar sobre placa enmantecada y hornear a temperatura media (180°C) por 12'.
⑧ Una vez listas las tapitas, colocar el dulce de leche repostero con una manga y bañar con el chocolate cobertura ya derretido hasta cubrir. Dejar enfriar. ¡Servir y disfrutar!



Dulce de leche

Ingredientes
Rinde 1 frasco grande

- 3 l de leche
- 800 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 chaucha de vainilla
- ½ cucharadita de bicarbonato

Preparación

① Colocar en el fondo de una olla grande un plato de postre o café dado vuelta. Allí, volcar la leche, agregar el azúcar y la chaucha cortada al medio por todo lo largo. Mezclar y dejar hervir a fuego suave, revolviendo de tanto en tanto con cuchara de madera.
② Cuando la mezcla comience a tomar color, espolvorear el bicarbonato, remover y seguir cocinando.
③ Una vez que espese, sacar una cucharada del dulce, volcarlo sobre un plato, dejar bajar la temperatura y verificar el punto de la preparación: si no corre ni se esparce, sino que mantiene su consistencia, está listo.
④ Retirar la olla del fuego y poner la base de la olla en contacto con agua con hielo (baño María invertido) para que el dulce baje su temperatura lo más rápido posible.
⑤ Sacar la chaucha de vainilla, remover, retirar la olla del baño y dejar enfriar a temperatura ambiente.
⑥ Rellenar con el dulce frascos esterilizados y conservar en la heladera.
¡Y listo!



Facturas con crema pastelera y membrillo

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 500 g de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 60 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 5 g de levadura seca o 15 g de fresca
- 3 huevos
- 150 ml de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 g de manteca

Para la doradura
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 chorrito de leche

Para el relleno
- Dulce de membrillo, batata y crema pastelera c/n
- Azúcar Ledesma Clásica para espolvorear c/n

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Mezclar la harina, la pizca de sal, el azúcar, la levadura seca o fresca, los huevos, la leche (si hace falta, agregar un poco más) y la esencia de vainilla.
② Amasar todos los ingredientes juntos e incorporar la manteca pomada (la masa se descontrola y cuesta unirla, seguir amasando hasta que se integre y quede un bollo liso y tierno).
③ Dejar reposar la masa 10' tapada y dividir en porciones de 50 o 60 g, bollar y dejar duplicar.
④ Estirar con las manos los bollos en forma de círculos planos de 8 cm de diámetro aproximadamente. Colocar en placa enmantecada y enharinada uno al lado del otro. Dejar levar.
⑤ Con el dedo aplastar el centro. Batir los ingredientes de la doradura y pincelar. Luego rellenar con dulce de membrillo, de batata o pastelera.
⑥ Espolvorear con azúcar, dejar levar hasta duplicar y hornear a temperatura media/fuerte (180°C/200°C) por aproximadamente 12' a 15'. Deben unirse unas con otras para que la masa conserve más humedad.
⑦ Al retirar, pincelar con almíbar, gel de brillo o mermelada reducida.
¡A disfrutar!



Garrapiñada

Ingredientes
Rinde 2 a 3 porciones

- 1 taza de azúcar Ledesma Clásica
- 1 pizca de sal
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de almendras

Tips
Se puede usar maní en reemplazo de las almendras y también se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Colocar el azúcar, la sal, el agua y la esencia de vainilla en una cacerolita y cocinar hasta que rompa el hervor.
② Incorporar las almendras sin tostar y cocinar revolviendo constantemente hasta que el azúcar comience a cristalizarse y cubra las almendras.
③ Retirar, colocar separadas unas de otras sobre una placa y, una vez frías, guardarlas en recipientes herméticos.



Granola



Ingredientes

- 100 g de maní
- 200 g de nueces
- 200 g de almendras
- 100 g de semillas de girasol
- 60 g de semillas de sésamo
- 150 g de coco rallado o en escamas
- 200 g de cereal sin azúcar
- 400 g de avena
- 1 cucharadita de sal marina
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 200 g de miel
- ¼ taza de aceite neutro

Tips

Es ideal para acompañar desayunos o meriendas. Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación

① Mezclar en un bowl los frutos secos, las semillas, el coco, el cereal, la avena y la sal marina.
② En una olla colocar el azúcar, la miel y el aceite y mezclar bien hasta fundir.
③ En una placa apta para horno, disponer la mezcla de avena y frutos secos y cocinar por 5' aproximadamente en un horno medio (180°C), con cuidado de que no se queme.
④ Una vez tostada la mezcla, agregar por encima la preparación de la miel, el azúcar y el aceite. Mezclar bien y volver a colocar en el horno por 5' más.
⑤ Revolver a mitad de cocción y poner mucha atención en que no se queme y adquiera sabor amargo.
⑥ Una vez lista, dejar enfriar y conservar en frascos herméticos.



Masa para tartas básicas dulces

Ingredientes

- 150 g de manteca
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- Esencia de vainilla c/n
- 1 huevo
- 250 g de harina 0000

Tip

Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación

① Batir la manteca con el azúcar. Añadir la esencia de vainilla y el huevo.
② Incorporar la harina y unir.
③ Envolver en papel film y llevar a la heladera hasta que esté fría y firme.
④ Estirar sobre la mesada enharinada y tapizar la base y los bordes de tarteletas. Pinchar la base con un tenedor.
⑤ Llevar al freezer durante 10' o a la heladera hasta que estén bien frías.
⑥ Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15' aproximadamente o hasta apenas dorar. Retirar y dejar enfriar.
¡Rellenar con el relleno elegido!



Medialunas

Ingredientes
Rinde 12 a 20 unidades

Para el amasijo
- 500 g de harina 0000
- 10 g de sal
- 60 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 huevo
- 250 cc de leche
- 20 g de levadura fresca o 7 g de la seca
- 1 cucharadita de miel

Para el empaste
- 250 g de manteca

Para la doradura
- 1 huevo
- 1 pizca de sal y azúcar
- 1 chorrito de leche o agua

Para el almíbar
- 100 cc de agua
- 100 g de azúcar Ledesma Clásica

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Para el amasijo, mezclar en un bowl todos los ingredientes y amasar hasta formar una masa. Envolver en papel film y llevar al frío 40'. Reservar.
② Para el empaste, formar un rectángulo con la manteca bien fría apoyada en papel manteca o film.
③ Para el armado, retirar la masa de la heladera y estirar en una mesada enharinada. Colocar el empaste de manteca en el centro, este debe estar flexible, ni muy duro ni muy blando. Cerrar, estirar y doblar en 3 vueltas simples. Llevar a la heladera 30' a 40'.
④ Retirar del frío, estirar y dar otra vuelta simple. Llevar al frío 30' a 40' nuevamente.
⑤ Estirar y dar la última vuelta simple. Son 3 en total.
⑥ Una vez lista la masa, estirar de 3 a 5 mm. Cortar tiras de 15 cm de ancho y triángulos. Enrollar los triángulos formando las medialunas y colocar sobre placas limpias con papel manteca.
⑦ Dejar levar al doble a temperatura ambiente y, una vez que hayan levado, pincelar con la doradura.
⑧ Hornear a temperatura fuerte (200°C) por 20' aproximadamente.
⑨ Para el almíbar, colocar los ingredientes en una ollita y llevar a hervor.
⑩ Una vez doradas, retirar y pincelar con el almíbar. ¡Servir y disfrutar!



Merengues: ¿cuál elegís?

Ingredientes

- 300 g de azúcar Ledesma Clásica
- 150 g de claras
- 5 gotas de limón

Tips

Para las tortas que no llevan cocción y se utiliza el merengue como decoración se recomienda usar el italiano o el suizo.
El francés se recomienda para hacer preparaciones que luego tienen cocción, como por ejemplo una pavlova.

Preparación

Merengue italiano

① Colocar el azúcar en una cacerolita y agregar el agua hasta apenas mojarla, al punto en que sobrepase 1 mm en la superficie.
② Calentar hasta llevar el almíbar al hervor y dejarlo cocinar hasta que alcance los 118°C, punto bolita.
③ Espumar las claras a punto nieve con la ayuda de un batidor eléctrico y agregar muy despacio el almíbar sobre las claras en forma de hilo muy fino. Luego, agregar las gotas de limón. Esto le dará más brillo y un color más blanco al merengue.
④ Batir en máxima potencia hasta enfriar la preparación.

Merengue suizo

① Batir las claras con el azúcar en un bowl a baño María hasta que se disuelvan los granitos del azúcar. Es importante que el bowl no toque el agua y que resista las altas temperaturas.
② Una vez disueltos los granitos de azúcar, pasar a otro bowl y batir con el jugo de limón a velocidad media hasta que monte el merengue y se enfríe la preparación.

Merengue francés

① Para este merengue, batir las claras a nieve e ir incorporando de a poco el azúcar en forma de lluvia hasta obtener un merengue brillante y liso donde los granos de azúcar se hayan disuelto por completo. Este merengue es el más fácil y rápido, pero no cocina las claras de huevo.

Consejos para preparar un buen merengue

- Elegir el tamaño adecuado de la cacerola. La mezcla inicial de azúcar y agua debe llegar a la mitad de la altura.
- Corroborar que el azúcar se humedezca bien con el agua antes de llevarla al fuego. Es importante que no haya restos de azúcar en las paredes de la cacerola ni excederse con el agua.
- Comenzar con el fuego bajo para pasar a una temperatura media-alta luego. No desatender el almíbar. Tener en cuenta que el proceso es lento al principio pero que una vez que alcanza la ebullición los puntos del almíbar pasan de uno a otro con rapidez.
- No revolver ni agitar la preparación cuando está hirviendo, así evitamos la formación de cristales. Lo ideal es, por las dudas, pincelar con agua fría las paredes de la cacerola durante la cocción.
- Si se prueba el punto del almíbar con una cuchara conviene no usarla nuevamente en una siguiente prueba, ya que el azúcar que queda adherida podría posteriormente causar la cristalización.
- Para preparar un almíbar, a menos que la receta tenga otra especificación, se calcula el doble de cantidad de azúcar que de agua.



Mermelada de frutos rojos

Ingredientes
Rinde 1 frasco grande

- 450 g de frutillas
- 1 cajita de arándanos
- 450 g de azúcar Ledesma Clásica
- 2 manzanas verdes
- Jugo de 1 limón

Tips
También se puede hacer la mermelada de una sola fruta, como frutillas, y reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Lavar bien las frutillas y cortarlas sin su cabito. Mezclar con los arándanos y agregar el azúcar.
② Dejarla reposar media hora y agregar la manzana rallada y el jugo de limón.
③ Llevar a una olla y cocinar a fuego medio tapado hasta que hierva revolviendo de tanto en tanto.
④ Destapar y dejar a fuego bajo revolviendo también de tanto en tanto.
⑤ Una vez que esté espesa, sacar una cucharada, esperar que entibie y pasarle el dedo por el medio. Si no se vuelve a unir, es que ya está lista.
⑥ En caliente, envasar en frascos, tapar y dar vuelta.
⑦ Dejar enfriar. Servir sobre tostadas, scones o a gusto.



Palmeritas

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 500 g de harina 0000
- 100 g de manteca
- 180 g de azúcar Ledesma Clásica
- 200 cc de agua
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vinagre o jugo de limón
- Manteca c/n
- Almidón de maíz c/n

Preparación

① Mezclar la harina con la manteca fría y el azúcar. Formar un arenado.
② Incorporar el agua fría, la sal y el vinagre o jugo de limón.
③ Amasar, formar un bollo liso y tapar. Dejar descansar 30' en la heladera.
④ Una vez fría, estirar la masa con la ayuda de un palote de amasar o con una pastalinda. Formar un rectángulo. Una vez listo, pincelar con manteca.
⑤ Enrollar la masa como un pionono, aplastar y dejar descansar en frío 20'.
⑥ Una vez pasado el tiempo, retirar y estirar nuevamente en forma de rectángulo. Untar con manteca, espolvorear con almidón de maíz y enrollar nuevamente como un pionono. Llevar al frío por 30'.
⑦ Estirar la masa, enrollar primero una parte hasta la mitad y luego repetir con la otra parte.
⑧ Llevar al frío por 15'. Por último, cortar las palmeritas con un cuchillo bien filoso.
⑨ Colocar en una placa apta para horno y hornear hasta dorar en un horno medio (180°C) durante 10' a 15'.
⑩ Una vez listas, dejar secar hasta enfriar sobre una rejilla.
¡Servir y disfrutar!



Pan dulce

Ingredientes
Rinde 2 unidades

- 50 g de harina
- 125 cc de agua
- 125 cc de leche
- 450 g de harina 0000 o 000 (se pueden mezclar)
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de miel
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 10 g de levadura seca o 30 g de fresca
- Ralladura de 1 limón
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 cc de leche
- 100 g de manteca
- 400/500 g de frutos secos, chips de chocolate o frutas glaseadas

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y personalizar el pan dulce con otros ingredientes a gusto.

Preparación
① El método japonés Tang Zhong consiste en hidratar 1 parte de harina en 5 partes de agua u otro líquido y llevar al fuego a 65°C o hasta formar una papilla. El almidón al hidratarse se hincha, gelificándose y reteniendo líquido. Aporta suavidad, humedad y esponjosidad.
② Noche anterior: preparar el Tang Zhong mezclando los 50 g de harina (el 10% del total de harina), el agua y la leche, y llevar a fuego bajo hasta espesar. Reservar en la heladera, tapado.
③ Día siguiente: retirar el Tang Zhong y dejar atemperar.
④ Mezclar en un bowl: 450 g de harina, la sal, la miel, el huevo, las yemas, el azúcar, la levadura, la ralladura de limón y de naranja y la esencia de vainilla.
⑤ Incorporar el Tang Zhong con 50 cc de leche (ver si la masa necesita más o menos) y amasar bien hasta desarrollar el gluten.
⑥ Incorporar la manteca pomada y amasar hasta integrar (seguir amasando bien hasta que quede una masa tierna y sedosa). Tapar y dejar descansar por 30'.
⑦ Estirar sobre la mesada apenas humedecida y esparcir los frutos secos, pasas de uva, chips de chocolate o frutas glaseadas.
⑧ Enrollar y bollar para que las frutas se integren.
⑨ Dividir en porciones de 1 kg o de 250 g y colocar en moldes o realizar panetones. Tener en cuenta que al hornearse pierde el 10% del peso, por lo que para 1 kg la porción debe ser de 1100 g.
⑩ Dejar levar tapados hasta el borde. El tiempo dependerá de la temperatura de la cocina.
⑪ Pincelar con huevo o leche y llevar a horno medio (180°C) precalentado los primeros 10' y después bajar a temperatura suave (160°C) por los siguientes 50'. Tapar con papel de aluminio si se dora mucho. ¡Y listo!



Panqueques con dulce de leche

Ingredientes
Rinde 20 a 25 unidades

- 250 g de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 500 cc de leche
- 3 huevos

Extras
- Dulce de leche repostero c/n
- Azúcar Ledesma Rubio Mascabo para espolvorear c/n

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Disponer la harina, la sal y el azúcar en un bowl y hacer un huequito en el centro.
② En otro recipiente integrar la leche con los huevos. Luego agregarlos en el centro de la preparación del bowl mezclando con el batidor de mano hasta obtener una masa ligera y sin grumos.
③ Colocar una sartén pequeña con un trocito de manteca al fuego. Agregar un cucharón de la preparación y esparcir de manera pareja moviendo la sartén para que la preparación se desplace. Cocinar de ambos lados.
④ Para el armado, untar los panqueques con abundante dulce de leche repostero. Espolvorearlos con azúcar y acompañar con trocitos de bananas, arándanos frescos y salsa de chocolate a gusto.



Pastelitos

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 500 g de harina 0000 o 000
- 100 g de manteca (o margarina)
- 200 cc de agua fría
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vinagre
- Manteca c/n (o margarina)
- Almidón de maíz c/n
- 500 g de dulce de membrillo

Para el almíbar
- 100 g de azúcar Ledesma Clásica
- 100 cc de agua
- Cáscara de limón o naranja

Preparación
① Mezclar la harina con la manteca pomada. Hacer un arenado, incorporando el agua fría, la sal y el vinagre.
② Amasar, formar un bollo liso, tapar y dejar descansar 30' en frío.
③ Una vez fría, estirar la masa con palo de amasar. Formar un rectángulo largo y angosto, untar o pincelar con manteca pomada y espolvorear apenas con un poco de almidón de maíz.
④ Enrollar la masa como un pionono, aplastar y dejar descansar en frío 20'.
⑤ Retirar y estirar nuevamente en forma de rectángulo. Untar con manteca o margarina pomada, espolvorear con almidón de maíz y enrollar nuevamente como un pionono. Llevar al frío 20' a 30'.
⑥ Estirar la masa en forma de rectángulo (3 mm aproximadamente), recortar los bordes para liberar el hojaldre y cortar en cuadrados de 6 a 9 cm de lado (un molde con cartón o papel puede ayudar).
⑦ Para el armado, colocar sobre una tapita un cubo de 2 x 2 cm de dulce de membrillo o batata, pincelar con agua alrededor, colocar la tapa de masa arriba y presionar alrededor para que se peguen las dos tapas.
⑧ Hacer los pliegues para formar la 'pollerita' clásica. Humedecer con agua para pegarlos bien. Luego enfriar.
⑨ Freír en aceite o grasa, primero a 120°C. Cuando el pastelito se vaya al fondo, con un tenedor separar suavemente los bordes para que abran las capas del hojaldre. En cuanto comiencen a flotar, subir el fuego para dorar a 180°C. Escurrir en papel absorbente.
⑩ Para el almíbar mezclar partes iguales de agua y azúcar, más cáscaras de limón y/o naranja y llevar a hervor unos minutos. Dejar enfriar.
¡Y listo!



Rosca



Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para el fermento
- 30 g de levadura fresca o 10 g de seca
- 75 cc de leche
- 1 cucharadita de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharadita de harina 0000

Para la masa
- 500 g de harina 0000 o 000
- ½ cucharadita de sal
- 60 cc de leche
- 1 cucharadita de miel
- 2 huevos
- 2 yemas de huevos o 40 cc de leche
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de naranja y limón c/n
- 75 g de manteca

Extras
- 1 pote de crema de avellanas
- Nueces c/n

Tip
La masa de la rosca también se puede hacer con azúcar Ledesma Clásica en lugar de azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Disolver la levadura, la leche, el azúcar y la harina para preparar el fermento. Dejar que crezca.
② Para la masa, mezclar en amasadora o bowl la harina, la sal, la leche, la miel, el fermento, los huevos, las yemas o leche, el azúcar, la esencia de vainilla y la ralladura de naranjas y limón.
③ Amasar e incorporar la manteca pomada hasta integrar. Se descontrola un poco, pero si está pegajosa es normal. Seguir amasando ayudando con apenas harina.
④ Dejar levar la masa tapada al doble. Luego desgasificar y untar la crema de avellanas. Enrollar y cortar la masa a la mitad. Trenzar ambas tiras y cerrarlas en el extremo formando la rosca.
⑤ Espolvorear con las nueces picadas.
⑥ Llevar a placa enmantecada y enharinada o dentro de molde de papel a duplicar su volumen.
⑦ Una vez que haya levado, hornear a temperatura media (180°C) por 20’ a 30’, hasta dorar.
¡Servir y disfrutar!



Scones dulces

Ingredientes
Rinde 10 unidades

- 400 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 100 g de manteca
- 80 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 huevo
- 100 cc de leche
- 50 cc de crema de leche

Tips
Se puede reemplazar la harina leudante por harina 0000 + 4 cucharaditas de polvo de hornear. También se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo. Por último, se puede hacer todo con leche, o todo con crema, sumando las cantidades.

Preparación
① En un bowl mezclar la harina con el polvo de hornear y la sal.
② Incorporar la manteca fría y cortada en cubitos hasta formar un arenado.
③ Agregar el azúcar, el huevo, la leche y la crema. Unir hasta integrar sin amasar por demás.
④ Estirar la masa hasta conseguir un espesor de 2 cm sobre una mesada enharinada y cortar con cortante de 5 cm. Colocar en placas enmantecadas y enharinadas.
⑤ Pincelar con leche o huevo y cubrir con azúcar. Luego llevar a horno precalentado a temperatura fuerte (200°C) por 15' aproximadamente, hasta dorar.
⑥ Una vez listos, retirar del horno y colocar en rejilla. ¡Servir y disfrutar!



Tortas fritas

Ingredientes
Rinde 10 a 15 unidades

- 250 g de harina leudante
- 250 g de harina 0000
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de grasa vacuna
- 300 cc de agua

Extras
- Aceite para freír c/n
- Azúcar Ledesma Clásica para rebozar

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Tamizar los dos tipos de harina y la sal. Formar una corona, colocar en el centro la grasa y el agua tibia y unir bien.
② Envolver en papel film y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30'.
③ Estirar sobre la mesada enharinada y cortar las tortas fritas.
④ Cocinar en abundante aceite caliente hasta dorar.
⑤ Retirar y rebozar con el azúcar de ambos lados.



Tortitas rubias

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 700 g de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 25 g de levadura fresca u 8 g de seca
- 300 ml de leche
- 1 huevo
- 100 g de manteca

Para la cubierta
- Azúcar Ledesma Rubio Mascabo c/n.

Preparación
① Mezclar la harina, la sal y el azúcar. En el centro incorporar la levadura, la leche a temperatura ambiente y el huevo.
② Comenzar a amasar, agregar la manteca pomada y continuar amasando hasta que se incorpore y quede una masa tierna.
③ Dejar levar la masa tapada al doble. Luego desgasificar, estirar con palo de amasar a 1 cm de espesor y cortar con cortante de 5 a 7 cm.
④ Colocar en placas con bordes un poco altos enmantecadas y enharinadas, intercalándolas y pegadas una a la otra.
⑤ Esparcir harina sobre la superficie y con pincel retirar hacia las uniones. Esto evitará que el azúcar se pegue a la placa y caramelice.
⑥ Humedecer apenas la superficie con agua y cubrir con azúcar rubio.
⑦ Dejar levar al doble, hornear en horno precalentado a temperatura media/fuerte (180°C/200°C) unos 20' a 25'.
⑧ Dejar enfriar y servir.
¡A disfrutar!



Turrón de maní

Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

- 600 g de maní pelado tostado sin sal
- 6 a 8 cucharadas de aceite de girasol
- 450 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 2 cucharadas colmadas de miel
- 75 cc de agua
- 3 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Maní pelado extra c/n

Tamaño del molde
20 x 15 cm

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y agregar otros frutos secos a gusto.

Preparación
① Formar una pasta de maní procesando el maní con el aceite de girasol. En caso de no disponer de una procesadora potente, se puede picar el maní previamente con un cuchillo y pasar por el mixer o procesadora después para conseguir una textura más fina.
② Preparar un almíbar con el azúcar, la miel y el agua. Una vez que alcance el hervor, se debe cocinar aproximadamente 7' hasta conseguir un almíbar rubio, casi caramelo (150°C).
③ Cuando el almíbar esté casi a punto, batir las claras a nieve con una pizca de sal. Luego verter el caramelo en forma de hilo sobre la clara, mientras se continúa batiendo hasta que la preparación esté apenas tibia. Cuando el batido esté tibio, perfumar con 1 cucharada de esencia de vainilla y agregar la pasta de maní integrando en forma envolvente. Por último, agregar más maní. La preparación tomará inmediatamente una consistencia firme.
④ Verter en fuentes de 20 x 15 cm humedecidas y forradas con un nylon, separador o film adherente, distribuyendo uniformemente y alisando bien la superficie.
⑤ Cubrir las bandejas nuevamente con nylon y refrigerar unos minutos, hasta que adquiera un poco de firmeza para poder desmoldarlo y cortarlo en porciones.
⑥ Llevar nuevamente a la heladera durante unas cuantas horas. Cuanto más se deje reposar, mejor será la consistencia. Envasar en recipientes herméticos intercalando separadores al apilarlos o envolver individualmente en papel metalizado. Se puede mantener a temperatura ambiente si el clima es fresco, caso contrario mantener en la heladera.
¡Y listo!



Vainillas

Ingredientes
Rinde 12 a 20 unidades

- 4 claras de huevo
- 125 g de azúcar Ledesma Clásica
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 125 g de harina 0000
- Azúcar Ledesma Clásica extra para espolvorear c/n

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Precalentar el horno a 160°C.
② Separar las claras de las yemas.
③ En un bowl batir las claras a nieve con la mitad del azúcar. Una vez montadas, agregar el resto del azúcar y continuar batiendo hasta merengar por completo.
④ Luego, agregar las yemas y la esencia de vainilla. Mezclar con movimientos envolventes para que no se baje la preparación.
⑤ Incorporar la harina previamente tamizada. Unir nuevamente con movimientos envolventes.
⑥ Colocar la preparación en una manga e ir formando las vainillas sobre un molde previamente enmantecado y enharinado o sobre un papel manteca. Espolvorear por encima con azúcar extra y llevar al horno por 15'.
⑦ Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.



Whities

Ingredientes
Rinde 16 cuadraditos

- 300 g de chocolate blanco
- 200 g de manteca
- 4 huevos
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 200 g de harina 0000

Extra
- Chocolate blanco c/n

Tamaño del molde
20 x 30 cm

Tip
Se pueden agregar unos hilos de chocolate blanco derretido por encima.

Preparación
① Derretir el chocolate blanco y la manteca en el microondas por 2'.
② Agregar los huevos, el azúcar y la harina.
③ Volcar en un molde rectangular de 20 x 30 cm.
④ Llevar a horno suave (160°C) durante 45'. Tener cuidado de que no se pase porque quedará como un bizcochuelo.





Galletitas



Cookies con chips



Ingredientes
Rinde 20 a 25 unidades

- 100 g de manteca
- 165 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 huevo
- ¾ cucharadita de esencia de vainilla
- 210 g de harina 0000
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal
- 170 g de chips de chocolate
- ½ taza de nueces

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. En caso de no tener chips de chocolate, se puede usar chocolate para taza semiamargo picado.

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
② Batir a punto crema la manteca pomada con el azúcar. Incorporar el huevo y la esencia de vainilla.
③ Agregar los ingredientes secos tamizados y unir.
④ Integrar los chips y las nueces picadas grandes.
⑤ Colocar la preparación de a cucharadas, bien separadas unas de otras, sobre una placa enmantecada y enharinada.
⑥ Hornear durante 15' aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!



Cookies de chocolate

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 155 g de chocolate semiamargo
- 155 g de manteca
- 50 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 125 g de azúcar negro
- 180 g de harina 0000
- 25 g de cacao amargo
- 4 g de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal fina

Tips
Ideales para guardar en frascos. Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Picar finamente el chocolate y reservar en la heladera.
② Mezclar con lira o batidora eléctrica la manteca pomada con los azúcares hasta lograr una crema.
③ Tamizar sobre un papel manteca la harina con el cacao amargo, el bicarbonato y la sal.
④ Agregar los secos a la manteca y mezclar hasta integrar perfectamente.
⑤ Incorporar el chocolate picado e integrar con una cuchara o espátula rígida.
⑥ Estirar de a poco la masa entre dos papeles plásticos, hasta conseguir un espesor de 4 mm. Llevar al frío durante 1 h y luego cortar círculos de 3 a 4 cm de diámetro. Tener en cuenta que en el horno esta masa se expandirá aumentando su diámetro.
⑦ Disponer los discos de masa sobre una placa con papel siliconado o papel manteca.
⑧ Precalentar el horno a temperatura media (180°C) y cocinar las cookies durante 4' a 6'. Es una masa que se logra despegar del papel siliconado una vez fría.
⑨ Dejar enfriar bien.
¡Y listo!



Cookies de coco y avena

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 180 g de harina 0000
- 80 g de coco rallado
- 80 g de avena (cualquier tipo)
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 100 g de manteca
- 80 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 80 g de miel
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 40 g de aceite común
- Esencia de vainilla c/n

Tips
Se puede usar harina integral y agregar nueces, almendras o pasas. También se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① En un bowl mezclar la harina, el coco y la avena con el polvo de hornear y una pizca de sal.
② En otro recipiente, fundir la manteca, el azúcar y la miel sobre hornalla o en microondas.
③ Una vez fundido, incorporar el bicarbonato de sodio, el aceite y la esencia de vainilla.
④ Integrar ambas raciones y dejar reposar la masa en la heladera unos minutos.
⑤ Formar bolitas y colocar en placas enharinadas, un poco separadas. Aplastar y hornear en horno precalentado a temperatura media (180°C) por 12' a 15'.
⑥ Dejar enfriar para que se endurezcan porque salen del horno 'blanditas'.
¡A disfrutar!



Cookies de miel

Ingredientes
Rinde 12 a 20 unidades

- 90 g de manteca
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de extracto de malta
- 1 huevo
- 250 g de harina 0000
- 1 pizca de cardamomo
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 pizca de clavo de olor molido
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal fina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- Azúcar Ledesma Rubio Mascabo extra para espolvorear c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. En el caso de no tener alguna especia, se puede obviar.

Preparación
① Batir la manteca, el azúcar, la miel y el extracto de malta hasta integrar.
② Agregar el huevo y batir hasta unir.
③ Tamizar los secos y añadir al batido trabajando hasta integrar.
④ Hacer bolas con una cuchara de helado o común y pasarlas por el azúcar.
⑤ Acomodarlas en placa con papel manteca, separadas para que se expandan en la cocción.
⑥ Cocinar en horno a temperatura media (180°C) por 12'. Una vez listas, dejar enfriar en rejilla.
¡Y listo!



Cookies espirales



Ingredientes
Rinde 15 unidades

- 125 g de manteca
- 250 g de harina 0000
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 huevo
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 100 g de chocolate
- 60 g de manteca
- 1 taza de nueces o almendras

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Formar un arenado disolviendo con las manos los 125 g de manteca y la harina.
② Por otro lado, mezclar con un batidor de mano el azúcar rubio, el huevo y la esencia de vainilla.
③ Unir ambas preparaciones y formar una masa.
④ Dividir la masa en tres bollos para que sea más fácil estirar. Luego estirar dándole forma rectangular del tamaño deseado.
⑤ Derretir el chocolate junto a los 60 g de manteca por 2' en el microondas. Cubrir toda la superficie de la masa y agregar nueces o almendras partidas por arriba (u otro fruto seco a elección).
⑥ Enrollar como si fuera un pionono y llevar al freezer 15'.
⑦ Cortar en rodajas finas, poner en una placa enmantecada y llevar a horno moderado (170°C) durante 15'.
¡A disfrutar!



Cookies infantiles

Ingredientes
Rinde 12 a 20 unidades

- 200 g de manteca
- 120 g de azúcar impalpable
- 120 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 300 g de harina 0000
- Granas de colores c/n

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Mezclar la manteca pomada con el azúcar hasta cremar.
② Incorporar la yema, la esencia y los ingredientes secos.
③ Mezclar bien y hacer bollitos. Luego rebozarlos en las granas de colores.
④ Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
⑤ Colocar los bollitos sobre una placa con papel manteca y aplanarlos apenas con la palma de la mano o una cuchara.
⑥ Llevar al horno y cocinar durante 8' a 10'. Es importante no pasarse de cocción ya que si no quedan muy secas.
⑦ Retirar y dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!



Cookies navideñas

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 220 g de manteca
- 220 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 huevo
- ¼ de taza de miel
- 440 g de harina 0000
- 1 pizca de sal fina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de especias molidas para pastelería (canela, jengibre, clavo de olor, anís)

Para el glasé real
- 1 clara de huevo
- 250 g de azúcar impalpable
- Jugo de ½ limón

Tip
Se puede hacer un agujerito con un palillo en la parte superior de las galletitas antes de cocinar. Así, se les podrá pasar una cinta o cordón para colgarlas en el arbolito, decorar o regalar.

Preparación
① Batir la manteca pomada con el azúcar hasta obtener una crema.
② Agregar el huevo y la miel.
③ Incorporar la harina tamizada, la sal, el bicarbonato y las especias. Unir sin amasar demasiado hasta lograr la masa. Envolver en film y enfriar no menos de 1 h.
④ Estirar la masa sobre la mesada con ayuda de un palo de amasar y harina extra. Cortar las galletitas con los cortantes de las formas deseadas.
⑤ Colocarlas en una placa para horno limpia. Hornear a temperatura moderada (170°C) de 8' a 10' o hasta que estén doradas.
⑥ Retirarlas del horno, despegarlas de la placa en tibio y dejar enfriar por completo sobre una rejilla.
⑦ Para el glasé, batir la clara hasta espumar y que tome color blanco. Incorporar de a poco el azúcar impalpable tamizado y el jugo de limón hasta lograr una consistencia espesa.
⑧ Colocar el glasé en mangas descartables y decorar las galletitas.



Crinkle cookies

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 190 g de harina 0000
- 60 g de cacao amargo en polvo
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 110 g de manteca
- 230 g de chocolate amargo
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la cobertura
- 50 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 50 g de azúcar impalpable

Tips
Se pueden conservar en frasco hermético por una semana. También se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① En un bowl mezclar los ingredientes secos.
② En otro bowl derretir la manteca junto con el chocolate amargo a baño María o en microondas bajando su potencia al 50% y revolviendo cada 15".
③ Agregar los huevos y la esencia de vainilla a la preparación del chocolate y la manteca. Integrar con espátula de goma.
④ Agregar de a poco los ingredientes secos hasta obtener una masa ligera. Dejar reposar en la heladera 1 h.
⑤ Formar bolitas de 30 a 40 g, aplanarlas un poco y pasarlas de un lado por una mezcla para cobertura de azúcar mascabo y azúcar impalpable.
⑥ Disponer las cookies sobre una placa de horno con el azúcar hacia arriba, dejando espacio entre una y otra.
⑦ Llevar a horno medio (180°C) de 20' a 25' (hasta que la masa expanda y esté firme en su centro).
⑧ Retirar y dejar enfriar.
¡A disfrutar!



Galletitas de manteca

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 180 g de manteca
- 100 g de azúcar Ledesma Clásica
- 3 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250 g de harina
- 1 pizca de sal

Extra
- Azúcar impalpable c/n

Tips
Se pueden decorar con hilos de chocolate y reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① En un bowl, batir a crema la manteca a temperatura ambiente y el azúcar.
② Agregar las yemas y la esencia de vainilla.
③ Incorporar la harina tamizada con la sal y mezclar bien.
④ Colocar la preparación en una manga reforzada con pico rizado y formar las galletitas sobre una placa limpia con papel manteca.
⑤ Llevar al freezer o a la heladera hasta que estén bien frías.
⑥ Cocinar en un horno medio (180°C) precalentado durante 15' aproximadamente, hasta que estén cocidas. Una vez frías espolvorear con azúcar impalpable. ¡Ya están listas para disfrutar!



Pepas de membrillo

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 180 g de manteca
- 130 g de azúcar Ledesma Clásica
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 200 g de dulce de membrillo

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo. También se pueden hacer con dulce de batata o mermelada.

Preparación
① Batir la manteca con el azúcar. Luego agregar las yemas y la esencia de vainilla. Unir bien.
② Agregar los ingredientes secos tamizados.
③ Formar pelotitas y colocarlas sobre una placa con papel manteca o enmantecada y enharinada.
④ Hacer con el dedo un huequito en el centro y rellenar con el dulce de membrillo.
⑤ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) entre 15' a 20' aproximadamente. ¡Servir y disfrutar!



Polvorones

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 125 g de manteca
- 125 g de margarina
- 250 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 2 huevos
- Esencia de vainilla c/n
- 500 g de harina
- 20 g de bicarbonato de amonio
- 1 pizca de sal
- Azúcar Ledesma Rubio Mascabo extra c/n

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Blanquear la manteca con la margarina junto al azúcar, los huevos y la esencia de vainilla. Luego agregar la harina, el bicarbonato de amonio y la sal.
② Cuando la masa haya tomado, formar cilindros de 4 cm de diámetro dándole forma con la ayuda de papel film. Llevar a la heladera hasta que esté compacto el cilindro y se pueda cortar.
③ Cortar rodajas de 2 o 3 cm de espesor y espolvorear con azúcar extra.
④ Cocinar en un horno medio (180°C) precalentado sobre una placa enmantecada durante 15'.
⑤ Una vez listos, dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!





Muffins



Cupcakes de vainilla con frosting

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 150 cc de aceite neutro
- 180 g de azúcar Ledesma Clásica
- 2 huevos
- Esencia de vainilla c/n
- 200 g de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 50 cc de leche

Para el buttercream
- 200 g de manteca
- 200 g de azúcar impalpable
- 1 cucharada de leche

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Mezclar el aceite con el azúcar.
② Agregar los huevos de a uno, la esencia de vainilla y alternar la harina junto a la sal y el polvo de hornear con la leche. Mezclar bien.
③ Colocar la mezcla de los cupcakes en pirotines y llevar a un horno moderado (170°C) precalentado por 25' a 30'.
④ Una vez listos, retirar y dejar enfriar.
⑤ Para el buttercream, en un bowl batir con batidora a velocidad media la manteca hasta que esté pomada. Luego incorporar de a poco el azúcar impalpable y continuar batiendo hasta integrar.
⑥ Por último, agregar la cucharada de leche fría e integrar.
⑦ Decorar los cupcakes con el buttercream con ayuda de una cuchara o una manga pastelera.



Muffins con chips de chocolate

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 200 g de azúcar Ledesma Clásica
- 170 cc de aceite neutro
- 2 huevos
- 170 cc de leche
- 270 g de harina leudante
- 150 g de chips de chocolate

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① En un bowl mezclar el azúcar con el aceite. Luego agregar los huevos de a uno y continuar mezclando.
② Agregar de manera intercalada la leche y la harina previamente tamizada. Por último, incorporar los chips de chocolate.
③ Colocar la preparación en una placa para muffins enmantecada y enharinada hasta rellenar ¾ partes. También pueden hacerse en pirotines dentro del molde.
④ Llevar a horno medio (180°C) previamente precalentado por 30'.
⑤ Dejar enfriar sobre una rejilla. ¡Servir y disfrutar!



Muffins de chocolate con chips de chocolate

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 180 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 140 cc de aceite de girasol
- 3 huevos
- 100 cc de leche
- 150 g de harina leudante
- 40 g de cacao amargo
- 1 pizca de sal
- Chips de chocolate c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. En caso de no tener chips de chocolate, se puede usar chocolate para taza semiamargo picado.

Preparación
① Batir el azúcar y el aceite unos minutos. Luego integrar los huevos y batir hasta el punto letra.
② Agregar la leche y los secos intercalándolos. Por último, sumar los chips de chocolate.
③ Colocar en pirotines dentro de un molde para muffins y agregar más chips de chocolate por arriba.
④ Hornear 15' a 20' en un horno precalentado a temperatura media (180°C).
⑤ Una vez listos, dejar enfriar sobre una rejilla. ¡Y listo!



Muffins de vainilla y dulce de leche

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 250 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 250 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 250 g de harina 0000
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- Dulce de leche repostero c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y darles un toque especial cambiando el dulce de leche por chips de chocolate, mermelada, dulce de batata o membrillo.

Preparación
① Batir el azúcar con la manteca y la esencia de vainilla. Luego agregar los huevos y unir bien.
② Incorporar la harina y el polvo de hornear. Mezclar bien hasta obtener una mezcla uniforme.
③ Colocar la mezcla sobre pirotines y agregar por encima una cucharada de dulce de leche repostero.
④ Llevar a un horno moderado (170°C) precalentado por 25' a 30'.
⑤ Una vez listos, retirar y dejar enfriar. ¡Servir y disfrutar!





Postres



Arroz con leche

Ingredientes
Rinde 3 a 4 porciones

- 100 g de arroz (preferentemente Doble Carolina o Carnaroli)
- 1 l de leche
- Cáscara de limón c/n
- Canela (en rama y en polvo)
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Colocar en una olla el arroz junto con la leche y la cáscara de limón.
② Agregar al arroz con leche una ramita de canela.
③ Dejar reposar entre 30' y 60'.
④ Luego de este tiempo, llevar al fuego y cocinar sin dejar de revolver para que no se queme.
⑤ Cuando el arroz esté al dente, agregar el azúcar. Seguir revolviendo hasta que comience a disolverse el azúcar y a generar que la mezcla se ponga más espesa.
⑥ Una vez que el arroz con leche esté cocido, apagar el fuego y dejar reposar unos minutos en la olla.
⑦ Llevar a la heladera por 20' a 30'.
¡Servir con canela en polvo y disfrutar!



Budín de pan

Ingredientes
Rinde 8 porciones

Para el caramelo
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- 75 cc de agua

Para el budín
- 400 g de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 300 g de azúcar Ledesma Clásica
- 200 cc de crema de leche
- ½ taza de pasas de uva (opcional)

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede hacer con medialunas y utilizar azúcar Ledesma Rubio Mascabo en lugar de azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Para el caramelo, fundir el azúcar con el agua sin revolver y acaramelar un molde savarín de 22 cm aproximadamente y reservar.
② Para preparar el budín, colocar el pan en trozos en un bowl y cubrir con la leche. Dejar reposar por 1 h en la heladera y reservar.
③ En un recipiente aparte, batir los huevos y agregar la esencia de vainilla, el azúcar y la crema.
④ Mezclar ambas preparaciones en un bowl más grande y agregar las pasas de uva.
⑤ Para la cocción, volcar la mezcla en el molde acaramelado, tapar con papel aluminio y cocinar a baño María a fuego suave (160°C) por 1 h y 15'.
⑥ Retirar, dejar enfriar y desmoldar.
¡A disfrutar!



Crème brûlée

Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

- 400 cc de crema de leche
- 200 cc de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 40 g de azúcar Ledesma Clásica
- Azúcar Ledesma Clásica extra para espolvorear c/n

Tamaño del molde
12 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación

① Colocar la crema y la leche en una cacerolita.
② Calentar sin que rompa el hervor y añadir la esencia de vainilla.
③ Batir las yemas con el azúcar durante 1' con un batidor de mano hasta obtener un batido algo esponjoso y de color pálido.
④ Añadir la crema caliente revolviendo con un batidor mientras se incorpora.
⑤ Colar y retirar la espuma que se forme en la superficie.
⑥ Rellenar los recipientes aptos para horno (moldes de 12 cm de diámetro aproximadamente) y cocinar a baño María en horno precalentado a temperatura suave (160°C) unos 40' aproximadamente.
⑦ Retirar y dejar enfriar durante varias horas.
⑧ Para servir, espolvorear con azúcar la superficie y gratinar con la ayuda de un soplete.



Flan

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- Azúcar Ledesma Clásica extra para caramelo
- 12 huevos
- 350 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 750 cc de leche

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① En una sartén colocar el azúcar y realizar un caramelo para acaramelar un molde de flan mediano a grande.
② Colocar los huevos en un bowl, mezclar ligeramente junto con el azúcar y perfumar con la esencia. Seguir mezclando, agregar la leche de a poco e integrar.
③ Colocar la mezcla en el molde acaramelado y llevar al horno.
④ Cocinar por 40' a baño María.
⑤ Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego desmoldar.
⑥ Servir con dulce de leche y/o crema.



Isla flotante

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para el caramelo
- 200 g de azúcar Ledesma Clásica

Para el merengue
- 8 claras de huevo
- 240 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharada de almidón de maíz

Para la salsa
- 1 taza de dulce de leche
- 4 cucharadas de agua o leche, para aligerar el dulce

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Realizar un caramelo con el azúcar y cubrir la base y los bordes de un molde savarín.
② Colocar las claras de huevo a temperatura ambiente en un bowl y batir a velocidad media por 1'. Añadir de a poco el azúcar y batir a velocidad alta hasta que esté brillante, unos 3' a 4'. El merengue tiene que sostenerse firme al levantar el batidor. Por último, agregar el almidón de maíz y unir bien.
③ Con una espátula, colocar la preparación en el molde con caramelo y distribuir tratando de que no queden huecos de aire.
④ Colocar el molde dentro de un recipiente con agua hirviendo y cocinar a baño María en horno precalentado a temperatura baja (115°C) durante 40' aproximadamente (debe estar bastante firme al tacto).
⑤ Apagar el horno y dejar en su interior la isla flotante, con la puerta cerrada.
⑥ Desmoldar en tibio.
⑦ Para la salsa calentar el dulce de leche con las 4 cucharadas de agua o leche hasta lograr una consistencia de miel.
¡Servir y disfrutar!



Mousse de chocolate

Ingredientes
Rinde 4 porciones

- 150 g de chocolate semiamargo
- 75 g de manteca
- 125 g de azúcar Ledesma Clásica
- Agua c/n
- 3 huevos
- 150 cc de crema de leche

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Derretir el chocolate picado con la manteca y dejar enfriar a temperatura ambiente.
② Colocar el azúcar en una cacerolita y tapar apenas con agua. Cocinar hasta obtener un almíbar de 117°C.
③ Batir los huevos hasta alcanzar un batido pálido y cremoso.
④ Añadir gota a gota el almíbar sin dejar de batir hasta que la preparación se enfríe.
⑤ Mezclar con movimientos envolventes con el chocolate derretido a temperatura ambiente.
⑥ Por último, incorporar la crema batida a ¾ punto con movimientos envolventes.
⑦ Enfriar bien en la heladera antes de servir.



Mousse de dulce de leche

Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

- 500 g de dulce de leche repostero
- 400 cc de crema de leche
- 150 g de claras de huevo
- 300 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo

Para el crocante de maní
- 1 taza de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- ½ taza de maní

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Batir el dulce de leche repostero con la crema en forma envolvente (no mucho para que no se corte la crema) a punto cremoso.
② Batir las claras de huevo a punto nieve y hacer un almíbar con el azúcar cocinándola hasta alcanzar los 118°C (punto bolita) para formar un merengue.
③ Una vez listo el merengue, agregar en tres veces a la preparación de dulce de leche y crema. Mezclar bien en forma envolvente.
④ Llevar a la heladera no menos de 3 h.
⑤ Para el crocante, colocar en un sartén el azúcar rubio hasta disolver por completo y formar un caramelo, con cuidado de que no se queme porque de esa manera tendrá un gusto amargo.
⑥ Colocar sobre un papel manteca y agregar por encima inmediatamente el maní. Dejar enfriar.
⑦ Servir la mousse acompañada de los trozos de crocante o de frutos rojos.
¡A disfrutar!



Pavlova



Ingredientes
Rinde 6 porciones

- 3 claras de huevo
- 190 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 10 g de almidón de maíz

Para la cubierta
- 200 cc de crema de leche
- 1 cucharada de azúcar impalpable
- 150 g de mermelada de frutos rojos
- Frutas extra para decorar
- Menta fresca

Preparación
① En un bowl colocar las claras de huevo y comenzar a batir hasta espumar. Luego agregar el azúcar en forma de lluvia, de a poco y sin dejar de batir.
② Una vez montado el merengue, agregar el jugo de limón y el almidón de maíz. Mezclar realizando movimientos envolventes e integrar bien.
③ Colocar la mezcla en una manga con pico rizado y realizar las pavlovas sobre el papel manteca en una placa apta para horno.
④ Llevar a horno bajo (100°C) previamente precalentado por aproximadamente 1 h y 30'. Una vez listo, retirar del horno y dejar enfriar.
⑤ Para decorar, batir la crema de leche junto con el azúcar a punto chantilly y colocar sobre las pavlovas. Agregar la mermelada y decorar con las frutas frescas y la menta.
¡Servir y disfrutar!



Tiramisú

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 80 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 30 cc de agua
- 4 yemas de huevo
- 150 g de queso crema
- 150 g de queso crema firme
- 200 g de crema de leche
- 200 cc de café
- Vainillas c/n (ver receta de vainillas para hacerlas caseras; si no, se puede hacer con las compradas)
- Cacao amargo c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. También se puede hacer el tiramisú en frascos para armar este tradicional postre en medidas individuales.

Preparación
① Realizar un almíbar con el azúcar y el agua y llevar al fuego hasta alcanzar los 118°C, punto bolita.
② Batir las yemas hasta espumar y, una vez listas, agregar el almíbar listo sin dejar de batir hasta entibiar la preparación.
③ Mezclar los quesos y sumarlos a la preparación.
④ Por último, agregar la crema de leche semibatida a la preparación. Mezclar bien y reservar.
⑤ Para el armado, mojar las vainillas en el café listo y acomodar en una fuente profunda rectangular o cuadrada, tipo pírex, una capa de vainillas húmedas. Agregar por encima la mezcla fría e ir intercalando con vainillas embebidas hasta cubrir la fuente.
⑥ Llevar a la heladera no menos de 3 h.
⑦ Antes de servir espolvorear con cacao amargo. ¡Y listo!



Volcán de chocolate

Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

- 150 g de chocolate semiamargo
- 100 g de manteca
- 3 huevos
- 90 g de azúcar Ledesma Clásica
- 90 g de harina 0000

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo y acompañar con crema o helado de crema.

Preparación
① Enmantecar y enharinar los moldes para el volcán. Llevar al freezer.
② Mientras se enfrían los moldes, picar y derretir a baño María el chocolate junto con la manteca.
③ Reservar hasta que tome temperatura ambiente y luego incorporar de a uno los huevos y el azúcar. Mezclar.
④ Por último, incorporar la harina previamente tamizada.
⑤ Volcar la preparación sobre los moldes y llevar a horno previamente precalentado a temperatura fuerte (200°C) por 12', con cuidado de no cocinar de más.
⑥ Desmoldar y servir tibio.
¡A disfrutar!



Volcán de dulce de leche

Ingredientes
Rinde 4 a 6 unidades

- 300 g de dulce de leche repostero
- 40 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 2 yemas de huevo
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 90 g de harina
- 1 pizca de sal

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Calentar en un bowl el dulce de leche repostero.
② Aparte, mezclar con batidor de mano el azúcar, las yemas, los huevos y la leche en un mismo recipiente. Luego agregar la harina tamizada con una pizca de sal.
③ Llevar al freezer hasta que la mezcla se endurezca un poco.
④ Volcar la preparación en moldes individuales enmantecados y enharinados.
⑤ Cocinar en un horno fuerte (200°C) precalentado por 13' aproximadamente.
⑥ Una vez listos, retirar, desmoldar y acompañar con helado o crema.





Postres norteños



Ambrosía

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 9 yemas de huevo
- 3 huevos
- 750 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 l de leche

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Mezclar las yemas y los huevos enteros para unir bien las claras, sin batir en exceso.
② Disolver sin calentar el azúcar en la leche y agregar a la mezcla de los huevos.
③ Cocinar sobre fuego muy bajo en una hornalla y mover con cuchara de madera, sin revolver, para evitar que se pegue en el fondo.
④ Retirar del fuego una vez que haya espesado y dejar enfriar.
¡A disfrutar!



Colaciones

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 4 yemas de huevo
- 2 huevos
- 1 cucharada de alcohol o vodka
- 300 g de harina 0000
- Dulce de leche repostero c/n

Para el glasé
- 200 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 o 2 cucharadas de jugo de limón

Preparación
① Unir las yemas con los huevos y agregar alcohol o el vodka.
② Sumar la harina. Si cuesta integrar, agregar gotitas de agua.
③ Estirar la masa bien fina y con un cortante ovalado o redondo ir cortando las tapitas. Pincharlas con un tenedor y colocarlas sobre una placa para horno. Llevar a horno moderado (190°C) hasta dorar levemente, 5' aproximadamente.
④ Dejar enfriar.
⑤ Rellenar con abundante dulce de leche repostero.
⑥ Para el glasé, mezclar el azúcar con el jugo de limón e integrar con un tenedor hasta que quede una preparación lisa sin grumos. Si queda muy espeso agregar más jugo de limón.
⑦ Bañar las tapitas, dejando decantar el excedente. Luego, dejar que seque bien.
¡Servir y disfrutar!



Empanaditas de cayote

Ingredientes
Rinde 20 a 25 unidades

Para la masa
- 1 kg de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 150 g de manteca
- 1 huevo
- 400 cc de agua

Para el dulce de cayote
- 1 cayote de 1 kg
- 800 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Canela en rama c/n
- Cáscara de naranja c/n

Preparación
① Para la masa, llevar a un bowl la harina y la sal y hacer un hueco en el centro. Allí colocar la manteca pomada, el huevo y el agua caliente. Unir con las manos hasta obtener una masa homogénea.
② Dejar descansar unos 30' antes de estirar.
③ Para el dulce de cayote, cocinar el cayote en el horno durante 1 h y 30'. Pelar y cortar en cuatro para romper un poco sus fibras.
④ Llevar a una olla con azúcar, canela y naranja. Cocinar a fuego bajo por aproximadamente 2 h, mezclando muy poco y lentamente para evitar romper las hebras.
⑤ Una vez listo rellenar las tapas de empanadas y hornear a fuego bien fuerte por unos minutos. ¡Y listo!



Flan de dulce de leche

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para el caramelo
- 1 taza de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- ½ taza de agua

Para el flan
- 500 cc de leche entera
- 300 cc de crema de leche
- 700 g de dulce de leche
- 125 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 3 huevos
- 5 yemas de huevo

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Para el caramelo, fundir el azúcar a 110°C sin mover. Agregar el agua y reducir hasta lograr la temperatura deseada revolviendo con cuchara de madera. Colocar en el molde de flan y dejar enfriar.
② Para el flan, colocar la leche y la crema en una olla y llevar a hervor.
③ En un bowl, mezclar el dulce de leche con el azúcar.
④ Batir los huevos con las yemas en un recipiente aparte.
⑤ Volcar la mezcla de yemas y huevos en la de dulce de leche e integrar con espátula por varios minutos sin generar burbujas.
⑥ Volcar la mezcla de leche y crema sobre la preparación anterior e integrar nuevamente.
⑦ Tamizar la mezcla con colador de malla fina y volcarla sobre el molde acaramelado.
⑧ Cocinar en un horno bajo (100°C) por 40’ en placa a baño María con un dedo de agua.
⑨ Dejar reposar a temperatura ambiente y reservar en la heladera.



Huevos quimbo

Ingredientes
Rinde 20 unidades

- 12 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- 2 cucharadas de harina 0000

Para el almíbar
- 1 kg de azúcar Ledesma Clásica
- 1 l de agua
- 1 cucharada de licor o cognac

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Mezclar en un bowl las yemas y agregar las claras. Luego agregar la harina y unir bien.
② Rellenar pirotines y colocar en moldes para muffins.
③ Llevar a horno moderado (170°C) por 10' hasta que estén cocidos. Dejar entibiar.
④ Para el almíbar llevar al fuego el azúcar y el agua. Una vez disuelta el azúcar dejar reducir 5'.
⑤ Cuando esté frío agregar el licor y reservar.
⑥ Retirar los pirotines y colocar los huevos quimbo en una bandeja de bordes altos y bañar con el almíbar en caliente.
⑦ Dejar absorber por 2 h y colocar sobre la rejilla para escurrir.
¡Servir en frío y disfrutar!



Tocinito del cielo

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 1 taza de agua
- 2 tazas de azúcar Ledesma Clásica
- 1 chaucha de vainilla o esencia de vainilla
- 12 yemas de huevo
- 4 claras de huevo

Tamaño del molde
20 x 20 cm

Preparación
① Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y la vainilla hasta alcanzar los 118°C (punto bolita) y dejar enfriar.
② Mezclar las yemas de huevo apenas batidas con las claras y luego con el almíbar.
③ Acaramelar un molde cuadrado de 20 x 20 cm o una budinera y verter la preparación colándola con un tamiz.
④ Cocinar a baño María en horno precalentado hasta solidificar. Aproximadamente 30' a 35'. Es conveniente taparlo con papel de aluminio, pero permitiendo que salga el vapor.
⑤ Una vez listo, dejar enfriar y desmoldar. Cortar en cuadrados pequeños.
¡Y listo!





Tartas



Key lime pie

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la base
- 350 g de galletitas de vainilla
- 130 g de manteca
- 2 cucharadas de azúcar Ledesma Clásica

Para el relleno
- 6 yemas
- 800 g de leche condensada
- Ralladura de 2 limas
- 240 cc de jugo de limas

Para la cobertura
- 250 cc de crema de leche
- Azúcar Ledesma Clásica c/n
- Ralladura de 2 limas

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Preparación
① Procesar las galletitas y luego agregar la manteca fundida y las dos cucharadas de azúcar.
② Acomodar en una tartera desmontable de 22 cm de diámetro aproximadamente con ayuda de una cuchara para aplastar bien y formar la base y los bordes del molde.
③ Hornear la base por 10' a temperatura moderada (170°C). Retirar y dejar enfriar.
④ Para el relleno, mezclar las yemas con la leche condensada, la ralladura y el jugo de lima.
⑤ Volcar sobre la base de galletitas y cocinar 30' en horno a temperatura suave (160°C).
⑥ Para la cubierta batir la crema con el azúcar a punto chantilly. Luego disponer sobre la key lime pie fría y rallar piel o zest de lima.
⑦ Servir bien fría.
¡A disfrutar!



La tarta de dulce de leche y chocolate

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la masa
- 110 g de manteca
- 80 g de azúcar Ledesma Clásica
- Esencia de vainilla c/n
- 1 huevo
- 250 g de harina 0000
- 1 pizca de sal

Para el relleno
- 600 g de dulce de leche repostero

Para la ganache
- 200 g de chocolate amargo
- 200 g de crema de leche

Para la cubierta
- Frutos secos a gusto (almendras, nueces, pistachos, etc.)

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Para la masa, disponer la manteca a temperatura ambiente en un bowl junto con el azúcar, agregar la esencia de vainilla y batir hasta blanquear. Verter el huevo e integrar.
② Agregar los ingredientes secos. Luego integrar con batidora o espátula hasta obtener una masa maleable.
③ Llevar la masa a la heladera hasta enfriar.
④ Una vez fría, esparcir harina sobre la mesada, disponer la masa y estirar de 3 a 4 mm de grosor. Cubrir el molde de tarta de 22 cm de diámetro aproximadamente con la masa presionando bien los bordes. Pinchar la base de la masa con un tenedor.
⑤ Llevar al freezer hasta que la masa esté congelada.
⑥ Cubrir con papel aluminio y llevar a horno fuerte hasta blanquear. Retirar el papel aluminio y llevar al horno nuevamente hasta dorar apenas los bordes.
⑦ Dejar enfriar y rellenar con dulce de leche repostero.
⑧ Para la ganache, picar el chocolate finamente y disponerlo en un bowl. Calentar la crema y verterla sobre el chocolate. Dejar reposar unos minutos y mezclar con espátula.
⑨ Cubrir la tarta con la ganache y llevar a la heladera.
⑩ Terminar con frutos secos picados y servir. ¡Listo!



Lemon pie

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la masa
- 150 g de manteca
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250 g de harina 0000

Para el relleno de limón
- 4 yemas de huevo
- 60 g de almidón de maíz
- 200 g de azúcar Ledesma Clásica
- 500 cc de agua o leche
- 150 cc de jugo de limón
- Ralladura de 2 limones
- 40 g de manteca

Para el merengue
- 160 g de azúcar Ledesma Clásica
- 80 g de claras de huevo

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Procesar los ingredientes de la masa hasta formar una preparación con buena consistencia, suave y que no se pegue en las manos.
② Llevar el bollo a la heladera por 30' envuelto en papel film.
③ Una vez cumplido el tiempo, retirar de la heladera, extender la masa en una tartera de 22 cm de diámetro y pinchar con un tenedor varias veces para evitar que se levante.
④ Llevar a la heladera por 30'.
⑤ Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15' a 20' o hasta apenas dorar.
⑥ Para el relleno mezclar todos los ingredientes reservando la manteca y colocar en una cacerola a fuego bajo sin dejar de revolver con un batidor de mano hasta que rompa el hervor. Retirar y añadir la manteca.
⑦ Verter sobre la masa cocida.
⑧ Para el merengue italiano, colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua. Cocinar hasta que el almíbar alcance los 118°C, punto bolita.
⑨ Batir las claras a nieve e incorporar sobre ellas el almíbar en forma de hilo. Batir todo hasta que se enfríe.
⑩ Colocar sobre el relleno de limón y gratinar si se desea. ¡Servir y disfrutar!



Pasta frola

Ingredientes
Rinde 6 a 8 unidades

Para la masa
- 200 g de manteca
- 200 g de azúcar Ledesma Clásica
- 1 yema de huevo
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 400 g de harina leudante

Para el relleno
- 400 g de dulce de membrillo

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede hacer con dulce de batata, dulce de leche o cualquier dulce a elección. Además, se puede realizar la masa con azúcar Ledesma Rubio Mascabo en lugar de azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Para la masa, mezclar la manteca con el azúcar, la yema, el huevo y la esencia de vainilla. Por último, agregar la harina tamizada.
② Tapar la masa con papel film y llevar a la heladera durante 30'.
③ Estirar la masa y forrar un molde de aproximadamente 22 cm de diámetro desmontable y reservar la masa restante para las tiras.
④ Para el relleno, pisar el dulce de membrillo hasta que no tenga grumos. Colocar el dulce por encima de la masa.
⑤ Colocar por arriba las tiritas hechas con la masa reservada y disponer sobre el membrillo formando un enrejado.
⑥ Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 25' aproximadamente.
⑦ Una vez lista, servir y disfrutar.



Tarta banana split

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la base de galletitas
- 300 g de galletitas de vainilla
- 100 g de manteca

Para el relleno
- 3 bananas medianas
- 500 g de dulce de leche repostero

Topping
- 250 cc de crema de leche
- 20 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo

Extras
- Dulce de leche c/n
- Almendras picadas c/n

Tamaño del molde
20 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Procesar las galletitas y agregar la manteca fundida. Mezclar bien y cubrir un molde de tarta desmontable de 20 cm de diámetro aproximadamente. Llevar a la heladera y reservar.
② Cortar las bananas en rodajas finas y colocarlas sobre la base de galletitas, una al lado de la otra.
③ Colocar por encima el dulce de leche repostero.
④ Por último, batir la crema con el azúcar y colocar por encima del dulce de leche.
⑤ Llevar a la heladera no menos de 1 h.
⑥ Para decorar, colocar por arriba unos hilos de dulce de leche y almendras picadas.
¡Servir y disfrutar!





Tortas



Carrot cake

Ingredientes
Rinde 16 cuadraditos

- 1 ½ taza o 200 g de nueces
- 3 tazas o 450 g de zanahoria rallada fina
- 1 taza de harina
- ¾ taza de coco rallado
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ cucharadita de canela
- 2 tazas de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 4 huevos
- 1 taza de aceite neutro
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el frosting
- 250 g de queso crema firme
- 2 tazas de azúcar impalpable
- Ralladura de 2 naranjas
- ½ taza de nueces peladas y rotas

Tamaño del molde
24 x 24 cm

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Tostar las nueces y picar con cuchillo.
② Rallar la zanahoria.
③ Enmantecar un molde de 24 x 24 cm y poner papel manteca de base, enmantecado.
④ Mezclar todos los secos con la mitad del azúcar y las nueces.
⑤ Batir los huevos con la otra mitad del azúcar.
⑥ Incorporar manualmente los secos, el aceite en forma de hilo, la zanahoria rallada y la esencia. Volcar en molde.
⑦ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 40' aproximadamente. Rectificar la cocción introduciendo un palillo, el mismo debe salir limpio.
⑧ Para el frosting, mezclar el queso crema con el azúcar impalpable sin batir mucho.
⑨ Disponer sobre la torta y decorar con la ralladura de naranjas y las nueces partidas.



Chajá

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para el genoise
- 8 huevos
- 1 o 2 cucharaditas de esencia de vainilla (opcional)
- 240 g de azúcar Ledesma Clásica
- 240 g de harina 0000

Para el relleno
- Duraznos en almíbar c/n
- 400 g de dulce de leche repostero
- 400 cc de crema de leche

Para la terminación
- 600 g de crema de leche
- 100 g de merengue seco

Tamaño del molde
24 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Para el genoise, disponer los huevos en un bowl con la esencia de vainilla y batir con batidora eléctrica hasta comenzar a espumar. Luego bajar la velocidad e incorporar el azúcar de a poco. Batir hasta lograr punto letra (hilos sostenidos).
② Agregar de a poco la harina previamente tamizada e incorporar con espátula de goma.
③ Verter en un molde de 24 cm de diámetro aproximadamente, previamente enmantecado y enharinado y con su base cubierta con papel manteca.
④ Cocinar hasta que el bizcocho esté firme en un horno precalentado a temperatura suave (160°C) durante 30' a 40' aproximadamente. Corroborar pinchando con un palillo. El mismo debe salir seco.
⑤ Una vez listo el genoise, retirar y dejar enfriar.
⑥ Cortar en tres y con el almíbar de los duraznos pincelar las capas.
⑦ Agregar a la primera capa dulce de leche repostero y a la otra crema batida a punto chantilly con pedazos de duraznos en almíbar.
⑧ Terminar con la última capa y decorar la torta con crema batida a punto chantilly y merengues secos.
⑨ Llevar a la heladera no menos de 3 h.
¡Servir y disfrutar!



Charlotte

Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

- Vainillas c/n (ver receta de vainillas para hacerlas caseras; si no, se puede hacer con las compradas)

Para el relleno
- 3 huevos
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- ½ taza de agua
- 1 ½ sobre de gelatina sin sabor
- 100 g de frutillas frescas
- 300 cc de crema de leche

Extra
- Frutillas frescas c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Batir los huevos a punto letra.
② En una ollita, mezclar el azúcar con el agua y cocinar hasta obtener un almíbar de 118°C (punto bolita).
③ Una vez listo el almíbar agregar a los huevos batidos y batir hasta enfriar la preparación.
④ Por otro lado, hidratar la gelatina sin sabor en un chorrito de agua y disolver en el microondas por 11". Agregar la gelatina a los huevos batidos con el almíbar y reservar.
⑤ Procesar las frutillas hasta realizar un puré y agregar a la mezcla.
⑥ Por último, agregar la crema de leche semibatida e integrar bien.
⑦ Para el armado, colocar un aro de torta de 22 cm de diámetro en un plato y acomodar en su base y en sus costados las vainillas bien pegadas una al lado de la otra. Recomendamos agregar una tira de acetato para desmoldar más fácilmente.
⑧ Una vez que estén bien acomodadas las vainillas colocar dentro la mousse de frutilla.
⑨ Llevar a la heladera no menos de 8 h.
⑩ Una vez lista, decorar con frutillas y desmoldar. ¡Servir y disfrutar!



Cheesecake

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la base
- 2 tazas de galletitas de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar Ledesma Clásica
- 100 g de manteca

Para el relleno
- 950 g de queso crema firme
- 1 ½ taza de azúcar Ledesma Clásica
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 ½ cucharada de jugo de limón fresco
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 4 huevos
- 1 taza de crema de leche

Extras
- Mermelada de frutos rojos
- Frutillas c/n
- Arándanos c/n
- Menta c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Preparación
① Mezclar las galletitas procesadas con el azúcar y la manteca fundida.
② Colocar papel manteca en la base de un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Luego disponer la preparación y cubrir la base presionando bien.
③ Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 10' aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.
④ Colocar una capa doble de papel de aluminio envolviendo bien el molde para que no entre agua durante la cocción.
⑤ Bajar la temperatura del horno a 160°C.
⑥ Para el relleno, batir el queso crema a temperatura ambiente hasta que esté suave y cremoso.
⑦ Añadir de a poco el azúcar y mezclar hasta que la preparación quede suave y esponjosa.
⑧ Incorporar la esencia de vainilla, el jugo de limón y el almidón de maíz.
⑨ Agregar uno por uno los huevos a temperatura ambiente, sin batir para no incorporar mucho aire. Luego sumar la crema de leche también a temperatura ambiente.
⑩ Colocar en el horno y continuar la cocción por 1 h y 45' o 1 h y 55'.
⑪ Cuando el cheesecake esté cocido, dejar reposar en el horno con la puerta ligeramente abierta durante 1 h. Dejar que tome temperatura ambiente antes de llevarlo a la heladera.
⑫ Servir en frío con mermelada de frutos rojos y decorar con frutas frescas y menta.
¡Y listo!



Crumble de manzana

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 4 a 5 manzanas
- 1 nuez de manteca
- 2 cucharadas de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 cucharadita de canela
- 100 g de manteca
- 100 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 100 g de harina
- 50 g de almendras y nueces

Tips
Recomendamos servir en tibio acompañado de crema chantilly. El crumble también se puede hacer con azúcar Ledesma Clásica o Ledesma Light. Se pueden reemplazar las manzanas por peras o ciruelas.

Preparación
① Pelar y cortar las manzanas en cubos.
② Colocarlas en una sartén con una nuez de manteca y las cucharadas de azúcar.
③ Cocinar junto a la canela hasta que la manzana esté cocida.
④ Una vez lista, colocar el relleno sobre el recipiente apto para horno y reservar.
⑤ Para el crumble, mezclar la manteca bien fría con el azúcar y la harina hasta formar un arenado. Agregar las almendras y las nueces picadas en trozos gruesos.
⑥ Colocar encima del relleno de manzanas.
⑦ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta dorar.
Servir en tibio y disfrutar.



Marquise

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la base:
- 200 g de chocolate semiamargo
- 200 g de manteca
- 1 taza de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 4 huevos
- 200 g de crema de leche
- 1 cucharada de azúcar impalpable
- Esencia de vainilla c/n
- 400 g de dulce de leche repostero

Para el merengue
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Agua c/n
- 100 cc de claras de huevo

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y, para hacerla más fresca, se pueden reemplazar el dulce de leche y el merengue por frutos rojos.

Preparación
① Picar el chocolate y colocar en un bowl junto a la manteca. Llevar a microondas 1' a 2' hasta derretir.
② Agregar el azúcar e integrar bien con batidor.
③ Agregar los huevos y volver a mezclar bien.
④ Forrar con papel de aluminio un molde de 22 cm de diámetro. Enmantecar y enharinar.
⑤ Volcar la mezcla y cocinar en un horno fuerte (200°C) por 30' aproximadamente.
⑥ Una vez lista, dejar enfriar.
⑦ Batir la crema de leche junto con el azúcar impalpable y la esencia de vainilla. Reservar.
⑧ Para el armado, colocar el dulce de leche repostero por encima de la marquise y luego la crema.
⑨ Para el merengue, colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir con agua. Cocinar hasta obtener un almíbar de 118°C (punto bolita).
⑩ Unos minutos antes de que esté el almíbar, comenzar a batir las claras a nieve, hasta que comience a formar picos. En ese momento agregar gota a gota el almíbar y batir hasta que el merengue esté listo.
⑪ Decorar por encima de la crema y llevar al frío no menos de 2 h.
¡A disfrutar!



Naked cake

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 3 huevos
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 5 cucharadas de aceite de girasol
- Jugo y ralladura de 1 naranja
- ¾ taza de leche
- 350 g de harina 0000
- 2 cucharaditas de polvo de hornear

Para el relleno
- 400 g de queso crema firme
- 150 g de azúcar impalpable
- Jugo y ralladura de 1 naranja

Tamaño del molde
18 cm de diámetro

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
② En un bowl batir los huevos junto con el azúcar hasta formar una crema, a punto letra.
③ Agregar el aceite, el jugo y la ralladura de naranja y la leche. Mezclar de manera suave.
④ Incorporar los ingredientes secos previamente tamizados e integrar de forma envolvente.
⑤ Colocar la mezcla en 3 aros de 18 cm de diámetro, con la base forrada con papel aluminio, o en moldes redondos de 18 cm de diámetro con una base de 2 cm de alto enmantecados y enharinados.
⑥ Llevar a un horno precalentado a temperatura media (180°C) por 25'. Luego dejar enfriar.
⑦ Para la crema de naranjas, agregar en un bowl el queso crema junto al azúcar impalpable y colocar la ralladura y unas gotas de jugo de naranjas. Mezclar bien hasta integrar.
⑧ Rellenar entre capas y finalizar con flores para decorar.



Rogel

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 350 g de harina 0000
- 350 cc de crema de leche
- 1 pizca de sal
- 1 kg de dulce de leche repostero

Para el merengue
- 120 g de claras de huevo
- 240 g de azúcar Ledesma Clásica

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Mezclar en un bowl la harina y la crema de leche con la pizca de sal. Amasar hasta formar un bollo y dejar descansar.
② Dividir la masa en porciones iguales (11 capas aproximadamente) y estirar en mesada enharinada para que queden bien finitas (discos de aproximadamente 20 cm de diámetro).
③ Pinchar con la ayuda de un tenedor y cocinar en un horno fuerte unos minutos hasta que se doren. Una vez cocidas, retirar y dejar enfriar en rejilla.
④ Untar cada capa con el dulce de leche repostero hasta formar el rogel.
⑤ Para el merengue italiano, batir a punto nieve las claras a temperatura ambiente y colocar el azúcar en una olla a fuego bajo con el agua apenas tapando el azúcar.
⑥ Hervir hasta alcanzar los 118°C, punto bolita.
⑦ Una vez listo el almíbar, agregar a las claras a punto nieve en forma de hilo sobre un costado sin dejar de batir hasta que tome temperatura ambiente y se forme el merengue italiano.
⑧ Colocar el merengue por encima de la última capa de masa sin dulce de leche.
¡Servir y disfrutar!



Torta de almendras

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la masa sablée
- 150 g de almendras tostadas y procesadas
- 150 g de harina 0000
- 150 g de harina de almendras
- 80 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 150 g de manteca

Para el armado
- 360 cc de crema de leche
- Azúcar impalpable c/n
- 500 g de dulce de leche repostero
- 400 g de frutos rojos

Tamaño del molde
20 cm de diámetro

Preparación
① Tostar las almendras. Enfriar y procesar.
② Mezclar en un bowl las harinas, el polvo de almendras y el azúcar. En el centro, agregar la manteca fría en cubos. Desarmar la manteca con la punta de los dedos e integrar con los secos hasta lograr un arenado, sin amasar.
③ Forrar un aro circular de aproximadamente 20 cm de diámetro con papel de aluminio. Doblar el papel en los bordes externos del aro haciendo pliegues (como un repulgue). Retirar el aro y repetir el proceso 2 veces más para lograr moldes idénticos. En caso de tener 3 moldes iguales, este procedimiento no es necesario.
④ Rociar los moldes con aceite en aerosol y disponer ⅓ de masa en cada uno, ejerciendo bastante presión.
⑤ Hornear por 20' a 25' en un horno medio (180°C). Retirar cuando empiece a tomar color.
⑥ Para el armado, batir la crema con un poquito de azúcar impalpable a punto chantilly. Agregar a cada base dulce de leche repostero, crema batida y frutos rojos. Colocar una base encima de otra para formar una torre.
¡Y listo!



Torta de chocolate

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para el bizcochuelo
- 400 g de manteca
- 500 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 10 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 g de cacao amargo
- 200 g de harina 0000
- 1 cucharada de polvo leudante
- 1 pizca de sal

Para la ganache de chocolate
- 200 g de crema de leche
- 200 g de chocolate
- 50 g de manteca

Extra
- Frutillas c/n

Tamaño del molde
24 cm de diámetro

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
② Enmantecar y espolvorear con cacao un molde de 24 cm de diámetro x 10 cm de alto.
③ Batir la manteca pomada con el azúcar hasta obtener una crema pálida y ligera.
④ Incorporar los huevos de a uno por vez y la esencia de vainilla.
⑤ Agregar los secos previamente tamizados e incorporarlos al batido.
⑥ Verter la preparación en el molde y llevarlo a horno por 35' a 40' o hasta que al introducir un palillo en el centro salga seco.
⑦ Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.
⑧ Para la ganache, llevar la crema de leche a fuego medio hasta casi el punto del hervor.
⑨ Cuando la crema esté a temperatura volcarla sobre el chocolate y dejar reposar unos minutos hasta que el chocolate se funda.
⑩ Mezclar bien para unificar los dos ingredientes y por último agregar la manteca sin dejar de mezclar.
⑪ Llevar a la heladera hasta que esté cremosa y a punto para ser utilizada.
⑫ Cortar el bizcochuelo y rellenar con la ganache.
⑬ Decorar la torta por encima con la ganache extra y las frutillas.
¡Servir y disfrutar!



Torta de coco y dulce de leche

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la base
- 125 g de manteca
- 60 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Esencia de vainilla c/n
- 1 yema de huevo
- 200 g de harina 0000

Para la cubierta
- 2 huevos
- Esencia de vainilla c/n
- 400 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 150 g de coco rallado

Para el relleno
- 500 g de dulce de leche repostero

Tamaño del molde
20 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura suave (160°C).
② Mezclar la manteca con el azúcar y cremar.
③ Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo. Por último, agregar la harina. Unir sin amasar y formar un bollo. Luego cubrir con film y llevar al frío.
④ Estirar sobre la tartera desmontable de 20 cm de diámetro y cocinar por 10' a 12'. No cocinar de más ya que habrá una segunda cocción en el horno.
⑤ Para la cubierta, mezclar en un bowl los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar. Mezclar con ayuda de una espátula de goma, no es necesario batir e incorporar aire. Por último, incorporar el coco rallado y mezclar con las manos sin aplastar.
⑥ Rellenar el molde de tarta con el dulce de leche repostero. Por encima acomodar con cuidado el crocante de coco, huevos y azúcar.
⑦ Llevar nuevamente al horno durante 5' hasta que dore el coco. Retirar y dejar enfriar antes de cortar.



Torta de nuez, manzana y dulce de leche

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 200 g de nueces
- 200 g de harina
- 180 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 200 g de manteca
- 750 g de manzanas
- 4 cucharadas de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Clavo de olor c/n
- 350 g de dulce de leche repostero

Extra
- Azúcar impalpable para espolvorear c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica.

Preparación
① Tostar las nueces en horno moderado (170°C). Enfriar y reservar.
② Procesar la harina, el azúcar y la manteca bien fría en cubos dando pulsaciones, sin sobrecalentar la manteca. Agregar las nueces al final y dar unos toques más. Es necesario prestar atención para que no se forme una masa perfecta, sino de textura como de migas.
③ Retirar y armar 2 o 3 discos de masa con esta mezcla dentro de moldes de 22 cm de diámetro aproximadamente y enfriar en la heladera.
④ Mientras tanto, cocinar las manzanas peladas y en cubitos con 4 cucharadas de azúcar y el clavo de olor hasta generar una compota relativamente seca. No agregar agua y cocinar a fuego medio o bajo y tapado. Enfriar.
⑤ Cocinar los discos en horno medio (180°C) hasta que estén dorados.
⑥ Retirar y dejar enfriar antes de quitar de los moldes. Armar la torta con las manzanas y el dulce de leche repostero en varias capas.
⑦ Decorar con azúcar impalpable.
¡Y listo!



Torta de ricota

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la masa
- 200 g de manteca
- 120 g de azúcar Ledesma Clásica
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 400 g de harina 0000
- 10 g de polvo de hornear
- 2 g de sal

Para el relleno
- 400 g de ricota
- 2 yemas de huevo
- Ralladura de 1 limón
- 100 g de azúcar Ledesma Clásica
- Azúcar impalpable para espolvorear c/n

Tamaño del molde
24 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Batir la manteca junto con el azúcar, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.
② Agregar los huevos de a uno y continuar batiendo.
③ Incorporar con espátula la harina, el polvo de hornear y la sal tamizados. Formar una masa sin amasar. Dejar descansar en la heladera 30'.
④ Estirar la masa a 0,5 cm de espesor y forrar un molde para tarta de 24 cm de diámetro aproximadamente.
⑤ Para el relleno, mezclar la ricota, las yemas, la ralladura de limón y el azúcar. Colocar el relleno en el molde.
⑥ Con la masa restante cortar un disco y colocarlo por encima del relleno para cerrar la tarta.
⑦ Cocinar en horno moderado (170°C).
⑧ Una vez fría espolvorear con azúcar impalpable.



Torta galesa

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 200 g de nueces picadas
- 250 g de pasas de uvas
- 200 g de frutas abrillantadas
- Cognac c/n
- 5 huevos
- 1 pizca de sal
- 200 g de manteca
- 4 tazas de harina leudante
- 250 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 pizca de nuez moscada
- ½ cucharadita de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de bicarbonato

Para el caramelo
- 1 taza de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 1 taza de agua hirviendo
- 2 cucharadas de miel

Tamaño del molde
20 cm de diámetro

Tip
Esta torta se puede almacenar envuelta en papel film o un trapo dentro de una lata para conservarla por muchos días. Debe estar en un lugar oscuro y seco para poder conservarse mejor.

Preparación
① En un bowl mezclar las nueces, las pasas, las frutas abrillantadas y el cognac para que queden bien embebidas. Tapar y poner en la heladera 2 o 3 días, lo máximo posible. En caso de no llegar, se puede usar de todas formas.
② Separar las claras de las yemas. Batir en un bowl las claras a punto nieve con una pizca de sal y reservar.
③ En otro bowl colocar las yemas, la manteca pomada y una taza de harina. Mezclar bien y agregar la preparación de las frutas y el cognac.
④ Agregar el azúcar, la nuez moscada, la canela, la esencia de vainilla y 1 cucharadita de limón.
⑤ Preparar el caramelo. Primero caramelizar la taza de azúcar, luego agregar la taza de agua hirviendo y la miel.
⑥ Agregar el caramelo a la mezcla de frutas. Mezclar todo muy bien y sumar las 3 tazas de harina restantes previamente tamizadas con 1 cucharadita de bicarbonato. Continuar mezclando. Por último, sumar las claras batidas a nieve.
⑦ Colocar en un molde mediano de 20 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado.
⑧ Cocinar en horno moderado (170°C) precalentado durante 1 h y 30' aproximadamente.
⑨ Rectificar la cocción introduciendo un palillo. El mismo debe salir limpio.
⑩ Una vez cocida, retirar del horno y dejar enfriar. ¡Servir y disfrutar!



Torta húmeda de chocolate con frutas

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la marquise
- 200 g de manteca
- 150 g de chocolate negro tipo cobertura
- 150 g de azúcar Ledesma Clásica
- 4 huevos

Para la crema
- 250 cc de crema de leche
- 3 cucharadas de azúcar Ledesma Clásica
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Extra
- Frutas de estación c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① En un bowl derretir la manteca junto al chocolate previamente picado.
② Agregar el azúcar y luego los huevos.
③ Mezclar bien y colocar la mezcla en un molde de aproximadamente 22 cm de diámetro previamente forrado con papel de aluminio enmantecado y enharinado.
④ Llevar a un horno fuerte (200°C) precalentado y cocinar por 30'.
⑤ Una vez lista, retirar del horno y dejar enfriar.
⑥ Para la cubierta, batir la crema con las tres cucharadas de azúcar y la esencia de vainilla, a punto chantilly.
⑦ Cubrir la torta y decorar con frutas de estación. ¡Servir y disfrutar!



Torta matera

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 1 huevo
- 200 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Ralladura de limón o naranja c/n
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 cc de aceite neutro
- 300 g de harina leudante
- 200 cc de leche o jugo de naranja

Para la pastelera
- 250 cc de leche
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 75 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 40 g de almidón de maíz
- Esencia de vainilla c/n

Tamaño del molde
24 cm de diámetro

Tips
Para los 200 cc de leche o jugo de naranja se puede utilizar también una mezcla de ambos. Además, se puede hacer la mermelada reducida llevando a hervor por un par de minutos 2 cucharadas de mermelada de duraznos o damascos, 2 cucharadas de azúcar y 2 cucharadas de agua.

Preparación
① Batir ligeramente el huevo, el azúcar, la ralladura de naranja o limón, la esencia de vainilla y el aceite.
② Incorporar alternando la harina leudante y la leche o jugo de naranja (o mezcla de ambos). Mezclar con espátula.
③ Volcar la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 24 cm de diámetro aproximadamente.
④ Cubrir con un enrejado de crema pastelera, que debe estar espesa y fría. Para hacerla, mezclar los ingredientes y llevar a fuego bajo revolviendo hasta espesar. Perfumar con esencia de vainilla y dejar enfriar tapada. Recomendamos hacerla con una anticipación de 3 h.
⑤ Hornear en horno medio (180°C) precalentado por 40' aproximadamente o hasta pinchar y que el centro esté cocido.
⑥ Pincelar con almíbar o mermelada reducida y, opcionalmente, cubrir los bordes con coco.
¡Y listo!



Torta mousse de chocolate

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la base
- 100 g de chocolate
- 100 g de manteca
- ½ taza de azúcar Ledesma Clásica
- 2 huevos
- 1 cucharada de harina 0000

Para el relleno
- 6 huevos
- 250 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- Agua c/n
- 20 g de gelatina
- 150 g de manteca
- 300 g de chocolate para taza picado
- 300 cc de crema de leche

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica. Además, se puede decorar con hilos de chocolate cobertura blanco.

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura fuerte (200°C).
② Derretir el chocolate picado junto a la manteca y agregar el azúcar y los huevos.
③ Unir bien y por último agregar la harina.
④ Verter la mezcla en un molde para torta de aproximadamente 22 cm de diámetro. Y hornear durante 15' a 20'.
⑤ Para el relleno de mousse, batir a punto letra los huevos. Luego, en una ollita, mezclar el azúcar con el agua y cocinar hasta obtener un almíbar de 118°C (punto bolita).
⑥ Una vez listo el almíbar agregar a los huevos batidos a blanco y batir hasta enfriar la preparación.
⑦ Por otro lado, hidratar la gelatina sin sabor en un chorrito de agua y disolver en el microondas por 11". Agregar la gelatina a los huevos batidos con el almíbar y reservar.
⑧ Derretir junto a la manteca el chocolate picado y agregar a la preparación anterior.
⑨ Por último, agregar la crema de leche semibatida e integrar bien.
⑩ Colocar por encima de la base ya cocida la mousse de chocolate con la ayuda de un acetato en su contorno.
⑪ Llevar a la heladera no menos de 8 h.
¡Servir y disfrutar!



Torta red velvet

Ingredientes
Rinde 10 a 12 porciones

Para los bizcochos
- 365 g de harina 0000
- 340 g de azúcar Ledesma Clásica
- 25 g o 3 cucharadas de cacao amargo en polvo
- 1 cucharadita de sal fina
- 2 huevos
- 210 cc de leche
- 275 cc de aceite de maíz
- Esencia de vainilla c/n
- 1 cucharadita de colorante rojo o lo suficiente para que quede bien rojo
- 2 cucharaditas de vinagre de alcohol
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Para el frosting
- 260 g de chocolate blanco
- 500 g de queso crema firme
- 600 cc de crema de leche
- Azúcar Ledesma Clásica c/n

Tamaño del molde
24 cm de diámetro

Tip
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Clásica por azúcar Ledesma Rubio Mascabo.

Preparación
① Encender el horno suave (160°C).
② Preparar 2 moldes de aproximadamente 24 cm de diámetro con un papel de aluminio o papel manteca en la base.
③ Mezclar en un bowl la harina, el azúcar, el cacao y la sal. Reservar.
④ En otro bowl, mezclar los huevos, la leche, el aceite, la esencia de vainilla y el colorante. Disolver muy bien el colorante.
⑤ En un recipiente aparte mezclar el vinagre con el bicarbonato. Eso generará una reacción como de espuma.
⑥ Mezclar los líquidos y luego sumar los secos. Unir todo muy bien hasta que esté homogéneo y rojo.
⑦ Dividir la mezcla en los 2 moldes que deben quedar iguales en cantidad al momento de pesarlos (630 g cada uno aproximadamente). Esto es muy importante para poder cocinarlos parejos y cortarlos fácilmente después.
⑧ Llevar a horno suave (160°C) por 20' a 25'. No pasarse de cocción.
⑨ Retirar y dejar enfriar. Luego desmoldar y cortar cada disco a la mitad, para obtener en total 4 discos.
⑩ Para la crema de chocolate blanco, mezclar el chocolate blanco derretido y frío con el queso crema. Batir la crema de leche con el azúcar a ½ punto e incorporar con cuidado de que no se corte.
⑪ Llevar la mezcla al frío antes de usar.
⑫ Para el armado disponer un disco, untar la crema de chocolate blanco y así repetir hasta terminar. Untar los bordes y la superficie con la misma crema. ¡Y listo!



Tres leches

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para el bizcocho
- 4 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 120 g de azúcar Ledesma Rubio Mascabo
- 120 g de harina

Para las tres leches
- 500 cc de leche condensada
- 500 cc de leche evaporada
- 500 cc de crema de leche
- Esencia de vainilla c/n

Para la cubierta
- Crema de leche c/n

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Rubio Mascabo por azúcar Ledesma Clásica y, en caso de no tener, la leche evaporada por leche común.

Preparación
① Para hacer el bizcocho, batir los huevos con la esencia de vainilla y agregar de a poco el azúcar. Seguir batiendo hasta lograr una espuma firme.
② Tamizar la harina y agregarla a la preparación en 3 tandas con movimientos envolventes.
③ Verter la preparación en un molde rectangular enharinado y enmantecado.
④ Cocinar el bizcochuelo a temperatura media (180°C) por 40' o hasta que al pincharlo con un palillo el mismo salga seco.
⑤ Para las tres leches, mezclar las leches y calentarlas hasta romper el hervor. Agregar la esencia de vainilla y dejar reposar.
⑥ Para el armado, pinchar con la ayuda de un palillo de brochette el bizcochuelo y embeberlo con las leches en caliente.
⑦ Cubrir todo el pastel con la crema de leche para la cubierta semibatida y alisar con espátula.





Light



Barritas de cereales

Ingredientes
Rinde 6 barritas

- 180 g de avena
- 80 g de azúcar Ledesma Light
- 80 g de almendras
- 150 g de granola
- 100 g de manteca light o aceite de coco
- 100 cc de miel

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
② Mezclar todos los ingredientes secos en un bowl grande.
③ Agregar la manteca fundida y la miel. Mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
④ Forrar con papel manteca un molde chico rectangular y agregar por encima la preparación. Aplastar con la ayuda de una espátula o cuchara.
⑤ Cocinar durante 20' a 25'o hasta que empiece a dorar.
⑥ Una vez listo, dejar enfriar, desmoldar y cortar las barritas.



Bizcochuelo de naranja

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

- 70 g de manteca light
- 120 g de azúcar Ledesma Light
- 2 huevos
- Ralladura de 2 naranjas
- 260 g de harina leudante
- Jugo de 2 naranjas

Extra
- Jugo de ½ naranja

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede usar harina 0000 + 3 cucharaditas de polvo de hornear y reemplazar la naranja por limón.

Preparación
① Batir la manteca pomada con el azúcar e incorporar los huevos.
② Seguir batiendo y agregar la ralladura de naranjas.
③ Agregar la harina en forma envolvente alternando con el jugo de naranjas.
④ Mezclar bien y llevar a un molde de 22 cm de diámetro aproximadamente previamente enmantecado y enharinado.
⑤ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 30' aproximadamente.
⑥ Para rectificar la cocción pinchar con un palillo de madera, el mismo debe salir limpio.
⑦ En caliente, rociar con el jugo de ½ naranja hasta que absorba.
¡Servir y disfrutar!



Brownies light

Ingredientes
Rinde 16 cuadraditos

- 6 huevos
- 225 g de azúcar Ledesma Light
- 450 g de chocolate amargo cobertura
- 325 cc de aceite de girasol
- 200 g de harina 0000
- 50 g de cacao amargo
- 1 pizca de sal

Tip
En una placa de 30 x 30 cm salen más altos; si no, puede utilizarse una de 30 x 40 cm.

Preparación
① Batir los huevos junto con el azúcar hasta espumar.
② Picar el chocolate y derretirlo junto con el aceite a baño María o en el microondas al 50% de su potencia en tandas de 30".
③ Mezclar los ingredientes secos y tamizarlos.
④ Integrar la preparación del chocolate junto con el batido de huevos de manera envolvente.
⑤ Agregar de a poco los secos, mientras se van integrando.
⑥ Verter la preparación en la placa previamente cubierta con papel manteca.
⑦ Llevar a horno medio (180°C) por 25' a 30'. Corroborar introduciendo un palillo, este debe salir con poca preparación y con textura grumosa.
⑧ Dejar entibiar y cortar.



Budín de mandarinas

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 2 huevos
- 120 cc de aceite neutro
- 200 g de azúcar Ledesma Light
- 2 mandarinas (200 g)
- 240 g de harina leudante

Tamaño del molde
21 x 11 cm

Preparación
① Licuar los huevos, el aceite, el azúcar, las mandarinas sin sus semillas hasta procesar bien los ingredientes.
② Una vez lista la mezcla, incorporar de a poco la harina.
③ Mezclar bien con espátula y colocar la preparación en un molde de budín de 21 x 11 cm enmantecado y enharinado, hasta ¾ de su capacidad.
④ Hornear en horno precalentado a temperatura media (180°C) por 30'.
⑤ Una vez listo, retirar y dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!



Cheesecake de maracuyá

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la base
- 250 g de galletitas de vainilla
- 80 g de manteca light

Para el relleno
- 100 g de azúcar Ledesma Light
- Agua c/n
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 300 g de queso crema light
- 14 g de gelatina sin sabor
- 4 cucharadas de agua (para hidratar la gelatina)
- 250 cc de crema de leche light

Para la salsa
- 2 maracuyás o ½ taza de pulpa de maracuyá
- ½ taza de azúcar Ledesma Light

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Preparación
① Procesar las galletitas junto con la manteca fundida.
② Forrar un molde desmontable de 22 cm de diámetro y llevar a la heladera por 20'.
③ Realizar un almíbar punto bolita (118°C) con el azúcar y el agua, cubriendo con la misma apenas su superficie.
④ Batir los huevos a blanco junto con la esencia de vainilla y agregar el almíbar sin dejar de batir hasta enfriar.
⑤ Agregar el queso crema e integrar a la mezcla anterior de huevos con movimientos envolventes. Reservar.
⑥ Hidratar la gelatina con las 4 cucharadas de agua 11" en el microondas.
⑦ Agregar la gelatina a la mezcla de queso crema y huevos y mezclar bien para incorporar correctamente.
⑧ Por último, agregar la crema batida a ¾ punto y unir bien.
⑨ Colocar la mezcla por encima de la base de galletitas. Llevar a la heladera no menos de 4 h.
⑩ Para la salsa mezclar la pulpa con el azúcar y cocinar hasta que la mezcla quede como una especie de mermelada.
⑪ Una vez lista, desmoldar y servir acompañada de la salsa de maracuyá.
¡A disfrutar!



Cookies de limón

Ingredientes
Rinde 16 a 18 unidades

- 100 g de manteca
- 120 g de azúcar Ledesma Light
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de ½ limón
- 2 yemas de huevo
- 280 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Para el glasé
- Azúcar impalpable c/n
- Gotas de jugo de limón

Extra
- Ralladura de limón c/n

Preparación
① Batir en un bowl la manteca a temperatura ambiente junto con el azúcar. Agregar la ralladura y el jugo de limón y batir.
② Agregar las yemas de a una y, por último, sumar de a poco la harina junto con el polvo de hornear hasta lograr una masa.
③ Llevar la masa a la heladera durante 30'.
④ Para el armado de las cookies, disponer de una placa para horno con papel manteca o antiadherente. Hacer bolitas con la masa de 3 a 4 cm y aplanarlas un poco con la palma de la mano. Disponerlas sobre la placa.
⑤ Llevar a horno medio (180°C) de 20' a 25', hasta que doren.
⑥ Dejar enfriar y preparar el glasé mezclando el azúcar con el jugo de limón. Colocarlo por encima y añadir ralladura de limón para decorar.
¡Y listo!



Coquitos

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 2 huevos
- 50 g de azúcar Ledesma Light
- 200 g de coco rallado
- 140 cc de crema de leche light
- 2 cucharadas de almidón de maíz

Preparación
① En un bowl, unir todos los ingredientes y mezclar bien.
② Armar bolitas y darles el formato de los coquitos.
③ Colocarlos sobre una placa con papel manteca separados entre sí.
④ Hornear en horno precalentado a temperatura moderada (190°C) hasta dorar.
⑤ Una vez listos, retirar y dejar enfriar. ¡Servir y disfrutar!



Galette



Ingredientes
Rinde 4 a 6 porciones

Para la masa
- 150 g de harina 0000
- 80 g de manteca light
- 1 pizca de sal
- 80 g de azúcar Ledesma Light
- 1 huevo

Para el relleno
- 4 a 5 unidades de una fruta de estación: ciruela / manzana / durazno / cerezas
- 25 g de azúcar Ledesma Light
- 50 g de almidón de maíz
- 2 cucharadas de mermelada light de durazno o frutos rojos (según fruta elegida)

Extra
- Pistachos picados c/n

Tip
Se puede reemplazar el pistacho por almendras.

Preparación
① Para la masa, formar un arenado con la harina, la manteca, la sal y el azúcar.
② Agregar el huevo y unir bien hasta formar una masa. De ser necesario, agregar un poco de agua. Dejar reposar en el frío durante 1 h.
③ Cortar la fruta elegida en láminas, colocarlas en un recipiente y agregar el azúcar junto con el almidón de maíz. Mezclar.
④ Estirar la masa rústicamente sobre una mesada enharinada y colocar en el centro la mermelada. Acomodar por encima las láminas de fruta, dejando un margen alrededor para poder cerrar la galette.
⑤ Plegar la masa para adentro para formar el borde y hornear a temperatura media (180°C) durante 30' aproximadamente.
⑥ Una vez lista, espolvorear con el pistacho picado. ¡Y listo!



Lemonies

Ingredientes
Rinde 16 cuadraditos

- 150 g de manteca light
- 80 g de azúcar Ledesma Light
- 2 huevos
- 1 clara de huevo
- Jugo de 1 limón
- 1 ½ cucharada de ralladura de limón
- 125 g de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Para el glasé
- Azúcar impalpable c/n
- Gotas de jugo de limón

Tamaño del molde
20 x 20 cm

Preparación
① Mezclar la manteca pomada con el azúcar. Agregar los huevos, la clara y unir bien.
② Incorporar el jugo y la ralladura de limón. Por último, agregar los ingredientes secos tamizados.
③ Colocar en un molde cuadrado de 20 x 20 cm con papel manteca enmantecado y enharinado.
④ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 30' a 35' aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.
⑤ Hacer el glasé mezclando el azúcar con el jugo de limón y colocar por encima.
⑥ Cortar en cuadrados.
¡Servir y disfrutar!



Muffins de arándanos

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 2 huevos
- 1 taza de azúcar Ledesma Light
- 1 taza de yogur de vainilla descremado
- ½ taza de aceite neutro
- 2 tazas de harina leudante
- 1 pizca de sal
- 1 cajita de arándanos

Preparación

① Mezclar los huevos con el azúcar, el yogur y el aceite.
② Unir bien los ingredientes y agregar la harina y la sal con movimientos envolventes.
③ Colocar en moldes individuales para muffins con pirotines. Rellenar a ¾ partes del molde y colocar por encima un puñado de arándanos.
④ Hornear en un horno precalentado a temperatura media (180°C) unos 15' a 20', hasta que estén cocidos.
⑤ Una vez listos dejar enfriar.
¡Servir y disfrutar!



Tarta de calabaza y frosting de queso

Ingredientes
Rinde 6 porciones

- 110 g de manteca light
- 100 g de azúcar Ledesma Light
- 2 huevos
- 200 g de puré de calabaza
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de especias dulces

Para el frosting de queso
- 200 g de queso crema firme
- 1 cucharada de azúcar Ledesma Light
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Tamaño del molde
20 o 22 cm de diámetro

Preparación
① Enmantecar y enharinar un molde redondo de budín tipo savarín y reservar.
② Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
③ Batir la manteca pomada y el azúcar hasta que se vea cremoso.
④ Agregar los huevos de a uno.
⑤ Incorporar el puré de calabaza y perfumar con la esencia de vainilla.
⑥ Por último, agregar todos los ingredientes secos hasta integrar.
⑦ Verter en el molde y llevar a horno medio por 25' aproximadamente.
⑧ Retirar, dejar enfriar y desmoldar.
⑨ Para el frosting, mezclar bien los ingredientes y servir con una capa abundante por encima de la tarta de calabaza.
¡Y listo!



Tarta de frutos rojos

Ingredientes
Rinde 8 a 10 porciones

Para la base
- 20 g de azúcar Ledesma Light
- 125 g de avena molida
- 125 g de harina de almendras
- 2 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de aceite de coco o aceite de maíz
- 1 pizca de sal
- 2 huevos

Para la cubierta
- 200 g de queso crema
- 50 g de azúcar Ledesma Light

Para la decoración
- Mermelada de frutos rojos c/n
- Arándanos, frutillas y ralladura de limón

Tips
Se puede hacer con mermelada de duraznos o damascos y decorar con la misma fruta fresca.

Preparación
① Para la masa, unir todos los ingredientes en un bowl hasta obtener una textura granulada que se pegotee.
② Verter la preparación en el molde y esparcir mientras se presiona sobre la base y bordes cubriéndolos por completo.
③ Congelar y llevar a horno medio (180°C) hasta que la masa dore en sus bordes. Reservar.
④ Para la cubierta, mezclar el queso crema con el azúcar. Decorar por encima de la tartaleta y agregar mermelada de frutos rojos. Colocar los frutos rojos por encima. ¡Servir y disfrutar!



Tarta frutal

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

Para la masa
- 60 g de azúcar Ledesma Light
- 250 g de harina 0000
- 110 g de manteca light
- 1 huevo

Para la crema pastelera
- 250 cc de leche
- 40 g de azúcar Ledesma Light
- 3 yemas de huevo
- 10 g de almidón de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el armado
- Frutas de estación c/n

Preparación
① Para la masa, procesar todos los ingredientes hasta unir bien. Si hace falta, agregar un poquito de agua fría (la masa es arenosa, pero debe quedar unida). Aplanar y llevar a la heladera.
② Cuando la masa tome consistencia, disponerla sobre una mesada y aplanarla sobre un papel film con cuidado.
③ Llevarla a la tartera y forrarla. Si se rompe algún costado unirla en el mismo molde.
④ Pinchar la masa y llevarla a horno medio (180°C) hasta que dore. Retirar y reservar.
⑤ Para la crema pastelera, llevar la leche al fuego junto con el azúcar, agregar las yemas previamente mezcladas con el almidón de maíz y batir con batidor de mano hasta que rompa el hervor y espese.
⑥ Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y enfriar en la heladera con papel film en contacto.
⑦ Rellenar la tarta con la crema pastelera y terminar con las frutas frescas cortadas a gusto.
¡Servir en frío y disfrutar!



Tortita de ciruelas

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 240 cc de agua
- 75 g de azúcar Ledesma Light
- ¼ de taza de aceite
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 240 g de harina leudante
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3 o 4 ciruelas chicas
- Azúcar para espolvorear c/n

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Tips
Se puede reemplazar el azúcar Ledesma Light por azúcar Ledesma Clásica, pero debe usarse el doble de cantidad. En lugar de la harina leudante, se puede usar harina 0000 + 3 cucharaditas de polvo de hornear.

Preparación
① En un bowl colocar el agua, el azúcar, el aceite y la ralladura y jugo de limón (si es grande usar ½).
② Incorporar la harina leudante y el bicarbonato de sodio. Al mezclar este último se activa con el ácido del limón y la masa toma una consistencia más aireada.
③ Llevar la preparación a un molde enmantecado y enharinado de 22 cm de diámetro aproximadamente y colocar arriba unas ciruelas fileteadas. Espolvorear azúcar por arriba.
④ Llevar a horno precalentado a temperatura media (180°C) unos 45' aproximadamente o hasta que al pinchar se note seco por dentro.
¡A disfrutar!



Tortita de manzana



Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 240 ml de agua
- 75 g de azúcar Ledesma Light
- 65 cc de aceite
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 240 g de harina leudante
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 manzanas

Tamaño del molde
22 cm de diámetro

Preparación
① En un bowl mezclar el agua, el azúcar, el aceite y la ralladura y jugo de limón.
② Incorporar la harina leudante y, por último, el bicarbonato de sodio. Al mezclarse, se activa con el ácido del limón y la masa toma una consistencia más aireada.
③ Llevar la preparación a un molde enmantecado y enharinado de 22 cm de diámetro.
④ Colocar rodajas finas de manzanas por encima.
⑤ Llevar al horno precalentado a temperatura media (180°C) unos 45' aproximadamente o pinchar y corroborar que esté seco por dentro.
¡A disfrutar!





Ledesma 0%



Alfajores de coco y dulce de leche

Ingredientes
Rinde 12 a 15 alfajores

- 5 sobres de Stevia Ledesma
- 80 g de manteca light
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 limón
- 2 huevos
- 160 g de coco rallado
- Dulce de leche light c/n

Preparación
① Colocar en un bowl la Stevia Ledesma y la manteca previamente fundida. Mezclar bien e incorporar la esencia, la ralladura y los huevos. Integrar bien y, por último, sumar el coco rallado.
② Mezclar hasta que el coco se integre bien y dejar reposar unos 5'.
③ En una placa con papel manteca, colocar una porción de la mezcla y estirar dejando 1 cm de espesor aproximadamente. Cortar con cortante circular pequeño y hornear en un horno precalentado a temperatura media (180°C) hasta que estén dorados.
④ Una vez listos, dejar enfriar y rellenar con dulce de leche light.
¡A disfrutar!



Budín de yogur

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 100 cc de aceite neutro o de oliva
- 8 sobres de Sucralosa Ledesma
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 huevos
- Ralladura de 2 naranjas
- 1 pote de yogur natural light
- 220 g de harina leudante

Tamaño del molde
22 x 12 cm

Preparación
① Colocar en un bowl el aceite, los sobres de Sucralosa Ledesma y la esencia de vainilla. Mezclar hasta incorporar bien los ingredientes.
② Incorporar los huevos de a uno a la vez.
③ Sumar la ralladura de naranja y el yogur e incorporar con el resto.
④ Agregar la harina previamente tamizada sobre la mezcla para evitar grumos y unir bien.
⑤ Colocar en un molde para budín de 22 x 12 cm aproximadamente, previamente rociado con rocío vegetal y harina.
⑥ Llevar a horno precalentado a temperatura media (180°C) por 45' o hasta que al pinchar con un palillo este salga seco.
⑦ Desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente. ¡Servir y disfrutar!



Canastitas de avena

Ingredientes
Rinde 10 a 12 unidades

- 225 g de avena
- 65 g de coco rallado
- 1 cucharada de mix de semillas
- 65 g de harina de almendras
- 3 sobres de Stevia Ledesma
- 110 cc de aceite
- 1 cucharada de miel
- 2 claras de huevo

Para el relleno
- 100 g de dulce de leche light
- 3 bananas
- 100 cc de crema de leche light

Preparación
① En un bowl mezclar la avena, el coco, las semillas y la harina de almendras con los sobres de Stevia Ledesma.
② Agregar el aceite, la miel y las claras. Mezclar bien.
③ Colocar la mezcla de a cucharadas en una placa para muffins previamente aceitada y presionar hasta cubrir bien los bordes. Llevar a la heladera por 20'.
④ De la heladera llevar a horno precalentado a temperatura media (180°C) por 10'.
⑤ Desmoldar, rellenar las canastitas con el dulce de leche y agregar por encima la banana cortada en rodajas. Por último, decorar con la crema batida a punto chantilly. ¡Servir y disfrutar!



Mini cakes de chocolate

Ingredientes
Rinde 6 a 8 unidades

- 4 claras de huevo
- 40 g de harina 0000
- 2 cucharadas de cacao
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3 sobres de Stevia Ledesma
- Nueces peladas y rotas c/n

Para el armado
- 200 cc de crema de leche light
- 200 g de dulce de leche light
- Arándanos frescos c/n

Tamaño del molde
20 x 20 cm

Preparación
① En un bowl batir las claras a punto nieve e incorporar los demás ingredientes en forma envolvente. Mezclar bien hasta obtener una mezcla uniforme.
② Volcar la mezcla en un molde cuadrado de 20 x 20 cm previamente enmantecado.
③ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) por 25' aproximadamente.
④ Una vez cocido, desmoldar y cortar las mini cakes con un cortante circular.
⑤ Batir la crema a punto chantilly y reservar.
⑥ Para el armado, colocar por encima de las mini cakes unos copos de dulce de leche y luego la crema batida. Decorar con los arándanos y llevar al frío.
¡A disfrutar!



Muffins de manzana con crumble

Ingredientes
Rinde 12 unidades

- 3 huevos
- 8 sobres de Stevia Ledesma
- 80 cc de aceite neutro
- 2 manzanas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 150 g de harina leudante
- 100 g de harina integral

Para el crumble
- 75 g de harina 0000
- 3 sobres de Stevia Ledesma
- 50 cc de aceite neutro

Preparación
① En un bowl batir los huevos con la Stevia Ledesma. Agregar en forma de hilo el aceite y seguir batiendo.
② Agregar las manzanas ralladas y, por último, los secos. Reservar.
③ Para el crumble, en un bowl mezclar los ingredientes y desmenuzar con las yemas de los dedos. Reservar.
④ Colocar la preparación en moldes para muffins y agregar por encima el crumble.
⑤ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15' a 20'.
¡A disfrutar!



Mugcake

Ingredientes
Rinde 1 porción

- 3 cucharadas de aceite neutro
- 3 cucharadas de leche descremada
- 1 huevo
- 4 sobres de Stevia Ledesma
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 g de chocolate blanco
- 4 cucharadas de harina leudante
- Arándanos frescos c/n

Preparación
① Mezclar el aceite con la leche, el huevo, la Stevia Ledesma y la esencia de vainilla. Unir bien.
② Agregar el chocolate derretido y luego la harina.
③ Colocar en una taza para microondas una porción de la masa y agregar los arándanos.
④ Llenar la taza a sus ¾ partes. Llevar al microondas durante 2'.
⑤ Decorar con hilos de chocolate derretido. ¡Y listo!



Panqueques de banana

Ingredientes
Rinde 10 unidades

- 1 banana
- 240 cc de leche descremada
- 2 sobres de Sucralosa Ledesma
- 1 huevo
- 280 g de harina 0000
- 1 cucharada de aceite neutro o de oliva

Extras
- Crema de leche c/n
- Frutas frescas c/n

Preparación
① En un bowl o en licuadora mixear todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Dejar descansar 10' en la heladera.
② Cocinar en una sartén o panquequera apenas aceitada y dorar de ambos lados los panqueques.
③ Una vez listos retirar e ir reservando.
④ Servir acompañados de crema batida a ½ punto y frutas frescas.



Pepas integrales

Ingredientes
Rinde 20 a 25 unidades

- 125 g de manteca light
- 7 sobres de Sucralosa Ledesma
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 250 g de harina integral
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ taza de avena
- Mermelada de frutos rojos, membrillo o una a elección c/n

Preparación
① Precalentar el horno a temperatura media (180°C).
② En un bowl batir la manteca a temperatura ambiente junto con la Sucralosa Ledesma.
③ Agregar la ralladura de limón, la esencia de vainilla, el huevo y la yema e integrar bien.
④ Tamizar la harina integral junto con el polvo de hornear y, por último, agregar la avena. Amasar hasta formar un bollo liso. Dejar reposar en la heladera por 30'.
⑤ Una vez descansada la masa, formar pequeñas bolas del tamaño de una nuez y colocarlas en una placa para horno enmantecada y enharinada.
⑥ Realizar un hueco en el centro de cada pepa con la ayuda de la yema de los dedos y llevar al horno medio (180°C) por 20' aproximadamente.
⑦ Una vez listas las pepas dejar enfriar y agregar la mermelada.
¡Servir y disfrutar!



Tarta de peras

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 3 huevos
- 9 sobres de Sucralosa Ledesma
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 75 cc de aceite neutro
- 120 cc de leche descremada
- 300 g de harina leudante
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 60 g de cacao amargo
- 3 peras

Extra
- 1 cucharada de granola

Tamaño del molde
20 cm de diámetro

Preparación
① Mezclar en un bowl los huevos con la Sucralosa Ledesma. Perfumar con la esencia de vainilla.
② Agregar el aceite y la leche descremada y mezclar.
③ Sumar la harina previamente mezclada con el bicarbonato de sodio y el cacao. Mezclar bien.
④ Colocar las tres peras peladas en el centro de un molde de 20 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Agregar la mezcla de la torta por encima de las peras y espolvorear con la granola.
⑤ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 25' a 30' aproximadamente. Rectificar la cocción introduciendo un palillo, el mismo debe salir seco. Una vez listo retirar y dejar enfriar. ¡Servir y disfrutar!



Torta de frutillas

Ingredientes
Rinde 6 a 8 porciones

- 3 huevos
- 8 sobres de Sucralosa Ledesma
- Ralladura de 1 limón o naranja
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 120 cc de aceite neutro
- 250 g de harina leudante
- 150 g de frutillas frescas
- 80 g de almendras fileteadas

Tamaño del molde
18 cm de diámetro

Preparación
① Mezclar en un bowl los huevos con la Sucralosa Ledesma y agregar la ralladura, la esencia de vainilla y el aceite.
② Sumar la harina y unir bien. Por último, agregar a la mezcla las frutillas cortadas al medio y parte de las almendras.
③ Colocar la mezcla en un molde de 18 cm de diámetro enmantecado y enharinado.
④ Espolvorear con las almendras restantes.
⑤ Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) unos 30'.
¡Y listo!



Glosario

- ***Acaramelar:*** Es un baño con caramelo que se le realiza a un molde para cubrir toda la superficie antes de colocar una preparación. Se utiliza para flanes, budines de pan, islas flotantes, entre otros.

- ***Arenado:*** Es una técnica que se realiza uniendo los ingredientes harina y manteca con las yemas de los dedos hasta lograr una textura arenosa, evitando el amasado. Se utiliza, por ejemplo, en masas frías.

- ***Baño María:*** Es un método de cocción que permite cocinar las preparaciones más lentamente y de forma suave. Consiste en la cocción del alimento dentro de un recipiente con agua para que este se cocine por medio del agua caliente y no por el calor del horno o del fuego directo. Se utiliza tanto en cocciones al horno (flan, budín de pan) como en cocciones a fuego directo, donde es importante que el recipiente en el que introducimos los ingredientes no esté en contacto directo con el agua (por ejemplo, al fundir chocolate o hacer merengue italiano).

- ***C/n:*** Cantidad necesaria

- ***Desgasificar:*** Es un proceso a través del cual se le quita a la masa el gas que se genera cuando se deja levar la preparación. Se realiza hundiendo los dedos en la masa o golpeándola sobre la mesada. Se utiliza en panificados.

- ***Fermento:*** Es una mezcla de levadura, líquido (puede ser agua o leche) y azúcar o harina que se realiza para corroborar que la levadura se active correctamente.

- ***Masa lisa:*** Se le llama así a la masa que, luego de ser amasada y tener integrados sus ingredientes, alcanza una textura lisa, sin estar pegajosa ni percibirse otros ingredientes adicionados.

- ***Punto blanco:*** Es una preparación cremosa y de color claro que se alcanza a partir del batido de huevos, yemas o manteca, y azúcar.

- ***Punto letra:*** Punto que se alcanza por el batido prolongado de huevos con azúcar, con la ayuda de batidora planetaria o eléctrica. Es una mezcla esponjosa con la que, al levantar parte de la preparación con los batidores, se puede "escribir" letras sin que estas se deformen o se deshagan enseguida.

- ***Punto bolita:*** Es un punto del almíbar en el que, al colocar un poco de almíbar en un vaso con agua fría, se forma una bolita dura. Este punto se alcanza llegando a una temperatura de 118°C. Se realiza para comprobar si el almíbar está listo para utilizar. Se usa en confituras, caramelos duros, decoraciones de azúcar, merengue italiano, entre otros.

Equivalencias

- ***Azúcar Ledesma Clásica***
  1 cucharada al ras = 13 g
  1 taza = 210 g

- ***Azúcar Ledesma Rubio Mascabo***
  1 cucharada al ras = 13 g
  1 taza = 210 g

- ***Ledesma Light***
  1 cucharada al ras = 2 cucharadas
  al ras de azúcar Ledesma Clásica

- ***Ledesma Stevia***
  1 sobrecito de 8 g = 2 cucharaditas
  de azúcar Ledesma Clásica

- ***Ledesma Sucralosa***
  1 sobrecito de 8 g = 1 cucharadita
  y media de Ledesma Clásica

- ***Almidón de Maíz***
  1 cucharada al ras = 10 g
  1 taza = 120 g

- ***Azúcar Impalpable***
  1 cucharada al ras = 10 g
  1 taza = 140 g

- ***Harina***
  1 cucharada al ras = 10 g
  1 taza = 140 g

- ***Líquidos***
  1 taza = 225 cc
  1 cucharada = 15 cc
  1 cucharadita = 5 cc

- ***Manteca***
  1 cucharada al ras = 20 g
  1 taza = 200 g

Disfrutar

115 años cocinando juntos
Salta S/N-B° Ledesma-Libertador General
San Martín-Provincia de Jujuy
272 páginas.
Se terminó de imprimir en los talleres de FP Impresora,
Provincia de Buenos Aires, en Abril de 2023.
1.800 ejemplares.
Prohibida su reproducción, comercialización y venta.

Recetas y Food Styling
Ledesma S.A.A.I.
Mariela Boni

Asistentes de Food Styling
Florencia Antonelli
Paula Velázquez

Arte
Liliana Cameroni

Fotografía
Matilde Moisá

Asistente de Fotografía
Belén del Franco

Retoques Digitales
Inés Temperley

Redacción
Ledesma S.A.A.I.
Eva Bär

Diseño
Tholön

Idea y Coordinación
Marketing Azúcar Ledesma:
Guadalupe Barbón
Agustina Davide
Karen Peruzotti

Agradecemos por su colaboración con el libro a Clara María Ochoa Ehul,
Armando Carvajal Flores, Melisa Corvalán, Renzo Caorlín, Germán Belis,
Coco Carreño, Amelia Tardón, Moretti y Sprinkles & More.

Todos los derechos reservados. Ledesma S.A.A.I.

Este libro está impreso en papel Ledesma NAT,
100% caña de azúcar y 0% blanqueadores químicos.



Pastelitos
Carrot Cake
Marquise
Tortas Fritas
Garrapiñada
Lemon Pie
Pasta Frola
Charlotte
Isla Flotante
Medialunas
Flan
Pan Dulce

AZÚCAR Ledesma PURA CAÑA