relleno, doblar el disco, dando la forma de una empanada, con su repulgue.

5. Agregar, en una cacerola, suficiente aceite para freír los pastelitos, apenas se doren sacarlos y colocarlos en papel absorbente.

6. Acompañar con un rico mate, con café o una buena chocolatada.

A tener en cuenta que:

La masa casera es opcional. Estos pastelitos criollos de queso perfectamente se pueden hacer con tapas para empanadas o pastelitos del tamaño deseado. Mucho más rápido y tan ricos como los que llevan masa casera. El relleno también puede ser de dulce de membrillo, o dulce de batata, o queso con canela molida, o dulce con queso junto, etc.

****

ÍNDICE

„Šakotis“ por Andrius Vaitiekaitis …..:..... 2

“Bánh Kem “ por Anh Thi Lan Nguyen (Vietnam) …..... 4

“Torta de obleas Járkovski “Delis” por Denys Pokalitsyn …... 6

"Tinginys" por Egle Vaitiekaitiene …..... 8

اطمة فيرتان **por** Fátima Fertan …..... 10

“Cuernos de gacela” por Fátima Sadik …..... 12

“Conos de arroz con chocolate” por Joanna Wojciechowska. .14

“Charak msakar” por Maroia Belkhamsa ….. …....15

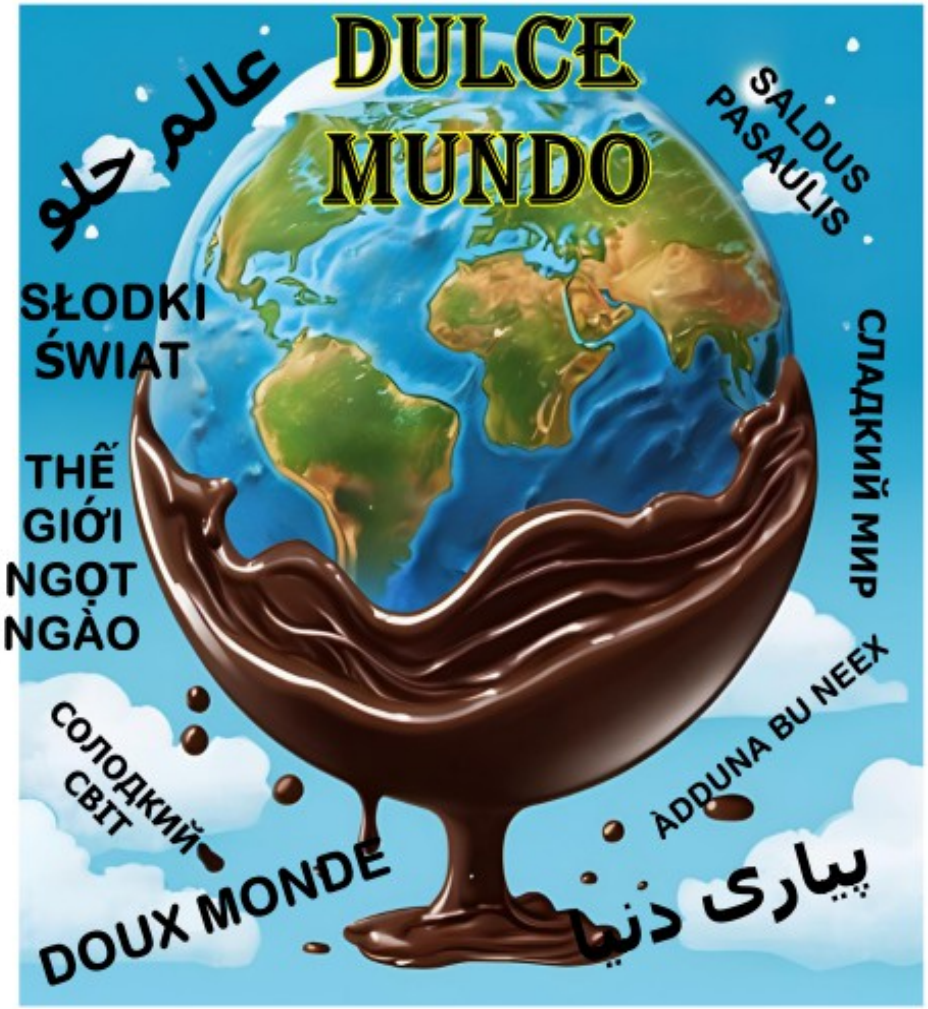
“Sochniki” clásicos sin gluten por Natalie Pokalitsyna …..... 17

“Nguyên Liệu Cho Món Bánh Cam Nhân Đậu Xanh”
por Nga Thi Than …..... 19

“Bánh Bông Lan Đơn Giản Tại Nhà” por Vim Vam Tran …. 21

“Flores manchegas” por Jose Damián Zaragoza Santos … 22

Pastelitos criollos de queso por la Profesora Liliana Morandi . 23



RECETAS DE DULCES
RECOPILADAS POR LOS ALUMNOS/AS
DE CLASE DE INICIACIÓN DE ESPAÑOL,
MÁLAGA ACOGE,
TORRE DEL MAR

Edición Bilingüe

Andrius Vaitiekaitis (Lituania)

„Šakotis“ un postre tradicional lituano

Šakotis es uno de los postres lituanos más conocidos, a menudo llamado " pastel de árbol " por su forma única que recuerda a las ramas y anillos de un árbol. Este postre es una parte inseparable de las celebraciones en Lituania, especialmente durante bodas, Navidad y Pascua. Se hornea sobre un asador giratorio sobre fuego abierto, formando las características “ramas”. Gracias a este método de cocción, el pastel adquiere una forma y textura únicas.

Ingredientes:

30–50 huevos (dependiendo del tamaño del pastel), 1 kg de harina, 500 g de azúcar

500 g de mantequilla, 200 ml de crema

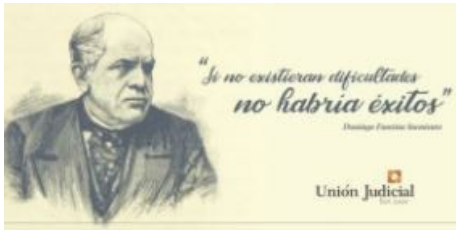
Azúcar de vainilla al gusto

Preparación:

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa.
2. Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada añadido.
3. Incorporar la crema y el azúcar de vainilla.
4. Tamizar gradualmente la harina, mezclando hasta obtener una masa homogénea.
5. Verter la masa en capas sobre un asador giratorio sobre fuego, permitiendo que cada capa se dore ligeramente antes de añadir la siguiente.
6. Hornear hasta que el pastel adquiera un color dorado y la forma ramificada característica.

Liliana Morandi

Receta de Pastelitos criollos de queso- San Juan, Argentina



Ingredientes: *Para la masa*

• Harina, 1 k, • Leche, 500 cc, • Huevo, 1, • Manteca, 200, • Aceite, 50 cc, • Sal, a gusto, • Fécula de maíz, 2 cucharadas *Para freír:* • Aceite de girasol, 1 l, *Para el relleno*

• Queso en barra o pategrás, 200 g, (cortado en daditos)

• Azúcar, 1 vaso, • Ralladura de limón, 1, • Jugo de limón, 1

Preparación: 1. Comenzar por preparar la masa: volcar la leche y 50 gramos de manteca en una olla, entibiar hasta derretir la manteca. Reservar.

2. Transcurrido el tiempo de reposo proceder a estirar la masa con un palo de amasar; darle forma rectangular con un grosor fino; pintar la masa con manteca derretida y/o aceite, espolvorearla con maicena y doblarla por la mitad. Volver a pincelar con manteca, espolvorear con fécula de maíz y doblar otra vez sobre sí misma. Sin estirarla, repetir dos veces más la misma acción hasta que la masa haya sido doblada 4 veces. Dejarla descansar por media hora.

3. En un bol grande mezclar la harina con el huevo y la leche entibiada. Amasar y formar un bollo liso. Dejarlo reposar durante una hora en un lugar cálido tapado con un repasador o film. Luego formar bollitos, estirarlos con el palo de amasar dándoles forma circular, como discos de empanadas.

4. Colocar en el centro de cada disco de masa, una cucharada del

Jose Damián Zaragoza Santos, España

Flores manchegas

“ *que aquellos que alli aparecen no son gigantes, sino molinos de viento”* **Don Quijote de la Mancha**
Miguel de Cervantes

Ingredientes: 3 huevos, 50 ml aceite de girasol ,20 ml anís ,500 ml leche ,Pizca sal ,60 gr azúcar ,300 gr harina común , Azúcar ,Canela

Preparación

1.Ponemos en una jarra no muy ancha los huevos el aceite la leche la pizca de sal, los sesenta gramos de azúcar el anís y añadimos la harina batimos con una batidora para que no queden grumos.

2.Ponemos en una ollita el aceite para freír, introducimos el molde el cual tiene que estar bien caliente antes de meterlo en la masa, ha de quedar completamente cubierto por el aceite, metemos el molde en la masa que no cubra todo el molde y lo introducimos en el aceite dejamos unos minutos que empiece a coger color y agitamos el molde de arriba hacia abajo para que la flor se suelte, una vez que ha cogido color por un lado le damos la vuelta vamos reservando en un plato con papel

3.Volvemos a dejar el molde en el aceite siempre antes de mojan en la mezcla, ponemos en un plato azúcar y un poco de canela mezclamos y rebozamos las flores en esa mezcla.

Presentación: El Šakotis a menudo se decora con chocolate, flores de azúcar u otros adornos, aunque tradicionalmente se sirve sin decoraciones adicionales para resaltar su sabor natural.

Idioma lituana: Ingredientai:

• 30–50 kiaušinių (priklausomai nuo pyrago dydžio), • 1 kg miltų, • 500 g cukraus • 500 g sviesto, • 200 ml grietinėlės, • Vanilinis cukrus pagal skonį

Gaminimo būdas:

1. Išplakite sviestą su cukrumi iki purumo.
2. Po vieną įmuškite kiaušinius, kiekvieną kartą gerai išplakdami.
3. Įmaišykite grietinėlę ir vanilinį cukrų.
4. Palaipsniui įsijokite miltus, maišydami iki vientisos masės.

Tešlą sluoksniais pilkite ant besisukančio iešmo virš ugnies, leidžiant kiekvienam sluoksniui šiek tiek apskrusti prieš pilant kitą.

6.Kepkite tol, kol pyragas įgaus auksinę spalvą ir būdingą „šakotą“ formą

Anh Thi Lan Nguyen (Vietnam)

Bánh Kem

Ingredientes

150 g de harina,
5 huevos,
200 ml de crema de batir,
250 ml de leche fresca ,
Azúcar, sal, mantequilla .

Herramientas para hornear: *olla arrocera*

Preparación

Paso 1: Utilice una olla pequeña, agregue un poco de azúcar, mantequilla y un poco de leche fresca a la olla y cocine a fuego lento. Cuando la mantequilla y el azúcar se hayan derretido, añade un poco de sal para realzar el sabor.

Paso 2: Tamizar la harina hasta que quede suave, luego verterla lentamente en la mezcla que se está cocinando anteriormente, revolviendo bien hasta que espese.

Paso 3: Mientras la masa aún esté caliente, bata lentamente cada huevo y revuelva bien para evitar que se formen burbujas de aire en la mezcla, de lo contrario el pastel tendrá agujeros. Mezcle hasta que se utilicen todos los huevos, la mezcla quedará pegajosa y más espesa.

Paso 4: Pon la mezcla en una manga pastelera y déjala en el frigorífico durante 10-15 minutos.

Paso 5: A continuación, coloque la crema batida en un tazón grande, luego agregue un poco de azúcar y vainilla para dar aroma. Utilice una batidora eléctrica para batir la mezcla hasta formar picos firmes como la cobertura de un pastel. Luego de preparar esta crema, guárdala en el refrigerador.

Paso 6: Agrega un poco de agua a la olla arrocera, coloca la bandeja de vapor y cubre con una capa de papel para hornear. Saca la mezcla de la base del refrigerador, ahora puedes darle forma al

Vim Vam Tran (Vietnam)

BÁNH BÔNG LAN ĐƠN GIẢN TẠI NHÀ

INGREDIENTES

3 huevos
90 gramos harina para hornear
90 gramos comino
30 gramos leche fresca sin azúcar
30 gramos aceite
Vainilla (opcional) y 1 gramo sal

Cómo hacerlo

1. Separa las yemas y las claras en dos boles. Añade sal y vainilla a la yema de huevo y mezcla bien.
2. Batir las claras de huevo con unas gotas de limón. Divide el azúcar en 3 partes y agrégalas una a una, batiendo lentamente hasta que se formen picos como se muestra. Añade la yema de huevo y bate bien la mezcla.
3. Tamiza la harina en la mezcla y mezcla bien con un batidor.
4. Mezcla la leche y el aceite de cocina en un bol y añade un poco de harina mezclada. Mezclar bien y volver a poner en el bol de harina y mezclar bien nuevamente.
5. Precalentar el horno. Hornee a 175 grados durante unos 20 minutos dependiendo del tamaño del pastel y ajuste el tiempo. Comprueba que el pastel esté listo con un palillo.

BÁNH BÔNG LAN ĐƠN GIẢN TẠI NHÀ

Nguyên Liệu

3 quả trứng, 90 gram bột mì số 8 (bột mì làm bánh), 90 gram đường, 30 gram sữa tươi không đường, 30 gram dầu ăn, Vanila (không có cũng được), 1 gram muối

Hướng dẫn cách làm

1. Tách lòng đỏ và lòng trắng ra 2 tô. Phần lòng đỏ cho muối và vanila vào trộn đều
2. Đánh bông lòng trắng trứng với vài giọt chanh. chia đường ra làm 3 phần và lần lượt cho vào đánh từ từ đến khi có chóp như hình. Cho lòng đỏ vào đánh đều hỗn hợp
3. Dùng rây cho bột mì vào hỗn hợp và dùng phới lòng trộn đều
4. Sữa và dầu ăn trộn chung một tô cho vào một ít bột đã trộn. Trộn đều lên và cho lại vào âu bột trộn đều lên một lần nữa
5. Làm nóng lò trước. Nướng ở nhiệt 175 độ khoảng 20 phút tuỳ thuộc vào bánh to hay nhỏ và tuỳ chỉnh thời gian. Kiểm tra bánh chín bằng que tăm.

sésamo y enróllela hasta que la masa esté cubierta uniformemente con las semillas de sésamo.

Paso 6: Coloque la sartén con aceite hasta cubrir aproximadamente 2/3 de la bola de masa.

Coloque las bolas de masa mientras el aceite aún esté frío (recuerde dejar espacio para que las bolas de masa se expandan).

Una vez que las bolas de masa estén en su lugar, use palillos para revolverlas suavemente para que se frían uniformemente en el aceite, a fuego medio.

Si el pastel está demasiado inflado, use palillos para presionarlo suavemente dentro del aceite para que no se salga.

No te preocupes, cuando sueltes los palillos el pastel volverá a levantarse.

NGUYÊN LIỆU CHO MÓN BÁNH CAM NHÂN ĐẬU XANH

Bột nếp: 40 gr bột gạo, 40 gr đường xay,300 gr đậu xanh khô cà vỏ, Mè trắng, Dầu ăn. **Cách làm món bánh cam nhân đậu xanh:**

Bước 1: Đậu xanh ngâm mềm cho vào nồi nấu chín với chút xíu muối. Khi đậu chín mềm bỏ vào máy xay, xay mịn đậu xanh.

Bước 2: Cho đậu xanh và đường vào chảo sên cho đậu xanh và đường mịn màng khô ráo. **Bước 3:** Vo đậu xanh thành từng viên nhỏ kích thước bằng quả tắc xong cho vào hộp cất vào tủ lạnh qua đêm (đó là lý do làm cho nhân lúc lắc).

Bước 4: Khi bắt đầu ăn thì nhồi bột và nhồi xong thì làm ngay không cần ủ. Cho bột nếp, bột gạo, đường xay vào thau trộn đều, chế từ từ lượng nước vào nhồi cho đến khi bột dẻo mịn và vừa tay là được.

Bước 5: Vo bột thành từng viên tròn bằng viên nhân, nhấn dẹp viên bột rồi cho viên nhân vào giữa và bọc lại, bọc nhân cho thật kín không cho không khí lọt vào bên trong. Sau khi viên nhân đã được bọc kín thì lăn đều cho tròn rồi cho vào đĩa mè và lăn tròn cho viên bột được áo đều mè.

Bước 6: Bắt chảo dầu trên bếp, chế dầu vào ngập khoảng 2/3 viên bánh. Cho bánh vào ngay từ khi dầu còn nguội (nhớ chừa khoảng trống cho bánh nở), sau khi các viên bánh đã yên vị thì dùng đũa đảo nhẹ viên bánh để bánh lăn đều dầu. Chiên bánh với lửa vừa nếu thấy bánh căng phồng quá thì dùng đũa nhè nhẹ đè bánh xuống dầu để cho không khí trong bánh lọt ra ngoài, không cần phải lo bánh xẹp vì khi buông đũa ra thì bánh lại căng tròn trở lại.

pastel sobre el papel pergamino según tu preferencia. Deje una distancia de 2 a 3 cm entre cada pastel para evitar que se peguen. Luego cuece el pastel al vapor hasta que esté cocido. El tiempo de cocción es de aproximadamente 25 a 30 minutos o hasta que vea que el pastel de arroz inflado ya no está pegajoso con la harina.

Paso 7: Cuando el bizcocho esté cocido, sácalo y déjalo enfriar. A la hora de rellenarlo, simplemente utiliza un cuchillo afilado para cortar una línea alrededor de la barriga del pastel y añade crema batida. De esta forma ya has preparado un delicioso bollo de crema en tan solo unos sencillos pasos.

bánh kem

thành phần: 150g bột mì, 5 quả trứng gà, 200ml kem tươi, 250ml sữa tươi, Đường, muối, bơ. Dụng cụ làm bánh: nồi cơm điện

Bước 1 : Các bạn sử dụng một cái nồi nhỏ cho một ít đường, bơ và một ít sữa tươi vài nồi và nấu với lửa nhỏ. Khi bơ, đường tan thì cho vào một chút muối để hương vị được đậm đà hơn. **Bước 2 :** Bột mì đem rây lại cho thật mịn sau đó đổ từ từ vào hỗn hợp đang nấu ở trên, khuấy thật đều cho đến khi sệt lại.

Bước 3 : Trong khi bột còn nóng, đập từ từ từng quả trứng gà vào và khuấy đều tay để hỗn hợp không bị hở bọt khí nếu không bánh sẽ bị rỗ. Trộn cho đến khi hết trứng hỗn hợp sẽ dính và sệt hơn.

Bước 4 : Cho hỗn hợp vào túi bắt kem để trong ngăn mát tử lạnh từ 10-15 phút.

Bước 5 : Tiếp đến cho whipping cream vào một cái tô lớn sau đó cho thêm một ít đường và vani để tạo mùi thơm. Dùng máy đánh trứng đánh cho đến khi hỗn hợp bông đứng chóp như để phủ bánh kem. Sau khi chuẩn bị xong phần kem này, bạn cất ngăn mát tủ lạnh.

Bước 6: Cho một ít nước lọc vào nồi cơm điện, đặt khay hấp bánh vào và lót một lớp giấy nến nướng bánh. Lấy hỗn hợp vỏ bánh trong tủ lạnh ra, lúc này các bạn có thể tạo hình bánh lên giấy nến tùy theo sở thích. Khoảng cách mỗi bánh cách nhau 2-3cm để không bị dính vào nhau. Sau đó hấp bánh đến chín. Thời gian hấp khoảng 25-30 phút hoặc khi bạn thấy bánh phồng xâm vào không còn dính bột là đã được.

Bước 7 : Khi bánh chín các bạn lấy ra và để nguội. Khi thưởng thức, chỉ cần dùng dao nhọn rạch một đường quanh bụng bánh và cho whipping cream đã đánh bông vào. Thế là bạn đã hoàn thành một đĩa bánh su kem chỉ sau vài bước đơn giản.

Denys Pokalitsyn (Ucrania)

Torta de obleas Járkovski “Delis”

El pastel-símbolo de Járkov: 11 hojas de oblea, relleno de praliné de avellana y glaseado de chocolate.

Ingredientes (para un disco de 22 cm Ø; 10-12 porciones)

• Placas de oblea – 11 uds

• ***Praliné de avellana (relleno)*** :

o Avellanas tostadas y peladas – 250 g

o Azúcar – 200 g

o Pizca de sal

o Mantequilla sin sal (blanda) – 150 g

o Dulce de leche espeso (opcional, aporta suavidad) – 150 g

o Cacao puro – 15 g

o Vainilla al gusto

• ***Cobertura:*** o Chocolate negro 60-70 % – 200 g

o Mantequilla – 40 g

o Aceite de girasol – 1 cucharada(para dar brillo)

• ***Decoración:*** medias avellanas, frutitas de mazapán, virutas de oblea

Preparación

1. Prepara el praliné – Derrite el azúcar con 2 cucharadas de agua hasta que dore, añade las avellanas, mezcla, vierte sobre papel y deja enfriar; luego tritura hasta lograr una pasta.
2. Haz la crema – Bate la mantequilla 2 min; incorpora dulce de leche, cacao, vainilla y el praliné hasta obtener una pasta untable.
3. Monta el bloque – Sobre la tabla pon la 1.ª oblea, cúbrela con 2-3 cda de crema; repite con las 11 capas, dejando la superior sin untar.
4. Prensa y enfría – Cubre el pastel con film, coloca una tabla y un

Nga Thi Than (Vietnam)

NGUYÊN LIỆU CHO MÓN BÁNH CAM NHÂN ĐẬU XANH

Ingredientes

Harina de arroz glutinoso (puede sustituirse por maicena),

40 gr harina de arroz,

40 gramos de azúcar molida

300 gr **Judías mungo** peladas *(la alubia o judía mungo, también llamada falsa soja, es una leguminosa de pequeño tamaño pero de gran sabor,. Véase foto)*

sésamo blanco,

Aceite

Preparación

Paso 1: Remojar las judías verdes hasta que estén blandas, ponerlas en una olla y cocinarlas con un poco de sal. Cuando estén blandas, se baten con una batidora hasta que quede una mezcla homogénea.

Paso 2: Coloque la mezclay el azúcar en una sartén y saltee hasta que estén suaves y secos.

Paso 3: Después enrolle en bolitas pequeñas del tamaño de kumquats, luego colóquelas en una caja y guárdelas en el frigorífico durante la noche

Paso 4: Al día siguiente coloque la harina de arroz glutinoso, la harina de arroz y el azúcar en polvo en un tazón y mezcle bien. Añade lentamente el agua y amasa hasta que la masa esté suave y elástica.

Paso 5: Enrolle la masa en bolas del tamaño del relleno, aplane la bola de masa, coloque el relleno en el medio y envuelva el relleno firmemente para que no pueda entrar aire.

Luego forme una bola, colóquela sobre un plato con semillas de

Preparación:
1. Mezcle los ingredientes de la masa hasta que quede suave y no pegajosa. Colóquelo en el frigorífico durante 20–30'.
2. Simplemente mezcle el relleno.
3. Extiende la masa en una capa de 0,5 cm y corta círculos (de unos 8–10 cm).
4. Coloque el relleno en una mitad del círculo, cubra la otra mitad encima (no completamente - estilo sochnik "abierto"). (foto 2)
5. Colocar en una bandeja para hornear y pincelar con huevo.
6. Hornee a 180°C durante unos 20–25 minutos hasta que esté ligeramente dorado. (foto 1)

Сочники класичні безглютенові

Інгредієнти:

• Яйце - 1 шт., • Жовток - 1 шт., • Вершкове масло - 80 г (можна замінити кокосовим)

• Несолодкий йогурт - 2 ст. л., • Цукор - 1-2 ст. л. (або еритритол/стевія)

• Ваніль - за смаком, • Розпушувач - 1 ч. л., • Борошно без глютену - 150-180 г

Начинка:

• Добре віджатий сир або рікота - 250 г,• Яйце - 1 шт., • Ваніль, • Цукор - 1-2 ст. л.

• Кукурудзяний крохмаль - 1 ст. л.

Приготування:

1. Змішайте інгредієнти для тіста до однорідної та нелипкої консистенції. Поставте в холодильник на 20-30 хвилин.
2. Просто змішайте начинку.
3. Розкачайте тісто в пласт 0,5 см та виріжте кола (діаметром приблизно 8–10 см).
4. Викладіть начинку на одну половину кола,
потім накрийте зверху іншою половиною (не повністю, як «відкритий» сочник). (Фото 2)
5. Викладіть на деко та змастіть яйцем.
6.Випікайте при температурі 180°C приблизно 20–25' до легкого золотистого кольору.

peso ligero; refrigera 1 h para fijar las capas.
5. Glasea – Funde el chocolate con la mantequilla al baño María, añade 1 cucharada de aceite; vierte sobre la parte superior y laterales, alisa rápidamente.
6. Decora y madura – Antes de que la cobertura solidifique, adorna con medias avellanas o figuritas; deja reposar 4 h (mejor toda la noche)

Вафельний торт Харківський “Деліс”

Фірмовий торт-сувенір міста: 11 вафельних коржів із
горіховим праліне та шоколадною глазур’ю.

Інгредієнти: • (форма 22 см; 10-12 шматків) • Вафельні коржі – 11 шт

• Горіхово-праліновий крем: о Фундук обсмажений – 250 г о Цукор – 200 г + 2 ст. л. води
о Щіпка солі о Вершкове масло (м’яке) –150 г о Варене згущене молоко (за бажанням) – 150 г
о Какао – 15 г, о Ваніль

• Глазур : Темний шоколад 60-70% – 200 г, о Вершкове масло – 40 г, о Рослинна олія – 1ст. л.

• Декор: половинки фундука, марципанові ягідки, крихта вафель

Приготування

1. Готуємо праліне – Розплавте цукор з 2 ст. л. Води до бурштинового кольору, всипте фундук, перемішайте, викладіть на папір і дайте застигнути; подрібніть до пасти.
2. Крема – Збийте вершкове масло 2 хв; додайте варене згущене молоко, какао, ваніль і праліне – повинна вийти густа мазка маса.
3. Збірка – Покладіть перший корж, намастіть 2-3 ст. л. крему; повторіть для всіх 11 шарів, верхній корж не змащуйте.
4. Прес і охолодження – Накрийте плівкою, поставте дошку і легкий тягар; охолоджуйте 1 год, щоб шари «схопилися».
5. Глазурування – Розтопіть шоколад із маслом на водяній бані, додайте 1 ст. л. олії; полийте верх і боки, швидко розрівняйте.
6. Декор і витримка – Поки глазур м’яка, прикрасьте половинками фундука чи марципановими ягідками; витримайте 4 год (краще ніч)

Egle Vaitiekaitiene (Lituania)
El postre lituano "Tinginys"

El „Tinginys“ es un postre tradicional y muy popular en Lituania. Es similar al salami de chocolate y se prepara sin horno. Es fácil y rápido de hacer, por eso también se asocia con la palabra „tinginys“, que significa „perezoso“.

Ingredientes:

• 400 g de leche condensada, • 200 g de mantequilla, • 3–4 cucharadas de cacao en polvo sin azucar, • 300–400 g de galletas

Preparación:

1. Desmenuzamos las galletas con las manos en un recipiente hondo.
2. En una olla a fuego medio, derretimos la mantequilla. Añadimos la leche condensada y, mientras mezclamos, incorporamos el cacao (mejor aún si lo tamizamos). Llevamos a ebullición y cocinamos unos minutos, mezclando constantemente, hasta que la masa se vuelva homogénea y espese ligeramente.
3. Vertemos la mezcla caliente sobre las galletas y mezclamos muy bien con una cuchara. Todas las galletas deben quedar más o menos uniformemente cubiertas con la mezcla de cacao.
4. Ponemos la mezcla sobre papel de hornear o film transparente.

Natalie Pokalitsyna (Ucrania)
Sochniki clásicos sin gluten

Foto 1

Ingredientes:

• Huevo - 1 ud.,
• Yema de huevo - 1 ud.
• Mantequilla 80 g (se puede sustituir por coco),
• Yogur sin azúcar - 2 cucharadas
• Azúcar - 1-2 cucharadas. (o edulcorante),
• Vainilla - al gusto
• Polvo de hornear(levadura) - 1 cucharadita
• Harina sin gluten - 150-180 g

Relleno:

• Requesón o ricotta bien exprimido- 250g
• Huevo - 1 ud.,
• Vainilla,
• Azúcar - 1-2 cucharadas,
• Almidón de maíz - 1 cucharada

Foto 2

hasta que todos tomen la misma forma.
• Las colocamos en una bandeja de horno y las introducimos en el horno precalentado hasta que estén cocidas. Los sacamos y los dejamos enfriar por completo. Luego derretimos el chocolate y sumergimos la mitad de las piezas en él y las dejamos hasta que se sequen.
•Untamos la parte restante del trozo con mermelada y lo rebozamos bien en coco. Luego ponemos el chocolate en una batidora de mano y formamos líneas sobre el chocolate.

وصفة تشاراك ميساكار

• المكونات, 250 غرام من السمن الطري, نصف كوب زيت, كوب من السكر الناعم
كوب من السمسم المحمص, كوب من الكاكاو المحمص والمطحون بيضة, نصف كيس من الخميرة الحلوة, م ك فاني, دقيق لجمع العجينة زخرفة:
300 غرام من الشوكولاتة الداكنة, نصف علبة مربى المشمش, 2 كوب جوز الهند
• أولاً: نخلط الزبدة والزيت والسكر البودرة والفانيليا ثم نضيف البيض ونخلط جيداً. ثم نضيف الكاكاو والسمسم.
• ثم نضيف الخميرة والدقيق ونخلطهم حتى نحصل على عجينة لينة. نشكلها على شكل حربوش، عريض في الوسط ورقيق عند الأطراف، ونلفها على غطاء زجاجة حتى تكتسب كل الحبوب نفس الشكل.
• ضعيهم في صينية الخبز وأدخليهم إلى الفرن المسخن مسبقاً حتى ينضجوا. نخرجهم ونتركهم حتى يبردوا تماما. ثم نقوم بتذويب الشوكولاتة ونغمس نصف القطع فيها وتتركها حتى تجف.
• ثم نقوم بدهن الجزء المتبقي من القطعة بالمربى ونغلفها جيداً بجوز الهند. ثم نضع الشوكولاتة في الخلاط اليدوي ونشكل خطوطًا على الشوكولاتة.

5. Enrollamos bien y apretamos ligeramente para que quede compacto. Luego lo colocamos en el frigorífico durante al menos 4–5 horas, hasta que se endurezca completamente.
6. Cuando esté firme, lo sacamos, retiramos el envoltorio y lo cortamos en rodajas.
Listo para servir! Corta en rodajas y disfruta de este delicioso postre lituano.

Ingredientai: • 400 g saldinto kondensuoto pieno, • 200 g sviesto, • 3–4 šaukštai kakavos miltelių,• 300–400 g sausainių

Gaminimas:

1. Sulaužyk sausainius nedideliais gabalėliais (ne iki trupinių).
2. Puode ištirpink sviestą ant silpnos ugnies.
3. Įberk kakavos ir gerai išmaišyk.
4. Supilk kondensuotą pieną ir maišyk, kol masė taps vientisa.
5. Nukelk nuo ugnies ir įmaišyk sausainius
6. Viską gerai išmaišyk.

Masę dėk ant kepimo popieriaus ar maistinės plėvelės ir suformuok kaip saliamį. 8.Sandariai suvyniok ir dėk į šaldytuvą bent 4–5 valandoms, kol sustings

Fátima Fertan (Marruecos)
فاطمة فيرتان

Ingredientes

250 g harina (común), 135 g mantequilla 40 g agua, 50 g azúcar, 1/4 cucharada leche en polvo (opcional), 1 pizca sal,1/8 taza almíbar casero. **1º Relleno**: Nueces molidas, Cantidad necesaria almíbar , Mantequilla, Azúcar glas para espolvorear. **2 ºRelleno**: Pasta de dátiles o de higos, Cantidad necesaria Mantequilla, Cantidad necesaria almíbar

Preparación paso a paso

1 Para la masa :Mezclar harina con mantequilla y unir con las manos hasta obtener una masa muy sedosa, quebradiza, blanda y uniforme. Reservar.

2 En un vaso, mezclar agua, azúcar y el almíbar.

3 Añadir la mezcla de almíbar a la harina y remover. Al principio parecerá demasiada agua. Paciencia, absorberá. Una vez que eso pase, reservar. Si hace mucho calor, al frigorífico

4 Para el relleno, mezclar las nueces con el almibar y la mantequilla y amasar con las manos hasta obtener una pasta que se pueda modelar. Hacer lo mismo con la pasta de dátiles. Debe quedar moldeable y blanda.

5 Para el relleno de nuez. Tomar la masa y hacer bolitas del tamaño de una pelota de ping pong. Hacer lo mismo con la nuez. La pelota de nuez debe ser más pequeña. Tomar una bolita de masa y con el dedo pulgar abrir para rellenar. Sin que pase para el otro lado, meter una bolita de nuez y cerrar. Darle la forma que quieras: con un tenedor, aplanar con la mano, con un molde, etc.

6 Para el relleno de dátil, estirarlo Reservar.

7 Tomar 3 pelotitas de masa y unirlas. Extender sobre un plástico hasta hacer una tira delgada

Maroia belkhamsa (Argelia)
Receta de charak msakar

• **Ingredientes**

250 g de margarina blanda,
1/2 taza de aceite,
Una taza de azúcar fina,
Una taza de semillas de sésamo tostadas,
Una taza de cacao tostado y molido ,
huevo,
1/2 sobre de levadura dulce,
vainilla,
Harina para hacer la masa

Decoración:

300 g de chocolate negro,
1/2 lata de mermelada de albaricoque,
2 tazas de coco

Preparación

• Primero: Mezclar la mantequilla, el aceite, el azúcar glas y la vainilla, luego agregar los huevos y mezclar bien. Agregamos el cacao y las semillas de sésamo.

• Añadimos la levadura y la harina y las mezclamos hasta obtener una masa suave. Le damos forma de media luna, ancho en el medio y fino en los bordes y lo enrollamos sobre la tapa de una botella

Joanna Wojciechowska

Conos de arroz con chocolate

POLONIA

"*Nuestra nación es como lava, fría y dura por fuera, seca y sucia; pero su fuego interior no se enfriará en cien años. Escupamos sobre esta corteza y descendamos a las profundidades"* - **Adam Mickiewicz** (Poeta, dramaturgo, ensayista, publicista, traductor y activista político polaco.) „*Nasz naród jak lawa: Z wierzchu zimna i twarda, sucha i plugawa, Lecz wewnętrznego ognia sto lat nie wyziębi, Plwajmy na tę skorupę i zstąpmy do głębi.”*

Ingredientes:

Arroz inflado aprox. 120 gramos
100 gramos de mantequilla
400 gramos de caramelo
100 gramos de chocolate negro 70%
2 cucharadas de Amaretto o cualquier licor, pude ser sin alcohol

Método de preparación:

1. Poner el chocolate partido en una cacerola, añadir el caramelo, remover y disolver a baño maría.
2. Vierta el Amaretto en la masa líquida y agregue el arroz inflado.
3. Mezclar bien.
4. Sumerge tus manos en agua y forma bolitas, colócalas individualmente sobre un papel aluminio y enfríalas ligeramente.

Szyszki w czekoladzie - Sposób przygotowania:

1. Do rondla wrzucić połamaną czekoladę, dodać kajmak mieszając rozpuścić w kąpieli wodnej.
2. Do płynnej masy wlać Amaretto i dodać ryż preparowany.
3. Wymieszać dokładnie.
4.Ręce maczać w wodzie i formować kulki , układać pojedynczo na filii aluminiowej i lekko zmrozić.

8 Poner la pasta de dátiles sobre la masa.
9 Cerrar. Darle forma. A mí me gusta curva y ancha
10 Cortar con un cuchillo con filo pasado por agua.
11 Tomar los trozos y los bollos y hornear a horno precalentado a 200°C hasta que estén apenas dorados los bordes de abajo. Unos 10 minutos. Deben quedar blanquitos. Sacar del horno y espolvorear con azúcar glas.

فاطمة فيرتان

مكونات

250 غرام دقيق (دقيق عادي من السوبر ماركت), 135 غرام زبدة, 40 غرام من الماء, 50 غرام من السكر

ملعقة كبيرة من الحليب البودرة (اختياري)رشة ملح ,1/8 كوب شراب محلى الصنع, 1 الحشوة: جوز 1/4 مطحون، الكمية المطلوبة من القطر، زبدة، سكر بودرة للرش, 2 الحشوة: عجينة التمر أو التين, الكمية اللازمة من الزبدة، الكمية اللازمة من الشراب

خطوة بخطوة

1 للعجينة: اخلطي الدقيق مع الزبدة واخلطيهم بيديك حتى تحصلي على عجينة ناعمة جداً ومتماسكة ومتماسكة. احتياطي.

2 في كوب، اخلطي الماء والسكر والشراب.

3- أضيفي خليط الشراب إلى الدقيق وقلبي. في البداية قد يبدو الأمر كما لو أن كمية كبيرة من الماء. الصبر سوف يمتص. بمجرد حدوث ذلك، قم بالحجز. إذا كان الجو حارًا جدًا، ضعيه في الثلاجة.

4- لتحضير الحشوة، اخلطي المكسرات مع القطر والزبدة واعجنيها بيديك حتى تحصلي على عجينة قابلة للتشكيل. شيء مثل نسيج عجينة اللوز. افعل نفس الشيء مع معجون التمر. ينبغي أن تكون قابلة للتشكيل وناعمة.

5 لحشوة الجوز. خذ العجينة واصنع منها كرات بحجم كرة بينج بونج. افعل نفس الشيء مع الجوز. ينبغي أن تكون كرة الجوز أصغر حجمًا. خذ كرة من العجين وافتحها بإبهامك لملئها. دون السماح لها بالذهاب إلى الجانب الآخر، أدخل كرة الجوز وأغلقها. أعطها الشكل الذي تريده: باستخدام شوكة، أو ارفعها بيدك، أو باستخدام قالب، وما إلى ذلك.

6 بالنسبة لحشوة التمر، قومي بفردها على النحو التالي (يجب أن يكون تحضيرها سهلاً للغاية). احتياطي.

7 خذ 3 كرات من العجين وضمها معًا. انشرها على قطعة بلاستيكية حتى تحصل على شريط رفيع

8- ضعي معجون التمر على العجينة.

9 اغلاق. أعطه الشكل. أحبها منحنية وواسعة.

10- قطعيها بسكين حادة مبللة بالماء.

11. خذي القطع والخبز واخبزيها في فرن مسخن مسبقًا على درجة حرارة 200 درجة مئوية حتى تصبح الحواف السفلية ذهبية اللون قليلاً. حوالي 10 دقائق. ينبغي أن تبقى بيضاء. نخرجها من الفرن ونرش عليها السكر البودرة

Fátima Sadik (Marruecos)

Cuernos de gacela

Ingredientes:

Para la masa: 250 g de harina, 2 cucharadas de agua de azahar, 2 cucharadasde aceite, 1 cucharada de azúcar glas, 1/2 cucharaditade sal, 1 yema de huevo, 10 a 12 cl de agua

Para el relleno de almendras: 650 g de pasta de almendras, 1 cucharada café con canela, 2 cucharadas. cucharada de agua de azahar, 3 pizcas de mastique (goma arábiga) triturado con un poco de azúcar , 50 g de mantequilla

Preparación

• En un bol coloca la harina, la sal, el aceite, el azúcar glas, la yema de huevo y el agua de azahar.

• Añade el agua mientras trabajas la mezcla hasta obtener una pasta suave.

• Amasar la masa durante 10 minutos para relajarla y ablandarla.

• Divida la masa en bolas y envuélvalas en film transparente. Déjalas reposar al menos 2 horas para que se relaje la masa.

• En un plato mezcla la pasta de almendras con la mantequilla, la canela, el agua de azahar y el mástique triturado.

• Extiende una bola de masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada hasta formar una base fina.

• Coloque un dedo de pasta de almendras sobre la masa. Dobla la masa estirada sobre el dedo de pasta de almendras.

• Pellizca los bordes y adhiere la masa a la pasta de almendras, dándole forma de media luna

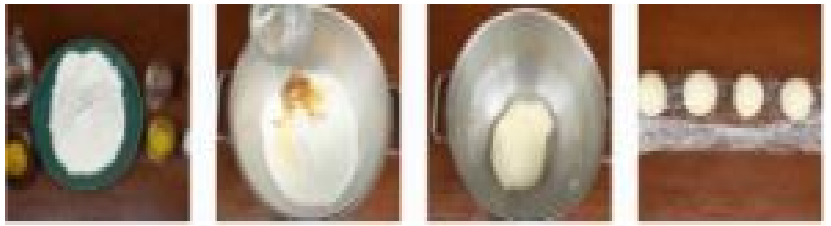
• Corta el cuerno de gacela con una rueda dentada y repite hasta agotar todos los ingredientes. Coloque los cuernos de gacela en una bandeja para hornear forrada con papel de hornear y déjelos reposar

durante 12 horas.

• Unta los cuernos de gacela con aceite y pínchalos con una aguja para que salga el vapor durante la cocción.

• Hornee los cuernos de gacela en un horno precalentado a 180°C hasta que adquieran un color pajizo.

• Sacar los bizcochos del horno y dejarlos enfriar antes de sacarlos de la bandeja.



Cornes de gazelle (FR) Préparation:

• Dans un récipient, déposer la farine, le sel, l'huile, le sucre glace, le jaune d'œuf et l'eau de fleurs d'oranger. • Ajouter l'eau en travaillant le mélange pour obtenir une pâte homogène.

• Pétrir la pâte pendant 10 mn pour la détendre et l'assouplir.

• Diviser la pâte en boules et les envelopper de film alimentaire et les laisser reposer au moins 2 h pour bien détendre la pâte.

• Dans un plat, mélanger la pâte d'amande avec le beurre, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le mastic pilé.

• Étaler une boule de pâte sur un plan de travail légèrement fariné en une fine abaisse.

• Déposer un doigt de pâte d'amande sur l'abaisse. Rabattre l'abaisse de pâte sur le doigt de pâte d'amande.

• Pincer les bords et faire adhérer l'abaisse de pâte à la pâte d'amande en lui donnant une forme de demi-lune .

• Découper la corne de gazelle à la roulette dentelée, recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

• Déposer les cornes de gazelle sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les laisser reposer 12 h. • Enduire les cornes de gazelle d'huile et les piquer à l'aide d'une aiguille pour permettre à la vapeur de sortir pendant la cuisson. • Cuire les cornes de gazelle au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur paille. • Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir avant de les retirer de la plaque.