

Recetas para hacer con niños



e m ë

Galletas



Ingredientes

- * 2 tazas de harina gluten free
- * 1/2 barra de margarina vegana (usamos Melt)
- * 175 g de leche condensada de coco Emë
- * 1 cdita. de polvo de hornear sin gluten (usamos Jinca)
- * 1 cdita. de extracto de vainilla
- * 1 pizca de sal
- * De 1 a 3 cditas. de agua según sea necesario .

Preparación

- Se colocan en un tazón todos los ingredientes secos y se agrega a la margarina a temperatura ambiente con la ayuda de un globo batidor de mano.
- Se agrega la vainilla y la leche condensada y se mezcla con las manos, agregando agua conforme sea necesario para que la mezcla sea uniforme.
- Se hace una bola de mezcla y se forra en plástico para refrigerar durante 30 minutos.
- Luego con la ayuda de un rodillo se extiende en una superficie enharinada y se usan cortadores de galleta para dar la forma deseada.
- Hornear a 365 F por unos 15 minutos y disfrutar



Paletas de limón



Ingredientes

- 275g de leche condensada de coco Emé
- 400 ml de leche vegetal
- 70 g de jugo de limón

Preparación

- En la licuadora colocar la leche vegetal la leche condensada y el jugo de limón
- Revuelve hasta que sea una mezcla uniforme y la leche condensada se haya disuelto completamente.
- Con cuidado se coloca la mezcla en los moldes de paleta
- Se congela por lo menos durante 4 horas.
- Para desmoldar las paletas podés pasarla por el chorro de agua durante unos segundos.
- Y ahora a disfrutar!!



Cuadritos de limón



Ingredientes

Para la base:

- 1 taza de harina libre de gluten
- 1/2 taza de azúcar de repostería
- 120g de mantequilla libre de lácteos y gluten

Para la cobertura:

- 1 frasco de Leche Condensada de Coco Emë
- 1 Huevo o Sustituto
- 1 cucharada de ralladura de cascara de limón
- 1/2 taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de harina libre de gluten
- 1 cucharadita de polvo de hornear libre de gluten

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C
- Colocar la harina y el azúcar en un procesador de alimentos, añadir la mantequilla y procesar hasta crear una masa.
- Presionar en el molde para hornear de 18cm x 27cm
- Hornear por 15 minutos o hasta que se empiece a dorar.
- Sacar del horno. Mezclar todos los ingredientes de la cobertura.
- Verter sobre la base y colocar de nuevo en el horno de 25-30 minutos o hasta que corte.
- Dejar enfriar completamente antes de partir.
- Colocar azúcar de repostería cernida encima para decorar.



Helados de chocolates



Ingredientes

- 1/2 frasco de manjar coco chocolate
- 6 Bananos congelados
- 50g de chips de chocolate o cacao nibs
- Leche vegetal

Preparación

- Congelar la noche anterior 5 bananos grandes
- Colocar en el procesador de alimentos con la leche condensada y los nibs o chips de chocolates
- Procesar hasta obtener la textura deseada, de ser muy dura la textura colocar un chorrillo de la leche vegetal de su preferencia



Brownies



Ingredientes

- 3/4 de taza de margarina
- 1 taza de azúcar glass
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos o su sustituto
- 1/2 taza de cocoa en polvo
- 1/2 taza de harina sin gluten
- 75 g de chispas de chocolate

Preparación

- Precalentar el horno en 320F (160 C)
- Engrasar un molde cuadrado
- En un bowl agregar la mantequilla y las azúcares y mezclar suavemente, agregar la vainilla y mezclar.
- Añadir los huevos o sustituto, uno a la vez.
- Aparte combinar la cocoa y la harina y agregar las chispas de chocolate.
- Agregar los ingredientes secos a la mezcla.
- Verter sobre el molde.
- Hornear entre 30-35 minutos

Lustre

1 frasco de leche condensada Emë

350g de chispas de chocolate

3 cucharadas de margarina

- Derretir las chispas de chocolate con una spatula agregar la margarina a la mezcla y por ultimo agregar la leche condensada a la mezcla. Colocar encima de los brownies



Quinoa treats



Ingredientes

1 caja de Quinoa Puffs

- 2 tazas de azúcar moreno
- 1/2 taza de miel de agave
- 1 taza de margarina
- 1 frasco de Leche Condensada Emë
-

Preparación

- Colocar el cereal en un bowl
- Engrasar un molde rectangular
- En un bowl pequeño combinar el azúcar, la miel de agave y la mantequilla y dejar hervir por 3 minutos
- Retirar del fuego y mezclar con la Leche Condensada Emë y hervir por 5 minutos mas revolviendo constantemente
- Vertir la mezcla al cereal y revolver bien.
- Colocar la preparación en el molde y dejar enfriar y cortar en cuadrados.



Tartaletas de manjar de chocolate



Ingredientes

- 1 frasco de Manjar coco chocolate de 275g
- 1 1/2 taza de harina de su preferencia
- 6 cucharadas del aceite permitido

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes juntos.
- Debe quedar una masa seca
- Colocar en el molde engrasado
- Hornear por 15-20 minutos
- Rellenar con manjar coco chocolate Emë

