

---

# RECIPES

## SAVORIES

Gougères.....	13
Spinach and Feta Soufflé.....	13
Mashed Potatoes.....	14
Cauliflower Purée.....	14
Pasta Dough.....	15

## YEAST BREADS AND ROLLS

Pizza Dough.....	15
Gluten-Free Pizza Dough.....	16
Basic White Bread.....	16
Molasses Wheat Bread.....	17
Multigrain Bread.....	17
Buttery Dinner Rolls.....	18
Challah.....	18
Rustic Italian Bread.....	19

## COFFEE CAKES, MUFFINS AND QUICK BREADS

Blueberry Buttermilk Crumb Cake.....	20
Banana Chocolate Chip Bread.....	20
Pecan Sticky Buns.....	21
Apple Oat Bran Muffins.....	22
Triple Citrus Tea Loaf.....	22

## COOKIES AND BARS

Chocolate Cherry Crackles.....	23
Pecan Linzer Cookies.....	23
Chocolate Chunk Cookies.....	24
Cherry and Almond Biscotti.....	25
Mocha Sugar Cookies.....	25
Black & White Cookies.....	26
Power Cookies.....	26
Fudge Brownies.....	27
Blondies.....	28

## PIES

Basic Flaky Pastry Dough for Pies & Tarts.....	28
Cookie Crumb Crust.....	29

Lemon Meringue Pie.....	29
Chocolate Cream Pie.....	30

## CAKES AND CUPCAKES

Golden Yellow Cake.....	30
Deep Chocolate Layer Cake.....	31
Coconut Cake.....	31
Chocolate Marble Cheesecake.....	32
Gluten-Free Golden Cupcakes.....	33
Angel Food Cake.....	34

## FROSTINGS, ICINGS AND FILLINGS

French Buttercream.....	34
Swiss Buttercream.....	35
Chocolate Frosting.....	35
Cream Cheese Frosting.....	35
Dairy-Free Vanilla Frosting.....	36
Royal Icing.....	36
Chocolate Glaze/Ganache.....	36
Simple Chocolate Mousse.....	37
Whipped Cream.....	37

---

# Gougères

*Gruyère is the classic cheese used in gougères, but you may substitute your favorite.*

**Makes about 65, 1-inch gougères**

- ½ cup water**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ½ teaspoon granulated sugar**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, plus up to 2 more if necessary**
- 1 cup shredded Gruyère cheese, divided**
- ¼ teaspoon cayenne**
- ¼ teaspoon paprika**

Preheat oven to 500°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the water, butter, ¼ teaspoon of the salt and sugar into a medium saucepan set over medium heat. Once the mixture comes to a boil, remove from heat and stir in all of the flour. Return to the burner and raise the heat to medium-high. Using a wooden spoon, continuously stir the mixture until it “dries out” and a thick, hard film remains on the bottom of the pot, about 1½ to 2 minutes.

Remove from heat and put flour mixture into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 to release steam and cool, about 2 to 3 minutes. Once the dough has cooled (and the bowl is no longer warm), increase the speed to 4 and add the eggs, one at a time until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl between each addition. Dough is ready when it becomes a pale yellow color and drops from the beater in a slow, steady stream. If the dough is too thick, beat the remaining 2 eggs together and slowly begin to add them, 1 teaspoon at a time, with the mixer running. Do not make the dough too runny or it will not hold its shape.

Add ½ cup of Gruyère, the remaining salt and spices and mix on Speed 2 to incorporate.

Transfer the batter to a large pastry bag fitted with a small to medium-sized round tip. Pipe the gougère dough into 1-inch rounds, ½ inch apart on the prepared baking trays. Top each with a pinch of the reserved Gruyère.

Put in the oven, and immediately turn the heat down to 300°F. Bake until gougères are nicely browned, completely hollow and not wet inside, about 20 minutes.

Serve immediately.

**TIP:** To ensure even coloring, rotate the baking sheets halfway through baking.

*Nutritional analysis per gougère:*

*Calories 29 (61% from fat) • carb. 1g • pro. 1g  
• fat 2g • sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 39mg  
• calc. 36mg • fiber 0g*

# Spinach and Feta Soufflé

*Looking for a new idea for a fun and festive side dish? The classic combination of spinach and feta come together in this tasty soufflé.*

**Makes 12 servings**

- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, divided**
- ½ cup grated Romano cheese, divided**
- 5 large eggs**
- 1 large egg white**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1½ cups whole milk**
- 3 ounces feta cheese**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅛ teaspoon freshly ground nutmeg**
- 1 10-ounce package frozen, chopped spinach, thawed with any moisture squeezed out**
- ¼ teaspoon lemon zest**

Preheat oven to 400°F. Position racks so that the soufflé can bake in the middle of the oven.

Generously butter a 2-quart (8-cup) soufflé dish thoroughly with 1 tablespoon of the butter. Sprinkle ¼ cup of the Romano in the dish so that the bottom and sides are coated. Shake out any excess. Wipe the rim of the dish with a paper towel to remove any butter or cheese; reserve.

Separate eggs, putting whites (including extra white) into the Cuisinart® mixing bowl and the yolks into a separate mixing bowl. Break yolks up by stirring with a fork. Attach the chef's whisk and reserve both bowls containing eggs.

Put the remaining butter in a saucepan over medium-low heat. Once butter melts, add the flour to the pan and stir to cook off any raw flour taste, about 3 to 4 minutes. While continuously whisking the butter/flour mixture, slowly add the milk. Once all the milk is added, whisk until a smooth and homogenous consistency is achieved. Once mixture is smooth, beat in remaining Romano and feta salt, pepper and nutmeg. Stir in the spinach and lemon zest.

While continuously mixing with a whisk, spoon a small amount of the milk and spinach mixture into the yolks. Continue mixing in the remaining mixture, a third at a time.

Beat egg whites, starting on Speed 1 and gradually increasing to Speed 12. Whip only until firm peaks form, about 1½ minutes total.

Mix a third of the egg whites into the spinach mixture until evenly combined. Continue by carefully folding the remaining egg whites in two additions with a large rubber spatula. Fold just until combined.

Pour mixture into prepared dish and gently smooth the top to ensure an even rise. Put soufflé into preheated oven and reduce temperature to 375°F. Bake until golden and just set, about 45 to 50 minutes.

Serve immediately.

*Nutritional analysis per serving (½ cup):*

Calories 207 (64% from fat) • carb. 9g • pro. 9g  
• fat 15g • sat. fat 8g • chol. 152mg • sod. 418mg  
• calc. 175mg • fiber 1g

## Mashed Potatoes

*This basic recipe is perfect to serve as is, or be creative and add different flavors like fresh herbs or cheese.*

**Makes about 9 cups**

- 5 pounds Yukon gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
- 5⅓ tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- 1 cup crème fraîche**
- ½ cup milk (any fat variety works)**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Put potatoes into a stockpot and cover with cold water. Bring to a boil and simmer until potatoes are tender.

Once the potatoes are tender, drain the potatoes completely and then transfer to the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 5 until potatoes are completely mixed with no lumps, scraping down the entire bowl as necessary.

Once potatoes are smooth, add the butter, crème fraîche, milk, salt and pepper. Mix again on Speed 8, increasing to Speed 12 until potatoes are light and fluffy. Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated.

Taste and adjust seasoning as desired.

*Nutritional analysis per serving (½ cup):*

Calories 172 (42% from fat) • carb. 21g • pro. 3g  
• fat 8g • sat. fat 5g • chol. 27mg • sod. 155mg  
• calc. 55mg • fiber 3g

## Cauliflower Purée

*A great, healthy alternative to traditional mashed potatoes, plus this recipe is dairy free!*

**Makes 6 cups**

- 1 large head cauliflower, cored, about 3¼ pounds**
- 1 pound Yukon gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
- ¼ cup extra virgin olive oil**
- 2 teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

Cut cauliflower into large chunks and put into a large stockpot with the potatoes. Cover with cold water and place over high heat until water comes to a boil. Reduce heat to maintain a healthy simmer and cook until vegetables are tender, about 25 minutes.

Once tender, drain all water from the vegetables and place into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 5 until vegetables are smooth. Scrape the entire bowl as necessary during the process. Increase the speed between 8 and 10 to completely smooth out the cauliflower.

Once smooth, decrease speed to 2 to add the olive oil, salt and pepper, and then slowly

increase to Speeds 10 to 12 until light and fluffy. Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated. Taste and adjust seasonings as desired.

*Nutritional analysis per serving (½ cup):*

*Calories 142 (56% from fat) • carb. 13g • pro. 3g  
• fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 394mg  
• calc. 27mg • fiber 3g*

## Pasta Dough

*The combination of “00” and semolina flour gives this dough the perfect bite when cooked, compared to traditional pasta dough made with just “00” flour.*

**Makes about 1½ pounds of dough, enough for 8 servings**

**5 large eggs**  
**2½ cups “00” flour**  
**⅔ cup semolina flour**

Put all of the ingredients, in the order listed, into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 5 to combine, about 1 minute.

Continue mixing until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alternatively, if it is too wet, add the “00” flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind this dough won't resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose, dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.

Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes.

Wrap in plastic wrap and let rest at room temperature before using, at least 20 minutes. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days.

For best results use the Cuisinart® Pasta Roller and Cutter to make the perfect lasagna sheets, pappardelle, linguine or spaghetti.

*Nutritional analysis per serving (3 ounces):  
Calories 218 (15% from fat) • carb. 35g • pro. 10g  
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 41mg  
• calc. 13mg • fiber 3g*

## Pizza Dough

*This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Visit our website, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com), for a variety of pizza, calzone and stuffed bread recipes.*

**Makes 1½ pounds of dough, two 12-inch crusts**

**1 cup warm water (105°F to 110°F)**  
**1½ teaspoons granulated sugar**  
**2¼ teaspoons active dry yeast**  
**3 cups bread flour (unbleached, all-purpose flour may be substituted), plus additional for dusting and rolling**  
**1½ teaspoons kosher salt**  
**1 tablespoon extra virgin olive oil, plus more for coating the dough**

Stir together the warm water, sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and olive oil to the bowl and turn the mixer on to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Place dough on a lightly floured surface and form into desired crust size(s) or as directed by recipe.

*Nutritional analysis per serving (2 ounces, based on 12 servings for two, 12-inch crusts):*

*Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g  
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 286mg  
• calc. 1mg • fiber 1g*

---

## Gluten-Free Pizza Dough

*Finally! Pizza that folks with gluten allergies or sensitivities can cheer about.*

**Makes about 1 pound of dough, about two 10-inch pies**

- ¾ cup tapioca flour**
- ¾ cup white rice flour, plus additional for dusting and rolling**
- ⅓ cup quinoa flour**
- ⅓ cup arrowroot flour**
- 1 teaspoon xanthan gum**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 teaspoons granulated sugar**
- ½ cup rice milk**
- ¼ cup water**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**

Put the flours, xanthan gum, salt and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 4 to combine. Combine the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.

With the stand mixer running on Speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball forms, knead the dough on Speed 4, for about 3 to 4 minutes. Dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of rice flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 12-inch circle.

Liberally dust a pizza peel or the bottom of a sheet tray with rice flour. Transfer pizza dough to the well-floured surface and decorate with desired pizza toppings before baking.

*Nutritional analysis per serving (1⅓ ounces, based on 12 servings for two, 10-inch pies):*

*Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g  
• fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 209mg  
• calc. 23 mg • fiber 1g*

## Basic White Bread

*A basic white bread, great for sandwiches.*

**Makes two loaves, about 1 pound, 6 ounces each**

- 1⅔ cups warm water (105°F to 110°F)**
- 1½ tablespoons honey**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 5½ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided**
- ½ cup nonfat dry powdered milk**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces and at room temperature**
- Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the flour, powdered milk and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the butter and turn the mixer on to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide dough into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover with plastic wrap and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While loaves are rising, preheat oven to 375°F. When loaves have doubled, bake until the bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch;

remove from pans and allow to cool completely before slicing.

*Nutritional analysis per serving (one 1-ounce slice):*

*Calories 64 (15% from fat) • carb. 12g • pro. 1g  
• fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 116mg  
• calc. 7mg • fiber 1g*

## Molasses Wheat Bread

*A hearty wheat bread flavored lightly with molasses.*

**Makes two loaves, about 1¼ pounds each**

**1<sup>2</sup>/<sub>3</sub> cups warm water (105°F to 110°F)**  
**1½ tablespoons molasses**  
**2¼ teaspoons active dry yeast**  
**3½ cups whole-wheat flour, divided**  
**2¼ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided**  
**½ cup nonfat dry powdered milk**  
**2 teaspoons kosher salt**  
**4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, at room temperature**  
**Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, molasses and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine 3 cups of the whole-wheat flour and 1¾ cups of the bread flour with powdered milk and salt. Once the yeast mixture proofs, add the flour mixture to the yeast mixture with the unsalted butter.

Mix on Speed 2 for 2 minutes. Combine remaining flours and reserve. Continuing on Speed 2, add the combined remaining flour one tablespoon at a time until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Knead on Speed 3 for 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about one hour.

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in

prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

*Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):*

*Calories 154 (16% from fat) • carb. 28g • pro. 5g  
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 11mg • sod. 224mg  
• calc. 33mg • fiber 3g*

## Multigrain Bread

*This nutrient-dense bread with subtle honey flavor is great for sandwiches.*

**Makes two loaves, about 1¼ pounds each**

**1 cup warm water (105°F to 110°F)**  
**1½ tablespoons honey**  
**2¼ teaspoons active dry yeast**  
**3 cups whole-wheat flour**  
**1½ cups unbleached, all-purpose or bread flour**  
**2 tablespoons vital wheat gluten**  
**2 teaspoons kosher salt**  
**½ cup rolled oats**  
**¼ cup hulled sunflower seeds**  
**¼ cup flax seeds**  
**2 tablespoons wheat germ**  
**2 tablespoons flax oil or vegetable oil**  
**Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine flours, vital wheat gluten, salt, oats, seeds and wheat germ in a separate large bowl. Once the yeast mixture proofs, add the flax oil and flour mixture flour to the yeast mixture. Mix on Speed 2 to just combine. Increase to Speed 4 and knead, about 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of the white flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

---

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch dough and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake loaves until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

*Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):*  
Calories 137 (23% from fat) • carb. 24g • pro. 1g  
• fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 215mg  
• calc. 15mg • fiber 3g

## Buttery Dinner Rolls

*The classic dinner roll we all remember from Sunday or holiday dinners.*

**Makes 16 dinner rolls**

**¾ cup whole milk**  
**8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**  
**1 teaspoon kosher salt**  
**4 tablespoons granulated sugar, divided**  
**¼ cup warm water (105°F to 110°F)**  
**2¼ teaspoons active dry yeast**  
**1 large egg**  
**4 cups bread flour, plus additional for dusting and rolling**  
**Unsalted butter for greasing pan**  
**1 tablespoon whole milk**  
**1 tablespoon unsalted butter**

Scald milk (heat until just bubbling around edges – may be done in microwave). Stir in unsalted butter, salt and 3 tablespoons of sugar. Let cool until just warm (105°F to 110°F).

Stir together the warm water, remaining tablespoon of sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, measure out the bread flour in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy and the milk mixture is at the appropriate temperature, add the milk mixture, egg and flour and turn the mixer on to

Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Preheat oven to 375°F. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Divide the dough into 16 equal pieces (about 2¼ ounces each). Roll into balls and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 45 minutes.

Combine remaining tablespoon of milk and butter and heat until butter is melted. Just before baking, gently brush rolls with melted butter and milk. Bake until golden brown, about 25 to 30 minutes (internal temperature of rolls will be 200°F when tested with an instant-read thermometer).

Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pan and allow to cool completely.

*Nutritional analysis per roll:*  
Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g  
• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 34mg • sod. 153mg  
• calc. 13mg • fiber 1g

---

# Challah

Calories 119 (61% from fat) • carb. 18g • pro. 3g  
• fat 4g • sat. fat 2g • chol. 30mg • sod. 202mg  
• calc. 4mg • fiber 0g

*Our challah makes the best French toast — that's if you have any left over, of course!*

## Makes one loaf

- ¼ cup warm water (105°F to 110°F)**
- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 4 tablespoons granulated sugar, divided**
- ⅔ cup cold water**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted**
- 4⅓ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons kosher salt**
- Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon water whisked together)**
- Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, yeast and 2 teaspoons of the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the cold water, melted butter, flour and salt to the mixing bowl. Knead on Speed 2 to incorporate ingredients. Increase to Speed 4 and knead until smooth, about 5 minutes. Dough should be soft and spring back to the touch.

Cover mixing bowl and let dough rise in a warm, draft-free place until volume is doubled, about 1 to 1½ hours. Line a sheet tray with parchment paper.

Transfer dough to a lightly floured surface and punch down. Divide dough into 3 equal pieces. Use your hands to roll each piece into a cylinder about 1½ x 14 inches. Place the cylinders side by side on the prepared tray. Braid loosely from one end. Gently pull and taper each end to a point, then pinch and tuck under loaf. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise until doubled in size, about 45 minutes. Preheat oven to 375°F with the rack positioned in the lower third of the oven.

Brush the loaf with the egg wash. Bake for 20 minutes. Lower temperature to 350°F and bake until loaf is browned and sounds hollow when tapped, about an additional 10 minutes. Remove from oven and cool on wire rack.

*Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):*

# Rustic Italian Bread

*This airy and crusty loaf proves that making artisan-style bread at home can be so simple.*

## Makes 1 round loaf

- 1 cup warm water (105°F to 110°F)**
- ¾ teaspoon granulated sugar**
- 1¾ teaspoons active dry yeast**
- 3 cups bread flour**
- ⅓ cup wheat bran**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- Egg wash (1 egg and 1 tablespoon water whisked together)**

Stir together the warm water, sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour, wheat bran and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the olive oil and turn the mixer on to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball is formed, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about one hour. Punch the dough down, reshape again into a ball, cover with plastic wrap to rise until doubled in size again.

Gently punch down the dough and shape into a tight, large round. Put the round on a baking sheet lined with parchment paper and loosely cover with plastic wrap. Allow to rise one last time, about 30 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 400°F. When ready to bake, cut an “X” into the top of



the loaf with a serrated knife, brush with egg wash and bake for about 30 minutes, until bread is nicely browned and has an internal temperature of 200°F. Remove from oven and cool completely on a wire rack before slicing.

*Nutritional analysis per serving (one 1.5-ounce slice):*  
Calories 95 (15% from fat) • carb. 17g • pro. 3g  
• fat 2g • sat. fat 0g • chol. 12mg • sod. 219 mg  
• calc. 2mg • fiber 1g

## Blueberry Buttermilk Crumb Cake

*This coffee cake is guaranteed to receive rave reviews.*

**Makes one cake, 16 servings**

**Nonstick cooking spray**

**Crumb Topping:**

**1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> cups unbleached, all-purpose flour**  
**¾ cup packed light brown sugar**  
**12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**  
**2 teaspoons ground cinnamon**  
**¾ teaspoon pure vanilla extract**  
**¼ teaspoon kosher salt**

**Buttermilk Cake:**

**2<sup>2</sup>/<sub>3</sub> cups unbleached, all-purpose flour**  
**¾ teaspoon baking soda**  
**¾ teaspoon cream of tartar**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**10<sup>2</sup>/<sub>3</sub> tablespoons (1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**  
**1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> cups granulated sugar**  
**2 large eggs, at room temperature**  
**¾ teaspoon pure vanilla extract**  
**⅔ cup buttermilk**  
**3 cups blueberries**

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 13 x 9-inch baking pan with cooking spray; reserve.

To prepare the Crumb Topping: Put all of the crumb topping ingredients in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and

mix on Speed 2 to break up, scrape if necessary and then turn up the mixer to Speed 4 until the mixture resembles large crumbs, stopping to scrape bowl as necessary. Remove and reserve in refrigerator until ready to use.

To prepare the Buttermilk Cake: Put the flour, baking soda, cream of tartar and salt in a medium bowl and stir to combine; reserve.

Put the butter and granulated sugar in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 until incorporated. Scrape the entire bowl and increase to Speed 5. And mix until light and fluffy, about 1 minute.

Scrape the bowl well and reduce speed to 3. Add the eggs, one at a time, and the vanilla extract and mix until each is fully incorporated and batter is smooth. Scrape the entire bowl

Add half the reserved dry mixture and half the buttermilk. Mix on Speed 1 until just blended. Scrape the entire bowl. Add remaining dry ingredients and buttermilk. Continue mixing on Speed 1 until smooth and blended.

Pour batter into prepared pan and smooth over top. Sprinkle blueberries evenly over the top; lightly press blueberries into batter (submerge blueberries slightly). Crumble any large clumps in the crumb mixture and sprinkle the crumb mixture evenly over the blueberries.

Bake in preheated oven until crumbs are evenly golden brown and tester is clean when inserted in center of pan, about 60 to 65 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack before cutting in pan.

*Nutritional analysis per serving (based on 16 servings):*  
Calories 381 (38% from fat) • carb. 55g • pro. 5g  
• fat 16g • sat. fat 12g • chol. 70mg • sod. 178mg  
• calc. 16mg • fiber 1g

---

## Banana Chocolate Chip Bread

*The secret to soft banana bread is a light mixing hand. Although the Cuisinart® Stand Mixer is tough enough for your heaviest breads, Speed 1 ensures delicate mixing and folding.*

**Makes one 9-inch loaf**

- 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2<sup>2</sup>/<sub>3</sub> cup granulated sugar**
- 6 tablespoons (¾ stick) butter, cut into 1-inch pieces, plus more for buttering pan**
- 2 large eggs**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> cups peeled, ripe banana, cut into 1-inch pieces**
- ½ cup mini chocolate chips**

Preheat oven to 350°F. Generously butter a 9-inch loaf pan.

Combine flour, baking soda, baking powder and salt in a medium bowl. Reserve.

Put sugar and butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 until creamy, about 2 minutes. Scrape the entire bowl.

Continuing on Speed 2, add eggs, one at a time, and mix until each is incorporated. Scrape the entire bowl. Add vanilla extract and then the banana and continue to mix until banana is well combined, about 1 minute. Scrape the bowl.

Add flour mixture and mix until just combined. Scrape the bowl well and add chocolate chips and mix to fold. Transfer the batter to the prepared loaf pan.

Bake until deep golden brown and a cake tester comes out clean, about 40 to 50 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pan and allow to cool completely.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*

*Calories 210 (38% from fat) • carb. 31g • pro. 3g  
• fat 9g • sat. fat 6g • chol. 51mg • sod. 190mg  
• calc. 9mg • fiber 1g*

## Pecan Sticky Buns

*The Cuisinart® Stand Mixer makes it easier than you'd ever imagine to make a large amount of light, silky smooth dough needed for sticky buns.*

**Makes 18 sticky buns**

**Sweet Dough:**

- 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> cup warm water (105°F to 110°F)**
- 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> cup granulated sugar, divided**
- 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoons active dry yeast**
- ½ cup fat-free milk**
- 5<sup>1</sup>/<sub>3</sub> tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- 1 large egg**
- 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ teaspoon kosher salt**

**Topping:**

- ¾ cup pecans, chopped and divided**
- 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> cup granulated sugar**
- ¾ teaspoon ground cinnamon**
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tablespoons unsalted butter, at room temperature**
- ½ cup raisins**
- 5<sup>1</sup>/<sub>3</sub> tablespoons (2<sup>2</sup>/<sub>3</sub> stick) unsalted butter, melted**
- ½ cup packed light brown sugar**
- Nonstick cooking spray**

**To make dough:**

Stir together the warm water, 1 teaspoon of the sugar and the yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the milk, butter and egg. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to break up egg. Add the flour and salt, and mix to just combine. Remove flat mixing paddle and attach dough hook.

Knead on Speed 5 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time. Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1½ hours.

**To make topping / assemble buns:**

In a small bowl, combine half of the pecans, sugar and cinnamon. Reserve.

Transfer dough to a lightly floured surface and punch dough down. Roll into a 20 x 12-inch rectangle. Spread with the softened butter (1½ tablespoons), sprinkle with cinnamon/sugar mixture and top with raisins. Beginning on long side (this is easiest if it is the side closest to you) roll dough up tightly and pinch seam to seal. Using a sharp knife, cut into 18 slices (about ¾ inch thick).

Pour melted butter evenly into a 13 x 9-inch baking pan. Sprinkle brown sugar and remaining pecans over butter. Place buns, cut side up, in pan. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise in a warm place for 40 minutes. While buns are rising, preheat oven to 375°F.

Bake until tops are well browned, about 30 minutes. Remove from oven and invert pan immediately onto serving plate, allowing sugar mixture to drip onto buns. Scrape any remaining sugar/nut mixture onto buns and serve warm.

*Nutritional analysis per sticky bun:*

Calories 259 (38% from fat) • carb. 36g • pro. 4g  
• fat 11g • sat. fat 5g • chol. 32mg • sod. 109mg • fiber 1g

## Apple Oat Bran Muffins

*The diced apples in these oat bran muffins offer a pleasant, unexpected sweetness.*

**Makes 24 muffins**

**Nonstick cooking spray**  
**1 cup oat bran**  
**½ cup unbleached, all-purpose flour**  
**½ cup whole-wheat flour**  
**1½ tablespoons baking powder**  
**1½ teaspoons ground cinnamon**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**  
**¼ cup, plus 2 tablespoons packed light brown sugar**  
**1 large egg**  
**1 cup buttermilk**  
**1 teaspoon pure vanilla extract**  
**½ cup applesauce**

**1 Granny Smith apple, peeled, cored and cut into ½-inch cubes**  
**½ cup roughly chopped walnuts**

Preheat oven to 375°F. Line muffin/cupcake pan with paper liners. Generously spray liners with nonstick cooking spray. Set aside.

Stir together the oat bran, flours, baking powder, cinnamon and salt in a small bowl. Reserve.

Put butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to slightly break up, then increase to Speed 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape down the entire bowl if necessary.

Decrease speed to 3 and add the egg. Mix until fully incorporated. Scrape down the entire bowl.

Decrease speed to 2 and add the reserved flour mixture. Mix until combined. Scrape the bowl. Add buttermilk and vanilla extract. Mix until combined, about 1 minute.

Decrease speed to 1 and fold in the applesauce. Add the cubed apples and walnuts and mix to fold in.

Scoop batter evenly into prepared muffin/cupcake pan. Bake until deep golden in color and a cake tester comes out completely clean.

Remove from oven and cool on wire rack until very cool, about 15 minutes; remove from pan and allow to cool completely.

**TIP:** The liners will remove more easily the longer the muffins cool.

*Nutritional analysis per muffin:*

Calories 81 (38% from fat) • carb. 11g • pro. 2g  
• fat 4g • sat. fat 2g • chol. 16mg • sod. 143mg  
• calc. 36mg • fiber 1g

---

# Triple Citrus Tea Loaf

*This moist, quick bread has a bright citrus flavor that is accentuated by a tangy sugar glaze.*

**Makes one loaf cake**

- Butter and flour for preparing pan**
- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
  - 1½ teaspoons baking powder**
  - ¼ teaspoon baking soda**
  - ½ teaspoon kosher salt**
  - 1⅓ sticks (12 tablespoons) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
  - 2 cups granulated sugar, plus ½ cup for glaze**
  - 1 orange, zested and juiced**
  - 1 lemon, zested and juiced**
  - 1 lime, zested and juiced**
  - 4 large eggs, room temperature**
  - 1 teaspoon pure vanilla extract**
  - ½ cup whole milk, room temperature**
  - 2 tablespoons confectioners' sugar, for glaze**

Preheat oven to 350°F with the rack in the lower position. Butter and flour a 9-inch loaf pan. Reserve.

Sift together the flour, baking powder, baking soda and salt in a small bowl. Reserve.

Put the melted butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine and then increase to Speed 5 to cream, about 2½ to 3 minutes. Scrape the entire bowl.

Decrease to Speed 3. Combine the citrus juices. Mix together the citrus zests. Add ⅓ cup of the mixed juices and 2 tablespoons of mixed zests. Scrape the entire bowl. Add eggs, one at a time, and vanilla extract, and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl.

Decrease speed to 2, and add ⅓ of the flour mixture, followed by ½ of the milk. Repeat, ending with the flour. Scrape the bowl as needed.

Pour the batter into the prepared pan. Bake until golden brown and a cake tester comes out clean, about 65 to 70 minutes.

Allow the cake to cool in pan on a wire rack. While cake is cooling, put the remaining ½ cup of sugar and mixed citrus juice into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the whisk and

mix on Speed 5 until sugar is dissolved, about 2 to 3 minutes. Decrease to Speed 2 and add confectioners' sugar to thicken.

When cake is just cool to touch, remove from pan, brush glaze all over top and sides of cake with a spatula or pastry brush. Allow cake to cool completely before slicing.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*

*Calories 356 (29% from fat) • carb. 58g • pro. 5g  
• fat 12g • sat. fat 8g • chol. 90mg • sod. 204mg  
• calc. 34mg • fiber 1g*

# Chocolate Cherry Crackles

*Chewy, chocolatey cookies with tart cherries for contrast.*

**Makes about 30 cookies**

- ½ cup unsweetened cocoa (preferably Dutch process)**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, melted**
- 1½ cups granulated sugar**
- 3 large eggs**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ½ cup mini chocolate chips**
- ½ cup tart dried cherries**
- 1 cup confectioners' sugar, sifted**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper.

Stir together cocoa, flour, baking powder, baking soda and salt in a small bowl.

Put the melted butter and sugar in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 4 until smooth. Scrape the entire bowl. With the mixer running again on Speed 4, add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, being sure each egg is incorporated before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary.

With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients, in two additions, until just combined, scraping the bowl in between. Add chocolate chips and cherries until just mixed.

Refrigerate batter for at least 30 minutes before scooping.

Shape dough into 1-inch balls, coat generously in confectioners' sugar and arrange on baking sheets 1 inch apart. Bake for about 12 minutes until tops appear crackled. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

*Nutritional analysis per cookie:*

*Calories 115 (26% from fat) • carb. 20g • pro. 12g  
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 23mg • sod. 60mg  
• calc. 8mg • fiber 1g*

## Pecan Linzer Cookies

*This shortbread is perfect for linzer cookies.*

**Makes about 60 cookie sandwiches**

- 3 cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2½ sticks unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- ½ cup toasted pecan halves, finely ground**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 cup confectioners' sugar, sifted, plus extra for dusting**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup seedless raspberry jam**

Combine the flour and salt in a small bowl. Reserve.

Put the butter, finely ground pecans and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine. Increase to Speed 5 and cream the butter mixture until light and creamy, about 2 to 3 minutes. Scrape down the bowl as necessary.

Decrease to Speed 2 and add the confectioners' sugar. Mix until combined. Scrape down the bowl. Add the flour mixture, in 3 batches, and the vanilla extract; mix until fully combined and smooth, about 2 to 3 minutes. Scrape down the bowl as necessary. Dough should be one large, smooth ball when done.

Remove dough from bowl and divide into two equal pieces. Form each into a disk and wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Remove one dough disk from refrigerator. On a floured surface, roll the dough into an even ⅛-inch thickness. Using a 2-inch round, fluted cookie cutter, cut rounds and place on parchment-lined baking sheet. Roll out and cut any remaining dough scraps in the same manner and transfer to the lined baking sheets.

Bake until cookies are very lightly browned on the edges, about 16 to 20 minutes. Remove from oven and cool completely in pan.

While the first batch of cookies is baking, roll out and cut the second dough disk with the same 2-inch cookie cutter. Make a second cut with a ¾-inch round cookie cutter in the center of each cookie. Roll and cut remaining scraps. Transfer cookies to baking sheets and bake as directed above.

Heat jam either in microwave or on stovetop until just liquid – jam will be too runny if it is too hot.

Once the cookies have cooled, spread about ¾ teaspoon of warm jam on the center of the solid cookie. Then place the cutout cookie on top. Sprinkle with confectioners' sugar. Store in an airtight container with cookie layers separated by wax paper.

*Nutritional analysis per 1 cookie sandwich:*

*Calories 107 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 1g  
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 13mg • sod. 26mg  
• calc. 1mg • fiber 0g*

## Chocolate Chunk Cookies

*Chunks of three different types of chocolate make these cookies quite decadent.*

**Makes about 48 cookies**

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- 1 cup packed light brown sugar**
- ¾ cup granulated sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 4 ounces bittersweet chocolate, broken**

into ½-inch pieces (may substitute with ¾ cup chocolate chips)

4 ounces semisweet chocolate, broken into ½-inch pieces or use chocolate chips (about ¾ cup)

4 ounces milk chocolate, broken into ½-inch pieces or use chocolate chips (about ¾ cup)

Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Combine the flour, baking soda and salt in a small bowl; reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 to soften. With mixer running, add both sugars and cream together on Speed 4 until light and fluffy. Scrape the entire bowl well.

Reduce speed to 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl.

With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients and mix until just combined. Scrape the entire bowl well and then add the chocolate. Increase to Speed 3 and mix just until fully incorporated.

Drop well-rounded scoops (about 1½ tablespoons, or use #40 ice cream scoop) onto the prepared pans. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

When ready to bake, preheat oven to 350°F. Bake until cookies are nicely browned, about 12 to 16 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

**TIP:** For evenly baked cookies, be sure to rotate baking trays halfway through baking time.

*Nutritional analysis per cookie:*

Calories 170 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 2g  
• fat 9g • sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 151mg  
• calc. 5mg • fiber 1g

## Cherry and Almond Biscotti

*These biscotti resemble the more traditional dunking biscuit – they have an excellent crunch.*

**Makes 96 biscotti**

2¾ cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling

2 cups granulated sugar

1 teaspoon baking powder

1 pinch kosher salt

3 large eggs

2 large yolks

½ cup tart dried cherries

½ cup almonds, toasted and roughly chopped

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the flour, sugar, baking powder and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine. Increase to Speed 3, add eggs and then yolks, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Scrape down the entire bowl well. Add the cherries and chopped almonds and mix until just incorporated. Dough may be sticky – this is OK. Turn dough out onto a floured surface and divide into four equal pieces. Shape each piece into a rectangular log that is 12 x 1½ x 1½ inches. Place 2 logs on each prepared baking sheet. Bake in preheated oven until golden, about 35 minutes.

Remove from oven and, when cool to touch, slice each log into about 25 ½-inch slices. Put back into oven and bake until golden, about 30 minutes.

Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely. Once cool, serve or store in an airtight container.

*Nutritional analysis per biscotti:*

Calories 82 calories (66% from fat) • carb. 3g • pro. 4g  
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 19mg • sod. 97mg  
• calc. 116mg • fiber 0g

---

# Mocha Sugar Cookies

*These sugar cookies have a deep mocha flavor.*

**Makes about 45 cookies**

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking soda**
- 2 tablespoons milk (may use low-fat)**
- 2 tablespoons instant espresso powder**
- 2 tablespoons pure vanilla extract**
- 24 tablespoons (3 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces and at room temperature**
  
- 1½ cups granulated sugar, divided**
- 1 large egg**
- 1 large egg yolk**
- ½ cup coarse sugar for rolling (granulated sugar may be substituted)**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Put the flour, cocoa, baking powder, salt and baking soda into a small mixing bowl. Whisk to combine; reserve. Put the milk, espresso powder and vanilla extract into another small bowl. Stir to combine; reserve.

Put the butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften, then increase to Speed 5 and cream until very light and fluffy, about 3 to 5 minutes. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 3 and add the egg and yolk, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Add the milk mixture and mix until fully incorporated. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 2. Add the reserved dry ingredients and mix until just combined.

Using a small cookie scoop (about 1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), scoop out the cookie dough and roll each cookie in the coarse sugar. Place rolled cookies on prepared baking sheets, about 1 inch apart.

Bake in the preheated oven until just set, about 12 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

*Nutritional analysis per cookie:*

*Calories 119 (46% from fat) • carb. 15g • pro. 1g  
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 25mg • sod. 67mg  
• calc. 5mg • fiber 0g*

# Black & White Cookies

*These irresistible cookies are sure to be your new favorite, a step up from the standard diner version.*

**Makes about 45 cookies**

**Cookies:**

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ cups cake flour, not self-rising**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon lemon zest**
- 1 cup buttermilk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- 1⅓ cups granulated sugar**
- 2 large eggs**

**Icing:**

- 3 cups confectioners' sugar, sifted**
- 3 tablespoons light corn syrup, divided**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup water, plus additional tablespoons if necessary, divided**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped, melted and cooled to room temperature**

In a small bowl, combine the flours, baking soda, salt and zest; reserve. In a measuring cup, combine the buttermilk and vanilla extract; reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 5 until creamy, about 1 minute. With the mixer running on Speed 3, gradually add the sugar. Increase to Speed 8 and mix until light, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. With the mixer running on Speed 3, add the eggs, one at a time. Mix until fully incorporated, about 2 minutes. Scrape the bowl well.

Reduce to Speed 1 and add ⅓ of the dry ingredients. Once almost fully combined, add half of the buttermilk mixture. Repeat with the dry and wet ingredients, scraping the entire

bowl as necessary. End with the final third of the dry. Chill dough for at least one hour.

When ready to bake, preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Using a small cookie scoop (1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), measure the chilled dough and place on a cookie sheet, leaving about 2 inches between each cookie. Bake until edges of the cookies are lightly golden, about 10 to 15 minutes.

While cookies are baking, make the icings. Put the sifted confectioners' sugar, 2 tablespoons of the corn syrup, vanilla extract and ¼ cup water in the bowl of the Cuisinart® mixer. Attach the chef's whisk. Begin mixing by slowly increasing to Speed 5 until ingredients are smooth and incorporated. Using a small offset spatula, ice half of each cooled cookie.

Add cooled chocolate, 1 tablespoon of corn syrup and 1 tablespoon of water to remaining icing. Mix at Speed 5. If necessary, add additional water 1 tablespoon at a time until smooth and glossy. Spread chocolate icing on the other half of each cookie.

Allow cookies to set before serving.

*Nutritional analysis per cookie:*

*Calories 157 (28% from fat) • carb. 27g • pro. 2g  
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 105mg  
• calc. 12mg • fiber 0g*

## Power Cookies

*With no added sugar or salt, these gluten- and dairy-free bites are practically guilt free.*

**Makes 28 cookies**

- 1 medium banana, broken into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons chia seeds**
- ⅓ cup almond butter**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 cups rolled oats**
- ½ cup chopped almonds**
- ½ cup tart dried cherries**
- ½ cup carob chips**

Preheat oven to 350°F. Line two baking trays with parchment paper; reserve.

Put the banana pieces into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften, about 20 seconds. Increase speed to 6 and mix until completely broken up, about 1 minute. Add chia seeds and mix until incorporated, about 30 seconds. Add the almond butter and vanilla extract and mix until incorporated, about 30 seconds.

Decrease speed to 2 and add oats in batches. Mix until incorporated and add almonds, dried cherries and carob chips in batches.

Using a small cookie scoop (1½ inches or a #40 ice cream scoop), drop batter onto lined baking trays. Gently press down with a fork to flatten, re-forming if they break apart.

Bake until golden and slightly firm, 12 minutes. Remove from oven and cool in pan; transfer to a wire rack to cool completely.

*Nutritional analysis per cookie:*

*Calories 93 (42% from fat) • carb. 12g • pro. 3g  
• fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 4mg  
• calc. 29mg • fiber 2g*

## Fudge Brownies

*These rich, fudgy brownies are for true chocolate lovers.*

**Makes 24 brownies**

- Nonstick cooking spray**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- 6 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 1 tablespoon cocoa powder**
- 4 large eggs**
- 1 large egg yolk**
- 2 cups granulated sugar**
- 1 cup packed light brown sugar**
- 2 teaspoons instant espresso powder**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup cake flour, not self-rising**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ¾ cup bittersweet chocolate chips**

Preheat oven to 375°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil leaving a one-inch overhang on either side.

Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water.



Once both are completely melted, stir in the cocoa powder and set aside to cool to room temperature. Reserve.

Put the eggs and egg yolk into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 until broken up and lightened, about 30 seconds. Add the granulated and brown sugars and beat on Speed 4 until light and thickened, about 1 more minute. Scrape the entire bowl as necessary.

Add espresso powder and vanilla extract; mix until well combined.

Combine the flours and salt and stir the mixture into the melted chocolate and butter. Decrease speed to 2 and add the chocolate/flour mixture. Mix until just combined, about 45 seconds. Scrape the entire bowl well.

Decrease speed to 1 and add the chocolate chips to fold in.

Pour into prepared pan. Bake until edges are dry, about 45 to 50 minutes. The brownies will still be “wet” inside.

Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift brownies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining brownies in an airtight container.

*Nutritional analysis per brownie:*

*Calories 269 (48% from fat) • carb. 35g • pro. 3g  
• fat 15g • sat. fat 9g • chol. 59mg • sod. 102mg  
• calc. 15mg • fiber 2g*

## Blondies

*These blondies are hard to resist – loaded with just the right amount of sweetness and a combination of chocolate and white chocolate chips.*

**Makes 24 blondies**

**Nonstick cooking spray**  
**2 cups unbleached, all-purpose flour**  
**1½ teaspoons kosher salt**  
**½ teaspoon ground cinnamon**  
**16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**

**½ cup granulated sugar**  
**1 cup packed light brown sugar**  
**3 large eggs, at room temperature**  
**1 tablespoon pure vanilla extract**  
**1½ cups bittersweet chocolate, chopped**  
**1 cup white chocolate chips**  
**1 cup walnut halves**

Preheat oven to 350°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil with a 1-inch overhang on either side to aid in removing from pan. Reserve.

Combine the flour, salt and cinnamon in a small bowl. Reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften. Add the sugars and increase to Speed 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 1 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chocolate chips and nuts. Mix until combined and then pour into the prepared pan. Bake until top is just starting to crack, about 30 to 35 minutes.

Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift blondies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining blondies in an airtight container.

*Nutritional analysis per blondie:*

*Calories 317 (48% from fat) • carb. 39g • pro. 3g  
fat 18g • sat. fat 10g • chol. 44mg • sod. 153mg  
• calc. 317mg • fiber 1g*

---

# Basic Flaky Pastry Dough for Pies & Tarts

*This recipe will make ample dough for a 9- to 10-inch regular or deep-dish pie, or for a tart up to 11 or 12 inches.*

## For a One-Crust Pie:

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 2 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 2 to 4 tablespoons ice water**

## For a Double-Crust Pie (or two single crusts):

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 4 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled**
- 5 to 8 tablespoons ice water**

Put flour and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix to blend dry ingredients on Speed 2 for 30 seconds. Distribute butter and shortening bits evenly over flour mixture. Start mixing on Speed 4, gradually increasing to Speed 8 until mixture resembles coarse crumbs with some visible pieces of butter and shortening about the size of small peas. Scrape the entire bowl well.

Sprinkle with the minimal amount of ice water and mix on Speed 1. Add just enough ice water, 1 tablespoon at a time, so that the dough just begins to come together and when pressed will hold together. Do not over-mix.

Gather the dough into a ball (2 balls for larger recipe), and flatten into a 6-inch disk (2 disks for larger recipe). Wrap tightly in plastic wrap and refrigerate for one hour before continuing to allow the gluten in the flour to rest. The dough will keep refrigerated for up to 3 days, or may be frozen (double wrapped) for up to a month – thaw at room temperature for an hour before using. Roll as directed by recipe to use.

**To bake the pastry blind for a single-crust filled pie or tart:**

Roll out pastry ⅛ inch thick to fit pan, crimp and seal edges. Prick bottom all over with a fork. Chill for at least 30 minutes. Preheat the oven to 400°F. Line pastry with a sheet of parchment paper and fill with pie weights, dry rice or beans to the top of the crust. Bake for 20 minutes, until set. Carefully remove parchment paper foil and weights, bake for another 5 to 10 minutes, until lightly browned. Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

*Nutritional analysis per serving (based on 8 servings for one crust pie):*  
Calories 203 (63% from fat) • carb. 17g • pro. 2g  
• fat 14g • sat. fat 9g • chol. 30mg • sod. 67mg  
• calc. 0mg • fiber 0g

# Cookie Crumb Crust

*This basic cookie crumb crust can be made with crushed cookies or graham crackers. It can then be used for most pies that have a creamy or custard-based filling.*

**Makes one pie crust**

- 8 ounces finely crushed cookie crumbs (gingersnaps, chocolate cookies, vanilla wafers or graham crackers)**
- 2 to 3 tablespoons granulated sugar (to taste, depending on cookies chosen)**
- ⅛ teaspoon kosher salt**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted**

Preheat oven to 350°F.

Put the crumbs, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle. Mix on Speed 2 to combine, about 30 seconds. While mixing, slowly add melted butter and mix until crumbs are totally coated, about 2 minutes. Transfer to a pie plate and press evenly into bottom and up the sides of the plate. Use the bottom of a glass or custard cup to firmly tamp down the bottom of the crust. Bake until firm to the touch 8 to 10 minutes.

Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

*Nutritional analysis per serving (based on 8 servings):*  
Calories 222 (57% from fat) • carb. 23g • pro. 1g  
• fat 6g • sat. fat 7g • chol. 23mg • sod. 183mg  
• calc. 7mg • fiber 1g

---

# Lemon Meringue Pie

*An American classic, Lemon Meringue Pie has been a favorite since the early 19th century. Our version has a marshmallow-like meringue topping.*

**Makes one deep-dish pie, 8 to 12 servings**

**1 Flaky Pie Crust (page 28), blind baked and cooled**

**For the filling:**

**1½ cups granulated sugar**  
**¼ cup, plus 3 tablespoons cornstarch**  
**1½ cups water**  
**¾ cup fresh lemon juice**  
**7 large egg yolks (reserve whites for meringue)**  
**5 tablespoons (⅔ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**  
**Zest of 3 lemons**

**Meringue topping:**

**7 large egg whites (reserved from eggs)**  
**¾ cup, plus 2 tablespoons granulated sugar, divided**  
**2 tablespoons water**  
**1 teaspoon cream of tartar**  
**⅛ teaspoon kosher salt**

Position the oven rack in the upper third of the oven. Set the oven to High broil. Have the prebaked Flaky Pie Crust ready to fill.

To make the lemon filling, place the granulated sugar and cornstarch in a 2½-quart saucepan and stir together. Add the water and lemon juice and stir until smooth. Place over medium heat and cook until slightly thickened, about 3 to 4 minutes.

Whisk the egg yolks in a separate mixing bowl. While whisking constantly, add about one half of the hot liquid to the egg yolks. Stir the now “tempered” egg yolks into the saucepan together with the remaining liquid and place over medium heat. Stirring or whisking constantly, cook until quite thickened and just beginning to bubble, about 5 to 6 minutes. Add the butter and stir until blended. Stir in the zest until completely blended. Cover until ready to fill pie; keep warm.

To make the meringue: Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar, the 2 tablespoons water and the cream of tartar into

the Cuisinart® mixing bowl and stir until smooth. Attach the chef’s whisk and whisk on Speed 3 for 30 seconds. Increase the speed to Speed 12 and slowly add the remaining ¾ cup of granulated sugar. Add the salt and whip until the egg whites form stiff peaks, about 4 minutes.

Spread the hot lemon filling into the prepared pie shell. Top the filling with the meringue, taking care to spread the meringue to touch the crust all the way around. Make decorative swirls and peaks on the meringue as desired. This makes a generous, meringue topping – if you prefer, use less.

Broil until lightly browned, about 5 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack for one hour, then refrigerate for several hours, uncovered, until completely chilled.

**TIPS:** When making a Lemon Meringue Pie, it is important that the filling is hot when topped with the meringue before baking to prevent the meringue from shrinking.

This pie is best served the day it is made.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*  
Calories 393 (38% from fat) • carb. 56g • pro. 5g  
• fat 17g • sat. fat 10g • chol. 140mg • sod. 105mg  
• calc. 15mg • fiber 0g

# Chocolate Cream Pie

*Three layers of chocolate topped with a pile of whipped cream—what’s not to love?*

**Makes one, 9-inch pie; 12 servings**

**1 recipe Cookie Crumb Crust (prepared with chocolate cookie crumbs, page 29)**  
**1 recipe Chocolate Glaze/Ganache, (page 36)**  
**1 recipe Simple Chocolate Mousse (page 37)**  
**1 recipe Whipped Cream (page 37)**  
**Chocolate curls for garnish**

Prepare and bake Cookie Crumb Crust. Let cool while preparing Chocolate Glaze/Ganache.

Pour chocolate glaze/ganache into the cookie crumb crust and spread evenly; let set in the

refrigerator for about 30 minutes while preparing the Simple Chocolate Mousse.

Spoon chocolate mousse over set glaze/ganache layer and refrigerate again, at least 30 minutes or overnight.

Before serving, make Whipped Cream and spoon over the chocolate cream pie. Sprinkle with chocolate curls and serve immediately.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*  
Calories 902 (78% from fat) • carb. 44g • pro. 4g • fat 2g  
• sat. fat 49g • chol. 230mg • sod. 150mg  
• calc. 60mg • fiber 3g

## Golden Yellow Cake

*This is the basic yellow cake everyone remembers and loves, and its nearly as simple as making one from a package. Pair with our Chocolate Frosting on page 35 to make a great cake for any occasion.*

**Makes two, 9-inch layers; 12 servings**

**Nonstick cooking spray**  
**3 cups cake flour, not self-rising**  
**1 tablespoon baking powder**  
**2 teaspoons baking soda**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**2 large eggs, plus 2 yolks**  
**1⅓ cups granulated sugar**  
**2 teaspoons pure vanilla extract**  
**1 cup vegetable oil**  
**1½ cups buttermilk**

Preheat oven to 350°F. Spray two 9-inch cake pans with nonstick cooking spray, and line with parchment paper. Reserve.

Sift flour, baking powder, baking soda and salt together in a medium mixing bowl. Reserve.

Put the eggs and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Mix on Speed 6 until light and fluffy, about 2 minutes. Add the vanilla extract and mix until incorporated.

Decrease speed to 2 and gradually add the oil. Increase to Speed 4 and mix until fully incorporated, about 1 minute. Scrape entire bowl.

Add ⅓ of the reserved dry ingredients to the bowl and mix until incorporated. Add ½ of the buttermilk and mix until incorporated. Repeat, ending with the dry mixture. Scrape entire bowl as necessary.

Pour half of the batter into each of the prepared pans. Bake until cakes are golden, edges start to pull away from the sides of the pan and a cake tester comes out clean when inserted in the center, about 25 to 30 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

*Nutritional analysis per serving (1 slice based on 12 servings):*  
Calories 396 (45% from fat) • carb. 51g • pro. 5g • fat 20g  
• sat. fat 2g • chol. 32mg • sod. 462mg  
• calc. 396mg • fiber 1g

## Deep Chocolate Layer Cake

*Frost this rich chocolate cake with our Cream Cheese Frosting on page 35.*

**Makes two, 9-inch cakes; 12 servings**

**Unsalted butter, softened for greasing pans**  
**2 cups unbleached, all-purpose flour**  
**¾ teaspoon baking soda**  
**½ teaspoon baking powder**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**5 ounces bittersweet chocolate, chopped**  
**¾ cup unsweetened cocoa powder**  
**1½ teaspoons instant espresso powder**  
**1 cup boiling water**  
**1 cup vegetable oil**  
**¾ cup granulated sugar**  
**¾ cup brown sugar**  
**3 large eggs**  
**1½ teaspoons pure vanilla extract**  
**¾ cup buttermilk**

Preheat oven to 350°F. Grease two, 9-inch round pans with butter and line with parchment paper. Reserve.

Sift the flour, baking soda, baking powder and salt together in a medium mixing bowl. Reserve. Put the bittersweet chocolate, cocoa powder and espresso powder into a small bowl and pour the boiling water over the ingredients. Stir to combine until melted; reserve.

Put the butter and sugars into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and

mix on Speed 5 to beat until light and creamy, about 2½ to 3 minutes. Decrease speed to 3 and add eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 2 and add ⅓ of the reserved flour mixture to the bowl. Mix until just combined. Add ½ of the buttermilk and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl. Repeat, ending with the flour.

Decrease speed to 1 and fold in the chocolate mixture until just combined, scraping bowl one last time.

Divide the batter evenly between the prepared pans. Bake in preheated oven until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 45 to 50 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*  
Calories 789 (48% from fat) • carb. 98g • pro. 12g  
• fat 45g • sat. fat 29g • chol. 175mg • sod. 427mg  
• calc. 59mg • fiber 6g

## Coconut Cake

*This moist, delicious cake with delicate flavor is perfect for any special occasion.*

**Makes one, 2-layer cake; 12 servings**

**Nonstick cooking spray**  
**3 cups unbleached, all-purpose flour**  
**1 teaspoon baking powder**  
**½ teaspoon baking soda**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter,**  
**cut into 1-inch pieces, at room**  
**temperature**  
**2 cups granulated sugar**  
**3 large eggs**  
**2 large yolks**  
**½ teaspoon pure vanilla extract**  
**½ teaspoon coconut extract**  
**½ cup crème fraîche or sour cream**  
**½ cup cream of coconut**  
**1½ cups dried shredded coconut or**  
**unsweetened coconut flakes**

Preheat oven to 325°F. Coat two, 9-inch round pans with cooking spray and line with parchment paper. Coat the parchment paper with nonstick cooking spray; reserve.

Sift the flour, baking powder, baking soda and salt together in a small bowl. Reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften. Add the sugar and increase speed to 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape the entire bowl well.

Reduce speed to 3 and add the eggs and yolks one at a time until each is fully incorporated before adding the next. Scrape the entire bowl after every other addition. Add the extracts and mix until incorporated. Scrape the entire bowl.

Reduce speed to 2 and add ⅓ of the reserved flour mixture; mix until incorporated. Add the crème fraîche and mix until incorporated. Repeat, adding flour mixture and the cream of coconut, ending with the flour mixture. Scrape the entire bowl as necessary.

Reduce speed to 1 and fold in the shredded or flaked coconut until fully incorporated. Spoon the batter evenly between the two prepared pans.

Bake until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 40 to 45 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then invert cakes onto a wire rack to cool completely before frosting.

**TIP:** This is a very versatile cake. To make a layer cake, cut each cake in half horizontally and frost using your favorite frosting. One frosting that works extremely well is the Swiss Buttercream (page 35) for both between layers and the outside of the cake. To be even more extravagant, frost with the buttercream, but fill two of the layers with Chocolate Glaze/Ganache (page 36) made with semisweet chocolate. To finish, sprinkle the top of the cake with dried coconut.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*  
Calories 489 (41% from fat) • carb. 67g • pro. 5g • fat 22g  
• sat. fat 16g • chol. 124mg • sod. 195mg  
• calc. 18mg • fiber 1g

---

# Chocolate Marble Cheesecake

*Ribbons of semisweet chocolate cheesecake are swirled throughout a classic cheesecake on top of a chocolate brownie cookie crust.*

**Makes one, 10-inch cake; 12 servings**

**For the crust:**

- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup packed brown sugar**
- 3 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- 1 large egg yolk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

**For the filling:**

- 2½ pounds low-fat cream cheese, at room temperature**
- 1¼ cups granulated sugar**
- 5 large eggs, at room temperature**
- 2 tablespoons pure vanilla extract**
- 8 ounces semisweet chocolate, melted and cooled**

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 10 x 3-inch springform pan with cooking spray. Line the outside of the pan with heavy-duty aluminum foil; reserve.

Put all the crust ingredients into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 until fully combined, about 2 minutes.

Transfer to prepared pan and flatten to evenly cover the bottom and about ½ inch up the sides. Use the bottom of a drinking glass or measuring cup to tamp down firmly.

Bake on middle rack for 8 to 10 minutes. Remove and allow to cool. When baked crust is removed from oven, put a large roasting pan on the lowest rack in the oven and fill with 2 to 3 inches of water; this aids in the gentle baking of the cheesecake and prevents any cracking.

While the crust is cooling, prepare the filling.

Wipe out the Cuisinart® mixing bowl and add the cream cheese. Leave the flat mixing paddle in place and mix on Speed 2 until just smooth, about 1 minute. Add sugar, ¼ cup at a time,

and mix until completely smooth. Scrape down the entire bowl after every other addition.

Once cream cheese and sugar are completely smooth, add the eggs, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next egg. Scrape the entire bowl after every other addition. Add the vanilla extract and mix to fully incorporate. Continue to mix on Speed 2 until fully smooth, about 1½ to 2 minutes. Pour all except approximately 1½ cups of the batter into the cooled, prepared crust.

Reattach the mixing bowl to the Cuisinart® Stand Mixer. On Speed 2, mix in the melted and cooled chocolate mixture. Drop chocolate mixture onto cream cheese mixture, ¼ cup at a time. Draw swirls with a knife or spatula to create a marbled effect.

Put cheesecake on the middle rack. Add more water to the roasting pan if necessary.

Bake the cheesecake until the edges of the cheesecake start to pull away from the sides of the pan and the center is slightly jiggly, about 1 hour and 15 minutes. Remove from oven and cool in pan on a wire rack until completely cooled. Refrigerate for 6 hours or longer before serving.

*Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):*

*Calories 507 (48% from fat) • carb. 53g • pro. 12g  
• fat 28g • sat. fat 17g • chol. 159mg • sod. 475mg  
• calc. 160mg • fiber 2g:*

---

## Gluten-Free Golden Cupcakes

*These cupcakes pair very nicely with our Dairy-Free Vanilla Frosting (page 36)*

**Makes 12 standard cupcakes or 42 mini cupcakes**

	<b>Nonstick cooking spray</b>
<b>2</b>	<b>cups sorghum flour</b>
<b>1</b>	<b>cup potato starch</b>
<b>1/2</b>	<b>cup arrowroot starch</b>
<b>1</b>	<b>tablespoon baking powder</b>
<b>1/2</b>	<b>teaspoon baking soda</b>
<b>1</b>	<b>teaspoon xanthan gum</b>
<b>1</b>	<b>teaspoon kosher salt</b>
<b>1 1/2</b>	<b>cups agave nectar</b>
<b>1/2</b>	<b>cup olive oil</b>
<b>3/4</b>	<b>cup butternut squash purée</b>
<b>2</b>	<b>tablespoons pure vanilla extract</b>
<b>1</b>	<b>teaspoon white vinegar</b>

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a full or mini muffin pan with cooking spray. Cupcake liners may be used (these may also be sprayed so that the liners cleanly come off the cupcakes).

Put the flour, starches, baking powder, soda, xanthan gum and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and stir on Speed 2 to sift the ingredients together. Scrape the entire bowl well.

With the mixer running on same speed, add the remaining ingredients, in the order listed, and mix until all ingredients are incorporated. Scrape the entire bowl to ensure all of the ingredients are evenly incorporated.

Scoop batter into prepared muffin pans. Bake until golden and a cake tester comes out clean, about 30 minutes for regular-sized muffins, 15 minutes for minis. Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cupcakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

*Nutritional analysis per standard cupcake:  
Calories 396 (22% from fat) • carb. 77g • pro. 4g  
• fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 359mg  
• calc. 50mg • fiber 2g*

## Angel Food Cake

*Serve with Whipped Cream (page 37) and fresh berries for a light and delicious summer dessert.*

**Makes one, 9-inch cake, 12 servings**

<b>1 1/2</b>	<b>cups granulated sugar, divided</b>
<b>1 1/4</b>	<b>cups cake flour</b>
<b>12</b>	<b>large egg whites</b>
<b>1 1/4</b>	<b>teaspoons cream of tartar</b>
<b>1/4</b>	<b>teaspoon kosher salt</b>
<b>1</b>	<b>teaspoon pure vanilla extract</b>

Preheat oven to 325°F.

Sift 3/4 cup of the sugar together with the cake flour in a mixing bowl; reserve.

Put egg whites into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 5. Once whites are foamy, add cream of tartar and salt and gradually increase to Speed 12. While mixing on Speed 12, slowly add remaining 3/4 cup of granulated sugar and vanilla extract and continue to mix until the peaks are firm and glossy. Remove bowl from mixer.

Gradually sift the reserved flour and sugar into the whites and carefully fold in with a large rubber spatula. Be gentle when folding, but at the same time make sure all ingredients are evenly incorporated.

Spoon batter into an ungreased, 9-inch tube pan. Smooth the top by evenly spreading with a rubber spatula.

Bake for about 45 minutes, until a toothpick that has been inserted comes out clean. Invert pan onto the neck of an empty long-necked bottle (such as a wine bottle) and allow to cool completely.

To remove cake from pan, remove the pan from the neck of the bottle and slide the tip of a long, narrow knife between the cake and the pan. Cover the pan with a plate and invert it, sliding the knife along the bottom of the pan until it is free.

*Nutritional analysis per serving:  
Calories 167 (1% from fat) • carb. 37g • pro. 5g  
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 278mg  
• calc. 5mg • fiber 0g*

---

## French Buttercream

*The classic frosting. Temperature is key to achieving a smooth and delicious result. Having a candy/deep fat thermometer on hand takes out the guesswork.*

**Makes 4 cups**

- 1¾ cups granulated sugar**
- 5 tablespoons water**
- 7 large egg yolks**
- 3 sticks (¾ pound) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract**
- ½ teaspoon kosher salt**

Put sugar and water together into a small saucepan and place over medium heat until sugar is melted and the mixture reaches 235°F.

Put the yolks into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 8, gradually increasing speed from the start, until thick and creamy, about 3 minutes. Scrape the entire bowl and then slowly turn up to Speed 12 and continue to whip until pale yellow in color, 5 minutes.

Reduce speed to 6 and slowly pour in the sugar mixture while the mixer is running. Once all the sugar is added, scrape the entire bowl and slowly turn up to Speed 12 until the bowl is completely cool, about 10 minutes.

Once the bowl is cool, turn speed down to 7 and add the butter very slowly, a piece at a time. Once half of the butter has been added, increase speed to about 10 to incorporate remaining. Once all of the butter has been added, add the vanilla extract and salt, mixing until all is incorporated.

**TIP:** If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*

*Calories 130 (64% from fat) • carb. 11g • pro. 1g  
• fat 9g • sat. fat 6g • chol. 63mg • sod. 35mg  
• calc. 5mg • fiber 0g*

## Swiss Buttercream

*Swiss buttercream, a more forgiving and stable version, will be ready to use immediately after making and can be used for traditional frosting and piping.*

**Makes about 6 cups**

- 8 large egg whites**
- 1¾ cups granulated sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 5 sticks (1¼ pounds) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes and at room temperature**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

Put egg whites, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Place bowl over a pan of simmering water and whisk the whites constantly until the temperature reaches 140°F. Place bowl on mixer. Attach the chef's whisk.

Once whites come to temperature, mix on Speed 10, until cool, about 15 minutes. Once cool, decrease speed to 3 and add the butter, piece by piece, until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl as necessary.

Once all the butter is added, add the lemon juice and vanilla extract and mix until fully incorporated, about 1 minute. Increase speed to 8 and beat until smooth and silky, about 2 to 3 minutes.

Use immediately or store in an airtight container for up to 10 days.

**TIP:** If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*

*Calories 115 (72% from fat) • carb. 7g • pro. 1g  
• fat 9g • sat. fat 7g • chol. 25mg • sod. 9mg  
• calc. 0mg • fiber 0g*



---

# Chocolate Frosting

*A light and fluffy classic.*

**Makes about 3 cups**

- 4 cups confectioners' sugar, sifted**
- 4 ounces unsweetened chocolate, melted and cooled**
- 2 ounces semisweet chocolate, melted and cooled**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces and at room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 10 to 12 tablespoons milk or cream**

Put all ingredients except the milk or cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 2 for 2 minutes. Add 8 tablespoons of the milk. Increase speed to 5 and beat until smooth and fluffy, about 4 minutes. Scrape the entire bowl as necessary. Add remaining milk, tablespoon by tablespoon, as needed for spreadability.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*  
*Calories 158 (39% from fat) • carb. 24g • pro. 1g*  
*• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 12mg • sod. 30mg*  
*• calc. 21mg • fiber 1g*

# Cream Cheese Frosting

*A classic cream cheese frosting, perfect for a variety of cakes, especially carrot and chocolate.*

**Makes 4 cups**

- 5½ cups confectioners' sugar**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 pound (two standard 8-ounce packages) cream cheese, at room temperature**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

Sift the sugar into a small bowl and reserve.

Put cream cheese in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 4 until smooth, about 1½ to 2 minutes. Add butter and beat until fully incorporated

and smooth, stopping to scrape down as necessary. Reduce speed to 2 and, with the mixer running, slowly add the sifted confectioners' sugar to the bowl and mix until incorporated, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. Add vanilla extract. Mix on Speed 5 until incorporated.

Refrigerate to set, at least 30 minutes.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*  
*Calories 157 (43% from fat) • carb. 21g • pro. 1g*  
*• fat 8g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 46mg*  
*• calc. 14mg • fiber 0g*

# Dairy-Free Vanilla Frosting

*This frosting pairs very well with the Gluten-Free Golden Cupcakes (page 33).*

**Makes about 2 cups**

- 1 cup non-hydrogenated vegetable shortening**
- 2 cups confectioners' sugar, sifted**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon kosher salt**

Put the shortening into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin whisking on Speed 2, increasing up to Speed 5 to cream and make smooth, about 30 seconds.

Scrape the entire bowl and then add the sugar. Start the mixer on Speed 2 and then slowly increase speed to 5 to incorporate the sugar. Scrape the bowl again and then add the vanilla extract and salt. Mix again, increasing up to speed 10 until smooth and fluffy, about 30 seconds.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*  
*Calories 182 (61% from fat) • carb. 19g • pro. 0g*  
*• fat 13g • sat. fat 6g • chol. 0mg • sod. 33mg*  
*• calc. 36mg • fiber 0g*

---

## Royal Icing

*This icing is great for decorating sugar cookies or cakes. You can add food coloring to color it or extracts to flavor it.*

**Makes 1½ cups**

- 4 cups confectioners' sugar, sifted**
- 1 large egg white, slightly beaten**
- 2 tablespoons whole milk**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**

Put the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 3 and, with the mixer running, slowly add in the egg white until fully incorporated, about 1 minute.

While the mixer is still running, add the milk and lemon juice and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl as necessary.

Continue mixing until soft peaks form, about 2 minutes. Use immediately or cover the bowl with a damp cloth so the icing does not harden. If using coloring or a flavoring extract for the icing, add it with the milk and lemon juice.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):  
Calories 163 (1% from fat) • carb. 40g • pro. 0g  
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg  
• calc. 3mg • fiber 0g*

## Chocolate Glaze/Ganache

*Use to frost or fill your favorite cakes.*

**Makes about 1 cup**

- 6 ounces chocolate (may use bittersweet or semisweet), chopped**
- ¾ cup heavy cream**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**

Put the chopped chocolate in the Cuisinart® mixing bowl.

Put the heavy cream into a small saucepan and bring to just a simmer. Pour hot cream over chocolate. Allow to sit for 1 minute to cool slightly.

Attach the chef's whisk and mix on Speed 4 until chocolate is melted and the mixture comes together, about 2 minutes. Add butter, one cube at a time, and whisk until fully incorporated and shiny.

If using as a glaze, use immediately. If using as a filling, allow to sit until slightly hardened. Any leftovers can be refrigerated until solid, and then scooped and shaped into truffles.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):  
Calories 221 (79% from fat) • carb. 11g • pro. 2g  
• fat 21g • sat. fat 13g • chol. 42mg • sod. 8mg  
• calc. 15mg • fiber 2g*

## Simple Chocolate Mousse

*Whipping cream is effortless in the Cuisinart® Stand Mixer. Plus, you can fold in the chocolate on Speed 1 without worrying about over-mixing.*

**Makes 5 cups**

- 6 ounces good quality, bittersweet chocolate, coarsely chopped**
- 1¾ cups heavy cream, divided**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons brandy or liqueur (optional, e.g., Frangelico®, Amaretto, Grand Marnier®)**

In a double boiler set over barely simmering water, melt the chocolate with 2 tablespoons of the heavy cream, stirring until smooth. Remove from the heat and let cool until lukewarm. Stir in the vanilla extract and brandy or liqueur.

Add the remaining cream to the mixing bowl of the Cuisinart® Stand Mixer. Attach the chef's whisk and begin whisking on low speed. Gradually increase to Speed 12 until the cream holds soft peaks, about 1½ minutes.

Stir about a quarter of the whipped cream into the cooled, melted chocolate mixture. Then fold in the remaining whipped cream.

Cover and refrigerate the mousse for 30 minutes.\* Spoon or pipe into serving bowls or goblets. If desired, garnish with shaved or finely chopped chocolate and a dollop of whipped cream.

---

\*If using the mousse to fill a pie, pour mixture directly into cooled pie crust like in our Chocolate Cream Pie on page 30.

*Nutritional analysis per serving (½ cup):*

*Calories 240 (78% from fat) • carb. 10g • pro. 1g  
• fat 21g • sat. fat 13g • chol. 56mg • sod. 0mg  
• calc. 0mg • fiber 1g*

## Whipped Cream

*Whipped cream can over-whip very quickly. Once it starts getting thick, check it often by lifting the head of the mixer and looking for medium peaks.*

**Makes about 3½ cups**

**2 cups heavy cream**  
**3 to 4 tablespoons confectioners' sugar, sifted**  
**1 teaspoon pure vanilla extract**

Put heavy cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 1, gradually increasing speed to 12 and mix until thick, 40 seconds. Add the confectioners' sugar and vanilla extract, being careful not to over-whip. Stop mixer once medium peaks form, about 1 minute total.

*Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):*

*Calories 122 (93% from fat) • carb. 2g • pro. 0g  
• fat 11g • sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 0mg  
• calc. 0mg • fiber 0g*

---

# NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China

16ce013929

**IB-13595-ESP**

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks  
of their respective owners.

---

## RECETAS

### ENTREMESES SALADOS Y ALIÑOS

“Gougères” (bombas de queso suizo) .....	13
Suflé de espinaca y queso Feta .....	13
Puré de papas .....	14
Puré de coliflor .....	14
Masa de pasta.....	15

### PANES Y PANCITOS DE LEVADURA

Masa de pizza .....	15
Masa de pizza sin gluten.....	16
Pan blanco básico.....	16
Pan de trigo integral con melaza.....	17
Pan multigrano .....	17
Pancitos con sabor a mantequilla.....	18
Pan Jalá (“Challah”).....	19
Pan italiano rústico.....	19

### “COFFEE CAKES”, “MUFFINS” Y PANES SIN LEVADURA

Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules .....	20
Pan de banana con chispas de chocolate	21
Pancitos de pacanas acaramelados .....	21
“Muffins” de salvado de avena con manzana .....	22
Bizcocho de tres cítricos.....	23

### GALLETAS Y BARRAS

Galletas de chocolate con cerezas agrias	24
Galletas de pacanas rellenas con mermelada .....	24
Galletas de chocolate.....	25
“Biscotti” de cerezas y almendras .....	26
Galletas de azúcar “moca” .....	26
Galletas blancas y negras .....	27
Galletas energéticas.....	28
“Brownies” cremosos.....	28
“Blondies” (“brownies” de chocolate blanco) .....	29

### TARTAS

Masa de hojaldre básica .....	30
Fondo de tarta de galletas .....	30
Tarta de limón con merengue .....	31
Tarta de crema de chocolate .....	32

### PASTELES Y “CUPCAKES”

Pastel dorado .....	32
Torta de capas de chocolate.....	33
Pastel de coco.....	33
Tarta de queso marmolada .....	34
“Cupcakes” dorados sin gluten .....	35
Pastel de ángel.....	35

### COBERTURAS, GLASEADOS Y RELLENOS

Crema de mantequilla francesa .....	36
Crema de mantequilla suiza .....	36
Baño de chocolate .....	37
Baño de queso crema .....	37
Baño de vainilla sin lácteos .....	38
Glaseado real .....	38
“Ganache”/Baño de chocolate.....	38
“Mousse” de chocolate simple .....	39
Crema batida.....	39

## “Gougères” (bombas de queso suizo)

*Aunque el Gruyère es el ingrediente tradicional de las “gougères”, puede sustituirlo por su queso favorito.*

**Rinde aproximadamente 65 “gougères” de 1 pulgada (2.5 cm)**

½	taza (120 ml) de agua
4	cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos
½	cucharadita de sal kosher

- ½ **cucharadita de azúcar granulada**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 2 huevos grandes (+ hasta 2 huevos más si es necesario)**
- 1 taza (120 g) de Gruyère finamente rallado**
- ¼ **cucharadita de pimienta de Cayena**
- ¼ **cucharadita de páprika**

Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Colocar el agua, la mantequilla, ¼ cucharadita de la sal y el azúcar en una cacerola mediana; revolver y poner calentar a fuego medio. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirar del fuego y agregar la harina. Regresar la cacerola sobre el fuego y ajustar la temperatura al nivel medio-alto, Seguir cocinando por 1½–2 minutos, revolviendo continuamente con una cuchara de madera, hasta que se espese y que una película gruesa y dura se forme en el fondo de la cacerola.

Retirar del fuego y echar la mezcla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 3 por aproximadamente 2–3 minutos para enfriar. Una vez fría, ajustar la velocidad al nivel 4 y agregar los huevos, uno a la vez, teniendo cuidado de incorporar cada huevo completamente antes de añadir otro. Raspar el bol antes de cada adición. La masa está lista cuando adquiere un color amarillo claro y escurre del batidor en forma lenta y regular. Si la masa está demasiado espesa, batir los 2 huevos restantes y agregarlos 1 cucharadita a la vez, sin dejar de batir, hasta que la masa adquiera la consistencia deseada. Cerciorarse de que la masa no esté demasiado aguada, o no mantendrá su forma.

Agregar la mitad del Gruyère y los ingredientes restantes; mezclar a velocidad 2 para incorporarlos.

Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña a mediana. Formar círculos de 1 pulgada (2.5 cm), a una distancia de ½ pulgada (1.5 cm) uno de otro sobre las placas preparadas. Esparcir cada uno con una pizca del queso reservado.

Meter al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 300 °F (150 °C). Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta que las

“gougères” estén bien doradas por fuera y huecas (no húmedas) por dentro.

Servir inmediatamente.

**CONSEJO:** para que tengan un color uniforme, cambiar las placas de nivel a la mitad del tiempo de horneado.

*Información nutricional por “gougère”:*

*Calorías 29 (61 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 11 mg Sodio 39 mg • Calcio 36 mg • Fibra 0 g*

## “Soufflé” (suflé) de espinaca y queso Feta

*¿Está buscando ideas de acompañamientos divertidos y festivos? La combinación de espinaca y queso Feta es perfecta para este sabroso “soufflé”.*

**Rinde 12 porciones**

- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- ½ **taza (60 g) de queso Romano**
- 5 huevos grandes**
- 1 clara de huevo grande**
- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 1½ taza (355 ml) de leche entera**
- 3 onzas (85 g) de queso Feta**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ⅛ **cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- 10 onzas (285 g) de espinaca congelada, descongelada y exprimida**
- ¼ **cucharadita de ralladura de limón**

Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Enmantequillar generosamente un molde de “soufflé” de 2 cuartos de galón (2 L) con 1 cucharada (15 g) de la mantequilla. Rociar ¼ taza (30 g) de queso Romano para cubrir el fondo y las paredes del molde. Sacudir el exceso. Limpiar la orilla del molde con una toalla de papel para que quede limpia; reservar.

Romper los huevos, separando las yemas y las claras. Colocar las claras, incluso la clara extra, en el bol de la batidora. Romper las yemas con un tenedor. Instalar el batidor de alambre.

Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola. Una vez derretida, agregar la harina y cocer, revolviendo con un batidor, por 3–4 minutos. Agregar lentamente la leche, batiendo constantemente. Tras agregar la leche, seguir batiendo hasta conseguir una consistencia suave y homogénea. Entonces, agregar el resto del queso Romano, el queso Feta, la sal, la pimienta, la nuez moscada. Agregar la espinaca y la ralladura; revolver.

Agregar una pequeña cantidad de la mezcla de leche/espinaca a las yemas, batiendo constantemente. Seguir agregando la mezcla, un tercio a la vez.

Batir las claras, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12. Seguir batiendo por aproximadamente 1½ minuto, hasta conseguir picos firmes.

Incorporar un tercio de las claras montadas a la mezcla de espinaca, usando una espátula de caucho grande. Seguir incorporando cuidadosamente las claras, en dos adiciones, justo hasta incorporarlas al resto de la mezcla.

Echar la mezcla en el molde y suavizar ligeramente la parte de encima. Meter el “soufflé” al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 375°F (180 °C). Hornear por 45–25 minutos, hasta dorarse.

Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 207 (64 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 9 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 152 mg • Sodio 418 mg • Calcio 175 mg • Fibra 1 g*

## Puré de papas

*Esta receta básica es perfecta así, pero puede ser creativo/a y añadirle hierbas frescas o queso si desea.*

**Rinde aproximadamente 9 tazas (2.1 L)**

- 5 libras (2.2 kg) de papas Yukon Gold, peladas y en pedazos**
- 5⅓ cucharadas (80 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 1 taza (235 ml) de “crème fraîche” (crema fresca)**
- ½ taza (120 ml) de leche**

- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**

Poner las papas en una olla y cubrir con agua. Dejar hervir y cocer hasta que estén tiernas.

Ecurrir el agua y colocar las papas en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Mezclar a velocidad 5 hasta conseguir una mezcla suave (raspar el bol si es necesario).

Agregar la mantequilla, la “crème fraîche”, la leche, la sal y la pimienta. Batir otra vez, empezando a velocidad 8 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta que el puré esté ligero y esponjoso. Raspar el bol para cerciorarse de que todos los ingredientes estén uniformemente incorporados.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 172 (42 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 27 mg • Sodio 155 mg • Calcio 55 mg • Fibra 3 g*

## Puré de coliflor

*¡Una excelente alternativa saludable y sin lácteos al puré de papa tradicional!*

**Rinde 6 tazas (1.4 L)**

- 1 coliflor grande de aproximadamente 3¼ libras (1.5 kg)**
- 1 libra (455 g) de papas Yukon Gold, peladas y en pedazos**
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 2 cucharaditas de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**

Cortar la coliflor en pedazos grandes y colocar estos y las papas en una olla grande. Cubrir con agua fría y cocer a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Reducir el fuego y hervir a fuego lento por aproximadamente 25 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos.

Ecurrir el agua y colocar los vegetales en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 5 hasta conseguir un puré suave. Raspar el bol cada vez que sea necesario durante el proceso. Aumentar la velocidad entre el nivel 8 y 10 y seguir batiendo hasta que la coliflor esté completamente suave.



Entonces, ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el aceite de oliva, la sal y la pimienta; batir, aumentando progresivamente la velocidad entre el nivel 10 y 12, hasta conseguir un puré ligero y esponjoso. Raspar el bol para cerciorarse de que todos los ingredientes estén uniformemente incorporados. Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 142 (56 % de grasa) • Carbohidratos 13 g  
Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol  
0 mg • Sodio 394 mg • Calcio 27 mg • Fibra 3 g*

## Masa de pasta

*La combinación de harina “00” y de sémola da a la pasta cocida la consistencia perfecta.*

**Rinde 1½ libra/685 g (8 porciones)**

**5 huevos grandes**  
**2½ tazas (310 g) de harina “00”**  
**⅔ taza (110 g) de sémola**

Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 5 por aproximadamente 1 minuto.

Seguir amasando por 4–6 minutos, hasta formarse una masa. Después de 5 minutos, averiguar la textura de la masa. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado húmeda, agregar harina “00”, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que deberá amasar a mano. Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano por aproximadamente 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.

Envolver en papel film/plástico y dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos o más antes de usar. O poner en un recipiente hermético y refrigerar por hasta 3 días.

Para conseguir resultados óptimos, usar el aditamento rodillo cortador de pasta Cuisinart®;

obtendrá lasañas, pappardelle, linguini o espaguetis perfectos.

*Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g):*

*Calorías 218 (15 % de grasa) • Carbohidratos 35 g  
Proteínas 10 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol  
11 mg • Sodio 41 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g*

## Masa de pizza

*Esta masa puede usarse para otras recetas. ¿Pero a quién no le gusta la pizza casera? Visite [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) para conseguir más recetas de pizza, “calzones” y pan relleno.*

**Rinde 1½ libra (680 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 pulgadas (30 cm)**

**1 taza (235 ml) de agua tibia**  
**1½ cucharadita de azúcar granulada**  
**2¼ cucharaditas de levadura seca activa**  
**3 tazas (375 g) de harina para hacer pan (también puede usar harina común) + un poco más para espolvorear**  
**1½ cucharadita de sal kosher**  
**1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra + un poco más para cepillar la masa**

Poner el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, revolver la harina y la sal en un tazón.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y el aceite de oliva; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Entonces, seguir amasando a velocidad 3 por aproximadamente 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1 hora.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estirlarla.

*Información nutricional por porción de 2 onzas (55 g):*

Calorías 114 (9 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg  
Sodio 286 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

## Masa de pizza sin gluten

*¡Por fin! Una pizza que las personas con alergia y sensibilidad al gluten puedan disfrutar.*

**Rinde aproximadamente 1 libra (455 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 10 pulgadas (25 cm)**

**3/4** taza (95 g) de harina de tapioca  
**3/4** taza (95 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear y estirar la masa  
**1/3** taza (40 g) de harina de quinua  
**1/3** taza (40 g) de harina de arrurruz  
**1** cucharadita de goma xantana  
**1** cucharadita de sal kosher  
**2** cucharaditas de azúcar granulada  
**1/2** taza (120 ml) de leche de arroz  
**1/4** taza (60 ml) de agua  
**2** cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra

Colocar las harinas, la goma xantana, la sal y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el gancho amasador y mezclar a velocidad 4. Colocar la leche de arroz, el agua y el aceite de oliva en una taza de medir; revolver.

Encender la batidora a la velocidad 3 y agregar los ingredientes líquidos. Después de que llegue a formarse una bola de masa, seguir amasando a velocidad 4 por 3–4 minutos adicionales. La masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina de arroz, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Espolvorear una superficie amplia con harina de arroz. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Estirar la masa, formando un disco de 12 pulgadas (30 cm) con cada porción.

Enharinar generosamente una pala para pizza o una placa para horno con harina de arroz. Trasladar la masa sobre la superficie

enharinada, agregar la cobertura deseada y meter al horno.

*Información nutricional por porción de 1 1/3 onza (40 g):*

Calorías 114 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g  
Proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

## Pan blanco básico

*Este pan blanco básico es perfecto para preparar sándwiches.*

**Rinde dos barras de aproximadamente 1 libra y 6 onzas (635 g)**

**1 2/3** taza (390 ml) de agua tibia  
**1 1/2** cucharada de miel  
**2 1/4** cucharaditas de levadura seca activa  
**5 1/2** tazas (685 g) de harina común o harina para hacer pan  
**1/4** taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo  
**2** cucharaditas de sal kosher  
**4** cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos  
**Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar la harina, la leche en polvo y la sal en un tazón.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Entonces, seguir amasando a velocidad 3 por aproximadamente 4–5 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aproximadamente 1 hora.

Engrasar levemente dos moldes de barra de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal. Aplastar la

masa para desinflar y dividir en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar durante 30–45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35–40 minutos, hasta dorarse bien (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén frescos al tacto; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por porción de 1 onza (30 g):*

*Calorías 64 (15 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg Sodio 116 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g*

## Pan de trigo integral con melaza

*Nutritivo pan de trigo con sutil sabor a melaza.*

**Rinde dos barras de aproximadamente 1¼ libra (570 g)**

- 1⅔**    **taza (390 ml) de agua tibia**
- 1½**    **cucharada de melaza**
- 2¼**    **cucharaditas de levadura seca activa**
- 3½**    **tazas (420 g) de harina de trigo integral**
- 2¼**    **tazas (310 g) de harina común o harina para hacer pan**
- ¼**     **taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo**
- 2**     **cucharaditas de sal kosher**
- 4**     **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la melaza y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Mientras tanto, revolver 3 tazas (360 g) de la harina integral con 1¾ taza (220 g) de la harina para hacer pan, la leche en polvo y la sal. Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla.

Revolver a velocidad 2 por 2 minutos. Mezclar las harinas restantes; reservar. Sin dejar de mezclar, agregar la harina restante, 1 cucharada (10 g) a la vez. Seguir mezclando

hasta que se forme una bola de masa que deje las paredes del bol limpias.

Entonces, amasar a velocidad 3 por 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1 hora.

Engrasar levemente dos moldes de barra de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30–45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35–40 minutos, hasta dorarse bien (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén frescos al tacto; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por porción de 2 onza (30 g):*

*Calorías 154 (16 % de grasa) • Carbohidratos 28 g Proteínas 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 11 mg Sodio 224 mg • Calcio 33 mg • Fibra 3 g*

## Pan multigrano

*Este nutritivo pan con sutil sabor a miel es excelente para hacer sándwiches.*

**Rinde dos barras de aproximadamente 1¼ libra (570 g)**

- 1**     **taza (235 ml) de agua tibia**
- 1½**    **cucharada de miel**
- 2¼**    **cucharaditas de levadura seca activa**
- 3**     **tazas (360 g) de harina de trigo integral**
- 1½**    **taza (185 g) de harina común o harina para hacer pan**
- 2**     **cucharadas de gluten de trigo**
- 2**     **cucharaditas de sal kosher**
- ½**     **taza (40 g) de copos de avena**
- ¼**     **taza (50 g) de semillas de girasol**

- 1/4 taza (50 g) de semillas de linaza**
- 2 cucharadas de germen de trigo**
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de linaza o aceite vegetal**
- Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar las harinas, el gluten, la sal, la avena, las semillas y el germen de trigo en un tazón grande. Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle el aceite de linaza y la mezcla de harina. Revolver a velocidad 2 para mezclar. Aumentar la velocidad al nivel 4 y amasar por aproximadamente 4 minutos. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina blanca, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1 hora.

Engrasar levemente dos moldes de barra de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30–45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Meter el pan al horno por 35–40 minutos, hasta dorarse bien (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén frescos al tacto; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por porción de 2 onza (30 g):*

*Calorías 137 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g  
Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol  
0 mg • Sodio 215 mg • Calcio 15 mg • Fibra 3 g*

## **Pancitos con sabor a mantequilla**

*Estos sabrosos pancitos clásicos son perfectos para las cenas de domingo o las comidas de fiesta.*

**Rinde 16 pancitos**

- 3/4 taza (175 ml) de leche entera**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 4 cucharadas (50 g) de azúcar granulada**
- 1/4 taza (60 ml) de agua tibia**
- 2 1/4 cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 huevo grande**
- 4 tazas (500 g) de harina para hacer pan + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- Mantequilla sin sal para engrasar el molde**
- 1 cucharada de leche entera**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**

Escaldar la leche, calentándola (en una olla o en el microondas) hasta que burbujas aparezcan en las orillas. Agregar la mantequilla, la sal y 3 cucharadas (35 g) del azúcar; revolver. Dejar entibiar.

Poner el agua tibia, el azúcar restante y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, medir la harina.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de leche tibia, el huevo y la harina; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Entonces, seguir amasando a velocidad 3 por aproximadamente 4–5 minutos adicionales. La masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1 hora.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas

(22 cm) con mantequilla. Dividir la masa en 16 porciones iguales. Formar bolas suaves y disponerlas en el molde. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 30–45 minutos.

Mezclar el resto de la leche y de la mantequilla y calentar la mezcla hasta que la mantequilla esté derretida. Justo antes de meterlos al horno, cepillar los pancitos con la mezcla de leche con mantequilla. Hornear por 25–30 minutos, hasta que la temperatura interna de los pancitos (medida con un termómetro de cocina) alcance 200 °F (100 °C).

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por pancitos:*

*Calorías 183 (35 % de grasa) • Carbohidratos 26 g  
Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol  
34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g*

## Pan Jalá (“Challah”)

*Nuestro pan Jalá hace las mejores tostadas francesas  
– ¡suponiendo que haya sobras!*

### Rinde una barra

**¼** taza (60 ml) de agua tibia  
**2¼** cucharaditas de levadura seca activa  
**4** cucharadas (50 g) de azúcar granulada  
**¾** taza (160 ml) de agua fría  
**8** cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal  
**4½** tazas (540 g) de harina común  
**2** cucharaditas de sal kosher  
**Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**  
**Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la levadura y 2 cucharaditas del azúcar en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle el agua fría, la mantequilla derretida, la harina y la sal. Amasar a velocidad 2 para incorporar los ingredientes. Aumentar la velocidad al nivel 4 y amasar por aproximadamente 5 minutos adicionales, hasta que esté suave. La masa debe estar suave y elástica.

Cubrir el bol y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de

corriente de aire, por 1–1½ hora. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 3 porciones iguales. Formar un cilindro de 1½ x 14 pulgadas (4 cm x 35 cm) con cada porción. Colocar los cilindros lado a lado en la bandeja. Formar una trenza suelta. Pegar las extremidades y meterlas debajo de la trenza. Cubrir con papel film/plástico engrasado con spray vegetal y dejar leudar al doble de su volumen por aproximadamente 45 minutos. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del horno y precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Cepillar la trenza con el barniz de huevo. Meter al horno por 20 minutos. Después de este tiempo, ajustar la temperatura a 350 °F (180 °C) y dejar el pan en el horno durante 10 minutos adicionales, hasta dorarse bien (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción de 2 onzas (55 g):*

*Calorías 119 (61 % de grasa) • Carbohidratos 18 g  
Proteínas 3 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 30 mg  
Sodio 202 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

## Pan italiano rústico

*Este pan ligero y crujiente es la prueba que hacer pan artesanal en casa es más fácil de lo uno que se imagina.*

### Rinde 1 bola

**1** taza (235 ml) de agua tibia  
**¾** cucharadita de azúcar granulada  
**1¾** cucharadita de levadura seca activa  
**3** tazas (410 g) de harina para hacer pan  
**1/3** taza (40 g) de salvado de trigo  
**1½** cucharadita de sal kosher  
**2** cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra  
**Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**

Poner el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5–10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, revolver la harina, el salvado y la sal en un tazón.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y el aceite de oliva; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Entonces, seguir amasando a velocidad 3 por aproximadamente 4–5 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1 hora. Aplastar para desinflar, volver a formar una bola, cubrir con papel film/plástico de nuevo y dejar leudar hasta doblar de volumen.

Aplastar suavemente para desinflar y formar una bola grande y compacta. Colocar la bola sobre una hoja de papel sulfurizado y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar leudar una última vez, por aproximadamente 30 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cuando esté listo para hornear cortar una “X” en la parte superior de la bola con un cuchillo afilado, barnizar con huevo y meter al horno por aproximadamente 30 minutos, hasta que el pan esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 200 °F (100 °C). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

*Información nutricional por porción de 1.5 onza (45 g):  
Calorías 95 (15 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 12 mg  
Sodio 219 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g*

## Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules

*Este “coffee cake” siempre es un éxito.*

**Rinde 1 pastel (16 porciones)**

**Spray vegetal**

**Cobertura crujiente:**

**1¾ taza (220 g) de harina común**  
**¾ taza (150 g) de azúcar rubia**  
**12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**  
**2 cucharaditas de canela en polvo**  
**¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**  
**¼ cucharadita de sal kosher**

**Pastel de suero de leche:**

**2⅔ tazas (330 g) de harina común**  
**¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**  
**¾ cucharadita de crémor tártaro**  
**½ cucharadita de sal kosher**  
**10⅔ cucharadas (160 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos**  
**1⅓ taza (265 g) de azúcar granulada**  
**2 huevos grandes, a temperatura ambiente**  
**¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**  
**⅔ taza (160 g) de suero de leche (“buttermilk”)**  
**3 tazas (420 g) de arándanos azules**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (42 cm x 22 cm) con spray vegetal; reservar.

Para preparar la cobertura crujiente: colocar los ingredientes de la cobertura crujiente en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y mezclar a velocidad 2 para romper, raspando el bol si es necesario. Luego, aumentar la velocidad al nivel 4 y mezclar hasta obtener una mezcla parecida a migajas grandes, parando para raspar el bol si es necesario. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Para preparar el pastel de suero de leche: poner la harina, el bicarbonato, el crémor tártaro y la sal en un tazón mediano; revolver y reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 3 para incorporar los ingredientes. Raspar el bol y aumentar la velocidad al nivel 5. Batir por aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera.

Raspar el bol y ajustar la velocidad al nivel 3. Agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla; mezclar hasta que los ingredientes estén incorporados y que la mezcla esté suave. Raspar el bol.

Agregar la mitad de los ingredientes secos y la mitad del suero de leche. Revolver a velocidad 1 para mezclar. Raspar el bol. Agregar los ingredientes secos y el suero de leche restantes. Seguir revolviendo a velocidad 1 hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Echar la mezcla en la bandeja preparada y suavizar la parte de encima. Esparcir los arándanos azules encima y presionarlos ligeramente para hundirlos parcialmente en la mezcla. Cubrir uniformemente con la cobertura crujiente.

Meter al horno por 60–65 minutos, hasta dorarse y hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

*Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):*

Calorías 381 (38 % de grasa) • Carbohidratos 55 g  
Proteínas 5 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g  
Colesterol 70 mg • Sodio 178 mg • Calcio 16 mg • Fibra 1 g

## Pan de banana con chispas de chocolate

*El secreto detrás de este pan de banana suave es no procesar demasiado la mezcla. Aunque la batidora de pie Cuisinart® puede llevar a cabo las tareas más pesadas, la velocidad 1 asegura que los ingredientes se mezclen y se incorporen delicadamente.*

**Rinde una barra de 9 pulgadas (22 cm)**

**1**<sup>1</sup>/<sub>3</sub> **taza (165 g) de harina común**  
**1** **cucharadita de bicarbonato de sodio**  
**3**/<sub>4</sub> **cucharadita de polvo de hornear**  
**1**/<sub>4</sub> **cucharadita de sal kosher**  
**2**/<sub>3</sub> **taza (135 g) de azúcar granulada**  
**6** **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedazos + un poco más para engrasar el molde**  
**2** **huevos grandes**  
**1**/<sub>2</sub> **cucharadita de extracto natural de vainilla**  
**1**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> **taza (200 g) de banana, en pedazos**  
**1**/<sub>2</sub> **taza (40 g) de mini chispas de chocolate**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar generosamente un molde de barra de 9 pulgadas (22 cm) con mantequilla.

Colocar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano; revolver. Reservar.

Poner el azúcar y la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aproximadamente 2 minutos para incorporar los ingredientes. Raspar el bol.

Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno a la vez, y seguir mezclando para incorporarlos. Raspar el bol. Agregar la vainilla y los pedazos de banana y revolver por aproximadamente 1 minuto para mezclar. Raspar el bol.

Agregar la mezcla de harina; revolver brevemente para incorporar. Raspar el bol y agregar las mini chispas de chocolate; incorporar delicadamente. Echar la mezcla en el molde preparado.

Meter al horno por 40–50 minutos, hasta dorarse bien y hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):*

Calorías 210 (38 % de grasa) • Carbohidratos 31 g  
Proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g • Cholesterol 51 mg • Sodio 190 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g

## Pancitos de pacanas acaramelados

*Su batidora de pie Cuisinart® hace que sea más fácil que nunca preparar grandes cantidades de masa para preparar estos sabrosos pancitos ligeros y pegajosos.*

**Rinde 18 pancitos**

**Masa dulce:**

**1**/<sub>3</sub> **taza (80 ml) de agua tibia**  
**1**/<sub>3</sub> **taza (65 g) de azúcar granulada**  
**2**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> **cucharaditas de levadura seca activa**  
**1**/<sub>2</sub> **taza (120 ml) de leche sin grasa**  
**5**<sup>1</sup>/<sub>3</sub> **tazas (80 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**  
**1** **huevo grande**  
**3**<sup>1</sup>/<sub>2</sub> **tazas (435 g) de harina común**  
**3**/<sub>4</sub> **cucharadita de sal kosher**

**Cobertura:**

**3**/<sub>4</sub> **taza (75 g) de pacanas, picadas**  
**1**/<sub>3</sub> **taza (65 g) de azúcar granulada**  
**3**/<sub>4</sub> **cucharadita de canela en polvo**  
**1**<sup>1</sup>/<sub>2</sub> **cucharada (20 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**

- ½ **taza (80 g) de pasas**
- 5<sup>1</sup>/<sub>3</sub> **cucharadas (80 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- ½ **taza (100 g) de azúcar rubia**
- Spray vegetal**

### Preparación de la masa:

Poner el agua tibia, 1 cucharadita del azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Dejar fermentar por aproximadamente 5 minutos, hasta que se vuelva espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la leche, la mantequilla y el huevo. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para romper el huevo. Agregar la harina y la sal; revolver brevemente para incorporar los ingredientes. Sacar el batidor plano e instalar el gancho amasador.

Amasar a velocidad 5 hasta que se forme una bola de masa que deje las paredes del bol limpias. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada. Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aproximadamente 1½ hora.

### Preparación de la cobertura y ensamblaje de los pancitos:

Colocar la mitad de las pacanas, el azúcar y la canela en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Formar un rectángulo de aproximadamente 20 x 12 pulgadas (50 cm x 30 cm). Untar con mantequilla y esparcir la mezcla de azúcar con canela y las pasas encima. Enrollar firmemente el rectángulo a lo ancho y pellizcar las extremidades para sellar. Cortar el rollo en 18 rodajas, usando un cuchillo bien afilado.

Rociar la mantequilla derretida en un molde de 13 x 9 pulgadas (32 cm x 22 cm). Esparcir el azúcar rubia y las pacanas restantes en el fondo. Disponer los pancitos en el molde, acostados. Cubrir con papel film/plástico

engrasado con spray vegetal y dejar leudar por aproximadamente 40 minutos, en un lugar templado. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Meter al horno por 30 minutos, hasta dorarse bien. Retirar del horno y voltear el molde inmediatamente sobre un plato, dejando que la mezcla de caramelo cubra los pancitos. Raspar el resto de la mezcla de azúcar/nueces y cubrir los pancitos; servir caliente.

*Información nutricional por pancito:*

*Calorías 259 (38 % de grasa) • Carbohidratos 36 g  
Proteínas 4 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol  
32 mg • Sodio 109 mg • Fibra 1 g*

## “Muffins” de salvado de avena con manzana

*La manzana da a estos “muffins” de salvado de avena un sabor dulce agradable e inesperado.*

### Rinde 24 “muffins”

- Spray vegetal**
- 1 taza (45 g) de salvado de avena**
- ½ **taza (60 g) de harina común**
- ½ **taza (60 g) de harina de trigo integral**
- 1½ **cucharada de polvo de hornear**
- 1½ **cucharadita de canela en polvo**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ¼ **taza + 2 cucharadas (75 g) de azúcar rubia**
- 1 huevo grande**
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ **taza (100 g) de compota de manzana**
- 1 manzana Granny Smith, pelada y cortadas en cubitos**
- ½ **taza (50 g) de nueces tostadas, picadas grueso**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Forrar un molde para “muffins” o “cupcakes” con pirotines (moldes de papel). Engrasar generosamente los pirotines con spray vegetal. Reservar.



Colocar el salvado, las harinas, el polvo de hornear, la canela y la sal en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para romper, y luego a velocidad 5 por 2½–3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar el huevo. Revolver para incorporar. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la mezcla de harina. Revolver para mezclar. Raspar el bol. Agregar el suero de leche y la vainilla. Mezclar por aproximadamente 1 minuto para incorporar.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar delicadamente la compota de manzana. Luego, incorporar los pedazos de manzana y las nueces.

Echar cucharadas de la mezcla en los moldes. Meter al horno hasta dorarse bien y hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla por aproximadamente 15 minutos; entonces, desmoldar y dejar enfriar completamente.

**CONSEJO:** cuanto más tiempo dejar enfriar los “muffins”, más fácil será quitar los pirotines.

*Información nutricional por “muffin”:*

Calorías 81 (38 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 2 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 16 mg • Sodio 143 mg • Calcio 36 mg • Fibra 1 g

## Bizcocho de tres cítricos

*Este jugoso bizcocho rápido tiene un intenso sabor a cítrico acentuado por un glaseado agrio.*

**Rinde una barra**

**Mantequilla y harina para preparar el molde**

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin**

**sal, derretida y enfriada**

- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada + ½ taza (100 g) para el glaseado**
- Ralladura y jugo de 1 naranja**
- Ralladura y jugo de 1 limón**
- Ralladura y jugo de 1 lima/limón verde**
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de azúcar glasé para el glaseado**

Poner la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Enmantequillar y enharinar un molde de barra de 9 pulgadas (22 cm). Reservar.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Reservar.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para mezclar, y luego batir a velocidad 5 por 2½–3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3. Mezclar los jugos de cítricos. Mezclar las ralladuras. Agregar ⅓ de taza (80 ml) de la mezcla de jugos y 2 cucharadas de la mezcla de ralladura al bol. Raspar el bol. Agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla; mezclar hasta que los ingredientes estén incorporados. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar ⅓ de la mezcla de harina, y luego la mitad de la leche. Repetir, terminando con la harina. Raspar el bol con una espátula si es necesario.

Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 65–70 minutos, hasta dorarse bien y hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Dejar enfriar sobre una rejilla, adentro del molde. Mientras tanto, preparar el glaseado: colocar ½ taza (100 g) de azúcar y el jugo de cítricos restante en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Mezclar a velocidad 5 por 2–3 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el azúcar glasé; seguir mezclando hasta que la mezcla se espese.

Cuando el pastel esté tibio, cepillar el glaseado arriba y en los costados del bizcocho, usando una espátula o una brocha. Deje enfriar completamente antes de cortar.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):*

Calorías 356 (29 % de grasa) • Carbohidratos 58 g  
Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g  
Colesterol 90 mg • Sodio 204 mg • Calcio 34 mg • Fibra 1 g

## Galletas de chocolate con cerezas agrias

*Las cerezas agrias complementan deliciosamente el chocolate en estas deliciosas galletas suaves.*

**Rinde aproximadamente 30 galletas**

- ½ **taza (60 g) de cacao en polvo alcalinizado (“Dutch process”)**
- 1½ **taza (185 g) de harina común**
- 1½ **cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 4 **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1½ **taza (300 g) de azúcar granulada**
- 3 **huevos grandes**
- 2 **cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla**
- ½ **taza (40 g) de mini chispas de chocolate**
- ½ **taza (60 g) de cerezas agrias pasas**
- 1 **taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Tamizar el cacao, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 4 hasta conseguir una mezcla suave. Raspar el bol. Sin apagar la batidora, agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos, en dos adiciones; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Agregar las chispas

de chocolate y las cerezas; revolver brevemente para incorporar. Refrigerar la mezcla por 30 minutos o más antes de usar.

Formar bolas de 1 pulgada (2.5 cm), cubrir generosamente con azúcar glasé y disponer en las bandejas preparadas, a una distancia de 1 pulgada (2.5 cm) una de otra. Meter al horno por aproximadamente 12 minutos, hasta que la parte superior de las galletas parezca agrietada. Retirar del horno. Dejar enfriar sobre la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por galleta:*

Calorías 115 (26 % de grasa) • Carbohidratos 20 g  
Proteínas 12 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 23 mg  
Sodio 60 mg • Calcio 8 mg • Fibra 1 g

## Galletas de pacanas rellenas con mermelada

*Esta masa es perfecta para hacer galletas rellenas con mermelada.*

**Rinde aproximadamente 60 galletas rellenas**

- 3 **tazas (375 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 2½ **barras (285 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ **taza (60 g) de mitades de pacana tostadas, finamente molidas**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **taza (120 g) de azúcar glasé tamizado + un poco más para espolvorear**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ **taza (175 g) de mermelada de frambuesa**

Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Colocar la mantequilla, las pacanas molidas y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por 2–3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el azúcar glasé. Revolver para mezclar. Raspar el tazón. Agregar la mezcla de harina, en 3 adiciones, y luego la vainilla. Mezclar por 2–3 minutos, hasta conseguir una masa suave y

homogénea. Raspar el bol si es necesario. Cuando esté lista, la masa se parecerá a una grande bolsa suave.

Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco con cada porción, envolver individualmente con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas o más.

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Sacar un disco de masa del refrigerador. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga  $\frac{1}{8}$  pulgada (3 mm) de espesor. Usando un cortador de galletas acanalado de 2 pulgadas (5 cm), cortar galletas redondas y disponerlas sobre la placa forrada con papel sulfurizado. Amasar la masa restante, estirla y formar más galletas, de la misma manera.

Meter al horno por 16–20 minutos, hasta que las orillas estén muy ligeramente doradas. Retirar del horno y dejar enfriar completamente.

Cuando la primera tanda de galleta esté lista, sacar el segundo disco de masa del refrigerador y cortar más galletas, usando el mismo cortador de galletas. Luego, hacer un hueco en el centro de cada galleta con un cortador de galletas redondo de  $\frac{3}{4}$  pulgada (2 cm). Amasar la masa restante, estirla y formar más galletas, de la misma manera. Hornear de la misma manera que la primera tanda.

Calentar la mermelada (en una cacerola o en el microondas) hasta que esté ligeramente líquida.

Una vez enfriadas las galletas, esparcir aproximadamente  $\frac{3}{4}$  de cucharadita de mermelada en el centro de las galletas enteras. Colocar las galletas recortadas encima. Espolvorear con azúcar glasé. Conservar en un recipiente hermético, entre capas de papel encerado.

*Información nutricional por galleta:*

Calorías 107 (47 % de grasa) • Carbohidratos 13 g  
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol  
13 mg • Sodio 26 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

## Galletas de chocolate

*Estas galletas con tres tipos de chocolate son absolutamente exquisitas.*

**Rinde aproximadamente 48 galletas**

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (230 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 1 taza (200 g) de azúcar rubia**
- $\frac{3}{4}$  taza (150 g) de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- $1\frac{1}{2}$  cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semiamargo, en pedacitos (o chispas de chocolate)**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, en pedacitos (o chispas de chocolate)**
- 4 onzas (115 g) de chocolate con leche, en pedacitos (o chispas de chocolate)**

Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; revolver y reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 3 para suavizar. Sin apagar la batidora, agregar ambos azúcares; batir a velocidad 4 hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Raspar el bol y agregar el chocolate. Ajustar la velocidad al nivel 3 y revolver para incorporar.

Formar galletas de  $1\frac{1}{2}$  cucharada de mezcla (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas sobre las placas preparadas. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas o más.

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Meter las galletas al horno por 12–16 minutos, hasta dorarse bien. Retirar del horno. Dejar enfriar

sobre la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

**CONSEJO:** para que las galletas sean uniformemente cocidas, cambiar las placas de nivel a la mitad del tiempo de horneado.

*Información nutricional por galleta:*

Calorías 170 (47 % de grasa) • Carbohidratos 22 g  
Proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol  
22 mg • Sodio 151 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g

## “Biscotti” de cerezas y almendras

*Estas crujientes galletas son perfectas para mojar en leche, café o té.*

Rinde aproximadamente 96 “biscotti”

**2¾ tazas (345 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**  
**2 tazas (400 g) de azúcar granulada**  
**1 cucharadita de polvo de hornear**  
**1 pizca de sal kosher**  
**3 huevos grandes**  
**2 yemas de huevo grande**  
**½ taza (60 g) de cerezas agrias pasas**  
**½ taza (30 g) de almendras tostadas, picadas grueso**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Poner la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y las yemas, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol. Agregar las cerezas y las almendras picadas; revolver brevemente para incorporar. Nota: puede que la masa esté pegajosa; esto es normal. Poner la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en cuatro porciones iguales. Formar una barra de 12 x 1½ x 1½ pulgadas (30 cm x 4 cm x 4 cm) con cada porción. Disponer dos barras sobre cada una de las placas preparadas. Meter al horno por aproximadamente 35 minutos, hasta dorarse.

Retirar del horno, dejar que se entibie, y luego cortar cada barra en aproximadamente 25

rebanadas de ½ pulgada (1.5 cm). Hornear por aproximadamente 30 minutos, hasta dorarse.

Retirar del horno. Dejar enfriar sobre la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

*Información nutricional por “biscotti”:*

Calorías 82 (66 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas  
4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 19 mg  
Sodio 97 mg • Calcio 116 mg • Fibra 0 g

## Galletas de azúcar “moca”

*Estas sabrosas galletas de azúcar tienen un sabor a moca intenso.*

Rinde aproximadamente 45 galletas

**3 tazas (375 g) de harina común**  
**2 cucharadas de cacao amargo en polvo**  
**1½ cucharadita de polvo de hornear**  
**¾ cucharadita de sal kosher**  
**½ cucharadita de bicarbonato de sodio**  
**2 cucharadas (30 ml) de leche regular o baja en grasa**  
**2 cucharadas de café expreso instantáneo**  
**2 cucharadas de extracto natural de vainilla**  
**24 cucharadas (360 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**  
**1½ taza (300 g) de azúcar granulada**  
**1 huevo grande**  
**1 yema de huevo grande**  
**½ taza (100 g) de azúcar gruesa (puede sustituirle azúcar granulada)**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato en un tazón pequeño. Batir para mezclar; reservar. Colocar la leche, el café en polvo y la vainilla en un tazón pequeño. Revolver para mezclar; reservar.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para suavizar, y luego a velocidad 5 por 3–5 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave y ligera. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Agregar la mezcla de leche y mezclar justo hasta incorporar los ingredientes. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2. Agregar los ingredientes secos y mezclar brevemente para incorporar.

Formar bolas de 1½ cucharada de masa (también puede usar una cuchara para helado de 1½ n.º 40) y cubrirlas con azúcar grueso. Disponer las galletas sobre las bandejas, a una distancia de 1 pulgada (2.5 cm) una de otra.

Meter al horno por aproximadamente 12 minutos, justo hasta que estén firmes. Retirar del horno. Dejar enfriar sobre la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por galleta:*

*Calorías 119 (46 % de grasa) • Carbohidratos 15 g  
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol  
25 mg • Sodio 67 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g*

## Galletas blancas y negras

*Estas irresistibles galletas sin duda se volverán sus favoritas.*

**Rinde aproximadamente 45 galletas**

### Galletas:

- 1½ taza (185 g) de harina común**
- 1½ taza (200 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de ralladura de limón**
- 1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 1⅓ taza (265 g) de azúcar granulada**
- 2 huevos grandes**

### Glaseado:

- 3 tazas (360 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 3 cucharadas de jarabe de maíz claro**
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de agua + unas cucharadas**

**4 más si es necesario onzas (115 g) de chocolate semiamargo, derretido y llevado a temperatura ambiente**

Colocar la harina, el bicarbonato, la sal y la ralladura en un tazón pequeño; revolver y reservar. Colocar el suero de leche y la vainilla en una taza de medir; revolver y reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir en forma de crema a velocidad 5 por aproximadamente 1 minuto. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar gradualmente el azúcar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla ligera. Raspar el bol. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno a la vez. Mezclar por aproximadamente 2 minutos para incorporarlos. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar un tercio de los ingredientes secos. Tras incorporarlos, agregar la mitad del suero de leche. Repetir, alternando los ingredientes secos y los ingredientes líquidos, raspando el bol si es necesario. Terminar con el último tercio de ingredientes secos. Refrigerar por 1 hora o más.

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Formar bolas de 1½ cucharada de masa (también puede usar una cuchara para helado de 1½ n.º 40) y disponerlas sobre las bandejas, a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) una de otra. Meter al horno por 10–15 minutos, hasta dorarse ligeramente.

Mientras tanto, preparar los glaseados: colocar el azúcar glasé, 2 cucharadas del jarabe de maíz, la vainilla y ¼ taza (60 ml) de agua en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Batir, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Glasear la mitad de cada galleta con el glaseado de vainilla, usando una espátula angulada.

Agregar el chocolate, 1 cucharada de jarabe de maíz y 1 cucharada de agua al glaseado restante. Batir a velocidad 5. De ser necesario, agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que

la mezcla esté suave. Glasear la otra mitad de las galletas con el glaseado de chocolate.

Permitir que el glaseado se fije antes de servir.

*Información nutricional por galleta:*

*Calorías 157 (28 % de grasa) • Carbohidratos 27 g  
Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol  
20 mg • Sodio 105 mg • Calcio 12 mg • Fibra 0 g*

## Galletas energéticas

*Puede comer estas sabrosas galletas sin gluten, lácteos ni azúcar/sal añadidas sin sentimiento de culpabilidad.*

**Rinde 28 galletas**

- 1 banana mediana, en trozos**
- 2 cucharadas de semillas de chía**
- 1/3 taza (100 g) de mantequilla de almendra**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 taza (160 g) de copos de avena**
- 1/2 taza (50 g) de almendras picadas**
- 1/2 taza (60 g) de cerezas pasas**
- 1/2 taza (40 g) de chispas de algarrobo (“carob”)**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Poner los pedazos de banana en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 por aproximadamente 20 segundos para suavizar. Ajustar la velocidad al nivel 6 y batir por aproximadamente 1 minuto. Agregar las semillas de chía; mezclar por 30 segundos. Agregar la mantequilla de almendra y la vainilla; mezclar por 30 segundos.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la avena, en varias adiciones. Agregar entonces las almendras picadas, las cerezas pasas y las chispas de algarrobo, en varias adiciones; revolver para incorporar.

Formar galletas pequeñas de 1 1/2 pulgada (4 cm) (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas sobre las bandejas preparadas. Presionar suavemente con un tenedor para aplastar.

Meter al horno por aproximadamente 12 minutos, hasta que estén doradas y

ligeramente firmes. Retirar del horno. Dejar enfriar sobre la placa por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por galleta:*

*Calorías 93 (42 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas  
3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg  
Sodio 4 mg • Calcio 29 mg • Fibra 2 g*

## “Brownies” cremosos

*Estos suculentos “brownies” son para los verdaderos amantes del chocolate.*

**Rinde 24 “brownies”**

**Spray vegetal**

- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 6 onzas (170 g) de chocolate amargo, picado**
- 2 onzas (55 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo**
- 4 huevos grandes**
- 1 yema de huevo grande**
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia**
- 2 cucharaditas de café expreso instantáneo**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 3/4 taza (95 g) de harina común**
- 1/4 taza (35 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 3/4 taza (130 g) de chispas de chocolate semiamargo**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar una bandeja de 13 x 9 pulgadas (32 cm x 22 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando una pulgada (2.5 cm) de cada lado.

Derretir la mantequilla y los chocolates picados a baño María. Una vez derretidos, agregar el cacao en polvo y dejar entibiar a temperatura ambiente. Reservar.

Poner los huevos y la yema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 3 por aproximadamente 30 segundos para romper. Agregar el azúcar granulada y el azúcar rubio y batir a velocidad 4 por aproximadamente 1 minuto, hasta

conseguir una mezcla ligera y espesa. Raspar el bol si es necesario.

Agregar el café y la vainilla; batir.

Mezclar la harina con la sal; agregar a la mezcla de chocolate/mantequilla. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la mezcla de harina/chocolate al bol. Revolver por aproximadamente 45 segundos para mezclar. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar las chispas de chocolate.

Echar la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por 45–50 minutos, hasta que las orillas estén secas. El centro de los “brownies” seguirá “húmedo”.

Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar (agarrándolo por el papel sulfurizado/de aluminio) y colocarlo sobre una rejilla para terminar de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los “brownies” restantes en un recipiente hermético.

*Información nutricional por “brownie”:*

*Calorías 269 (48 % de grasa) • Carbohidratos 35 g  
Proteínas 3 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g*

*Colesterol 59 mg • Sodio 102 mg • Calcio 15 mg • Fibra 2 g*

## “Blondies” (“brownies” de chocolate blanco)

*Es difícil resistir a estos “blondies” repletos con la cantidad perfecta de dulzura y una combinación de chocolate y chocolate blanco.*

**Rinde 24 “blondies”**

**Spray vegetal**

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 16 cucharadas (230 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**

- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia**
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1½ taza (260 g) de chocolate semiamargo, picado**
- 1 taza (175 g) de chispas de chocolate blanco**
- 1 taza (100 g) de mitades de nueces**

Precalentar el horno a 350 °F (190 °C).

Engrasar una bandeja de 13 x 9 pulgadas (32 cm x 22 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando una pulgada (2.5 cm) de cada lado. Reservar.

Colocar la harina, la sal y la canela en un tazón mediano; revolver. Reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 para suavizar. Agregar los azúcares y batir por 2½–3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi incorporados, agregar el chocolate y las nueces. Revolver y echar en la bandeja. Meter al horno por 30–35 minutos, hasta que la parte superior empiece a agrietarse.

Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar (agarrándolo por el papel sulfurizado/de aluminio) y colocarlo sobre una rejilla para terminar de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los “blondies” restantes en un recipiente hermético.

*Información nutricional por “blondie”:*

*Calorías 317 (48 % de grasa) • Carbohidratos 39 g  
Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g  
Colesterol 44 mg • Sodio 153 mg  
Calcio 317 mg • Fibra 1 g*

## Masa de hojaldre básica

*Esta receta incluye proporciones para preparar dos fondos de tarta de 9–10 pulgadas (22–25 cm) o un fondo de tarta de 11–12 pulgadas (28–30 cm).*

**Ingredientes para un fondo de tarta:**

- 1½ **taza (185 g) de harina común**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 8 **cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos**
- 2 **cucharadas (30 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos**
- 2–4 **cucharadas (30–60 ml) de agua helada**

**Ingredientes para dos fondos de tarta:**

- 3 **tazas (375 g) de harina común**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 16 **cucharadas (230 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos**
- 4 **cucharadas (60 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos**
- 5–8 **cucharadas (75–120 ml) de agua helada**

Poner la harina y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aproximadamente 30 segundos para mezclar. Esparcir los pedazos de mantequilla y de manteca sobre la harina. Revolver, empezando a velocidad 4 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 8, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de migajas gruesas con pedacitos de mantequilla/ manteca del tamaño de arvejas. Raspar el bol.

Rociar con la cantidad mínima de agua helada y mezclar a velocidad 1. Agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que empiece a formarse una masa homogénea al apretarse entre los dedos. No mezclar demasiado.

Formar una bola de masa (2 bolas con la receta doble) y aplastar para formar un disco de 6 pulgadas (15 cm) (2 discos con la receta doble). Envolver en papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de continuar. La masa podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días o en el congelador (envuelta en doble capa de papel film/plástico) durante hasta un mes. Sacar del congelador una hora antes de usar. Estirar la masa.

**Para hornear en blanco (precocinar) el fondo de tarta:**

extender la masa hasta obtener un fondo de tarta de 1/8 pulgada (3 mm) de espesor; forrar un molde, acanalando y sellando los bordes. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor. Refrigerar por 30

minutos o más. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Poner una hoja de papel sulfurizado sobre de la masa y llenar con arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno por 20 minutos, hasta que esté firme. Retirar cuidadosamente los frijoles/el arroz y el papel sulfurizado, y hornear por 5–10 minutos adicionales, hasta dorarse ligeramente. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción  
(basada en 8 porciones/1 fondo de tarta):*  
 Calorías 203 (63 % de grasa) • Carbohidratos 17 g  
 Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g  
 Colesterol 30 mg • Sodio 67 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

## Fondo de tarta de galletas

*Este fondo de tarta/torta de galletas puede hacerse con prácticamente cualquier tipo de galletas molidas. Es perfecto para la mayoría de las tartas/tortas con relleno cremoso o de natilla.*

**Rinde un fondo de tarta/torta**

- 8 **onzas (225 g) de galletas finamente picadas (por ej. galletas de jengibre, galletas de chocolate, barquillos de vainilla o galletas Graham)**
- 2–3 **cucharadas (25– 35 g) de azúcar granulada (al gusto, dependiendo de las galletas usadas)**
- 1/8 **cucharadita de sal kosher**
- 6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Poner las galletas picadas, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 por aproximadamente 30 segundos. Sin dejar de mezclar, agregar la mantequilla derretida; seguir mezclando por aproximadamente 2 minutos, hasta que las migajas estén completamente cubiertas con mantequilla. Comprimir la mezcla en el fondo y en las paredes de un molde de tarta, usando el fondo de un vaso para apisonar la mezcla. Meter al horno por 8–10 minutos, hasta que esté firme.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):*  
 Calorías 222 (57 % de grasa) • Carbohidratos 23 g  
 Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 23 mg • Sodio 183 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g



# Tarta de limón con merengue

*Esta receta clásica es un favorito americano desde principios de siglo XIX. Nuestra versión tiene un merengue de malvavisco.*

**Rinde 8–12 porciones (una tarta)**

**1 fondo de tarta de masa hojaldre (receta en la página 30), precocida**

## Relleno:

**1½ taza (300 g) de azúcar granulada**  
**¼ taza + 3 cucharadas (45 g) de maicena**  
**1½ taza (355 ml) de agua**  
**¾ taza (175 ml) de jugo de limón fresco**  
**7 yemas de huevo grande (reservar las claras para el merengue)**  
**5 cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**  
**Ralladura de 3 limones**

## Merengue:

**7 claras de huevo grande**  
**¾ taza + 2 cucharadas (175 g) de azúcar granulada**  
**2 cucharadas (30 ml) de agua**  
**1 cucharadita de crémor tártaro**  
**½ cucharadita de sal kosher**

Colocar la rejilla del horno en el tercio superior del mismo. Elegir la temperatura alta para asar/gratinar. Alistar el fondo de tarta precocido.

Preparar el relleno: colocar el azúcar granulada y la maicena en una cacerola mediana; revolver. Agregar el agua y el jugo de limón; revolver hasta conseguir una mezcla suave. Cocer a fuego medio por 3–4 minutos, hasta que se espese ligeramente.

Colocar las claras en un tazón; batir. Agregar la mitad del líquido caliente a las yemas, sin dejar de batir. Regresar la mezcla en la cacerola y seguir calentando a fuego medio. Seguir calentando por 5–6 minutos, revolviendo o batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa y empiece a burbujear. Agregar la mantequilla y revolver para mezclar. Agregar la ralladura y revolver hasta conseguir una mezcla homogénea. Tapar y mantener tibio hasta el momento rellenar la tarta.

Para preparar el merengue: colocar las claras, 2 cucharadas del azúcar granulado, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora; revolver hasta conseguir una mezcla suave. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 3 por 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 12 y agregar lentamente el resto del azúcar. Agregar la sal y seguir batiendo por aproximadamente 4 minutos, hasta que se formen picos firmes.

Echar el relleno de limón sobre el fondo de tarta, esparciendo con una espátula. Cubrir con merengue, cerciorándose de esparcir este hasta las orillas. Formar picos decorativos en el merengue si desea. Nota: no tiene que usar todo el merengue.

Meter al horno por aproximadamente 5 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Luego, refrigerar por varias horas, hasta que esté helado.

**CONSEJOS:** es importante que el relleno esté caliente cuando lo cubra con el merengue. De no ser así, el merengue se encogerá.

La tarta es mejor fresca; sírvala el mismo día que la prepara.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):* Calorías 393 (38 % de grasa) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 5 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 140 mg • Sodio 105 mg • Calcio 15 mg • Fibra 0 g

# Tarta de crema de chocolate

*Tres capas de chocolate cubiertas con crema batida. ¿A quién no le va a encantar?*

**Rinde 12 porciones; una tarta de 9 pulgadas (22 cm)**

**1 receta de fondo de tarta de galletas (página 30)**  
**1 receta de chocolate (página 38)**  
**1 receta de “mousse” de chocolate simple (página 37)**  
**1 receta de crema batida (página 37)**  
**Virutas de chocolate para decorar**

Preparar y hornear el fondo de tarta de galletas. Dejar que se enfríe mientras prepara la “ganache” de chocolate

Echar la “ganache” de chocolate sobre el fondo de tarta y esparcirlo uniformemente. Refrigerar por aproximadamente 30 minutos mientras prepara la “mousse” de chocolate.

Echar la “mousse” encima de la “ganache” y esparcirlo uniformemente. Refrigerar por 30 minutos o más, o durante una noche entera.

Justo antes de servir, preparar la crema batida y cubrir la tarta. Decorar con virutas de chocolate y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):* Calorías 902 (78 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 49 g • Colesterol 230 mg • Sodio 150 mg • Calcio 60 mg • Fibra 3 g

## Pastel dorado

*Este pastel clásico le encanta a todos y es casi tan fácil de hacer que con una mezcla preparada. Bañado en chocolate (receta en la página 37), es perfecto para cualquier ocasión.*

**Rinde 12 porciones; dos capas de 9 pulgadas (22 cm)**

### Spray vegetal

- 3 tazas (405 g) de harina de repostería sin levadura**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2 huevos grandes + 2 yemas**
- 1⅓ taza (265 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de aceite vegetal**
- 1½ taza (365 g) de suero de leche (“buttermilk”)**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar dos moldes de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal y forrarlos con papel sulfurizado. Reservar.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano. Reservar.

Poner los huevos y el azúcar en el bol de la batidora. Batir a velocidad 6 por

aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar la vainilla y revolver brevemente para mezclar.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar gradualmente el aceite. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir por aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol.

Agregar ⅓ de los ingredientes secos al bol; revolver brevemente para incorporar. Agregar la mitad del suero de leche; revolver brevemente para mezclar. Repetir, terminando con los ingredientes secos. Raspar el bol si es necesario.

Echar la mezcla en los moldes preparados. Meter al horno por 25–30 minutos, hasta que los pasteles estén dorados, que las orillas empiecen a desprenderse de los lados del molde, y que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén frescos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):* Calorías 396 (45 % de grasa) • Carbohidratos 51 g • Proteínas 5 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 32 mg • Sodio 462 mg • Calcio 396 mg • Fibra 1 g

## Torta de capas de chocolate

*Bañe esta succulenta torta de chocolate con nuestro baño de queso crema (receta en la página 37).*

**Rinde 12 porciones; dos tortas de 9 pulgadas (22 cm)**

### Mantequilla sin sal para engrasar los moldes

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 5 onzas (140 g) de chocolate semiamargo, picado**

- ¾ taza (90 g) de cacao amargo en polvo**
- 1½ cucharadita café instantáneo**
- 1 taza (235 ml) de agua hirviendo**
- 1 taza (235 ml) de aceite vegetal**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (150 g) de azúcar moreno**
- 3 huevos grandes**
- 1½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”)**

Precalear el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar dos moldes de 9 pulgadas (22 cm) con mantequilla y forrarlos con papel sulfurizado. Reservar.

Tamizar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Reservar. Colocar el chocolate, el cacao y el café en un bol pequeño; cubrir con el agua hirviendo. Revolver hasta que se derrita; reservar.

Poner la mantequilla y los azúcares en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 5 por aproximadamente 2½–3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar ⅓ de la mezcla de harina. Revolver brevemente para mezclar. Agregar la mitad del suero de leche; revolver brevemente para mezclar. Raspar el bol. Repetir, terminando con la harina.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar delicadamente la mezcla de chocolate, revolviendo brevemente para mezclar. Raspar el bol una última vez.

Dividir la mezcla entre los moldes preparados. Meter al horno por 45–50 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén frescos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):*  
 Calorías 789 (48 % de grasa) • Carbohidratos 98 g  
 Proteínas 12 g • Grasa 45 g • Grasa saturada 29 g

*Colesterol 175 mg • Sodio 427 mg  
 Calcio 59 mg • Fibra 6 g*

## Pastel de coco

*Este delicioso pastel jugoso con delicado sabor a coco es perfecto para cualquier ocasión.*

**Rinde 12 porciones, un pastel de 2 capas**

- Spray vegetal**
- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (230 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- 3 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ cucharadita de extracto natural de coco**
- ½ taza (120 ml) de “crème fraîche”**
- ½ taza (120 ml) de crema de coco**
- 1½ taza (120 g) de coco rallado sin azúcar**

Precalear el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal y forrarlos con papel sulfurizado. Engrasar el papel sulfurizado con spray vegetal; reservar.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 para suavizar. Agregar el azúcar y ajustar la velocidad al nivel 5; batir por 2½–3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y las yemas, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la vainilla y revolver para mezclar. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar ⅓ de la mezcla de harina; revolver para mezclar. Agregar la crema y revolver para mezclar. Repetir, agregando un tercio de la mezcla de harina, la crema de coco, y la harina restante. Raspar el bol si es necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar delicadamente el coco rallado. Echar la mezcla en los moldes preparados.

Meter al horno por 40–45 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén frescos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

**CONSEJO:** este pastel es muy versátil. Para hacer pastel de capas, corte cada pastel horizontalmente a la mitad y rellene/bañe el pastel con su relleno/baño/cobertura favorito. Nuestra crema de mantequilla suiza (receta en la página 36) es perfecta para rellenar y bañar el pastel. Si desea algo más “extravagante”, rellene el pastel con “ganache” de chocolate (receta en la página 38) hecho con chocolate semiamargo y báñelo con la crema de mantequilla suiza. Para terminar, decore con coco rallado.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones): Calorías 489 (41 % de grasa) • Carbohidratos 67 g • Proteínas 5 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 16 g • Colesterol 124 mg • Sodio 195 mg • Calcio 18 mg • Fibra 1 g*

## Tarta de queso marmolada

*Hermosa y sabrosa tarta de queso clásica con fondo de galletas de chocolate y marmolado de chocolate semidulce.*

**Rinde 12 porciones; una tarta de 10 pulgadas (25 cm)**

**Fondo de tarta:**

- 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1** taza (125 g) de harina común
- ¼** taza llena (50 g) de azúcar morena
- 3** cucharadas de cacao amargo en polvo
- 1** yema de huevo grande
- ½** cucharadita de extracto natural de vainilla

**Relleno:**

- 2½** libras (1.15 kg) de queso crema bajo en grasa, a temperatura ambiente
- 1¼** taza (250 g) de azúcar granulada
- 5** huevos grandes, a temperatura ambiente
- 2** cucharadas de extracto natural de

**8** vainilla onzas (225 g) de chocolate semidulce, derretido y ligeramente enfriado

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde desmontable de 10 x 3 pulgadas (25 cm x 8 cm) con spray vegetal. Cubrir el exterior del molde con papel de aluminio grueso; reservar.

Poner los ingredientes del fondo de tarta en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aproximadamente 2 minutos para mezclar.

Echar la mezcla en el molde preparado, esparciéndola uniformemente para cubrir el fondo y aproximadamente ½ pulgada (1.5 cm) de los lados. Usar el fondo de un vaso para apisonar la mezcla.

Hornear por 8–10 minutos, en el centro del horno. Retirar del horno y dejar enfriar. Colocar una bandeja para asar grande sobre la rejilla inferior del horno y llenarla con 2–3 pulgadas (5–8 cm de agua); el vapor evitará que la tarta de queso se agriete.

Mientras el fondo de tarta está enfriándose, preparar el relleno.

Limpiar el bol y poner el queso crema adentro. Dejar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aproximadamente 1 minuto para suavizar. Agregar el azúcar, ¼ taza (50 g) a la vez, y revolver hasta obtener una mezcla suave. Raspar el bol después de cada adición.

Agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la vainilla y revolver para mezclar. Seguir mezclando a velocidad 2 por 1½–2 minutos, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Reservar 1½ taza (355 ml) de la mezcla. Echar el resto en el molde, encima del fondo de tarta.

Volver a instalar el bol sobre la batidora de pie. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el chocolate derretido. Echar la mezcla sobre la mezcla de queso crema, ¼ taza (60 ml) a la vez. “Cortar” la mezcla con un cuchillo o una espátula para crear un efecto marmolado.

Colocar la tarta de queso en el centro del horno. Agregar más agua a la bandeja para asar si es necesario.

Hornear por aproximadamente 1 hora y 15 minutos, hasta que la tarta empiece a despegarse de los lados del molde y que el centro siga gelatinoso. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Refrigerar por 6 horas o más antes de servir.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):*

*Calorías 507 (48 % de grasa) • Carbohidratos 53 g  
Proteínas 12 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 17 g  
Colesterol 159 mg • Sodio 475 mg  
Calcio 160 mg • Fibra 2 g*

## Cupcakes” dorados sin gluten

*Estos “cupcakes” y nuestro baño de vainilla sin lácteos (receta en la página 38) son una deliciosa combinación.*

**Rinde 12 “cupcakes” o 42 mini “cupcakes”**

- Spray vegetal**
- 2 tazas (240 g) de harina de sorgo**
- 1 taza (125 g) de fécula/almidón de papa**
- ½ taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de goma xantana**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1½ taza (355 ml) de néctar de agave**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva**
- ¾ taza (165 g) de puré de calabaza moscada (“butternut squash”)**
- 2 cucharadas de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharadita de vinagre blanco**

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Engrasar un molde para “muffins” o mini “muffins” con spray vegetal. Forrar los moldes con pirotines/moldecitos de papel si desea.

Poner la harina, las féculas, el bicarbonato, la goma xantana y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para mezclar. Raspar el bol.

Sin apagar la máquina, agregar el resto de los ingredientes, en el orden indicado; revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol para cerciorarse de que todos los

ingredientes estén uniformemente incorporados.

Echar cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Meter al horno por aproximadamente 30 minutos (o 15 minutos para mini “cupcakes”), hasta que estén dorados y que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén frescos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

*Información nutricional por “cupcake”:*

*Calorías 396 (22 % de grasa) • Carbohidratos 77 g  
Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 359 mg • Calcio 50 mg • Fibra 2 g*

## Pastel de ángel

*Sírvalo con crema batida (receta en la página 39) y frutas del bosque frescas para un ligero y delicioso postre de verano.*

**Rinde 12 porciones; un pastel de 9 pulgadas (22 cm)**

- 1½ taza (300 g) de azúcar granulada**
- 1½ taza (200 g) de harina de repostería**
- 12 claras de huevo grande**
- 1¼ cucharadita de crémor tártaro**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C).

Tamizar la harina y ¾ taza (150 g) del azúcar en un tazón; reservar.

Poner las claras en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 5. Cuando estén espumosas, agregar el crémor tártaro y la sal y aumentar progresivamente la velocidad al nivel 12. Sin dejar de batir, agregar el azúcar restante y la vainilla; seguir batiendo hasta obtener picos firmes y brillantes. Retirar el bol de la base.

Agregar, tamizándola, la mezcla de harina/azúcar a las claras e incorporarla delicadamente con una espátula de caucho grande. Tener cuidado de incorporar los ingredientes suavemente, pero al mismo tiempo, cerciorarse de que todos los

ingredientes estén uniformemente incorporados.

Echar cucharadas de la mezcla en un molde de rosca de 9 pulgadas (22 cm) no engrasado. Suavizar la parte de encima con una espátula de caucho.

Meter al horno por aproximadamente 45 minutos, hasta que un probador salga limpio. Retirar del horno, voltear y dejar enfriar sobre el cuello de una botella de vino.

Para desmoldar, retirar el molde de la botella e introducir la punta de un cuchillo entre el pastel y el molde. Cubrir el molde con un plato y voltearlo, pasando la punta del cuchillo alrededor del molde hasta que el pastel se despegue.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 167 (1 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 5 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg  
Sodio 278 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

## Crema de mantequilla francesa

*Cobertura de pastel clásica. El elemento clave para conseguir resultados suaves y deliciosos es la temperatura. Use un termómetro de cocina para eliminar las conjeturas.*

**Rinde 4 tazas (945 ml)**

**1¾** taza (350 g) de azúcar granulada  
**5** cucharadas (75 ml) de agua  
**7** yemas de huevo grande  
**¾** libra (340 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos  
**¾** cucharadita de extracto natural de vainilla  
**½** cucharadita de sal kosher

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto y que la mezcla alcance 235 °F (113 °C).

Poner las yemas en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 8 (aumentando progresivamente la velocidad) por aproximadamente 3 minutos, hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. Raspar el bol y seguir mezclando a velocidad 12 (aumentando progresivamente la

velocidad) por 5 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color amarillo claro.

Ajustar la velocidad al nivel 6 y agregar lentamente el jarabe. Tras haber agregado todo el jarabe, raspar el bol y seguir batiendo a velocidad 12 por aproximadamente 10 minutos, hasta que la mezcla se hay enfriado.

Entonces, ajustar la velocidad al nivel 7 y agregar la mantequilla muy lentamente, un pedazo a la vez. Después de haber añadido la mitad de la mantequilla, ajustar la velocidad al nivel 10 y agregar el resto de la mantequilla. Tras haber agregado toda la mantequilla, añadir la vainilla y la sal; revolver para mezclar.

**CONSEJO:** si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

Calorías 130 (64 % de grasa) • Carbohidratos 11 g  
Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 63 mg • Sodio 35 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

## Crema de mantequilla suiza

*La crema de mantequilla suiza es más “indulgente” y estable que la crema de mantequilla francesa. Puede usarse para bañar o decorar pasteles.*

**Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)**

**8** claras de huevo grande  
**1¾** taza (350 g) de azúcar granulada  
**½** cucharadita de sal kosher  
**1¼** libra (570 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos  
**1** cucharada (15 ml) de jugo de limón fresco  
**1** cucharadita de extracto natural de vainilla

Poner las claras, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Calentar a baño María, batiendo constantemente, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 140 °F (60 °C). Instalar el batidor de alambre.

Batir a velocidad 10 por aproximadamente 15 minutos, hasta que la mezcla se enfríe. Una vez fría la mezcla, ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, cerciorándose que cada pedazo esté

incorporado antes de añadir más. Raspar el bol si es necesario.

Después de haber agregado la mantequilla, agregar el jugo de limón y la vainilla; revolver por 1 minuto para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por 2–3 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.

Usar inmediatamente o conservar en el refrigerador durante hasta 10 días, en un recipiente hermético.

**CONSEJO:** si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

Calorías 115 (72 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 25 mg  
Sodio 9 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

## Baño de chocolate

*Ligera cobertura de pastel clásica.*

**Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)**

- 4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado
- 4 onzas (115 g) de chocolate amargo, derretido y ligeramente enfriado
- 2 onzas (55 g) de chocolate semidulce, derretido y ligeramente enfriado
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 10–12 cucharadas (150–180 ml) de leche o crema

Poner todos los ingredientes excepto la leche/crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y revolver a velocidad 2 por 2 minutos. Agregar 8 cucharadas (120 ml) de la leche/crema. Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por aproximadamente 4 minutos, hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Raspar el bol si es necesario. Agregar la leche/crema restante, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

Calorías 158 (39 % de grasa) • Carbohidratos 24 g  
Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 12 mg • Sodio 30 mg • Calcio 21 mg • Fibra 1 g

## Baño de queso crema

*Esta cobertura clásica es perfecta para una variedad de pasteles, pero es especialmente deliciosa con el pastel de zanahoria y el pastel de chocolate.*

**Rinde 4 tazas (945 ml)**

- 5½ tazas (660 g) de azúcar glasé
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla

Tamizar el azúcar en un tazón pequeño; reservar.

Poner el queso crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 4 por 1½–2 minutos, hasta que esté suave. Agregar la mantequilla y batir hasta obtener una mezcla suave y homogénea, parando para raspar el bol si es necesario. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente el azúcar tamizado; revolver por aproximadamente 2 minutos para incorporarlo. Raspar el bol. Agregar la vainilla Revolver a velocidad 5 para mezclar.

Refrigerar la mezcla por 30 minutos o más antes de usar.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

Calorías 157 (43 % de grasa) • Carbohidratos 21 g  
Proteínas 1 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 46 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

## Baño de vainilla sin lácteos

*Este baño y nuestros “cupcakes” dorados sin lácteos (página 35) son una deliciosa combinación.*

**Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)**

- 1 taza (250 g) de manteca vegetal no hidrogenada
- 2 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher

Poner la manteca en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir por aproximadamente 30 segundos, empezando

con el nivel 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, para suavizar.

Raspar el bol y agregar el azúcar. Mezclar, empezando a velocidad 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5. Raspar el bol y agregar la vainilla y la sal. Batir otra vez, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 10, por aproximadamente 30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 182 (61 % de grasa) • Carbohidratos 19 g  
Proteínas 0 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 6 g*

*Colesterol 0 mg • Sodio 33 mg • Calcio 36 mg • Fibra 0 g*

## Glaseado real

*Perfecto para decorar galletas o tortas. Puede utilizar extractos para perfumarlo o colorante alimentario para darle el color deseado.*

**Rinde 1½ taza (355 ml)**

- 4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado**
- 1 clara de huevo grande, ligeramente batida**
- 2 cucharadas (30 ml) de leche entera**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**

Poner el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Ajustar la velocidad el nivel 3 y agregar lentamente la clara; revolver por aproximadamente 1 minuto para mezclar.

Sin apagar la máquina, agregar la leche y el jugo de limón; seguir revolviendo para mezclar. Raspar el bol si es necesario.

Seguir batiendo por aproximadamente 2 minutos, hasta conseguir picos suaves. Usar inmediatamente o cubrir con un paño húmedo para evitar que se seque. Si desea usar colorante alimentario o extractos, añadir estos al mismo tiempo que la leche y el jugo de limón.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 163 (1 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg  
Sodio 6 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

## “Ganache” de chocolate

*Perfecta para bañar o rellenar sus pasteles favoritos.*

**Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)**

- 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo o semidulce, picado**
- ¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**

Poner el chocolate picado en el bol de la batidora.

Colocar la crema en una cacerola pequeña y calentar justo hasta que empiece a hervir. Echar la crema caliente sobre el chocolate. Dejar descansar por 1 minuto.

Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 4 por aproximadamente 2 minutos, hasta que el chocolate esté completamente derretido. Agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, y batir hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante.

Usar inmediatamente para glasear o dejar enfriar hasta que se solidifique parcialmente para rellenar. Las sobras pueden refrigerarse y usarse para hacer trufas de “ganache”.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 221 (79 % de grasa) • Carbohidratos 11 g  
Proteínas 2 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g  
Colesterol 42 mg • Sodio 8 mg • Calcio 15 mg • Fibra 2 g*

## “Mousse” de chocolate simple

*La batidora de pie Cuisinart® permite hacer crema batida sin esfuerzo mientras la velocidad 1 permite incorporar el chocolate sin miedo de mezclar de más.*

**Rinde 5 tazas (1.2 L)**

- 6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo de buena calidad, picado grueso**



- 1¾ taza (415 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**  
**1 cucharada de extracto natural de vainilla**  
**2 cucharadas de Brandy o licor como Frangelico®, Amaretto o Grand Marnier® (opcional)**

Calentar el chocolate y 2 cucharadas de la crema a baña María, revolviendo hasta conseguir una mezcla suave. Retirar del fuego y dejar entibiar. Agregar la vainilla y el licor.

Colocar el resto de la crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y empezar a batir a velocidad baja. Batir por aproximadamente 1½ minuto, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta obtener picos suaves.

Incorporar un cuarto de la crema batida a la mezcla de chocolate. Luego, incorporar cuidadosamente el resto de la crema batida.

Cubrir y refrigerar por 30 minutos\*. Colocar la “mousse” en boles/copas, usando una cuchara o una manga pastelera. Decorar con virutas de chocolate o chocolate finamente picado y una cucharada de crema batida si desea.

\*Si usa la “mousse” para rellenar una tarta, echar la mezcla directamente sobre el fondo de tarta enfriado (ver la receta de tarta de crema de chocolate en la página 31).

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 240 (78 % de grasa) • Carbohidratos 10 g  
Proteínas 1 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g  
Colesterol 56 mg • Sodio 0 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g*

## vainilla

Poner la crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir por aproximadamente 40 segundos, empezando despacio y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta espesarse. Agregar el azúcar glasé y la vainilla y seguir batiendo, teniendo cuidado de no batir de más. Batir por aproximadamente 1 minuto, hasta obtener picos medio-firmes.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 122 (93 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 46 mg  
Sodio 0 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

## Crema batida

*Es fácil pasarse cuando uno bate crema. Cuando la crema empiece a espesarse, averigüe la textura a menudo, alzando el cabezal de la batidora. Cuando consiga picos medio-firmes, deje de batir.*

**Rinde aproximadamente 3½ tazas (830 ml)**

- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**  
**3–4 cucharadas de azúcar glasé, tamizado**  
**1 cucharadita de extracto natural de**

©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en China

16CE013929

**IB-13595-ESP**

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.