

Recetas con Harina Todo Uso:

Panqueques de arandanos del pais

Necesitara:

1 taza de harina todo uso
1 ½ cucharada de azucar
¾ taza de requeson de cuajada pequena
¾ taza de arandanos, frescos o congelados
1 cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
4 cucharadas de mantequilla derretida, o aceite
1 huevo grande
½ taza de leche
¼ cucharadita de sal
½ taza de jugo de naranja
1 cucharadita de extracto de vainilla
Aceite para cocinar panqueques

Instrucciones:

- En un tazón, combine todos los ingredientes secos.
- En otro tazón, mezcle la mantequilla o aceite, el requeson, el huevo, el jugo de naranja, la leche, y la vainilla.
- Combine los ingredientes húmedos y secos hasta que se mezclan. Mezclar demasiado puede hacer los panqueques queden duros.
- Agregue suavemente los arandanos. Si los arandanos son frescos, colóquelos encima de los panqueques en lugar de mezclarlos.
- Usando una sartén antiadherente, caliente el aceite a fuego medio. Mida aproximadamente ¼ taza de masa o un poco menos.
- Vierta la masa en la sartén y extiéndala suavemente con el dorso de la cuchara.
- Cocine 3-4 minutos hasta que aparezcan pequeñas burbujas en la parte superior. Voltee los panqueques y cocine otros 3-4 minutos.
- Es posible que deba agregar aceite a la sartén antes de cada lote.
- Puedes guardar la masa en la nevera para usarla al día siguiente. Permita que la masa se caliente antes de usar.

Bollos de queso cheddar

Necesitara:

2 tazas de harina todo uso
1 cucharadita de sal
1/3 taza de mantequilla
1 taza de queso cheddar rallado
½ cucharadita de ajo en polvo
1 huevo grande
1 cucharada de levadura en polvo
2/3 taza de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida

Instrucciones:

- Caliente el horno a 400 grados F. Unte con mantequilla una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.
- Combine la harina, queso de cheddar, la levadura en polvo, la sal, y el ajo en polvo en un tazón.
- Combine la leche, 1/3 taza de mantequilla y el huevo en un recipiente aparte. Mezclar con la mezcla de harina hasta que quede grumoso.
- Tenga cuidado de no mezclar demasiado la masa. Deje caer la masa por cucharadas en la bandeja para hornear preparada.
- Llevar al horno precalentado por 10 minutos. Cepille la mantequilla derretida encima y hornee 5 minutos más.
- Nota: puede agregar 1 cucharadita de ajo en polvo y/o 2 cucharaditas de perejil seco a la mantequilla derretida.

Pollo Frito al Horno

Necesitara:

1 taza de harina todo uso
1 taza de pan rallado condimentado Italiano
12 muslos de pollo
3 huevos
1 cucharadita de pimiento
½ taza de aceite vegetal
Sal y pimienta para probar

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Ponga la harina en un plato o tazón poco profundo. Sazone con sal/pimiento al gusto.
- Batir los huevos en otro tazón. Poner pan rallado en otro plato o tazón.
- Pasar los trozos de pollo uno a uno por la harina, luego por el huevo, y luego por el pan rallado.
- Deje reposar el pollo durante unos 10 minutos hasta que las migas hayan absorbido la humedad.
- Vierta el aceite en una fuente para hornear de 9x13 pulgadas. Agregue el pollo al plato y espolvoree con pimiento.
- Hornee en horno precalentado durante 20-30 minutos, luego de la vuelta a las piezas y hornee otros 20-30 minutos.
- Retire del horno y escurra sobre toallas de papel. Disfrutar!

Crepas de Jamon y Queso

Necesitara:

1 ¼ tazas de harina todo uso

4 huevos

1 taza de leche

1 cucharada de mantequilla, derretida, enfriada

Mantequilla extra para la sartén

6 oz de jamon, rebanado

6 oz de queso de eleccion, rebanado o rallado

Agua

Sal y pimienta para probar

Cebollas verdes picadas, pimientos cortados en cubitos y/o mostaza Dijon: opcional

Instrucciones:

- Agregue los huevos, la harina, la leche, y la mantequilla derretida y mezcle con una licuadora o una batidora electrica manual.
- Procese hasta que quede suave; unos 2-3 minutos. Deje reposar la masa durante 30 minutos.
- Cubra una sartén o sartén para crepes a fuego medio con aproximadamente 1 cucharadita de mantequilla derretida.
- Vierta aproximadamente ¼ taza de masa en la sartén, girando la sartén para cubrir finamente toda la sartén.
- Cocine hasta que aparezcan pequeñas manchas marrones en el fondo de el crepe, aproximadamente 2 minutos.
- Despegue el crepe con cuidado de los bordes con una espátula. Voltee suavemente hacia el otro lado; cocine 1-2 minutos.
- Desliza el crepe en un plato. Repita con la masa restante, untando con mantequilla la sartén según sea necesario.
- Apila los crepes cocidas entre pedazos de pergamino o papel encerado.
- Coloque los crepes, una a la vez, en la sartén aun caliente. Coloque el jamon y el queso sobre ½ de crepe.
- Doble el otro lado sobre el crepe. Presione ligeramente hacia abajo y caliente para derretir el queso.
- Opcional: Agregue cebolla verde, pimientos o mostaza Dijon.

Galletas de Mantequilla de Vainilla

Necesitara:

2 tazas de harina todo uso

1 huevo

1 taza de mantequilla sin sal, derretida

1 cucharada de vainilla

1 taza de azucar

Chispas de azucar; opcional

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Use una batidora de mano para batir la mantequilla y el azucar durante 2-3 minutos.
- Agregue el huevo y la vainilla y mezcle bien. Agregue harina. Mezclar con todos los ingredientes.
- Con una cucharadita, coloque circulos de masa en una bandeja para hornear forrada con pergamino.
- Presione hacia abajo ligeramente si lo desea. Espolvorear con azucar blanca o de color si se desea.
- Hornee 7-9 minutos hasta que los bordes esten ligeramente dorados. Deje enfriar sobre una rejilla antes de servir.

Bollos de Fresa

Necesitara:

2 tazas de harina todo uso

1/3 taza de azucar blanca

1/4 cucharadita de nuez moscada molida

1 taza de fresas maduras, limpias, peladas y cortadas en cubitos

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharada de levadura en polvo

1 1/2 cucharadita de ralladura de limon

1/2 taza de crema ligera

1/2 cucharadita de sal

6 cucharadas de mantequilla sin sal fria

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 425 grados F. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino.
- Enjuague y corte las fresas en dados. Coloque las fresas cortadas en cubitos sobre toallas de papel para absorber el liquido.
- Combine la crema con el extracto de vainilla en un tazon pequeno y reserve.
- Batir la harina, el azucar, el levadura en polvo, la sal, la nuez moscada y la ralladura de limon en un tazon.
- Corta la mantequilla fria en trozos y agregar a la mezcla de harina.
- Corta la mantequilla con una batidora de reposteria o un tenedor hasta que la mezcla tenga el tamaño de guisantes.
- Agregue las fresas y mezcla suavemente los ingredientes. Agregue rapidamente la crema hasta que se mezcle.
- Permita que la masa descansa 2 minutos. Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Amasar durante unos 5 minutos.
- Transfiera la masa a la bandeja para hornear preparada y de palmaditas en una ronda de 8 pulgadas.
- Use un cuchillo de sierra para cortar la ronda en 8 piezas en forma de cuna. Separe los gajos en una bandeja para hornear.
- Hornee en el horno hasta que las partes superiores esten de color marron claro y crujientes, aproximadamente de 16 a 18 minutos. Dejar enfriar 20 minutos antes de servir.