Recetario

Navideño Lisy:

Sabor que une *en cada mesa.*

LISY

Merengue

con crema batida

Ingredientes

- 60 g de polvo de merengue
- 240 ml de agua fría
- 400 g de azúcar granulada
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Procedimiento

1. En un bowl grande y limpio (sin grasa ni humedad), coloca el polvo de merengue y el agua fría.
2. Bate a velocidad media hasta que el polvo se disuelva completamente y la mezcla empiece a formar espuma (unos 2-3 minutos).
3. Sin dejar de batir, añade el azúcar en forma de lluvia, poco a poco, para que se disuelva sin que el merengue pierda volumen.
4. Sube la velocidad a alta y continúa batiendo durante 6-10 minutos, hasta que el merengue esté brillante, firme y forme picos duros.
5. Incorpora la vainilla y bate 30 segundos más.
6. Coloca la mezcla en una duya y haz círculos en una bandeja con papel encerado, hornea a 90 °C durante 1½ a 2 horas, o hasta que estén secos al tacto.
7. Deja enfriar completamente antes de decorar, rellénalos con whip cream de Lisy y fresas picadas.
   Puedes guardarlos en un recipiente hermético.

LISY

Hotcakes
de red Velvet

Ingredientes

- 500 g Mix para Hotcakes
- 1 Lt Leche
- 3 pzs Huevo
- 2 Cda Chocolate en polvo / Cocoa
- Colorante coméstible rojo
- Queso crema
- 30 g Mantequilla derretida
- 100 g Chocolate en trozo
- Frutos rojos

Procedimiento

1. Preparamos Mix para Hot Cakes, leche, huevos y mantequilla en un bowl y batimos hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agrega 35 g de cocoa y 10 gotas de colorante rojo intenso.
3. Cocina a fuego medio en un sartén con mantequilla, sirve con crema batida y se puedes agregar queso crema.
4. Decorar con chispas de chocolate y tu fruta favorita.

LISY

Pastel de Crepa

Ingredientes

- 500 g Harina para Crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla derretida
- 200 g Whip Topping Lisy
- 200 ml Leche

Procedimiento

1. Mezcla la harina para crepas, leche y mantequilla derretida hasta obtener una mezcla ligera y sin grumos.
2. Calienta la crepera o sartén y unta un poco de mantequilla sobre el mismo.
3. Coloca en la batidora el Whip Topping, mezcla por unos minutos y agrega en manga con duya.
4. Monta las crepas en un plato y coloca capa por capa el relleno de Whip hasta lograr la altura deseada.

Galletas
de temporada

Ingredientes

- 1 Taza de Mix para hot cakes Lisy
- Mantequilla
- 1/2 Taza de azúcar mascabado
- Canela
- 1 Huevo
- Vainilla
- 1 pizca de Sal

Procedimiento

1. Deja dorar la mantequilla, hasta que huela a nuez tostada.
2. En un bowl incorporamos todos los ingredientes, revolvemos muy bien hasta obtener una masa suave y perfumada.
3. Haz bolitas y pásalas sobre azúcar con canela.
4. Posteriormente hornéalas de 10 a 12 min. a 180°. Y listo, tienes deliciosas galletas de temporada.

LISY

Mouse
de café

Ingredientes

- 400 g Whip Topping
- 4 chucharaditas de café
- 1 cucharadita de canela
- Granos de cafe
- Fresas naturales

Procedimiento

1. Preparar whip cream y antes de agregar el agua, diluye 4 cucharadas soperas de café (se puede poner más si deseas que quede más intenso).
2. Mezcla muy bien, se puede servir con una duya para no manchar la copa y decorar con canela y fresas naturales y granos de café.

Gaznate

con crema batida

Ingredientes

- 200 g harina
- 520 g azúcar
- 30 g manteca o
- mantequilla
- 1 huevo
- 1 litro de agua
- 2 cdas Merengue en Polvo LISY

Procedimiento

Para la Masa

1. Mezcla el harina, azúcar, manteca, huevo y un chorrito de agua.
2. Amasamos uniformemente y dejamos reposar por 20 min.
3. Posteriormente estiramos hasta que quede delgadita. Cortamos tiras, envolvemos en moldes y dejamos freír a fuego medio.

Para el Jarabe

4. En un cazo colocamos 500 g de azúcar y 130 ml de agua.
5. Dejamos hervir hasta puto de hilo.

Para el Merengue

6. En un bowl agregamos 180 ml de agua y dos cucharadas de merengue en polvo Lisy.
7. Batimos hasta punto de turrón y en forma de hilo agregamos el jarabe caliente.
8. Rellenamos por ambos lados con manga pastelera y espolvorearmos con azúcar glass.

LISY

Crumble Cookies

de red velvet

Ingredientes

Para la masa

- 20 ml Leche
- 1 cucharadita Vinagre
- 20 g Cocoa
- 300 gr Harina
- 1 cucharadita Polvo para hornear
- 1 cucharada Vainilla
- 1 cucharadita Sal
- Colorante rojo
- 1 pieza Huevo
- 200 g Chips chocolates
- 150 g Mantequilla
- 1 cucharadita Bicarbonato
- 90 g Azúcar mascabado
- 8 g Azúcar refiada

Para el betún

- 200 g Queso crema
- 200 g Mantequilla
- 100 g Whip Topping
- 1 pizca Sal
- 1 cucharada Vainilla
- 1 taza Agua fría

Procedimiento

Para el betún

1. Acrema la mantequilla y agrega uno a uno el queso crema, la sal, la vainilla, el agua y el Whip Topping Lisy.
2. Bate hasta obtener una consistencia cremosa y reserva en el refrigerado.
3. Reserva y deja enfríar.

Para las galletas

4. Mezcla leche y vinagre para reservar. Acrema mantequilla con el azúcar mascabada y la refinada, hasta conseguir una consistencia de pomada.
5. Incorpora el huevo, sal y vainilla. Bate hasta integrar.
6. Añade los ingredientes secos y posteriormente el colorante. Vierte la leche con vinagre y las chips de chocolate. Refrigera por 1 hora.
7. Forma bolitas de 70 g cada una y hasle un cuenco para poder introducir el betún.
8. Cierra las bolitas y colocalas en charolas, para hornearlas por 15 minutos a 200 ° C.
9. Sácalas con cuidado y listo. Tienes tus deliciosas crumble cookies de red velvet.

LISY

Hotcakes

sabor roll de canela

Ingredientes

- 60 g de polvo de merengue
- 240 ml de agua fría
- 400 g de azúcar granulada
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Procedimiento

1. En un bowl grande y limpio (sin grasa ni humedad), coloca el polvo de merengue y el agua fría.
2. Bate a velocidad media hasta que el polvo se disuelva completamente y la mezcla empiece a formar espuma (unos 2-3 minutos).
3. Sin dejar de batir, añade el azúcar en forma de lluvia, poco a poco, para que se disuelva sin que el merengue pierda volumen.
4. Sube la velocidad a alta y continúa batiendo durante 6-10 minutos, hasta que el merengue esté brillante, firme y forme picos duros. Incorpora la vainilla y bate 30 segundos más.
5. Coloca la mezcla en una duya y haz círculos en una bandeja con papel encerado, hornea a 90 °C durante 1½ a 2 horas, o hasta que estén secos al tacto.
6. Deja enfriar completamente antes de decorar, rellénalos con whip cream de Lisy y fresas picadas.
7. Puedes guardarlos en un recipiente hermético.

LISY