



**Lo más dulce**

*Eva Arguiñano*

## Sumario

Prólogo .....	5	Tarta de cuscús y arándanos .....	52
Granizado de maracuyá y vodka .....	8	Bolitas de batata.....	54
Flan de queso.....	10	Melocotones melba .....	56
Torta negra .....	12	Bizcochito de verano .....	58
Profiteroles rellenos de crema de café.....	14	Torrijas de natillas.....	60
Bizcocho de nata relleno de cerezas .....	16	Flan de intxaursalsa .....	62
Relámpagos con crema de plátano asado.....	18	Peras al vino tinto con gelatina de pomelo .....	64
Canutillos rellenos de mousse de chocolate.....	20	Tarta de castañas.....	66
Rollitos de sidrería.....	22	Arroz con leche con lenguas de gato.....	68
Delicias de dátil con turrón y chocolate .....	24	Peras salteadas con salsa de cardamomo .....	70
Tarta de cuajada y plátano .....	26	Tarta de piña con crema de almendras.....	72
Granizado de mojito .....	28	Helado de arroz con leche con barquillo y chocolate .....	74
Sopa de chufas con helado de pistacho .....	30	Cerezas al horno .....	76
Biscuit de plátano con chocolate caliente .....	32	Crema bavaroise con melocotones.....	78
Semifrío de turrón.....	34	Compota de uvas con crujiente de boniato.....	80
Pudín frío de limón .....	36	Bizcocho de yogur de limón .....	82
Raviolis de queso y pera con intxaursalsa.....	38	Tarta de plátano y trufa .....	84
Macedonia en gelatina .....	40	Limonos rellenos .....	86
Bocaditos de frambuesa y queso.....	42	Mousse de chocolate blanco y negro.....	88
Pan de centeno, almendras y miel.....	44	Peras rellenas al oporto .....	90
Bomba helada con salsa de frambuesa.....	46	Brazo de fresa.....	92
Pan de higos .....	48	Tarta de queso y melocotón.....	94
Hojaldres de fresa y kiwi con crema .....	50		

Frutas de temporada gratinadas .....	96	Copa de melón .....	142
Pantxineta.....	98	Suflé de queso .....	144
Pudín de queso y nueces.....	100	Pizzetas de fruta.....	146
Coca de San Juan.....	102	Galletas de avena y uvas pasas .....	148
Tarta de mirabeles.....	104	Torrijas de chocolate con nata aromatizada al romero.....	150
Pan dulce de calabaza y avena .....	106	Pudín de pan integral y ciruelas pasas .....	152
Manzanas asadas con biscuit de regaliz .....	108	Rosquillas de San Blas .....	154
Tarta de coco .....	110	Tatín de piña .....	156
Helado de leche merengada .....	112	Pan de remolacha .....	158
Flan de mandarina.....	114	Fresas Montecarlo.....	160
Crepes de uvas .....	116	Magdalenas con chocolate.....	162
Granizado de verano .....	118	Crema de frutas con barquillo .....	164
Budín de mandarinas .....	120	Tarta de ciruelas con crema de uvas pasas.....	166
Tortitas con nata aromatizada .....	122	Tortitas de queso y nueces .....	168
Buñuelos de pasas.....	124	Galleta con crema de plátano .....	170
Tarta de yema.....	126	Sopa de sandía con bolitas de coco .....	172
Bocaditos de uva.....	128	Postre de manzana con crujiente.....	174
Herradura de melocotón.....	130	Tocinillo de naranja.....	176
Flan de coco.....	132	Brochetas de fresas chocolateadas con natillas .....	178
Té frío con pastas moscovadas .....	134	Tarta de compota.....	180
Magdalenas de castañas .....	136	Galletas de mantequilla y miel .....	182
Higos asados.....	138		
Buñuelos de queso.....	140		



## Granizado de mojito

### Ingredientes (4 p)

20 hojas de menta fresca  
3 cucharadas de azúcar  
zumo de 1 limón  
1 vaso de soda  
1 vaso grande de agua  
1 copa de ron  
100 g de azúcar  
100 g de almendras

Para decorar  
licor de menta  
granadina  
azúcar  
fresas

### Elaboración

Retira los nervios de las hojas de menta, colócalas en el mortero, añade las 3 cucharadas de azúcar y maja todo bien. Vierte un poco de zumo de limón y sigue mezclando.

Agrega también la mitad de la soda y mezcla bien. Introduce la mezcla en una bolsa de plástico fuerte, vierte el resto de la soda, el agua y el ron. Cierra la bolsa herméticamente e introdúcela en el congelador en posición horizontal hasta que se congele.

Pon los 100 g de azúcar en una sartén, echa un chorrito de agua y un chorrito de zumo de limón. Cuando se funda y en cuanto empiece a coger aire, agrega las almendras. Cocina a fuego suave, dándole vueltas sin parar durante unos 8 minutos hasta que queden bien garrapiñadas.

Unta el borde de las copas con la granadina o con el licor de menta y pásalas después por el platito con azúcar. Golpea el mojito congelado, abre la bolsa y sírvelo en las copas. Adórnalas con una rodajas de fresas.



1 Coloca en el mortero las hojas de menta, añade el azúcar y, tras mezclarlo, añádele el zumo de limón.



2 Introduce la mezcla en una bolsa de plástico fuerte y vierte el resto de la soda, el agua y el ron.



3 Dale vueltas sin parar hasta que las almendras queden bien garrapiñadas.



4 Unta el borde de las copas con la granadina o el licor de menta y pásalas después por el azúcar.

### Ajunte de Era

Cuando tengas el mojito en el congelador no dejes de removerlo de vez en cuando. La idea es que la mezcla no se convierta en un bloque sólido de hielo, lo que impediría raspar la superficie a la hora de servir para obtener el granizado.



---

Lo más dulce, casi siempre, es el broche de la comida, por eso los postres tienen que ser un plato más, pero con ese toque especial que supone ser el cierre, el final de la comida. Un buen final, que dicen los cinéfilos.

Aquí encontraréis la variedad suficiente para poder dar un buen final a vuestros menús. Hay de todo: tartas, bizcochos, macedonias, batidos, frutas, galletas, helados, hasta ochenta y ocho recetas. Una amplia representación del mundo de la repostería, lo más dulce de la cocina.



Eva Arguiñano

[www.karlosnet.com](http://www.karlosnet.com)

bainet  
media 

