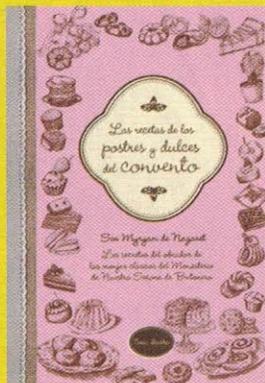


3 básicos para tu cocina



'Las recetas de los postres y dulces del convento'

Las monjas clarisas del monasterio de Nuestra Señora de Bretonera (Burgos) llevan 650 años elaborando suculentas recetas. Myryam Nazaret compila las mejores para que las hagas en casa.

★★★★★

Precio: 21,90 €

Editorial: Now Books



Lidl by Sergi Arola

Bajo su marca de productos gourmet, llamada Deluxe, la cadena lanza un surtido de cerca de 400 especialidades en cuya creación ha participado el prestigioso cocinero. Estas perlas de fruta de la pasión son solo un ejemplo. ¡Delicioso!



Kit Kat, en tableta

¿Siempre te ha sabido a poco el paquetito de estas barritas de chocolate de Nestlé? Pues ya las tienes en formato tableta, con el lema "Break & Share": rompe y comparte.



TRUFAS DE PISTACHO

Bocaditos crujientes para los más golosos



Ingredientes

Para 40 unidades

- 375 g de chocolate blanco picado.
- 125 ml de nata.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 120 g de pistachos sin sal.
- 120 g de almendras picadas.

Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 30 min

1. Primero coloca el chocolate blanco en un bol que soporte bien el calor. Vierte la nata en

un cazo y caliéntala a fuego medio hasta que empiece a hervir. Cuando haya llegado al punto de ebullición, échala sobre el chocolate y déjalo reposar todo un minuto. Transcurrido ese tiempo, empieza a remover enérgicamente la mezcla y añade también la cucharadita de vainilla.

2. Utiliza la mitad de los pistachos para molerlos, hasta que queden convertidos en un polvo fino; puedes usar una picadora eléctrica o un mortero. Luego échalo en la pasta de las trufas y bate bien hasta que quede mezclada. Debes dejar enfriar

y reposar la pasta tres horas tapada con un film transparente, para que quede compacta. Mientras tanto, pica el resto de los pistachos y las almendras y prepara un almibar con agua y azúcar. Una vez reposada la pasta, haz bolitas con las manos y pásalas por el líquido una a una.

3. Para terminar, reboza las trufas empapadas en almibar con la mezcla de pistachos y almendras que has preparado previamente, hasta que queden bien cubiertas por el líquido. Colócalas en cazuelitas de papel. ¡Cuando se acabe la cena, tus invitados se van a chupar los dedos!



Consejos maestros

¿No eres muy fan de los pistachos? No pasa nada, puedes utilizar cualquier otro fruto seco, como las avellanas.