


La Ciabata

RECETARIO





CUPCAKES LIMÓN Y AMAPOLA

INGREDIENTES

- 500 g de premezcla creme cake de vainilla
- 180g de huevo
- 155g de aceite
- 115g de agua
- Ralladura de 1 limón mesino
- 1 1/2 cucharada de semillas de amapola

DECORACIÓN

- Dejar enfriar y decorar con glaze queso crema dulce.
- Agregar unas finas rodajas de limón y ralladura
- ¡Y listo para disfrutar!

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 180g de huevo, 155g de aceite, 115g de agua.
- Sobre esos líquidos, agregar la ralladura de limón y luego incorporar los 500g de creme cake de vainilla
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 2 minutos a velocidad media.
- Agregar las semillas de amapola
- Con ayuda de una manga pastelera rellenar cada cupcake y agregar en el centro el delifruit limón.
- Hornear a 180 °C 25 a 30min. aprox.

Los tiempos pueden variar según el horno.



[Clic aquí para ver vídeo](#)




La Ciabata

QUEQUE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 500 g de Creme Cake Chocolate
- 200g de huevo
- 125g de aceite
- 150g de agua

Relleno de Manjar dulce de leche

Decoración con fudge de chocolate

RELLENO Y DECORACIÓN

- Partir el queque en partes iguales y rellenar con manjar de dulce de leche
- Cubrir con fudge de chocolate y decorar al gusto
- ¡Y listo para disfrutar!

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 125g de aceite, 150g de agua y 500g de premezcla creme cake de chocolate.
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 4 minutos a velocidad media.
- Verter en un molde previamente engrasado y hornear a 180 °C hasta verlo cocido o que al introducir un palito salga limpio.

Los tiempos pueden variar según el horno.



[Clic aquí para ver vídeo](#)




La Ciabata



QUEQUE RED
VELVET

INGREDIENTES

- 500 g de premezcla red velvet
- 175g de huevo
- 150g de aceite
- 150g de agua

Para el glaseado:

- 150g relleno queso crema
- 350g Glass

RELLENO Y DECORACIÓN

- Para el glaseado: mezclar el relleno de queso crema con el azúcar glass.
- ¡Y listo para disfrutar!

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 175g de huevo, 150 de aceite, 150g de agua y 500g de premezcla de red velvet.
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 2 minutos a velocidad media.
- Verter 2/3 partes de la mezcla en un molde previamente engrasado.
- Agregar el relleno de queso crema y luego cubrir con el restante de la mezcla
- Hornear a 180 °C hasta verlo cocido o que al introducir un palito salga limpio.

Los tiempos pueden variar según el horno.



[Clic aquí para ver vídeo](#)




La Ciabata



ARROLLADO
QUESO FRESA

INGREDIENTES

- 800g de premezcla Creme Cake Vainilla
- 560g de huevo
- 160g de agua
- 120g de aceite

RELLENO Y DECORACIÓN

- Para el relleno glaze queso crema con delifruit de fresa.
- Y decorar con azúcar frío y trozos de fresas.
- ¡Y listo para disfrutar!

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 560g de huevo, 160g de agua, 120g de aceite y 800g premezcla Creme Cake Vainilla.
 - Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 4 minutos a velocidad media.
 - Verter la mezcla en la bandeja (medida de bandeja: 59cm x 38cm).
- *Preparar la bandeja engrasándola previamente, colocar papel encerado y engrasar también el papel para evitar adherencias.
- Esparcir de manera uniforme, emparejar la mezcla y sacar burbujas de aire dando unos ligeros golpecitos.
 - Hornear a 180 °C hasta verlo dorado.
 - Una vez tibio, rellenar con glaze queso crema y delifruit de fresa e ir enrollando.
 - Decorar al gusto.

Los tiempos pueden variar según el horno.



[Clic aquí para ver vídeo](#)




La Ciabata

RED VELVET CRUMBL COOKIES



INGREDIENTES

- 1000 g de premezcla red velvet
- 300 g de huevo
- 225 g de margarina

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón y batir 3 minutos a velocidad baja.
- Realizar bolitas con las manos previamente engrasadas con aceite.
- Incorporar el relleno de queso crema al gusto y colocarlas cuidadosamente sobre una bandeja previamente engrasada.
- Hornear por 12-17 minutos aproximadamente a 170 °C.

Los tiempos pueden variar según el horno.



[Clic aquí para ver vídeo](#)




La Ciabata

BROWNIES



INGREDIENTES

- 1000g premezcla Brownie
- 380g de huevo
- 260g de aceite
- Nuez de nogal

PREPARACIÓN

- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 380g de huevo, 260g de aceite y 1000g de premezcla de brownie.
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 3 minutos a velocidad media y agregar la nuez de nogal.
- Verter en un molde previamente engrasado y hornear a 180 °C por 30min aproximadamente (tomar en cuenta que el tiempo de horneado va depender del tipo de horno y molde).

Los tiempos pueden variar según el horno.




La Ciabata

CUPCAKES CHOCOCAFÉ



INGREDIENTES

- 1000g Creme Cake Chocolate
- 400g de huevo
- 250g de aceite
- 300g de agua

PREPARACIÓN

- Disolver 10g (2 cucharaditas aprox) de café instantáneo en los 300g de agua.
- Agregar los ingredientes en un tazón en el siguiente orden: 400g de huevo, 250g de aceite, 300g de agua y 1000g de premezcla creme cake chocolate.
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar orillas y luego batir 4 minutos a velocidad media.
- Verter en los moldes y hornear a 180 °C hasta verlos cocidos o que al introducir un palito salga limpio
- Decorar con crema café.




La Ciabata

QUEQUE DE ZANAHORIA



INGREDIENTES

- 1000g Carrot Cake
- 360g de huevo
- 300g de aceite
- 200g de agua
- 300-400g zanahoria natural

DECORACIÓN

- 150 g relleno queso crema
- 350g glass

PREPARACIÓN

- Colocar los huevos y 15% del agua total en el tazón de la batidora.
- Incorporar el CARROT CAKE.
- Batir 1 minuto en velocidad lenta, 2 minutos en velocidad media y raspar las paredes del tazón.
- Añadir el resto del agua y el aceite, y batir 1 minuto a velocidad lenta.
- Añadir la zanahoria(Opcional* Agregar nuez de nogal semipicada). Y batir 1 minuto en velocidad media.
- Colocar en moldes y hornear.

Los tiempos pueden variar según el horno.




La Ciabata



Whatsapp +(506) 6413-3560



laciabatacostarica



La Ciabata



<https://laciabata.net>

