

Recetario de Pesaj

Hecho por mujeres especiales



JeWoman

Agradecimientos

Gracias por formar parte del primer recetario para Pesaj
de la Comunidad Judía de Guatemala

Adina Russek

Karen Guindi

Beila Tenenbaum

Marisol Benarroch

Clara Alcahe

Miriam Koplowitz

Clara Selechnik

Nikole López

Debby Picciotto

Norma Méndez

Estela Picciotto

Pilarin Beer

Estrella Toledano

Rebeca Camhi

Ilana Mishan

Rossana Kleinman

Jeni Cohen

Ruthy Gottlib

Jocelyn Sabbagh

Sharon Malca

Judy Brody

Verónica Cohen

Je Women

Platos Salados

Souflé de espinacas

Pastel de plátano

Bolillos

Kneydalaj safta Flora

Matzah brai

Tortilla de perejil

Kibbeh de matzah

Kibbeh de matzah para sopa

Matzo brie

Arroz de cloiflor

Albondigas agridulces

Blejat de pescado

Pastel de berenjenas con papa

Torta de quicoyitos

Souflé de espinacas

(Pláto Lácteo)

6 matzot

Agua cantidad necesaria

½ cucharadita de sal

Remojar las hojas de matza en agua salada hasta ablandarlas.
Retirarlas. Exprimir. Untar una asadera para horno (de pirex) con aceite.
Ubicar prolijamente la mitad de la matza. humedecida

1 Kg. de espinacas

2 tazas de ricota fresca drenada

¼ taza de queso rallado

1 cebolla picada

Lavar las hojas y retirar los tallos gruesos de las espinacas.
Blanquear en agua salada 1'. Escurrir y picar. Agregar los quesos.
Rehogar la cebolla en aceite y unir.

Sazonar (sal, pimienta y nuez moscada)

6 huevos

Ligar y unir todo a las espinacas con queso. Colocar delicadamente sobre
la masa de matzá. Luego, cubrir con la otra mitad de matza humedecida.
Pintar con un huevo ligeramente batido.
Hornear a 180oC 50'(hasta dorar).

Nota: Molde de 30 x 25cm.

Servir con ensalada Israelí (tomates pelados en cubos, pepinos en cubos,
rodajas finas de cebolla de verdeo,
aceitunas negras griegas, sal, pimienta, aceite de oliva, jugo de limón y
hojas de cilantro picadas.

Pastel de plātano

Ingredientes

7 grandes huevos, yemas y claras separadas
1/2 taza de azúcar blanco
1/2 taza de azúcar morena
1 taza de puré de plātanos (bananos) maduros
1/4 taza de almidón de papa
3/4 taza de harina de torta de matzo pastelera
1 cucharadita de extracto de vainilla o almendras
1/2 taza de almendras picadas

Preparación

Precaliente el horno a 325 grados.

Engrasar y enharinar (con harina de matza) un molde pirex .

En un bol batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que esté suaves y esponjoso. Añadir los bananos , fécula de papa, harina de matzá extracto de vainilla. Batir hasta que se mezclen bien. Bata las claras de huevo a punto de nieve en un bol aparte . Añadir la mezcla anterior con las nueces troceadas y mezclar suavemente hasta que se haga.

una mezcla homogénea. Verter la mezcla y distribuir uniformemente la masa. Hornear durante 1 hora sacar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Tamizar el azúcar en polvo por encima si lo desea.

Bolillos

Ingredientes

2 cucharadas de azúcar
4 vasos de Harina de Matza
1 cucharadita de sal
1/2 vaso de aceite vegetal
3 vasos de agua hirviendo
8 huevos

Preparación

Calentar Horno a 170 grados

Se incorporan el harina, sal y azúcar

Después se revuelve el agua hirviendo con el aceite y se vierte sobre los ingredientes secos.

Se baten de preferencia con el implemento para masas que tienen las batidoras hasta que el bowl se enfríe (por el agua hirviendo).

Se agregan uno a uno los huevos sin dejar de batir y después de agregar el último, se bate otro minuto para que todo se revuelva bien.

Humedecer las manos con un poco de aceite y hacer bolas de la masa del tamaño de una pelota de tenis (salen 18-20 bolitas) y colocar en una charola engrasada o con tapete de silicon.

Hornear alrededor de 35-45 minutos

No abrir el horno antes de 35 minutos para revisar si están listos porque se bajan.

Kneydalaj safta Flora

Ingredientes

3 tazas de harina de matza
5 huevos
1/4 taza de aceite vegetal
Sal al gusto
Agua caliente

Procedimiento:

Se mezcla todo junto (agua de último) se mete a refrigeración por una hora. Al sacar si la consistencia está dura se agrega agua caliente hasta tener una masa que se pueda manipular. Hacer bolas del tamaño que desean y poner en una olla con agua hirviendo y cocinar por 10 minutos.

Matza brai

Para 1-2 personas

Ingredientes

2 Matzot
2 huevos
Sal
Spray o mantequilla

preparación

- Remoja la matza. Comienza partiendo dos matzot en pedacitos y ponlos en un plato hondo. Sumergir las matzot en agua por 1 minuto y escurrir/ drenar agua.
- Agregar huevos. Revolver 2 huevos en plato separado y agregar el huevo sobre las matzot remojadas.
- Freir Matza Brai' agrega la mezcla en un sarten (con spray o mantequilla) y cocinalos como si fueran huevos revueltos. Agregar sal al gusto.

Enjoy!

Tortilla de perejil

Ingredientes

1 lb. Carne de pecho en cuadritos pequeños
5 dientes de ajo
1 cebolla
Sal al gusto
Pimienta negra
Pimienta dulce. (allspice)
15 huevos
1 manojo de perejil picado pequeño

Preparación

- Se guisa la carne con el ajo, la cebolla, sal, pimienta negra y el allspice.
- Luego se baten los huevos con la sal, se le agrega el perejil y la carne guisada.
- Se mete al horno a 350 grados hasta que se dore.

Kibbeh de matzah

Ingredientes

Masa

1 caja de harina de matza (matzo meal)

4 0 5 papas

1 ½ cucharadita de sal

Relleno

1 kg. Carne molida

6 cebollas

Sal

Pimienta negra

Allspice

5 0 6 ramitas de perejil picado pequeño

Preparación

Masa

·Se hierven las papas y se hace un pure. Se le agrega la harina y la sal y se amasa bien.

Relleno

·Se corta las cebollas en cuadritos pequeños y se frien hasta dorar, se

·Se le agrega la carne, la sal y las pimientas al gusto, una vez cocinada la carne , se le agrega el perejil bien picado .

·Se abre la masa en forma de kibbe ,se rellena con la carne y se frien hasta dorar.

Kibbeh de matza para sopa

Ingredientes

1 caja de harina de matza
10 huevos
1 lb. De carne molida con grasa
Perejil picadito
Celery picado pequenito
Pimienta, sal y comino al gusto

Preparación

- Se amasa la harina con los huevos , la sal , pimienta y comino.
- Se mezcla la carne con perejil, celery y sal y y pimienta al gusto y se hacen bolitas pequenas.
- Abrimos la masa con un poquito de aceite en las manos dandole la forma de un kibbe pequenito y se rellena con la carne .
- Se le agregan a la sopa hasta y se cocinan hasta que se ablanden.

Matzo brie

Ingredientes y preparación

1. 4 Matzot. se quiebran en un plato hondo
2. Leche, recoar la leche hasta que se humedezcan las matzot
3. En u bowl aparte revolver:
 - 8 huevos
 - sal
 - pimienta
4. Unir todo y revolver bien
5. Calentar un sartén, ponerle aceite o mantequilla y agregar la mezlca. cocer, revolviendo de vez en cuando hasta que esté seco y empezando a dorar.
- 6 Lista la masa para comer

Opciones

- a) Cebolla y tomate (en cubos). Se doran en un sartén antes de agregar la mezcla de huevos.
- b) Champiñones (rodajas) y cebolla (en cubos o julianna). Se doran antes de poner la mezcla de huevos.
- c) Para hacer un Quiché. Desacér más la Matza y agregando las verduras que deseas rayadas. Poner en un molde engrasado. Horno a 350 grados por 25 min. aproximadamente. Chequear que el huevo esté cocido.
- d) Kugel Dulce. Para la mezcla de huevos, Matza y leche (si se va a hacer parve, usar agua o jugo de manzana) agregarle azúcar al gusto, canela, pasas, 2 manzanas rayadas. Revolver Bien. Horno 350• por 40 minutos. Revisar que el palillo salga seco.

Buen provecho!!

Arroz de coliflor

Ingredientes

Coliflor
Aceite de coco
Sal
Pimienta
Hiervas o verduras (opcional)

Preparación

- Corta la coliflor en floretes, quitando todo el tallo
- Calienta el aceite de coco en un sartén, agrega la coliflor y cocina a fuego medio durante 2 minutos mezclando de vez en cuando.
- Baja el fuego, tapa y cocina durante 8 minutos.
- Sazona al gusto con sal y pimienta.
- También se le puede agregar hiervas o verdura cortada en piezas pequeñas ya cocida

Ojalá les guste!

Albondigas agridulces

Ingredientes:

Albóndigas de carne:

2 libras de carne molida especial
1/4 de taza de matzo mil
2 huevos
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Salsa agridulce:

1 frasco de 12 oz de mermelada de fresa (kasher le'pesaj)
1/4 de taza de salsa de tomate (kasher le'pesaj)
1/4 de taza de jugo de limón
1/4 de taza de vinagre
(medidas de la salsa puede variar al gusto)

Preparación

- Mezclar la carne, matzo meal, los huevos, sal y pimienta. Hacer albóndigas del tamaño deseado y poner a freír en sartén con poco aceite hasta que estén doraditas por afuera. Apagar fuego y dejarlas en sartén.
- En un recipiente mezclar la mermelada, la salsa de tomate, el jugo de limón y el vinagre. Se puede probar y agregar ingredientes al gusto.
- Bañar las albóndigas con las salsa y cocinar a fuego bajo un ratito para que las albóndigas absorban la salsa.

Blejat de pescado

Ingredientes

1 1/2 Libras de filete de mero o corvina
2 tazas de cebolla picada
1 taza de perejil
6 a 8 hojas de culantro
6 dientes de ajo
1 huevo
1/2 taza de harina de matzá (matzo meal)
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de sal
Aji picante al gusto
1/2 taza de aceite
salsa (receta abajo)

Preparación

Muela el pescado, la cebolla, el perejil, el culantro y el ajo en una máquina de moler o en un procesador de alimentos.

En un tazón combine la mezcla del pescado molido con el huevo, harina de matzá, el comino, la sal y picante al gusto. Mezcle con las manos y deje reposar unos minutos para que la harina de matzá absorba el líquido. Tome aproximadamente 1 cucharada de la mezcla en la mano y déle forma de dedito; siga hasta terminar con la mezcla.

Fría los deditos en una sartén, en la 1/2 taza de aceite, volteándolos continuamente, hasta que se doren parejo. Colóquelos en una olla y añada la salsa. Cocine a fuego lento por 15 minutos. Revuelva, moviendo la olla de un lado a otro, sin usar un cucharón, para que no se deshagan. Acompañe con pan pita, pan francés o arroz blanco.

Salsa

Ingredientes

3 cucharadas de aceite
4 dientes de ajo machacados
4 cucharadas de pasta de tomate
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de comino
Aji picante al gusto
1 1/2 tazas de agua

Preparación de la salsa

Sofría el ajo en las tres cucharadas de aceite. Agregue la pasta de tomate, la sal, el comino y el aji picante. Sofría hasta que el aceite se separe de la mezcla. Añada agua y cocine por cinco minutos.

Pastel de berenjenas con papas

Ingredientes

8 berenjenas grandes
5 papas cocidas, hechas pure con $\frac{1}{2}$ barra de margarina
2 papas cortadas en rodajas y fritas

RELLENO:

1 paquete de carne molina (1 $\frac{1}{2}$ lbs)
1 cebolla picada
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de pimienta de Jamaica

SALSA:

2 cubitos de pollo
 $\frac{2}{4}$ taza de agua
1 cebolla picada
1 ají pimentón finamente picado
1 tallo de apio finamente picado
1 cucharadita de potato starch disuelta en $\frac{1}{4}$ taza de agua

Pele la berenjena y corte en rebanadas de media pulgada de ancho. Deje reposar por 15 minutos en agua con sal y seque bien. Fría las berenjenas en poco aceite hasta que estén doradas.

Aparte, sofría la cebolla picadita y la carne molida, hasta que la carne quede bien suelta y seca, agregar la pimienta negra y de Jamaica.

En una olla mezclar todos los ingredientes de la salsa y hervir hasta que espese ligeramente.

Acomode el puré de papas en el fondo de un molde refractario, mediano. Encima del puré, coloque una capa de berenjena frita. Luego añada la carne y encima otra capa de berenjena. Cubra la capa de berenjena con la rodajas de papa frita y vierta encima la salsa.

Hornee en un horno precalentado a 350 por 45 minutos.

Torta de guicoyitos

Ingredientes:

6 guicoyitos
3 huevo
2 galletas de matza
Queso kasher de Pesaj

Preparación

- Los guicoyitos se rayan en el rayador en hoyo grueso. Se exprimen .
- Las marzo se remojar en agua se exprimen que no quede líquido se agrega al guicoyitos, luego los huevos, el queso sal y pimienta al gusto
- La mezcla se pone en un pyrex engrasado previamente al horno 250 grados por 1 hora.

Platos Dulces

Sponge cake

Galletas de almendra

Granola

Brownie de dátiles

Pastel de frutas

Rollitos de chocolate con matzah

Matzah mango Kugel

Sponge cake con nueces

Pastel de manzana

Mandelbread de pesaj

Cake de nuez

Cupcake de chocolate

Toffee chocolate matzah

Torta de chocolate sin harina

Brownies

Almendrado de chocolate

Torta de dátíl con nueces

Je Women

Sponge cake

Ingredientes

10 huevos
1 taza azucar
1 chda azucar vainilla
1 taza potato starch
1 cdta polvo hornear de pesaj
1/3 taza aceite
Jugo de 1/2 limon

Procedimiento:

Mezclar todo menos las claras y mitad del azúcar.
A parte batir las claras con el resto del azúcar y mezclar de manera envolvente. Horno 350 por 30 min

Granola

Ingredients

2 1/2 cups matzo fartel
1 cup shredded dresh coconut
1 cup chopped pecans
1/4 cup margarine
1/4 cup passover brown sugar or 1/4 cup white sugar
1/4 cup honey
1/2 teaspoon salt
1 cup raisins
1 cup dates, cut up
1 teaspoon cinnamon
chocolate chips, for passover (optional)

Directions

- Preheat oven to 325 drgrees F.
- Combine Matzo farfel, coconut and nuts in a bowl and spread mixture on a lightly greased jellyroll pan.
- Bake of 15-20 minutes, tossing several times until lightly toasted.
- Meanwhile, in 2 qt saucepan combien margatine, sugar, honey and salt.
- Bring to a simmer for a few minutes, stirring constantly.
- Remove from heat and add light toasted farfel- coconut- nut mixture to syrup mixture.
- Mix well, coating evenly and then place back on jellyroll pan.
- Increase oven to 350 F and toast mixture for 20-25 minutes until it is golden brown, stirring several times to avoid burning.
- Transfer granola to a large mixing bowl and stir in raisins, dates and cinnamon with spatula, breaking up any large clumps.
- Cool thoroughly and add chocolate chips.
- Sotore in an airtight container.

Pastel de frutas

2 matzos
Vino
6 huevos
1 taza de piña en cuadritos (sin jugo)
1 taza de banano en cuadritos
Nueces
Pasas
2 cucharadas de cake meal
1/2 taza de azúcar
1 cuacharadita de vainilla o almendra

Preparación

Deshacer las matozts y remojar en vino, agregar frutas, nueces y pasas con el cake meal y revolverlo bien.

Batir las claras a punto de nieve con un poco de azúcar. Por a parte se baten las yemas y se agregan a la fruta. A esa mezcla se le agregan las claras en movimiento envolvente. En un molde engrasado se vierte la mezcla y se hornea a 375 grados por 45 minutos a 1 hora.

Matzah mango kugel

Ingredientes

8 matzot quebrados en pedazos
6 huevos batidos
1 cucharadita de sal
1 taza de azúcar
1/2 taza de aceite vegetal shel pesaj
2 cucharaditas de canela
1 taza de nuez picada
2 mangos grandes, pelados y cortados en pedazos
1 taza de pasas

Preparación

- Precalentar el horno a 350
- Remojar los matzot en agua hasta que estén suaves, poner en colador para quitar agua en exceso.
- Batir los huevos con sal, azúcar, aceite y canela. Agrega los matzot en un tazón grande.
- Agrega las nueces, mangos y pasas y mezclar todo.
- Voltea todo en un molde 13x9 pulgadas, engrasado.
- Hornear por 45 minutos o hasta que esté dorado. Enfriar un poco y partir en cuadritos.

Se puede congelar y recalentar.
También se puede usar manzanas en vez de mango o hacer la mitad de la receta.

Receta para 12 porciones

Pastel de manzanas

Ingredientes

5 manzanas verdes medianas (Granny smith) mas o menos 1/2 lb
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de canela en polvo
2 cucharaditas de jugo de limón
Aceite vegetal

Topping

1/2 Taza de matzo meal
1/3 taza de azúcar
1/4 de almendras rodajeadas
2 cucharadas de margarina derretida
1/8 cucharadas de margarina derretida
1/8 cucharadita de sal

Preparación

- Pelar, quitar el centro y rodajear las manzanas (rodajas de 1/4")
- Suavemente, mezclar las rodajas de manzana con azúcar, canela y jugo de limón.
- Engrasar un plato de horno con el aceite vegetal (puede ser en spray).
- Arreglar la mezcla de manzanas en el plato.
- Dejar aparte

- Revolver bien el matzo meal, azúcar, almendras, margarina y sal.
- Salpicar esta mezcla sobre las manzanas
- Hornear a 350° por una hora o hasta que esté dorado.

Rinde para 6 porciones. Es mas rico caliente

Bake de nuez

Ingredientes

6 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de nuez molida -1/2 taza de matza meal

Preparación

Batir claras a punto de nieve y apartar
Mezclar yemas azúcar y harina de matza.
Después se agrega la nuez con movimientos envolventes y de último las claras.
Hornear a 320 aprox por 40 minutos

Toffe Chocolate matzah

Ingredients

14 sheets unsalted non-egg matzah
1/2 cup (1 stick) unsalted butter cut into small pieces
1 cup packed dark-brown sugar
1 (12-ounce) package semisweet chocolate chips (2 cups)
Coarse sea salt

Directions

1. Preheat oven to 250 degrees.
2. Line a baking sheet with parchment paper. Place matzah in an even layer on baking sheet and set aside.
3. Melt butter in a saucepan over medium-low heat. Add brown sugar and immediately reduce temperature to low. Cook, stirring, adjusting heat as necessary, until sugar has completely dissolved and begins to bubble. Drizzle toffee over matzah and spread to cover using a spatula.
4. Transfer toffee-covered matzah to oven and bake until toffee has a rich shiny sheen, 10 to 20 minutes. Remove from oven and sprinkle with chocolate chips. Tent matzah with aluminum foil and let stand 20 to 30 min.
5. Remove foil tent and spread melted chocolate over matzah to cover; sprinkle with sea salt. Transfer matzah to refrigerator and let chill at least 2 hours.
6. Break chilled matzah into pieces. Matzah will keep in an airtight container for up to 4 days at room temperature.

Brownies

Ingredientes

180 gramos chocolate chips
100 gramos de margarina sin sal
1 taza de azúcar
3 huevos
Un punto de sal
3/4 taza de matzo cake meal
3/4 taza de nueces picadas

Preparación

Precalentar horno 350 F
Molde cuadrado 9 x 9 con grasa y harina de matza

- Derretir el chocolate y la margarina a baño María (o microondas) revolviendo hasta tener la mezcla homogénea
- Batir los huevos, azúcar y sal hasta que quede bien cremoso y color pálido y se vea grueso
- Añadir la mezcla de chocolate en 3 veces , raspando los bordes para unir bien la mezcla. A baja velocidad
- Añadir la matzo meal y las nueces a mano, solo hasta que se una
- Espacie la mezcla en el molde preparado y hornear de 20 a 25 minutos.
- Sacarlo del horno aunque parezca crudo. No se debe sobre cocinar

Torta de dátil con nueces

Ingredientes

7 huevos
1 vaso de azúcar menos dos dedos
1 vaso de harina de matza
1 vaso de dátiles picados
1 vaso de nueces

Preparación

- Se baten los huevos hasta que estén espumosos, se le agrega el azúcar y la harina.
- Se cortan pequeños los dátiles y las nueces y se mezclan en movimiento envolvente con la mezcla.
- Se engrasa un molde preferiblemente cuadrado y forra con papel encerado.
- Se le agrega la mezcla, se hornea a 350 grados hasta que dore y el palillo salga limpio y seco. Por aproximadamente de $\frac{1}{2}$ hora $\frac{3}{4}$ de hora
- Por último se hace un caramelo con media taza de azúcar y un chorrito de agua que cubra el azúcar
- Una vez horneado se decora con dátiles enteros, nueces y el caramelo.

Rollitos de chocolate con matzah

Ingredientes

Una barra de chocolate para postres
1 lata de leche condensada
Media barra de mantequilla
Matza triturada (no en polvo solo partida en pedazos pequeños)

Preparación

- Poner todos los ingredientes menos la matza en una olla a baño de maría y revolver con una cuchara de madera.
- Cuando esté todo derretido sacar la olla del agua y mover un poco.
- Agregar la Matza y revolver.
- En un papel aluminio engrasado agregar la mezcla y formar un rollo.
- Congelar
- Cuando esté congelado cortar en rueditas.
- Comer y disfrutar!

Galletas de almendra

Ingredientes

300 gramos de almendra en rebanadas
2 claras de huevo
100 gramos de azúcar glass

Preparación

- Se mezclan las claras con el azúcar glass y luego se le agregan las almendras.
- Se forman galletas (tamaño de una cucharadita) y se colocan sobre la bandeja.
- Se hornean entre 10 -15 minutos a 370°

Brownies de dátiles

Ingredientes:

2 tazas de azúcar
6 cucharadas de Matzo Cake o Matzo Meal
6 huevos
18 onzs dátiles picados
8 onzs de nueces picadas

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes y colocar en un molde engrasado
hornear a 350 grados F los primeros 20 min tapado y luego destapar hasta completar 1 hora aprox. (segun el tipo de horno)
Cortar en cuadros tipo brownies. (con un cuchillo mojado si es necesario)

Jag Sameaj!

Sponge cake con nueces

Ingredientes

10 huevos separados
1 ½ taza de azúcar
1 taza harina de matza (matzo meal)
¼ cucharadita de canela
¼ cucharadita de nuez moscada
¼ cucharadita clavo de olor
1 ½ taza de nueces
¼ taza de vino de shabat

Preparación

- Precaliente el horno 375
- Bata las claras de huevo a punto de nieve y agregue 2 cucharadas del azúcar medida.
- Aparte, bata las yemas con el azúcar restante, hasta que quede de color amarillo claro.
- Agregue la harina de matza junto con las especoas u las nueces, alternando con el vino.
- Incorpore las claras, con movimientos envolventes. Coloque la mezcla en un molde de tubo y hornee a 375 por 10 minutos. Luego baje la temperatura a 350 y hornee por 25 minutos mas.
- No abra el horno, en ningún momento, antes de 35 minutos.

Mandelbread de pesaj

Ingredientes

2 tazas de azúcar
½ libra de margarina o mantequilla
6 huevos
2 ¾ tazas de matza cake meal
1/3 cucharadita de sal
¾ taza de potato starch
1 bolsa de chispas de chocolate
Canela
Azucar
Almendras en lazca, opcional

Preparación

Calentar horno a 350 F.
Batir azúcar, mantequilla y huevos.
Agregar cake meal, sal y potato starch hasta formar masa.
Agregar chispas de chocolate y mezclar a mano.
Colocar en una bandeja de galletas, amasando en forma de un rectángulo.
Agregar mezcla de canela con azúcar encima y almendras si gustan.
Hornear por 30 minutos.
Sacar, partir en trozos cortos y volver a hornear por 20-25 minutos adicionales.

Cupcake de chocolate

Ingredientes

8 oz queso crema a temperatura ambiente
1 huevo
½ taza de azúcar
½ cucharadita de sal
6 oz chispas de chocolate
1 caja de mezcla de pastel de chocolate de Pesaj

Preparación

Calentar horno a 350 F.
Batir queso crema, azúcar, sal y huevo
Agregar las chispas de chocolate
Seguir las instrucciones de cajita del pastel de chocolate – dejar mezcla aparte.
En cada molde de cupcake, colocar mezcla de pastel de chocolate y luego agregar 1 cucharada de la mezcla de queso crema encima.
Hornear por 30 minutos.

Torta de chocolate sin harina

Ingredientes

10 onzas de chocolate semidulce, cortado en trozos
8 onzas de margarina sin sal
1 cucharada de café instantáneo
6 huevos a temperatura ambiente, separados
1 taza de azúcar
2 cucharadas de harina de matza sin sal
3 tazas de nueces o pecanas, finamente picadas
Azúcar glass para decorar

Preparación

- Precalentar el horno a 350 F
- Forrar y engrasar un molde para pastel de 10"
- Derretir el chocolate con la margarina y el café. Dejar enfriar.
- Batir las claras de huevo con 1/2 taza de azúcar a punto de nieve.
- Batir las yemas con el azúcar restante hasta que estén cremosas y de color amarillo claro. Con la batidora a velocidad baja, agregar lentamente el chocolate y mezclar.
- En un recipiente, mezclar la harina de matza y las nueces o pecanas. Agregar a la mezcla de chocolate.
- En forma envolvente, incorporar las claras de huevo batidas al chocolate.
- Verter la mezcla en el molde. Hornear por 40 minutos. Dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar glass.

Almendrado de chocolate

Almendrado:

10 huevos separados

1 taza de azúcar

10 onzas de almendras, tostadas y molidas

1 taza de nueces, tostadas y molidas

Crema de Chocolate:

7 onzas de chocolate semiamargo

6 onzas de margarina sin sal

2 cucharadas de azúcar glass

1 cucharadita de café instantáneo

Nueces o almendras molidas para decorar.

-Precalentar el horno a 350 F

-Para preparar el almendrado: Batir las claras de huevo a punto de nieve. Agregar el azúcar. Mezclar las almendras y las nueces, en forma envolvente. En una bandeja de horno rectangular, colocar papel encerado y engrasar. Verter la mezcla. Hornear por una hora. Dejar enfriar. Cortar en tres partes iguales a lo largo.

-Para preparar la crema de chocolate: En una olla, derretir el chocolate a baño maría. Agregar la margarina, el azúcar glass y el café. Mezclar hasta que esté todo incorporado. Dejar a un lado. Batir las yemas de huevo hasta cremar. Agregar el chocolate derretido y batir por un minuto.

-Para armar el almendrado: Hacer tres capas alternando el almendrado con la crema de chocolate entre cada pedazo. Cubrir con crema de chocolate.

-Congelar por 24 horas. Retirar del congelador antes de servir. Decorar con nueces o almendras.