Cuisinart®

Precision Master® Stand Mixer

SM-50 SERIES

THREE YEAR WARRANTY
3 YEAR
CUISINART



Instruction & Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Contents

Important Safeguards 2
Features and Components 4
Assembly Instructions 5
Operation 5
Cleaning and Maintenance 5
Maximum Capacities 5
Suggested Speed Control Guide 6
Troubleshooting 7
Tips and Hints 7
Cookie Baking 7
Bread Baking 8
Cake Baking 8
Egg Whites 8
Whipping Cream 9
Warranty Information 11
Recipes 12

Important Safeguards

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer. Remove attachments from stand mixer before washing.
5. The use of accessories or attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one accessory or attachment at a time.
7. Do not exceed the maximum capacities listed in this Instruction Book.
8. Do not use the stand mixer if it is damaged or if the cord is damaged. After having been damaged, have the stand mixer checked and serviced before resuming use.
9. When using an attachment, make sure that you have read the safety instructions that come with the particular attachment.
10. Do not use outdoors.
11. Keep stainless steel bowl away from heat sources such as stovetops, ovens or microwaves.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the cord, plugs and the power unit in water or other liquids.
13. Remove all accessories and attachments from stand mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

Save These Instructions

For Household Use Only

NOTE: The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

Warning: Risk of Fire or Electric Shock

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

Special Cord Set Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Grounding Instructions

For your protection, the Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. If a grounding-type outlet is not available, an adapter may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

The adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

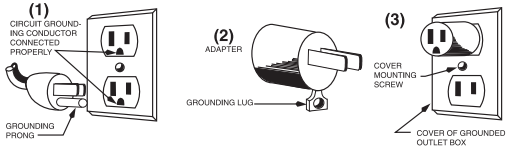
NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

Notice

This appliance has a grounding plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a grounding outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify.



Introduction

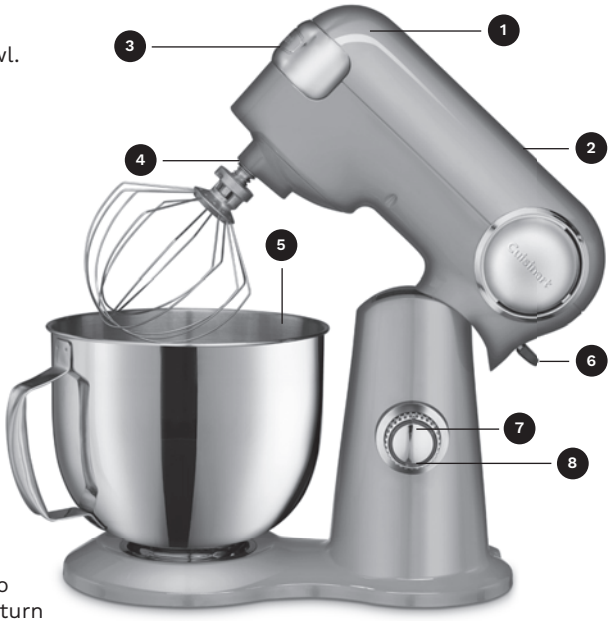
Cuisinart just raised the bar on mixing! This Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer has the capacity, power, and precision engineering to handle any job a recipe calls for. The three accessories allow you to mix, whip and knead dough, and with 12 speeds, you'll always do it just right.

Cuisinart offers optional attachments that can be purchased separately.

Please visit Cuisinart.com for attachment options.

Features and Components

1. **500 Watt Motor**
   Plenty of power for double recipes and heavy mixing tasks.
2. **Tilt-Back Head**
   Makes it easy to attach accessories and scrape sides and bottom of bowl.
3. **Attachment Port**
   Attachments (sold separately) connect to the port located behind the port cover on the front of the stand mixer head. A locking screw makes attachments easy to put on, secure and take off.
4. **Accessory Port**
   Chef's whisk, flat mixing paddle and dough hook connect to this port.
5. **5.5-Quart (5.2L) Stainless Steel Bowl with Handle**
   Handle makes the bowl easy to lift, hold, scrape and remove.
   Large capacity bowl lets you mix larger quantities.
6. **Head-Lift Release Lever**
   Securely locks stand mixer head into raised, tilt-back position. Used to return mixer head to mixing position.
7. **On/Off and Speed Control Dial**
   12 speeds for precision mixing.
8. **Blue Light Ring**
   Illuminates when mixer is operating. Turns off in OFF position.
9. **Chef's Whisk**
   Incorporates air into ingredients/mixtures. Ideal for whipping eggs, egg whites or heavy cream. Used in recipes for angel food cake, chiffon cake, meringue, some types of candy, such as marshmallows, and quickly whips potatoes.
10. **Flat Mixing Paddle**
    Used for stirring, mixing and beating ingredients/mixtures. Best accessory for mixing cookies,











cakes and batters, and for frostings. Also use for making pie crusts, biscuits and shortcakes, and combining ingredients for meatloaf or meatballs.

11. **Dough Hook**
Used for the mixing and kneading of yeast dough for breads, rolls, pizza/focaccia, pasta dough and yeast-raised coffee cakes.
12. **Splash Guard with Pour Spout**
Prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.
13. **BPA Free (not shown)**
All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.

Assembly Instructions

1. **Raise Mixer Head**
Push down the head-lift release lever and raise the stand mixer head until it locks into place.
2. **Attach Accessory**
Place flat mixing paddle, chef's whisk or dough hook into the accessory port. Push up and turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.
3. **Place Bowl on Base**
Turn clockwise to secure.
4. **Lower Mixer Head**
Holding the stand mixer head, push down the head-lift release lever again and fully lower the mixer head.
5. **To Attach Splash Guard with Pour Spout**
After attaching the accessory and lowering the stand mixer head, slide the splash guard onto the bowl. Attach the pour spout by placing it into the tabs on the splash guard ring and slide it into place. The splash guard ring can rotate in any direction to more easily add ingredients.

To Remove: Remove the pour spout from the splash guard and slide splash guard off the bowl.

Operation

Position the Stand Mixer

The logo plate that covers the attachment port should face you.

To Turn Stand Mixer On

Turn control dial to desired speed – 1 through 12 (see Speed Control Guide on page 6).

To Turn Stand Mixer Off

Turn the dial to "O" OFF position. Mixing process stops and unit shuts off.

Cleaning and Maintenance

Unplug your Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer before cleaning.

Power Unit

Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.

Bowl

Wash by hand and dry thoroughly or put in dishwasher. Never use a wire brush, steel wool or bleach.

Accessories

Mixing paddle and dough hook are top rack dishwasher safe; can also wash by hand and dry thoroughly. Chef's whisk must be washed by hand.

Attachments

Clean as directed in instructions included with each attachment you purchase.

Splash Guard with Pour Spout

Top rack dishwasher safe; can also wash by hand and dry thoroughly.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Maximum Capacities

Yeast doughs (most breads, pizza)

6 cups white flour

Cookie dough

5 dozen cookies

Whipping cream

6 cups liquid (12 cups whipped)

Egg whites

12 large

Suggested Speed Control Guide

1	• Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**7**	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
2	• Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Mixing quick breads (muffins, etc.) • Creaming butter & sugar • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**8**	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
3	• Creaming butter & sugar • Incorporating eggs • Kneading bread dough • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**9**	• Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
4	• Creaming butter & sugar • Kneading bread dough • Kneading pasta dough • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**10**	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
5	• Creaming butter & sugar • “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**11**	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
6	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	**12**	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)

Troubleshooting

If the stand mixer shuts off, the unit may have overheated. Your stand mixer has an overload protection device, it will shut down to protect the motor.

Solution: In the unlikely event that this happens:

- Turn off and unplug the unit.
- Reduce the load by removing some of the ingredients, and allow the mixer to stand for a few minutes.
- Plug in and reset the speed. If the stand mixer does not start when you turn the speed dial on, allow the unit to stand for additional time.

Tips and Hints

- Before preheating your oven, adjust racks to accommodate your baking task. Most recipes use the middle rack; pies bake best in the lower third of the oven.
- Carefully follow each mixing step in a recipe. Take care not to over- or under-mix.
- Don't crowd the oven, and avoid opening the oven door during baking – use the oven light to help you watch. With certain recipes, particularly when baking more than one tray of cookies at a time, rotate halfway through baking.
- Proper measurements are very important when baking. To measure flour correctly, stir the flour first, then spoon into the measuring cup. Level off the top with the blunt side of a knife blade or the handle of a spoon. Do not press or compact flour. It is also very important not to measure directly from the bag – while the flour is pre-sifted, it has been pressed/compacted to fit into the bag. Baked goods made from unstirred flour are likely to be heavy and dry because too much flour is used.
- For most baking recipes, refrigerated items like butter, milk and eggs incorporate better when they are at room temperature.
- Remove butter from the refrigerator and cut into ½-inch pieces to help it come to room temperature faster while you measure out the remaining ingredients. Do not warm butter in the microwave; this can change the structure of the butter if it melts and give the finished product a different texture.
- To separate eggs for use in any recipe, break them one at a time into a small bowl. Gently remove the yolks, then transfer the whites to a spotlessly clean glass or stainless bowl. If a yolk breaks into a white, use that egg for another recipe. Just a drop of egg yolk in the white prevents the white from whipping properly.
- Scraping the entire bowl – sides, bottom and paddle over the course of mixing and adding new ingredients – ensures even incorporation of ingredients and overall best results. The more you scrape, the better.
- For whipping egg whites, both the mixing bowl and chef's whisk must be spotlessly clean and dry. Any trace of fat/oil will prevent the egg whites from whipping properly.
- To check the freshness of eggs, place them in a bowl of warm water – if they float, they are not fresh. This is most important when using for whipping egg whites. The fresher the eggs, the more stable the foam.
- To melt chocolate for a recipe, put chopped chocolate in a double boiler insert or larger bowl over a pan of barely simmering water. The water should not boil, nor should it touch the bottom of the double boiler insert or bowl. If it does, this could cause the chocolate to "seize" and you will not be able to use it in your recipe.
- Always test yeast for freshness before using it in a recipe. Sprinkle a little over warm (105°F–110°F) water and add a pinch of sugar or flour from the recipe. If it does not become foamy/bubbly in 5 to 10 minutes, the yeast may be "dead." Start over with fresh yeast from a new package.

Cookie Baking

- Use an ice cream scoop to measure out cookie dough – this keeps the cookies evenly shaped and uniform in size.

  We recommend ice cream scoops in several sizes – #40, #50 and #60, as well as a larger one (about ⅓ to ½ cup) for jumbo cookies. Ice cream scoops are also good for filling muffin tins. Use a #16 ice cream scoop to make muffins or meatballs.
- To better maintain cookie shapes, put scoops of cookie dough onto sheets of waxed paper or plastic wrap on a tray and chill before baking.

Most cookie dough can be refrigerated for 2 to 3 days prior to baking – be sure to wrap well.

- Cookie dough may also be frozen. Shape into individual cookies, double wrap and freeze for up to 3 months. Thaw before baking.
- Line baking sheets with parchment paper for easy release and easy cleanup.
- Let cookies rest on sheets for 2 to 3 minutes before removing them to a wire rack to cool. This keeps cookies from wrinkling, crumbling or breaking.
- Cookies must cool completely before being put into storage containers to ensure they don't get soggy or misshapen.

Bread Baking

- One ¼-ounce packet of yeast equals 2¼ teaspoons yeast.
- Using milk in place of water will produce a softer crust.
- After baking, you can soften the crust, if desired, by rubbing it with unsalted butter soon after removing it from the oven. This prevents it from drying out quickly.
- If a recipe calls for a specific type of flour, use the flour recommended. If you do not have bread flour, you can substitute unbleached, all-purpose flour, but your bread may not rise quite as much.
- Do not use "lite" or tub margarines for bread baking – they have different structures and they do not work as well in baking.
- Vital wheat gluten is the dried protein taken from the flour by eliminating the starch. It is a good dough conditioner or enhancement for yeast breads, especially for whole-grain breads or when using all-purpose flour. If a recipe specifically calls for vital wheat gluten, we recommend that it be used for best results.
- For 100% whole-wheat bread, use 1½ teaspoons vital wheat gluten per cup of flour.
- Lite salt can be used if it has both potassium chloride and sodium.
- Many bread recipes have a "range" amount of flour – start by using the lower end of the range, then add more flour as needed to produce a smooth, not sticky dough.
- Using too much liquid, or baking on a humid day, can cause your bread to fall or wrinkle on top.
- An instant-read thermometer is helpful to have on hand when making bread. It can be used to measure the temperature of the liquid for proofing yeast, and for taking the internal temperature of the baked bread.
- Liquid for proofing yeast should be between 105°F and 110°F.
- Finished bread should have an internal temperature of 190°F (enriched breads, those that normally include eggs, are done at a higher temperature, closer to 207°F).

Cake Baking

- Have all ingredients and mixing bowls at room temperature. Room temperature ingredients incorporate and blend more easily.
- Fill pans immediately after mixing.
- Bake immediately after filling pans.
- Check for doneness at the beginning of the time range given.
- Cool cakes in pans until cool to touch, and remove from pans to completely cool on a wire rack after baking.
- An offset spatula will make spreading frosting easier than a knife or regular spatula.

Egg Whites

- Egg whites at room temperature are best for whipping. Bring to room temperature safely by placing uncracked eggs in a bowl of warm water for 10 to 15 minutes.
- Add a small amount of acid, such as cream of tartar, lemon juice or vinegar, when whipping egg whites to stabilize them and allow them to reach their optimum volume and stiffness. Use ⅛ teaspoon cream of tartar per large egg white – or 1 teaspoon cream of tartar per cup of egg whites (8 to 10 large).
- The time required to whip egg whites will vary with the temperature of the egg whites, age of egg whites, and temperature/humidity of the kitchen. Keep a close watch while whipping egg whites.
- In humid or damp weather, you may not get the volume of whipped egg whites that you do in drier, warmer weather.
- Place the room temperature egg whites in the clean, dry mixing bowl. Attach the clean, dry chef's whisk. Start whipping the egg whites on Speed 1 and gradually increase to Speed 6 until foamy, and then gradually increase to Speed 12. If egg whites are beaten too rapidly in the beginning, their structure

will not be as stable and strong, and they will not reach the volume that they should when completely beaten. Over-beaten egg whites will also separate or deflate in a meringue topping.

- Timing when adding sugar to egg whites is important. Add sugar slowly and gradually to the whipped egg whites once they start to foam. Always add sugar in a slow, steady stream along the side of the bowl while egg whites are being whipped – do not add sugar directly to the center of the bowl on top of beaten egg whites; doing this may cause them to deflate.
- When whipping egg whites, they will at first appear foamy or frothy. Then they will become stiffer and start to hold their shape. Next, soft peaks will form – this is when the tips of the peaks fall when the whisk is lifted up – soft peaks are often required for mousses or soufflés. The next stage is medium to stiff peaks. This is used for recipes such as meringues – the whites will appear dry, the peaks will hold their shape and the whites will be shiny. The final stage is stiff and dry. The whites will not be uniformly white, but will appear speckled and they will no longer be shiny in appearance.
- Beaten egg whites should be used immediately after beating them. If they wait for longer than 5 minutes, they will begin to deflate and lose volume and structure. Egg whites beaten with sugar or cream of tartar are more stable and will last a little longer.

Sanitizing Egg Whites

Take care when adding raw egg whites to recipes that are not cooked or baked, as there is a chance they may carry harmful bacteria. If you have a recipe that calls for raw egg whites, you may wish to use powdered egg whites or "sanitize" the egg whites by doing the following:

- Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar from your recipe, 2 tablespoons water, and a pinch of cream of tartar into the Cuisinart® mixing bowl and stir until smooth.
- Put over a pan of simmering water and stir constantly with a spotlessly clean rubber spatula until the mixture registers 160°F on an instant-read thermometer – start checking the temperature after about a minute of stirring.
- When the egg white mixture registers 160°F, dry off the bottom of the bowl and place it on the Cuisinart® stand mixer. Insert the chef's whisk. Continue as directed in your recipe.

Whipping Cream

The difference between heavy cream and whipping cream is the butterfat content. The higher the butterfat content, the more stable the whipped cream. Heavy cream has a higher butterfat content than whipping cream does. Light cream may also be whipped, but will not last as long. Creams that are not ultra-pasteurized are best for whipping.

The yield of cream generally doubles in volume. To make 2 cups of softly whipped cream, put 1 cup of heavy/whipping cream into the well-chilled mixing bowl. Starting on Speed 2 and increasing to Speed 10 or 12, whip until it just begins to hold its shape. Add about ½ teaspoon pure vanilla or other pure flavored extract and 1 to 4 tablespoons granulated, superfine or confectioners' sugar. Whip until the cream holds soft, floppy peaks.

To Make Whipped Cream:

- Start with well-chilled cream, mixing bowl and chef's whisk (place bowl and whisk in freezer for at least 15 minutes before making whipped cream). The room should not be too hot.
- Whip cream on low speeds until small bubbles form – this will take about 30 seconds. Gradually increase to Speed 12 and continue beating until desired doneness, being careful not to over-whip. It takes just seconds for cream to go from smooth and creamy whipped cream to whipped cream with grainy bits of butter forming.
- If you are making a sweetened, flavored whipped cream, begin to slowly add the sugar and flavorings as the cream becomes soft and billowy in appearance.
- Sugars should be sifted before adding to whipping cream.
- Stop whipping cream when it has doubled in volume – it should be smooth, creamy and thick, forming either soft (for garnishing desserts, folding into desserts) or stiff (for topping cakes, desserts, piping decoratively) peaks.
- Unless stabilized, whipped cream should be served immediately.

Stabilized whipped cream

Stabilized whipped cream will hold longer in the refrigerator before using, and it can also be used for decorating, using a pastry bag and tip. Using gelatin or a purchased stabilizer will prevent whipped cream from weeping.

To make stabilized whipped cream, soften powdered gelatin by sprinkling it over water in a measuring cup. Let stand 5 minutes to soften. Then place the measuring cup in a pan of simmering water and stir over low heat until gelatin is dissolved. Let cool slightly before adding to cream – but do not allow to get cold and harden.

- For 1 cup of cream, use ½ teaspoon gelatin soaked in 1 tablespoon water.
- For 2 cups of cream, use 1 teaspoon gelatin soaked in 2 tablespoons water.
- For 8 cups of cream, use 1 tablespoon + 1 teaspoon gelatin soaked in 8 tablespoons water.

Follow basic whipping instructions, adding cooled gelatin mixture to cream all at once after it has whipped to a slightly thickened stage.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **https://cuisinart/registria.com** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

California Residents Only

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

Hassle-Free Replacement Warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry**. Or call our toll-free consumer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Recipes

Savories

Gougères....13
Spinach and Feta Soufflé....13
Mashed Potatoes....14
Cauliflower Purée....14
Pasta Dough....15

Yeast Breads and Rolls

Pizza Dough....15
Gluten-Free Pizza Dough....16
Basic White Bread....16
Molasses Wheat Bread....17
Multigrain Bread....17
Buttery Dinner Rolls....18
Challah....18
Rustic Italian Bread....19
Pretzels with Rosemary and Flaked Sea Salt....19

Coffee Cakes, Muffins and Quick Breads

Blueberry Buttermilk Crumb Cake....20
Banana Chocolate-Chip Bread....21
Pecan Sticky Buns....21
Apple Oat Bran Muffins....22
Triple Citrus Tea Loaf....23
Lemon Bundt Cake....24

Cookies and Bars

Chocolate Cherry Crackles....24
Pecan Linzer Cookies....25
Chocolate Chunk Cookies....26
Cherry and Almond Biscotti....26
Mocha Sugar Cookies....27
Black & White Cookies....27
Power Cookies....28
Fudge Brownies....29
Blondies....29
Blueberry Cheesecake Bars....30

Pies

Basic Flaky Pastry Dough for Pies & Tarts....31
Cookie Crumb Crust....31
Lemon Meringue Pie....32
Chocolate Cream Pie....32

Cakes and Cupcakes

Golden Yellow Cake....33
Deep Chocolate Layer Cake....33
Coconut Cake....34
Chocolate Marble Cheesecake....35
Gluten-Free Golden Cupcakes....35
Angel Food Cake....36
Key Lime Mini Cheesecakes....36

Frostings, Icings and Fillings

French Buttercream....37
Swiss Buttercream....38
Chocolate Frosting....38
Cream Cheese Frosting....38
Dairy-Free Vanilla Frosting....39
Royal Icing....39
Chocolate Glaze/Ganache....39
Simple Chocolate Mousse....40
Whipped Cream....40

Gougères

Gruyère is the classic cheese used in gougères, but you may substitute your favorite.

Makes about 65, 1-inch gougères

- **½ cup water**
- **4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- **½ teaspoon kosher salt, divided**
- **½ teaspoon granulated sugar**
- **1 cup unbleached, all-purpose flour**
- **2 large eggs, plus up to 2 more if necessary**
- **1 cup shredded Gruyère cheese, divided**
- **¼ teaspoon cayenne**
- **¼ teaspoon paprika**

Preheat oven to 500°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the water, butter, ¼ teaspoon of the salt and sugar into a medium saucepan set over medium heat. Once the mixture comes to a boil, remove from heat and stir in all of the flour. Return to the burner and raise the heat to medium-high. Using a wooden spoon, continuously stir the mixture until it "dries out" and a thick, hard film remains on the bottom of the pot, about 1½ to 2 minutes.

Remove from heat and put flour mixture into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 to release steam and cool, about 2 to 3 minutes. Once the dough has cooled (and the bowl is no longer warm), increase the speed to 4 and add the eggs, one at a time, until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl between each addition. Dough is ready when it becomes a pale yellow color and drops from the beater in a slow, steady stream. If the dough is too thick, beat the remaining 2 eggs together and slowly begin to add them, 1 teaspoon at a time, with the mixer running. Do not make the dough too runny or it will not hold its shape.

Add ½ cup of Gruyère, the remaining salt and spices and mix on Speed 2 to incorporate.

Transfer the batter to a large pastry bag fitted with a small to medium-sized round tip. Pipe the gougère dough into 1-inch rounds, ½ inch apart on the prepared baking trays.

Top each with a pinch of the reserved Gruyère.

Put in the oven, and immediately turn the heat down to 300°F. Bake until gougères are nicely browned, completely hollow and not wet inside, about 20 minutes.

Serve immediately.

TIP: To ensure even coloring, rotate the baking sheets halfway through baking.

Nutritional analysis per gougère:

Calories 29 (61% from fat) • carb. 1g • pro. 1g fat 2g • sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 39mg calc. 36mg • fiber 0g

Spinach and Feta Soufflé

Looking for a new idea for a fun and festive side dish? The classic combination of spinach and feta come together in this tasty soufflé.

Makes 12 servings

- **6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, divided**
- **½ cup grated Romano cheese, divided**
- **5 large eggs**
- **1 large egg white**
- **½ cup unbleached, all-purpose flour**
- **1½ cups whole milk**
- **3 ounces feta cheese**
- **¼ teaspoon kosher salt**
- **¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- **⅛ teaspoon freshly ground nutmeg**
- **1 10-ounce package frozen, chopped spinach, thawed with any moisture squeezed out**
- **¼ teaspoon grated lemon zest**

Preheat oven to 400°F. Position racks so that the soufflé can bake in the middle of the oven.

Generously butter a 2-quart (8-cup) soufflé dish thoroughly with 1 tablespoon of the butter. Sprinkle ¼ cup of the Romano in the dish so that the bottom and sides are coated. Shake out any excess. Wipe the rim of the dish with a paper towel to remove any butter or cheese; reserve.

Separate eggs, putting whites (including extra white) into the Cuisinart® mixing bowl and the yolks into a separate mixing bowl. Break yolks up by stirring with a fork. Attach the chef's whisk and reserve both bowls containing eggs.

Put the remaining butter in a saucepan over medium-low heat. Once butter melts, add the flour to the pan and stir to cook off any raw flour taste, about 3 to 4 minutes. While continuously whisking the butter/flour mixture, slowly add the milk. Once all the milk is added, whisk until a smooth and a homogenous consistency is achieved. Once mixture is smooth, beat in remaining Romano and feta, salt, pepper and nutmeg. Stir in the spinach and lemon zest.

While continuously mixing with a whisk, spoon a small amount of the milk and spinach mixture into the yolks. Continue mixing in the remaining mixture, a third at a time.

Beat egg whites, starting on Speed 1 and gradually increasing to Speed 12. Whip only until firm peaks form, about 1½ minutes total.

Mix a third of the egg whites into the spinach mixture until evenly combined. Continue by carefully folding the remaining egg whites in two additions with a large rubber spatula. Fold just until combined.

Pour mixture into prepared dish and gently smooth the top to ensure an even rise. Put soufflé into preheated oven and reduce temperature to 375°F. Bake until golden and just set, about 45 to 50 minutes.

Serve immediately.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

Calories 207 (64% from fat) • carb. 9g • pro. 9g fat 15g • sat. fat 8g • chol. 152mg • sod. 418mg calc. 175mg • fiber 1g

Mashed Potatoes

This basic recipe is perfect to serve as is, or be creative and add different flavors, like fresh herbs or cheese.

Makes about 9 cups

5	**pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
5⅓	**tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
1	**cup crème fraîche**
½	**cup milk (any fat variety works)**
1	**teaspoon kosher salt**
½	**teaspoon freshly ground black pepper**

Put potatoes into a stockpot and cover with cold water. Bring to a boil and simmer until potatoes are tender.

When tender, drain the potatoes completely and then transfer to the Cuisinart® mixing bowl. Mix on Speed 5 until potatoes are well mixed, but where some lumps still remain, scraping down the entire bowl as necessary.

Add the butter, crème fraîche, milk, salt and pepper. Mix again on Speed 8, increasing to Speed 12 until potatoes are light and fluffy. Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated.

Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

Calories 172 (42% from fat) • carb. 21g • pro. 3g fat 8g • sat. fat 5g • chol. 27mg • sod. 155mg calc. 55mg • fiber 3g

Cauliflower Purée

A great, healthy alternative to traditional mashed potatoes, plus this recipe is dairy free!

Makes 6 cups

1	**large head cauliflower, cored, about 3¼ pounds**
1	**pound Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces**
¼	**cup extra virgin olive oil**
2	**teaspoons kosher salt**
½	**teaspoon freshly ground black pepper**

Cut cauliflower into large chunks and put into a large stockpot with the potatoes. Cover with cold water and place over high heat until water comes to a boil. Reduce heat to maintain a healthy simmer and cook until vegetables are tender, about 25 minutes.

Once tender, drain all water from the vegetables and place into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 5 until vegetables are smooth. Scrape the entire bowl as necessary during the process. Increase the speed to between 8 and 10 to completely smooth out the cauliflower.

When smooth, decrease speed to 2 to add the olive oil, salt and pepper, and then slowly increase to Speeds 10 to 12 until light and fluffy. Scrape the bowl once to make sure all ingredients are evenly incorporated. Taste and adjust seasonings as desired.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

Calories 142 (56% from fat) • carb. 13g • pro. 3g fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 394mg calc. 27mg • fiber 3g

Pasta Dough

The combination of "00" and semolina flour gives this dough the perfect bite when cooked, compared to traditional pasta dough made with just "00" flour.

Makes about 1½ pounds of dough, enough for 8 servings

5 large eggs

2½ cups "00" flour

⅔ cup semolina flour

Put all of the ingredients, in the order listed, into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 5 to combine, about 1 minute.

Continue mixing until dough mostly comes together, about 4 to 6 minutes. At about 5 minutes of mixing, check the texture. If it is too dry, add water one tablespoon at a time; alternatively, if it is too wet, add the "00" flour one tablespoon at a time to desired consistency. Keep in mind, this dough won't resemble a smooth ball, it will only just come together in large chunks with some possible smaller bits to knead in by hand. Should any flour or loose, dry bits be left behind at the bottom of the bowl, leave them there and do not incorporate into final dough.

Transfer dough to a lightly floured surface and knead all dough together into a ball by hand until smooth and it springs back to the touch, about 2 minutes.

Wrap in plastic wrap and let rest at room temperature before using, at least 20 minutes. Pasta dough can be made and stored in the refrigerator for up to 3 days.

For best results, use the Cuisinart® Pasta Roller and Cutter to make the perfect lasagna sheets, pappardelle, linguine or spaghetti.

Nutritional analysis per serving (3 ounces):

Calories 218 (15% from fat) • carb. 35g • pro. 10g fat 4g • sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 41mg calc. 13mg • fiber 3g

Pizza Dough

This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Visit our website, ***www.cuisinart.com****, for a variety of pizza, calzone and stuffed bread recipes.*

Makes 1½ pounds of dough, two 12-inch crusts

1 cup warm water (105°F to 110°F)

1½ teaspoons granulated sugar

2¼ teaspoons active dry yeast

3 cups bread flour (unbleached, all-purpose flour may be substituted), plus additional for dusting and rolling

1½ teaspoons kosher salt

1 tablespoon extra virgin olive oil, plus more for coating the dough

Stir together the warm water, sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and olive oil to the bowl and turn the mixer on to Speed 3, until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

When dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Place dough on a lightly floured surface and form into desired crust size(s) or as directed by recipe.

Nutritional analysis per serving (2 ounces, based on 12 servings for two, 12-inch crusts):

Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 286mg calc. 1mg • fiber 1g

Gluten-Free Pizza Dough

Finally! Pizza that folks with gluten allergies or sensitivities can cheer about.

Makes about 1 pound of dough, about two 10-inch pies

- **¾ cup tapioca flour**
- **¾ cup white rice flour, plus additional for dusting and rolling**
- **⅓ cup quinoa flour**
- **⅓ cup arrowroot flour**
- **1 teaspoon xanthan gum**
- **1 teaspoon kosher salt**
- **2 teaspoons granulated sugar**
- **½ cup rice milk**
- **¼ cup water**
- **2 tablespoons extra virgin olive oil**

Put the flours, xanthan gum, salt and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and mix on Speed 4 to combine. Combine the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.

With the stand mixer running on Speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball forms, knead the dough on Speed 4 for about 3 to 4 minutes. Dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of rice flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 12-inch circle.

Liberally dust a pizza peel or the bottom of a sheet tray with rice flour. Transfer pizza dough to the well-floured surface and decorate with desired pizza toppings before baking.

Nutritional analysis per serving (1⅓ ounces, based on 12 servings for two, 10-inch pies):

Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 209mg calc. 23 mg • fiber 1g

Basic White Bread

A basic white bread, great for sandwiches.

Makes two loaves, about 1 pound, 6 ounces each

- **1⅔ cups warm water (105°F to 110°F)**
- **1½ tablespoons honey**
- **2¼ teaspoons active dry yeast**
- **5½ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided**
- **½ cup nonfat dry powdered milk**
- **2 teaspoons kosher salt**
- **4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- **Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the flour, powdered milk and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the butter and turn the mixer on to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide dough into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover with plastic wrap and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While loaves are rising, preheat oven to 375°F. When loaves have doubled, bake until the bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 1-ounce slice):

Calories 64 (15% from fat) • carb. 12g • pro. 1g fat 1g • sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 116mg calc. 7mg • fiber 1g

Molasses Wheat Bread

A hearty wheat bread flavored lightly with molasses.

Makes two loaves, about 1¼ pounds each

1⅔ cups warm water (105°F to 110°F)
1½ tablespoons molasses
2¼ teaspoons active dry yeast
3½ cups whole-wheat flour, divided
2¼ cups unbleached, all-purpose or bread flour, divided
½ cup nonfat dry powdered milk
2 teaspoons kosher salt
4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature
Nonstick cooking spray

Stir together the warm water, molasses and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine 3 cups of the whole-wheat flour and 1¾ cups of the bread flour with powdered milk and salt. Once the yeast mixture proofs, add the flour mixture to the yeast mixture with the unsalted butter.

Mix on Speed 2 for 2 minutes. Combine remaining flours and reserve. Continuing on Speed 2, add the combined remaining flour one tablespoon at a time until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Knead on Speed 3 for 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about one hour.

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch the dough down and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

Calories 154 (16% from fat) • carb. 28g • pro. 5g fat 3g • sat. fat 2g • chol. 11mg • sod. 224mg calc. 33mg • fiber 3g

Multigrain Bread

This nutrient-dense bread with subtle honey flavor is great for sandwiches.

Makes two loaves, about 1¼ pounds each

1 cup warm water (105°F to 110°F)
1½ tablespoons honey
2¼ teaspoons active dry yeast
3 cups whole-wheat flour
1½ cups unbleached, all-purpose or bread flour
2 tablespoons vital wheat gluten
2 teaspoons kosher salt
½ cup rolled oats
¼ cup hulled sunflower seeds
¼ cup flax seeds
2 tablespoons wheat germ
2 tablespoons flax oil or vegetable oil
Nonstick cooking spray

Stir together the warm water, honey and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach dough hook and let stand until mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While yeast is proofing, combine flours, vital wheat gluten, salt, oats, seeds and wheat germ in a separate large bowl. Once the yeast mixture proofs, add the flax oil and flour mixture to the yeast mixture. Mix on Speed 2 to just combine. Increase to Speed 4 and knead, about 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of the white flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Lightly coat two 9-inch loaf pans with cooking spray. Punch dough and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in prepared pans. Cover and let rise until nearly doubled, about 30 to 45 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 375°F. Bake loaves until bread is browned and sounds hollow when tapped, about 35 to 40 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pans and allow to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

Calories 137 (23% from fat) • carb. 24g • pro. 1g fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 215mg calc. 15mg • fiber 3g

Buttery Dinner Rolls

The classic dinner roll we all remember from Sunday or holiday dinners.

Makes 16 dinner rolls

- **¾ cup whole milk**
- **8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- **1 teaspoon kosher salt**
- **4 tablespoons granulated sugar, divided**
- **¼ cup warm water (105°F to 110°F)**
- **2¼ teaspoons active dry yeast**
- **1 large egg**
- **4 cups bread flour, plus additional for dusting and rolling**
- **Unsalted butter for greasing pan**
- **1 tablespoon whole milk**
- **1 tablespoon unsalted butter**

Scald milk (heat until just bubbling around edges – may be done in microwave). Stir in unsalted butter, salt and 3 tablespoons of sugar. Let cool until just warm (105°F to 110°F).

Stir together the warm water, remaining tablespoon of sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, measure out the bread flour in a separate mixing bowl.

Begin to mix on Speed 2 once the yeast is foamy and the milk mixture is at the appropriate temperature, add the milk mixture, egg and flour and turn the mixer to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball forms, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1 hour.

Preheat oven to 375°F. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Divide the dough into 16 equal pieces (about 2¼ ounces each). Roll into balls and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 45 minutes.

Combine remaining tablespoon of milk and butter and heat until butter is melted. Just before baking, gently brush rolls with melted butter and milk. Bake until golden brown, about 25 to 30 minutes (internal temperature of rolls will be 200°F when tested with an instant-read thermometer).

Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pan and serve warm.

Nutritional analysis per roll:

Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g fat 7g • sat. fat 5g • chol. 34mg • sod. 153mg calc. 13mg • fiber 1g

Challah

Our challah makes the best French toast — that's if you have any left over, of course!

Makes one loaf

- **¼ cup warm water (105°F to 110°F)**
- **2¼ teaspoons active dry yeast**
- **4 tablespoons granulated sugar, divided**
- **⅔ cup cold water**
- **8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted**
- **4⅓ cups unbleached, all-purpose flour**
- **2 teaspoons kosher salt**
- **Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon water whisked together)**
- **Nonstick cooking spray**

Stir together the warm water, yeast and 2 teaspoons of the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the cold water, melted butter, flour and salt to the mixing bowl. Mix on Speed 2 to incorporate ingredients. Increase to Speed 4 and knead until smooth, about 5 minutes. Dough should be soft and spring back to the touch.

Cover mixing bowl and let dough rise in a warm, draft-free place until volume is doubled, about 1 to 1½ hours. Line a sheet tray with parchment paper.

Transfer dough to a lightly floured surface and punch down. Divide dough into 3 equal pieces. Use your hands to roll each piece into a cylinder about 1½ x 14 inches. Place the cylinders side by side on the prepared tray. Braid loosely from one end. Gently pull and taper each end to a point, then pinch and tuck under loaf. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise until doubled in size, about 45 minutes. Preheat oven to 375°F with the rack positioned in the lower third of the oven.

Brush the loaf with the egg wash. Bake for 20 minutes. Lower temperature to 350°F and bake until loaf is browned and sounds hollow when tapped, about an additional 10 minutes. Remove from oven and cool on wire rack.

Nutritional analysis per serving (one 2-ounce slice):

Calories 119 (61% from fat) • carb. 18g • pro. 3g fat 4g • sat. fat 2g • chol. 30mg • sod. 202mg calc. 4mg • fiber 0g

Rustic Italian Bread

This airy and crusty loaf proves that making artisan-style bread at home can be so simple.

Makes 1 round loaf

1 **cup warm water (105°F to 110°F)**
¾ **teaspoon granulated sugar**
1¾ **teaspoons active dry yeast**
3 **cups bread flour**
⅓ **cup wheat bran**
1½ **teaspoons kosher salt**
2 **tablespoons extra virgin olive oil**
Egg wash (1 egg and 1 tablespoon water whisked together)

Stir together the warm water, sugar and yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the dough hook and let stand until the mixture is foamy and bubbly, about 5 to 10 minutes.

While the yeast is proofing, combine the bread flour, wheat bran and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, add the flour mixture and the olive oil and turn the mixer on to Speed 3 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl.

Once dough ball is formed, continue to knead on Speed 3 for about 4 to 5 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about one hour. Punch the dough down, reshape again into a ball, cover with plastic wrap to rise until doubled in size again.

Gently punch down the dough and shape into a tight, large round. Put the round on a baking sheet lined with parchment paper and loosely cover with plastic wrap. Allow to rise one last time, about 30 minutes.

While bread is rising, preheat oven to 400°F. When ready to bake, cut an "X" into the top of the loaf with a serrated knife, brush with egg wash and bake for about 30 minutes, until bread is nicely browned and has an internal temperature of 200°F. Remove from oven and cool completely on a wire rack before slicing.

Nutritional analysis per serving (one 1.5-ounce slice):

Calories 95 (15% from fat) • carb. 17g • pro. 3g fat 2g • sat. fat 0g • chol. 12mg • sod. 219 mg calc. 2mg • fiber 1g

Pretzels with Rosemary and Flaked Sea Salt

Makes 12 soft pretzels

1 **cup warm water (105°F to 110°F)**
1 **tablespoon packed light brown sugar**
2¼ **teaspoons active dry yeast**
3¼ **cups bread or unbleached, all-purpose flour**
2 **teaspoons kosher salt**

Baking soda wash (⅓ cup warm water and 1 teaspoon baking soda whisked together to dissolve baking soda)

Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon water whisked together)

2 tablespoons chopped rosemary

Flaked sea salt, for sprinkling

Put the water, sugar, and yeast in the mixing bowl; stir to dissolve. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.

While the yeast is proofing, combine the flour and salt in a separate mixing bowl.

Once the yeast is foamy, about 5 to 10 minutes, add the flour mixture to the mixing bowl and fit with the dough hook. Begin to mix on Speed 3 for about 4 minutes. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time.

Cover bowl with a damp towel or plastic wrap and allow to rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour.

Gently punch dough down and then roll into a 16-inch rope. Divide dough into 12 equal pieces. Roll each piece into a thin rope. Twist dough into a pretzel shape by taking the two ends and crossing them over one another, making sure that the ends hang over the bottom; press firmly to seal. Place on a baking sheet lined with parchment paper. Repeat with remaining pieces of dough, being sure to keep all shaped pretzels under plastic or a damp towel.

Allow pretzels to rest for about 20 to 30 minutes. While they are resting, stir together the 2 cups of water and baking soda in a small bowl.

Place a 6-quart saucepan filled with water over high heat and bring to a boil. Preheat oven to 425°F.

Once pretzels have rested and water comes to a boil, carefully slide one pretzel into the boiling water at a time flipping each after 1½ minutes. Boil for 3 minutes total. Allow pretzels to drain on a wire cooling rack.

Dip each pretzel into the stirred baking soda solution and place on prepared baking sheet. Lightly brush the pretzels with the egg wash and sprinkle with rosemary. Bake in the oven until dark and golden, approximately 10 to 12 minutes. When pretzels are finished, transfer to a wire cooling rack. Sprinkle generously with flaked sea salt.

Nutritional information per pretzel:

Calories 118 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 4g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 261mg calc. 1mg • fiber 1g

Blueberry Buttermilk Crumb Cake

This coffee cake is guaranteed to receive rave reviews.

Makes one cake, 16 servings

Nonstick cooking spray

Crumb Topping:

1¾ cups unbleached, all-purpose flour

¾ cup packed light brown sugar

12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, at room temperature

2 teaspoons ground cinnamon

¾ teaspoon pure vanilla extract

¼ teaspoon kosher salt

Buttermilk Cake:

2⅔ cups unbleached, all-purpose flour

¾ teaspoon baking soda

¾ teaspoon cream of tartar

½ teaspoon kosher salt

11 tablespoons (1 stick plus 3 tablespoons) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature

1⅓ cups granulated sugar

2 large eggs, room temperature

¾ teaspoon pure vanilla extract

⅔ cup buttermilk

3 cups blueberries

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 13 x 9-inch baking pan with cooking spray; reserve.

To prepare the Crumb Topping: Put all of the crumb topping ingredients in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to break up, scrape if necessary and then turn up the mixer to Speed 4 until the mixture resembles large crumbs, stopping to scrape bowl as necessary.

Remove and reserve in refrigerator until ready to use.

To prepare the Buttermilk Cake: Put the flour, baking soda, cream of tartar and salt in a medium bowl and stir to combine; reserve.

Put the butter and granulated sugar in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 until incorporated. Scrape the entire bowl and increase to Speed 5. And mix until light and fluffy, about 1 minute.

Scrape the bowl well and reduce speed to 3. Add the eggs, one at a time, and the vanilla extract and mix until each is fully incorporated and batter is smooth. Scrape the entire bowl

Add half the reserved dry mixture and half the buttermilk. Mix on Speed 1 until just blended. Scrape the entire bowl. Add remaining dry ingredients and buttermilk. Continue mixing on Speed 1 until smooth and blended.

Pour batter into prepared pan and smooth over top. Sprinkle blueberries evenly over the top; lightly press blueberries into batter (submerge blueberries slightly). Crumble any large clumps in the crumb mixture and sprinkle the crumb mixture evenly over the blueberries.

Bake in preheated oven until crumbs are evenly golden brown and tester is clean when inserted in center of pan, about 60 to 65 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack before cutting in pan.

Nutritional analysis per serving (based on 16 servings):

Calories 381 (38% from fat) • carb. 55g • pro. 5g fat 16g • sat. fat 12g • chol. 70mg • sod. 178mg calc. 16mg • fiber 1g

Banana Chocolate-Chip Bread

The secret to soft banana bread is a light mixing hand. Although the Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer is tough enough for your heaviest breads, Speed 1 ensures delicate mixing and folding.

Makes one 9-inch loaf

- **1⅓ cups unbleached, all-purpose flour**
- **1 teaspoon baking soda**
- **¾ teaspoon baking powder**
- **¼ teaspoon kosher salt**
- **6 tablespoons (¾ stick) butter, cut into 1-inch pieces, room temperature, plus more for buttering pan**
- **⅔ cup granulated sugar**
- **2 large eggs, room temperature**
- **½ teaspoon pure vanilla extract**
- **1¼ cups peeled, ripe banana, cut into 1-inch pieces**
- **½ cup mini chocolate chips**

Preheat oven to 350°F. Generously butter a 9-inch loaf pan.

Combine flour, baking soda, baking powder and salt in a medium bowl. Reserve.

Put butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 until creamy, about 2 minutes. Scrape the entire bowl.

Continuing on Speed 2, add eggs, one at a time, and mix until each is incorporated. Scrape the entire bowl. Add vanilla extract and then the banana and continue to mix until banana is well combined, about 1 minute. Scrape the bowl.

Add flour mixture and mix until just combined. Scrape the bowl well and add chocolate chips and mix to fold. Transfer the batter to the prepared loaf pan.

Bake until deep golden brown and a cake tester comes out clean, about 40 to 50 minutes. Remove from oven and cool on wire rack until cool to touch; remove from pan and allow to cool completely.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 210 (38% from fat) • carb. 31g • pro. 3g fat 9g • sat. fat 6g • chol. 51mg • sod. 190mg calc. 9mg • fiber 1g

Pecan Sticky Buns

The Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer makes it easier than you'd ever imagine to make a large amount of light, silky smooth dough needed for sticky buns.

Makes 18 sticky buns

Sweet Dough:

- **⅓ cup warm water (105°F to 110°F)**
- **⅓ cup granulated sugar, divided**
- **2¼ teaspoons active dry yeast**

½ **cup fat-free milk**

5⅓ **tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**

1 **large egg, room temperature**

3½ **cups unbleached, all-purpose flour**

¾ **teaspoon kosher salt**

Topping:

¾ **cup pecans, chopped and divided**

⅓ **cup granulated sugar**

¾ **teaspoon ground cinnamon**

1½ **tablespoons unsalted butter, room temperature**

½ **cup raisins**

5⅓ **tablespoons (⅔ stick) unsalted butter, melted**

½ **cup packed light brown sugar**

Nonstick cooking spray

To Make Dough:

Stir together the warm water, 1 teaspoon of the sugar and the yeast in the Cuisinart® mixing bowl. Let stand until foamy, about 5 minutes.

Once the yeast has proofed, add the milk, butter and egg. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to break up egg. Add the flour and salt, and mix to just combine. Remove flat mixing paddle and attach dough hook.

Knead on Speed 5 until dough comes together as a ball and cleans the side of the bowl. Dough should be smooth and spring back to the touch. If sticky, add 1 tablespoon of flour at a time until smooth. Alternatively, if the dough seems too dry, add 1 tablespoon of water at a time. Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm, draft-free place until doubled in volume, about 1½ hours.

To Make Topping/Assemble Buns:

In a small bowl, combine half of the pecans, sugar and cinnamon. Reserve.

Transfer dough to a lightly floured surface and punch dough down. Roll into a 20 x 12-inch rectangle. Spread with the softened butter (1½ tablespoons), sprinkle with cinnamon/sugar mixture and top with raisins. Beginning on the long side (this is easiest if it is the side closest to you), roll dough up tightly and pinch seam to seal. Using a sharp knife, cut into 18 slices (about ¾ inch thick).

Pour melted butter evenly into a 13 x 9-inch baking pan. Sprinkle brown sugar and remaining pecans over butter. Place buns, cut side up, in pan. Cover with plastic wrap coated with cooking spray and let rise in a warm place for 40 minutes. While buns are rising, preheat oven to 375°F.

Bake until tops are well browned, about 30 minutes. Remove from oven and invert pan immediately onto serving plate, allowing sugar mixture to drip onto buns. Scrape any remaining sugar/nut mixture onto buns and serve warm.

Nutritional analysis per sticky bun:

Calories 259 (38% from fat) • carb. 36g • pro. 4g fat 11g • sat. fat 5g • chol. 32mg • sod. 109mg • fiber 1g

Apple Oat Bran Muffins

The diced apples in these oat bran muffins offer a pleasant, unexpected sweetness.

Makes 24 muffins

Nonstick cooking spray

1 **cup oat bran**

½ **cup unbleached, all-purpose flour**

½ **cup whole-wheat flour**

1 **tablespoon baking powder**

1½ **teaspoons ground cinnamon**

½ **teaspoon kosher salt**

6 **tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, at room temperature**

¼ **cup, plus 2 tablespoons packed light brown sugar**

1 **large egg, room temperature**

1 **cup buttermilk, room temperature**

1 **teaspoon pure vanilla extract**

½ **cup applesauce**

1 **Granny Smith apple, peeled, cored and cut into ½-inch cubes**

½ **cup roughly chopped walnuts**

Preheat oven to 375°F. Line muffin/cupcake pan with paper liners. Generously spray liners with nonstick cooking spray. Set aside.

Stir together the oat bran, flours, baking powder, cinnamon and salt in a small bowl. Reserve.

Put butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to slightly break up, then increase to Speed 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape down the entire bowl if necessary.

Decrease speed to 3 and add the egg. Mix until fully incorporated. Scrape down the entire bowl.

Decrease speed to 2 and add the reserved flour mixture. Mix until combined. Scrape the bowl. Add buttermilk and vanilla extract. Mix until combined, about 1 minute.

Decrease speed to 1 and fold in the applesauce. Add the cubed apples and walnuts and mix to fold in.

Scoop batter evenly into prepared muffin/cupcake pan. Bake until deep golden in color and a cake tester comes out completely clean.

Remove from oven and cool on wire rack until very cool, about 15 minutes; remove from pan and allow to cool completely.

TIP: The liners will remove more easily the longer the muffins cool.

Nutritional analysis per muffin:

Calories 81 (38% from fat) • carb. 11g • pro. 2g fat 4g • sat. fat 2g • chol. 16mg • sod. 143mg calc. 36mg • fiber 1g

Triple Citrus Tea Loaf

This moist, quick bread has a bright citrus flavor that is accentuated by a tangy sugar glaze.

Makes one loaf cake

- **Softened butter and flour for preparing pan**
- **3** **cups unbleached, all-purpose flour**
- **1½** **teaspoons baking powder**
- **¼** **teaspoon baking soda**
- **½** **teaspoon kosher salt**
- **11** **tablespoons (1 stick plus 3 tablespoons) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- **2** **cups granulated sugar, plus ½ cup for glaze**
- **1** **orange, zested and juiced**
- **1** **lemon, zested and juiced**
- **1** **lime, zested and juiced**
- **4** **large eggs, room temperature**
- **1** **teaspoon pure vanilla extract**
- **½** **cup whole milk, room temperature**
- **2** **tablespoons confectioners' sugar, for glaze**

Preheat oven to 350°F with the rack in the lower position. Butter and flour a 9-inch loaf pan. Reserve.

Sift together the flour, baking powder, baking soda and salt in a small bowl. Reserve.

Put the melted butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine and then increase to Speed 5 to cream, about 2½ to 3 minutes. Scrape the entire bowl.

Decrease to Speed 3. Combine the citrus juices. Mix together the citrus zests. Add ⅓ cup of the mixed juices and 2 tablespoons of mixed zests. Scrape the entire bowl. Add eggs, one at a time, and vanilla extract, and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl.

Decrease speed to 2, and add one-third of the flour mixture, followed by half of the milk. Repeat, ending with the flour. Scrape the bowl as needed.

Pour the batter into the prepared pan. Bake until golden brown and a cake tester comes out clean, about 65 to 70 minutes.

Allow the cake to cool in pan on a wire rack. While cake is cooling, put the remaining ½ cup of sugar and mixed citrus juice into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the whisk and mix on Speed 5 until sugar is dissolved, about 2 to 3 minutes. Decrease to Speed 2 and add confectioners' sugar to thicken.

When cake is just cool to touch, remove from pan, brush glaze all over top and sides of cake with a spatula or pastry brush. Allow cake to cool completely before slicing.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 356 (29% from fat) • carb. 58g • pro. 5g fat 12g • sat. fat 8g • chol. 90mg • sod. 204mg calc. 34mg • fiber 1g

Lemon Bundt Cake

A bright take on the classic Bundt cake. The glaze is not to be skipped; it locks in the moisture which keeps this cake fresh-tasting for days.

Makes one 10-inch Bundt cake; 16 servings

Cake:

- **3 cups unbleached, all-purpose flour**
- **2 teaspoons baking powder**
- **1¼ teaspoons fine sea salt**
- **2½ sticks unsalted butter, room temperature and each cut into 4 pieces, plus more for pan**
- **2 cups granulated sugar**
- **⅓ cup grated lemon zest (from about 5 medium to large lemons)**
- **3 tablespoons fresh lemon juice**
- **4 large eggs, room temperature**
- **2 large egg yolks, room temperature**
- **1⅓ cups sour cream, room temperature**

Lemon Glaze:

- **1 cup confectioners' sugar, sifted**
- **3 tablespoons heavy cream**
- **3 tablespoons fresh lemon juice (strained of all pulp)**

Coat a standard (10-inch) Bundt pan with softened butter and lightly dust with flour; reserve. Preheat oven to 350°F with the rack in the lower third position.

Put the flour, baking powder, and salt into the mixing bowl and fit with the whisk attachment. Mix on Speeds 1 to 3 to sift. Remove and transfer to a separate bowl.

Put the butter and sugar in the mixing bowl and fit with the flat mixing paddle. Mix, starting on Speed 1 and increasing to Speed 5, until light and creamy where the sugar is mostly dissolved into the butter, about 4 minutes, stopping to scrape down the bowl and paddle as needed. Add the lemon zest and mix for an additional 30 seconds on Speed 5. Scrape down bowl and paddle.

Combine the lemon juice, eggs, yolks, and sour cream in a liquid measuring cup and using a fork mix together.

While the mixer is running on Speed 3, gradually add one-third of the dry ingredients to the butter/sugar mixture and then half of the wet ingredients, alternating until all of the ingredients are added and well mixed, stopping to scrape down as needed.

Transfer the batter to the prepared Bundt pan. Smooth to the edges of the pan and tap a few times on the counter to remove any air bubbles.

Put in the preheated oven and bake until the cake is set and a cake tester comes out mostly clean, about 1 hour.

Allow cake to cool in pan on a cooling rack until the pan is cool to the touch and then remove from the pan.

While cake is fully cooling, preparing the glaze. Put all of the glaze ingredients into the mixing bowl and, using Speed 8, mix until completely smooth, adding more sifted sugar or cream to achieve desired consistency. Pause to scrape down as needed.

Once the cake is cool, place it on the cooling rack atop a baking pan (or foil or parchment, in order to catch excess glaze). Drizzle or spread over cake as desired. Allow glaze to set and cake to cool completely before cutting and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 403 (45% from fat) • carb. 51g • pro. 5g fat 20g • sat. fat 13g • chol. 111mg • sod. 185mg calc. 420mg • fiber 1g

Chocolate Cherry Crackles

Chewy, chocolatey cookies with tart cherries for contrast.

Makes about 30 cookies

- **½ cup unsweetened cocoa (preferably Dutch process)**
- **1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- **1½ teaspoons baking powder**
- **¼ teaspoon baking soda**
- **¼ teaspoon kosher salt**
- **4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- **1½ cups granulated sugar**
- **3 large eggs, room temperature**
- **2 teaspoons pure vanilla extract**

½ cup mini chocolate chips

½ cup tart dried cherries

1 cup confectioners' sugar, sifted

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper.

Stir together cocoa, flour, baking powder, baking soda and salt in a small bowl.

Put the melted butter and sugar in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 4 until smooth. Scrape the entire bowl. With the mixer running again on Speed 4, add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, being sure each egg is incorporated before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary.

With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients, in two additions, until just combined, scraping the bowl in between. Add chocolate chips and cherries until just mixed. Refrigerate batter for at least 30 minutes before scooping.

Shape dough into 1-inch balls, coat generously in confectioners' sugar and arrange on baking sheets 1-inch apart. Bake for about 12 minutes until tops appear crackled. Remove from oven and cool on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 115 (26% from fat) • carb. 20g • pro. 12g fat 3g • sat. fat 2g • chol. 23mg • sod. 60mg calc. 8mg • fiber 1g

Pecan Linzer Cookies

This shortbread is perfect for linzer cookies.

Makes about 45 cookie sandwiches

3 cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling

½ teaspoon kosher salt

20 tablespoons (2½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature

½ cup toasted pecan halves, finely ground

¼ cup granulated sugar

1 cup confectioners' sugar, sifted, plus extra for dusting

1 teaspoon pure vanilla extract

¾ cup seedless raspberry jam

Combine the flour and salt in a small bowl. Reserve.

Put the butter, finely ground pecans and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Insert the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine. Increase to Speed 5 and cream the butter mixture until light and creamy, about 2 to 3 minutes. Scrape down the bowl as necessary.

Decrease to Speed 2 and add the confectioners' sugar. Mix until combined. Scrape down the bowl. Add the flour mixture, in 3 batches, and the vanilla extract; mix until fully combined and smooth, about 2 to 3 minutes. Scrape down the bowl as necessary. Dough should be one large, smooth ball when done.

Remove dough from bowl and divide into two equal pieces. Form each into a disk, wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Remove one dough disk from refrigerator. On a floured surface, roll the dough into an even ⅛-inch thickness. Using a 2-inch round, fluted cookie cutter, cut rounds and place on parchment-lined baking sheet. Roll out and cut any remaining dough scraps in the same manner and transfer to the lined baking sheets.

Bake until cookies are very lightly browned on the edges, about 16 to 20 minutes. Remove from oven and cool completely in pan.

While the first batch of cookies is baking, roll out and cut the second dough disk with the same 2-inch cookie cutter. Make a second cut with a ¾-inch round cookie cutter in the center of each cookie. Roll and cut remaining scraps. Transfer cookies to baking sheets and bake as directed above.

Heat jam either in microwave or on stovetop until it thins out a little bit – jam will be too runny if it is too hot.

Once the cookies have cooled, spread about ¾ teaspoon of warm jam on the center of the solid cookie. Then place the cutout cookie on top. Sprinkle with confectioners' sugar. Store in an airtight container with cookie layers separated by wax paper.

Nutritional analysis per 1 cookie sandwich:

Calories 107 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 1g fat 6g • sat. fat 4g • chol. 13mg • sod. 26mg calc. 1mg • fiber 0g

Chocolate Chunk Cookies

Chunks of three different types of chocolate make these cookies quite decadent.

Makes about 48 cookies

- **3 cups unbleached, all-purpose flour**
- **1 teaspoon baking soda**
- **½ teaspoon kosher salt**
- **16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- **1 cup packed light brown sugar**
- **¾ cup granulated sugar**
- **2 large eggs, room temperature**
- **1½ teaspoons pure vanilla extract**
- **4 ounces bittersweet chocolate, broken into ½-inch pieces (may substitute with ¾ cup chocolate chips)**
- **4 ounces semisweet chocolate, broken into ½-inch pieces or use chocolate chips (about ¾ cup)**
- **4 ounces milk chocolate, broken into ½-inch pieces or use chocolate chips (about ¾ cup)**

Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Combine the flour, baking soda and salt in a small bowl; reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 to soften. With mixer running, add both sugars and cream together on Speed 4 until light and fluffy. Scrape the entire bowl well.

Reduce speed to 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl.

With the mixer running on Speed 2, add the dry ingredients and mix until just combined. Scrape the entire bowl well and then add the chocolate. Increase to Speed 3 and mix just until fully incorporated.

Drop well-rounded scoops (about 1½ tablespoons, or use #40 ice cream scoop) onto the prepared pans. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 2 hours.

When ready to bake, preheat oven to 350°F.

Bake until cookies are nicely browned, about 12 to 16 minutes. Remove from oven and cool on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

TIP: For evenly baked cookies, be sure to rotate baking trays halfway through baking time.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 170 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 2g fat 9g • sat. fat 4g • chol. 22mg • sod. 151mg calc. 5mg • fiber 1g

Cherry and Almond Biscotti

These biscotti resemble the more traditional dunking biscuit – they have an excellent crunch.

Makes 96 biscotti

- **2¾ cups unbleached, all-purpose flour, plus additional for rolling**
- **2 cups granulated sugar**
- **1 teaspoon baking powder**
- **1 pinch kosher salt**
- **3 large eggs**
- **2 large yolks**
- **½ cup tart dried cherries**
- **½ cup almonds, toasted and roughly chopped**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper. Reserve.

Put the flour, sugar, baking powder and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to combine. Increase to Speed 3, add eggs and then yolks, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Scrape down the entire bowl well. Add the cherries and chopped almonds and mix until just incorporated. Dough may be sticky – this is OK. Turn dough out onto a floured surface and divide into four equal pieces. Shape each piece into a rectangular log that is 12 x 1½ x 1½ inches. Place 2 logs on each prepared baking sheet. Bake in preheated oven until golden, about 35 minutes.

Remove from oven and, when cool to touch, slice each log into about 25 ½-inch slices. Put back into oven and bake until golden, about 30 minutes.

Remove from oven and cool on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

Once cool, serve or store in an airtight container.

Nutritional analysis per biscotto:

Calories 82 (66% from fat) • carb. 3g • pro. 4g fat 6g • sat. fat 4g • chol. 19mg • sod. 97mg calc. 116mg • fiber 0g

Mocha Sugar Cookies

These sugar cookies have a deep mocha flavor.

Makes about 45 cookies

- **3 cups unbleached, all-purpose flour**
- **2 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- **1½ teaspoons baking powder**
- **¾ teaspoon kosher salt**
- **½ teaspoon baking soda**
- **2 tablespoons milk (may use low-fat)**
- **2 tablespoons instant espresso powder**
- **2 tablespoons pure vanilla extract**
- **24 tablespoons (3 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**
- **1½ cups granulated sugar, divided**
- **1 large egg, room temperature**
- **1 large egg yolk, room temperature**
- **½ cup coarse sugar for rolling (granulated sugar may be substituted)**

Preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Put the flour, cocoa, baking powder, salt and baking soda into a small mixing bowl. Whisk to combine; reserve. Put the milk, espresso powder and vanilla extract into another small bowl. Stir to combine; reserve.

Put the butter and sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften, then increase to Speed 5 and cream until very light and fluffy, about 3 to 5 minutes. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 3 and add the egg and yolk, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next. Add the milk mixture and mix until fully incorporated. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 2. Add the reserved dry ingredients and mix until just combined.

Using a small cookie scoop (about 1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), scoop out the cookie dough and roll each cookie in the coarse sugar. Place rolled cookies on prepared baking sheets, about 1 inch apart.

Bake in the preheated oven until just set, about 12 minutes. Remove from oven and cool on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 119 (46% from fat) • carb. 15g • pro. 1g fat 6g • sat. fat 4g • chol. 25mg • sod. 67mg calc. 5mg • fiber 0g

Black & White Cookies

These irresistible cookies are sure to be your new favorite, a step up from the standard diner version.

Makes about 45 cookies

Cookies:

- **1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- **1½ cups cake flour, not self-rising**
- **1 teaspoon baking soda**
- **1 teaspoon kosher salt**
- **½ teaspoon lemon zest**
- **1 cup buttermilk, room temperature**
- **1 teaspoon pure vanilla extract**
- **12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- **1⅓ cups granulated sugar**
- **2 large eggs, room temperature**

Icing:

- **3 cups confectioners' sugar, sifted**
- **3 tablespoons light corn syrup, divided**
- **¾ teaspoon pure vanilla extract**
- **¼ cup water, plus additional tablespoons if necessary, divided**
- **4 ounces bittersweet chocolate, chopped, melted and cooled to room temperature**

In a small bowl, combine the flours, baking soda, salt and zest; reserve. In a measuring cup, combine the buttermilk and vanilla extract; reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 5 until creamy, about 1 minute. With the mixer running on Speed 3, gradually add the sugar. Increase to Speed 8 and mix until light, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. With the mixer running on Speed 3, add the eggs, one at a time. Mix until fully incorporated, about 2 minutes. Scrape the bowl well.

Reduce to Speed 1 and add one-third of the dry ingredients. Once almost fully combined, add half of the buttermilk mixture. Repeat with the dry and wet ingredients, scraping the entire bowl as necessary. End with the final third of the dry. Chill dough for at least one hour.

When ready to bake, preheat oven to 350°F. Line two baking sheets with parchment paper; reserve.

Using a small cookie scoop (1½ tablespoons or a #40 ice cream scoop), measure the chilled dough and place on a cookie sheet, leaving about 2 inches between each cookie. Bake until edges of the cookies are lightly golden, about 10 to 15 minutes.

While cookies are baking, make the icings. Put the sifted confectioners' sugar, 2 tablespoons of the corn syrup, vanilla extract and ¼ cup water in the bowl of the Cuisinart® mixer. Attach the chef's whisk. Begin mixing by slowly increasing to Speed 5 until ingredients are smooth and incorporated. Using a small offset spatula, ice half of each cooled cookie.

Add cooled chocolate, 1 tablespoon of corn syrup and 1 tablespoon of water to remaining icing. Mix at Speed 5. If necessary, add additional water 1 tablespoon at a time until smooth and glossy. Spread chocolate icing on the other half of each cookie.

Allow cookies to set before serving.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 157 (28% from fat) • carb. 27g • pro. 2g fat 5g • sat. fat 3g • chol. 20mg • sod. 105mg calc. 12mg • fiber 0g

Power Cookies

With no added sugar or salt, these gluten- and dairy-free bites are practically guilt free.

Makes 28 cookies

1 medium banana, broken into 1-inch pieces
2 tablespoons chia seeds
⅓ cup almond butter
1 teaspoon pure vanilla extract
2 cups rolled oats
½ cup chopped almonds
½ cup tart dried cherries
½ cup carob chips

Preheat oven to 350°F. Line two baking trays with parchment paper; reserve.

Put the banana pieces into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften, about 20 seconds. Increase speed to 6 and mix until completely broken up, about 1 minute. Add chia seeds and mix until incorporated, about 30 seconds. Add the almond butter and vanilla extract and mix until incorporated, about 30 seconds.

Decrease speed to 2 and add oats in batches. Mix until incorporated and add almonds, dried cherries and carob chips in batches.

Using a small cookie scoop (1½ inches or a #40 ice cream scoop), drop batter onto lined baking trays. Gently press down with a fork to flatten, re-forming if they break apart.

Bake until golden and slightly firm, 12 minutes. Remove from oven and cool on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

Nutritional analysis per cookie:

Calories 93 (42% from fat) • carb. 12g • pro. 3g fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 4mg calc. 29mg • fiber 2g

Fudge Brownies

These rich, fudgy brownies are for true chocolate lovers.

Makes 24 brownies

	Nonstick cooking spray
16	**tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
6	**ounces unsweetened chocolate, chopped**
2	**ounces bittersweet chocolate, chopped**
1	**tablespoon unsweetened cocoa powder**
4	**large eggs, room temperature**
1	**large egg yolk, room temperature**
2	**cups granulated sugar**
1	**cup packed light brown sugar**
2	**teaspoons instant espresso powder**
2	**teaspoons pure vanilla extract**
¾	**cup unbleached, all-purpose flour**
¼	**cup cake flour, not self-rising**
1	**teaspoon kosher salt**
¾	**cup bittersweet chocolate chips**

Preheat oven to 375°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil leaving a one-inch overhang on either side.

Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once both are completely melted, stir in the cocoa powder and set aside to cool to room temperature. Reserve.

Put the eggs and egg yolk into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 3 until broken up and lightened, about 30 seconds. Add the granulated and brown sugars and beat on Speed 4 until light and thickened, about 1 more minute. Scrape the entire bowl as necessary.

Add espresso powder and vanilla extract; mix until well combined.

Combine the flours and salt and stir the mixture into the melted chocolate and butter. Decrease speed to 2 and add the chocolate/flour mixture. Mix until just combined, about 45 seconds. Scrape the entire bowl well.

Decrease speed to 1 and fold in the chocolate chips.

Pour into prepared pan. Bake until edges are dry, about 45 to 50 minutes. The brownies will still be "wet" inside.

Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift brownies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining brownies in an airtight container.

Nutritional analysis per brownie:

Calories 269 (48% from fat) • carb. 35g • pro. 3g fat 15g • sat. fat 9g • chol. 59mg • sod. 102mg calc. 15mg • fiber 2g

Blondies

These blondies are hard to resist – loaded with just the right amount of sweetness and a combination of chocolate and white chocolate chips.

Makes 24 blondies

	Nonstick cooking spray
2	**cups unbleached, all-purpose flour**
1½	**teaspoons kosher salt**
½	**teaspoon ground cinnamon**
16	**tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
½	**cup granulated sugar**
1	**cup packed light brown sugar**
3	**large eggs, at room temperature**
1	**tablespoon pure vanilla extract**
1½	**cups bittersweet chocolate, chopped**
1	**cup white chocolate chips**
1	**cup walnut halves**

Preheat oven to 350°F. Coat a 13 x 9-inch baking pan with nonstick cooking spray; line with parchment paper or aluminum foil with a 1-inch overhang on either side to aid in removing from pan. Reserve.

Combine the flour, salt and cinnamon in a small bowl. Reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften. Add the sugars and increase to Speed 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape down the entire bowl as necessary.

Decrease to Speed 3 and add the eggs, one at a time, and the vanilla extract, allowing each egg to fully incorporate before adding the next. Scrape the entire bowl as necessary.

Decrease speed to 1 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chocolate chips and nuts. Mix until combined and then pour into the prepared pan. Bake until top is just starting to crack, about 30 to 35 minutes.

Remove from oven and cool slightly in pan; then, using the parchment paper/foil overhang, lift blondies out of pan and transfer to a wire rack to continue cooling. Cut and serve warm if desired. Store remaining blondies in an airtight container.

Nutritional analysis per blondie:

Calories 317 (48% from fat) • carb. 39g • pro. 3g fat 18g • sat. fat 10g • chol. 44mg • sod. 153mg • calc. 317mg • fiber 1g

Blueberry Cheesecake Bars

Makes 16 servings

Softened butter, for greasing pan

Graham Cracker Crust:

1 **cup graham cracker crumbs (about 8 to 9 full graham cracker sheets)**

2 **tablespoons granulated sugar**

Pinch ground cinnamon

Pinch fine sea salt

4 **tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly**

Filling:

16 **ounces cream cheese (2 standard packages), cut into 4 pieces and room temperature**

⅔ **cup granulated sugar**

1 **lemon, zested and juiced, divided**

½ **teaspoon fine sea salt**

2 **large eggs, room temperature**

½ **cup sour cream or full-fat plain Greek yogurt**

½ **teaspoon pure vanilla extract**

¼ **cup blueberry jam, preferably smooth**

1 **cup fresh blueberries**

Preheat oven to 300°F with the rack in the middle of the oven. Lightly grease a 9-inch square baking pan with butter and then line with parchment paper.

Prepare the crust. Put all of the crust ingredients into a small bowl and stir together with a fork (if using full graham crackers, this crust can be prepared in a mini food processor. First grind the graham crackers and then process in the remaining ingredients). Pat the crumb crust evenly into the bottom of the prepared cake pan, pressing down with your fingers or a spoon to make it even. Bake for 10 minutes and then allow to cool while preparing filling.

Put the cream cheese into the mixing bowl and fit with the flat mixing paddle. Starting on Speed 3 and increasing to Speed 6, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and paddle often to be sure that the cream cheese is very smooth. While mixing on Speeds 5 to 6, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, the zest, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speed 4, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl between adding eggs. Add the sour cream, lemon juice, and vanilla extract. Mix on Speed 2 until creamy, about 1 minute.

Pour the batter on top of the crust – do not scrape any thick bits from the sides of the bowl, as they are not thoroughly mixed in and will change the texture of your finished cheesecake. Tap the pan a few times to remove air bubbles. Dollop the blueberry jam on top of the cream cheese batter and with the tip of a knife, or with a chop stick, make a decorative swirl pattern. Top with the blueberries and press them down slightly into the batter.

Transfer the filled pan to the preheated oven and bake for about 20 to 25 minutes, until the edges are set but the center is still jiggly.

Remove from oven and bring to room temperature. Cover well and refrigerate to fully chill prior to slicing and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 201 (60% from fat) • carb. 18g • pro.2g fat 13g • sat. fat 8g • chol. 36mg • sod. 191mg calc. 282mg • fiber 1g

Basic Flaky Pastry Dough for Pies & Tarts

This recipe will make ample dough for a 9- to 10-inch regular or deep-dish pie, or for a tart up to 11 or 12 inches.

For a One-Crust Pie:

1½ cups unbleached, all-purpose flour

¼ teaspoon kosher salt

8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled

2 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled

2 to 4 tablespoons ice water

For a Double-Crust Pie (or two single crusts):

3 cups unbleached, all-purpose flour

½ teaspoon kosher salt

16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, well chilled

4 tablespoons vegetable shortening (preferably non-hydrogenated), cut into ½-inch pieces, well chilled

5 to 8 tablespoons ice water

Put flour and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix to blend dry ingredients on Speed 2 for 30 seconds. Distribute butter and shortening bits evenly over flour mixture. Start mixing on Speed 4, gradually increasing to Speed 8 until mixture resembles coarse crumbs with some visible pieces of butter and shortening about the size of small peas. Scrape the entire bowl well.

Sprinkle with the minimal amount of ice water and mix on Speed 1. Add just enough ice water, 1 tablespoon at a time, so that the dough just begins to come together and when pressed will hold together. Do not over-mix.

Gather the dough into a ball (2 balls for larger recipe), and flatten into a 6-inch disk (2 disks for larger recipe). Wrap tightly in plastic wrap and refrigerate for one hour before continuing to allow the gluten in the flour to rest. The dough will keep refrigerated for up to 3 days, or may be frozen (double wrapped) for up to a month – thaw at room temperature for an hour before using. Roll as directed by recipe to use.

To bake the pastry blind for a single-crust filled pie or tart:

Roll out pastry ⅛ inch thick to fit pan, crimp and seal edges. Prick bottom all over with a fork. Chill for at least 30 minutes. Preheat the oven to 400°F. Line pastry with a sheet of parchment paper or foil and fill with pie weights, dry rice or beans to the top of the crust. Bake for 20 minutes, until set. Carefully remove parchment paper or foil and weights, bake for another 5 to 10 minutes, until lightly browned. Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

Nutritional analysis per serving (based on 8 servings for one-crust pie):

Calories 203 (63% from fat) • carb. 17g • pro. 2g fat 14g • sat. fat 9g • chol. 30mg • sod. 67mg calc. 0mg • fiber 0g

Cookie Crumb Crust

This basic cookie crumb crust can be made with crushed cookies or graham crackers. It can then be used for most pies that have a creamy or custard-based filling.

Makes one pie crust

8 ounces finely crushed cookie crumbs (gingersnaps, chocolate cookies, vanilla wafers or graham crackers)

2 to 3 tablespoons granulated sugar (to taste, depending on cookies chosen)

⅛ teaspoon kosher salt

6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted

Preheat oven to 350°F.

Put the crumbs, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle. Mix on Speed 2 to combine, about 30 seconds. While mixing, slowly add melted butter and mix until crumbs are totally coated, about 2 minutes. Transfer to a pie plate and press evenly into bottom and up the sides of the plate. Use the bottom of a glass or custard cup to firmly tamp down the bottom of the crust. Bake until firm to the touch, 8 to 10 minutes.

Remove from oven and cool completely in pan on a wire rack.

Nutritional analysis per serving (based on 8 servings):

Calories 222 (57% from fat) • carb. 23g • pro. 1g • fat 6g sat. fat 7g • chol. 23mg • sod. 183mg • calc. 7mg • fiber 1g

Lemon Meringue Pie

An American classic, Lemon Meringue Pie has been a favorite since the early 19th century. Our version has a marshmallow-like meringue topping.

Makes one deep-dish pie, 8 to 12 servings

1 Flaky Pie Crust (page 31), blind baked and cooled

For the filling:

1½ cups granulated sugar

¼ cup, plus 3 tablespoons cornstarch

1½ cups water

¾ cup fresh lemon juice

7 large egg yolks (reserve whites for meringue)

5 tablespoons (⅔ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces

Zest of 3 lemons

Meringue topping:

7 large egg whites (reserved from eggs)

¾ cup, plus 2 tablespoons granulated sugar, divided

2 tablespoons water

1 teaspoon cream of tartar

⅛ teaspoon kosher salt

Position the oven rack in the upper third of the oven. Set the oven to High broil. Have the prebaked Flaky Pie Crust ready to fill.

To make the lemon filling, put the granulated sugar and cornstarch in a 2½-quart saucepan and stir together. Add the water and lemon juice and stir until smooth. Place over medium heat and cook until slightly thickened, about 3 to 4 minutes.

Whisk the egg yolks in a separate mixing bowl. While whisking constantly, add about one half of the hot liquid to the egg yolks. Stir the now "tempered" egg yolks into the saucepan together with the remaining liquid and place over medium heat. Stirring or whisking constantly, cook until quite thickened and just beginning to bubble, about 5 to 6 minutes. Add the butter and stir until blended. Stir in the zest until completely blended. Cover until ready to fill pie; keep warm.

To make the meringue:

Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar, the 2 tablespoons water and the cream of tartar into the Cuisinart® mixing bowl and stir until smooth. Attach the chef's whisk and whisk on Speed 3 for 30 seconds. Increase the speed to Speed 12 and slowly add the remaining ¾ cup of granulated sugar. Add the salt and whip until the egg whites form stiff peaks, about 4 minutes.

Spread the hot lemon filling into the prepared pie shell. Top the filling with the meringue, taking care to spread the meringue to touch the crust all the way around. Make decorative swirls and peaks on the meringue as desired. This makes a generous, meringue topping – if you prefer, use less.

Broil until lightly browned, about 5 minutes. Remove from oven and cool on a wire rack for one hour, then refrigerate for several hours, uncovered, until completely chilled.

TIPS: When making a Lemon Meringue Pie, it is important that the filling is hot when topped with the meringue before baking to prevent the meringue from shrinking.

This pie is best served the day it is made.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 393 (38% from fat) • carb. 56g • pro. 5g fat 17g • sat. fat 10g • chol. 140mg • sod. 105mg calc. 15mg • fiber 0g

Chocolate Cream Pie

Three layers of chocolate topped with a pile of whipped cream—what's not to love?

Makes one, 9-inch pie; 12 servings

1 recipe Cookie Crumb Crust (prepared with chocolate cookie crumbs, page 31)

1 recipe Chocolate Glaze/Ganache, (page 39)

1 recipe Simple Chocolate Mousse (page 40)

1 recipe Whipped Cream (page 40)

Chocolate curls for garnish

Prepare and bake Cookie Crumb Crust. Let cool while preparing Chocolate Glaze/Ganache.

Pour chocolate glaze/ganache into the cookie crumb crust and spread evenly; let set in the refrigerator for about 30 minutes while

preparing the Simple Chocolate Mousse.

Spoon chocolate mousse over set glaze/ganache layer and refrigerate again, at least 30 minutes or overnight.

Before serving, make Whipped Cream and spoon over the chocolate cream pie. Sprinkle with chocolate curls and serve immediately.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 902 (78% from fat) • carb. 44g • pro. 4g fat 2g sat. fat 49g • chol. 230mg • sod. 150mg calc. 60mg • fiber 3g

Golden Yellow Cake

This is the basic yellow cake everyone remembers and loves, and it's nearly as simple as making one from a package. Pair with our Chocolate Frosting on page 38 to make a great cake for any occasion.

Makes two, 9-inch layers; 12 servings

	Nonstick cooking spray
3	**cups cake flour, not self-rising**
1¾	**cups granulated sugar**
1	**tablespoon baking powder**
¾	**teaspoon kosher salt**
2	**large eggs, room temperature**
2	**large egg yolks, room temperature**
1½	**cups buttermilk, room temperature**
2	**teaspoons pure vanilla extract**
1	**cup vegetable oil**

Preheat oven to 350°F. Spray two 9-inch cake pans with nonstick cooking spray, and line with parchment paper. Reserve.

Sift the flour, baking powder and salt together in a medium mixing bowl. Reserve.

Put the eggs, yolks, buttermilk, and vanilla extract into the Cuisinart® mixing bowl. Mix on Speed 6 until very well combined, about 2 minutes.

Decrease speed to 2 and gradually add the oil. Increase to Speed 4 and mix until fully incorporated, about 1 minute. Scrape entire bowl.

Add half of the reserved dry ingredients to the bowl and mix until incorporated. Scrape down the entire bowl and then add the remaining dry ingredients until just combined.

Divide the batter between the two prepared pans. Bake until cakes are golden, edges start to pull away from the sides of the pan and a cake tester comes out clean when inserted in the center, about 25 to 30 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional information per serving (unfrosted):

Calories 324 (42% from fat) • carb. 43g • pro. 4g fat 16g • sat. fat 2g • chol. 47mg • sod. 225mg calc. 52mg • fiber 0g

Deep Chocolate Layer Cake

Frost this rich chocolate cake with our Cream Cheese Frosting on page 38.

Makes two, 9-inch cakes; 12 servings

	Unsalted butter, softened, or nonstick cooking spray
6	**ounces bittersweet chocolate, chopped**
¾	**cup cocoa powder, Dutch process, sifted**
2	**teaspoons espresso powder**
½	**teaspoon baking soda**
1	**cup boiling water**
2½	**cups unbleached, all-purpose flour**
1	**cup granulated sugar**
½	**cup packed light brown sugar**
1	**teaspoon baking powder**
¾	**teaspoon kosher salt**
1	**cup vegetable oil**
1	**cup buttermilk, room temperature**
4	**large eggs, lightly beaten, room temperature**

Preheat oven to 350°F. Grease two, 9-inch round pans with butter and line with parchment paper. Reserve.

Put the bittersweet chocolate, cocoa powder, espresso powder, and baking soda into a medium bowl and pour the boiling water over the ingredients. Stir until chocolate has melted. Cool to room temperature and reserve.

Sift the flour, sugars, baking powder, and salt in a medium mixing bowl.

Put the oil, buttermilk, eggs, and vanilla extract into the Cuisinart mixing bowl. Add the

cooled chocolate mixture and start to mix on Speed 1, increasing to Speed 5. Mix until very well combined where there are no streaks of color.

While mixing on Speed 2, slowly add the dry ingredients. Mix until smooth, stopping as necessary to scrape entire bowl

Divide the batter evenly between the prepared pans. Bake in preheated oven until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 30 to 35 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional information per serving (unfrosted):

Calories 345 (50% from fat) carb. 41g • pro. 6g fat 21g • sat. fat 5g • chol. 47mg • sod. 195mg calc. 31mg • fiber 3g

Coconut Cake

This moist, delicious cake with delicate flavor is perfect for any special occasion.

Makes one, 2-layer cake; 12 servings

	Nonstick cooking spray
3	**cups unbleached, all-purpose flour**
1	**teaspoon baking powder**
½	**teaspoon baking soda**
½	**teaspoon kosher salt**
16	**tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
2	**cups granulated sugar**
3	**large eggs, room temperature**
2	**large yolks, room temperature**
½	**teaspoon pure vanilla extract**
½	**teaspoon coconut extract**
½	**cup crème fraîche or sour cream, room temperature**
½	**cup cream of coconut**
1½	**cups dried shredded coconut or unsweetened coconut flakes**

Preheat oven to 325°F. Coat two, 9-inch round pans with cooking spray and line with parchment paper. Coat the parchment paper with nonstick cooking spray; reserve.

Sift the flour, baking powder, baking soda and salt together in a small bowl. Reserve.

Put the butter into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 to soften. Add the sugar and increase speed to 5 to cream until light and fluffy, about 2½ to 3 minutes. Scrape the entire bowl well.

Reduce speed to 3 and add the eggs and yolks one at a time until each is fully incorporated before adding the next. Scrape the entire bowl after every other addition. Add the extracts and mix until incorporated. Scrape the entire bowl.

Reduce speed to 2 and add one-third of the reserved flour mixture; mix until incorporated. Add the crème fraîche and mix until incorporated. Add another third of the flour mixture and the cream of coconut, ending with the remaining third of flour mixture. Scrape the entire bowl as necessary.

Reduce speed to 1 and fold in the shredded or flaked coconut until fully incorporated. Spoon the batter evenly between the two prepared pans.

Bake until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 40 to 45 minutes.

Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then invert cakes onto a wire rack to cool completely before frosting.

TIP: This is a very versatile cake. To make a layer cake, cut each cake in half horizontally and frost using your favorite frosting. One frosting that works extremely well is the Swiss Buttercream (page 38) for both between layers and the outside of the cake. To be even more extravagant, frost with the buttercream, but fill two of the layers with Chocolate Glaze/ Ganache (page 39) made with semisweet chocolate. To finish, sprinkle the top of the cake with dried coconut.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 489 (41% from fat) • carb. 67g • pro. 5g fat 22g sat. fat 16g • chol. 124mg • sod. 195mg calc. 18mg fiber 1g

Chocolate Marble Cheesecake

Ribbons of semisweet chocolate cheesecake are swirled throughout a classic cheesecake on top of a chocolate brownie cookie crust.

Makes one, 9-inch cake; 12 servings

For the crust:

6 **tablespoons (¾ stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**

1 **cup unbleached, all-purpose flour**

¼ **cup packed light brown sugar**

3 **tablespoons unsweetened cocoa powder**

1 **large egg yolk**

½ **teaspoon pure vanilla extract**

pinch kosher salt

For the filling:

2 **pounds low-fat cream cheese, room temperature**

1 **cup granulated sugar**

4 **large eggs, room temperature**

1 **tablespoon pure vanilla extract**

4 **ounces semisweet chocolate, melted and cooled to room temperature**

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9 x 3-inch springform pan with cooking spray. Line the outside of the pan with heavy-duty aluminum foil; reserve.

Put all the crust ingredients into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 2 until fully combined, about 2 minutes.

Transfer to prepared pan and flatten to evenly cover the bottom and about ½ inch up the sides. Use the bottom of a drinking glass or measuring cup to tamp down firmly.

Bake on middle rack for 8 to 10 minutes. Remove and allow to cool. When baked crust is removed from oven, put a large roasting pan on the lowest rack in the oven and fill with 2 to 3 inches of water; this aids in the gentle baking of the cheesecake and prevents any cracking.

While the crust is cooling, prepare the filling.

Wipe out the Cuisinart® mixing bowl and add the cream cheese. Leave the flat mixing paddle in place and mix on Speed 2 until just smooth, about 1 minute. Add sugar, ¼ cup at a time, and mix until completely smooth. Scrape down the entire bowl after every other addition.

Once cream cheese and sugar are completely smooth, add the eggs, one at a time, allowing each to fully incorporate before adding the next egg. Scrape the entire bowl after every other addition. Add the vanilla extract and mix to fully incorporate. Continue to mix on Speed 2 until completely smooth, about 1½ to 2 minutes. Pour all except approximately 1½ cups of the batter into the cooled, prepared crust.

Reattach the mixing bowl to the Cuisinart® Stand Mixer. On Speed 2, mix in the melted and cooled chocolate. Drop the chocolate-cream cheese mixture onto the top of the batter in the pan, ¼ cup at a time. Draw swirls with a knife or spatula to create a marbled effect.

Put cheesecake on the middle rack. Add more water to the roasting pan if necessary.

Bake until the edges of the cheesecake start to pull away from the sides of the pan and the center is slightly jiggly, about 1 hour and 15 minutes. Remove from oven and cool in pan on a wire rack until completely cooled. Refrigerate for 6 hours or longer before serving.

Nutritional analysis per serving (based on 12 servings):

Calories 399 (49% from fat) • carb. 41g • pro. 10g fat 22g sat. fat 13g • chol. 133mg • sod. 404mg calc. 127mg fiber 1g

Gluten-Free Golden Cupcakes

These cupcakes pair very nicely with our Dairy-Free Vanilla Frosting (page 39)

Makes 12 standard cupcakes or 42 mini cupcakes

Nonstick cooking spray

2 **cups sorghum flour**

1 **cup potato starch**

½ **cup arrowroot starch**

1 **tablespoon baking powder**

½ **teaspoon baking soda**

1 **teaspoon xanthan gum**

1 **teaspoon kosher salt**

1½ **cups agave nectar**

½ **cup olive oil**

¾ cup butternut squash purée

2 tablespoons pure vanilla extract

1 teaspoon white vinegar

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a full or mini muffin pan with cooking spray. Cupcake liners may be used (these may also be sprayed so that the liners cleanly come off the cupcakes).

Put the flour, starches, baking powder, soda, xanthan gum and salt into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and stir on Speed 2 to sift the ingredients together. Scrape the entire bowl well.

With the mixer running on the same speed, add the remaining ingredients, in the order listed, and mix until all ingredients are incorporated. Scrape the entire bowl to ensure all of the ingredients are evenly incorporated.

Scoop batter into prepared muffin pans. Bake until golden and a cake tester comes out clean, about 30 minutes for regular-sized muffins, 15 minutes for minis. Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to touch and then transfer cupcakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional analysis per standard cupcake:

Calories 396 (22% from fat) • carb. 77g • pro. 4g fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 359mg calc. 50mg • fiber 2g

Angel Food Cake

Serve with Whipped Cream (page 40) and fresh berries for a light and delicious summer dessert.

Makes one, 9-inch cake, 12 servings

1½ cups granulated sugar, divided

1¼ cups cake flour

12 large egg whites

1¼ teaspoons cream of tartar

¼ teaspoon kosher salt

1 teaspoon pure vanilla extract

Preheat oven to 325˚F.

Sift ¾ cup of the sugar together with the cake flour in a mixing bowl; reserve.

Put egg whites into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 5.

Once whites are foamy, add cream of tartar and salt and gradually increase to Speed 12. While whipping on Speed 12, slowly add remaining ¾ cup of granulated sugar and vanilla extract and continue to whip until the peaks are firm and glossy. Remove bowl from mixer.

Gradually sift the reserved flour and sugar into the whites and carefully fold in with a large rubber spatula. Be gentle when folding, but at the same time make sure all ingredients are evenly incorporated.

Spoon batter into an ungreased, 9-inch tube pan. Smooth the top by evenly spreading with a rubber spatula.

Bake for about 45 minutes, until a toothpick that has been inserted comes out clean. Invert pan onto the neck of an empty, long-necked bottle (such as a wine bottle) and allow to cool completely.

To remove cake from pan, remove the pan from the neck of the bottle and slide the tip of a long, narrow knife between the cake and the pan. Cover the pan with a plate and invert it, sliding the knife along the bottom of the pan until it is free.

Nutritional analysis per serving:

Calories 167 (1% from fat) • carb. 37g • pro. 5g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 278mg calc. 5mg • fiber 0g

Key Lime Mini Cheesecakes

Graham Cracker Crust:

½ cup graham cracker crumbs (3 full cracker sheets)

1 tablespoon granulated sugar

Pinch ground cinnamon

Pinch fine sea salt

2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly

Filling:

16 ounces (2 standard packages) cream cheese, each cut into 4 pieces, room temperature

⅔ cup granulated sugar

1 tablespoon grated key lime zest (4 key limes)

Pinch fine sea salt

2 **large eggs, room temperature**

½ **cup sour cream, or full-fat plain Greek yogurt, room temperature**

1½ **tablespoons key lime juice**

¼ **teaspoon pure vanilla extract**

Preheat oven to 300°F with the rack in the middle of the oven. Line a 12-cup muffin pan with liners (if you are able to locate silicone, reusable liners they work very well).

Prepare the crust. Put all of the crust ingredients into a small bowl and stir together with a fork (if using full graham crackers, this crust can be prepared in a mini food processor. First grind the graham crackers and then process in the remaining ingredients). Divide the crumb crust evenly into the bottom of the cupcake liners, pressing down with your fingers or a spoon, to make it even. Bake 5 minutes and then allow to cool while preparing filling.

Put the cream cheese into the mixing bowl and fit with the flat mixing paddle. Starting on Speed 3 and increasing to Speed 6, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and paddle often to be sure that the cream cheese is very smooth. While mixing on Speeds 5 to 6, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, the zest, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speed 4, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl between adding eggs. Add the sour cream, key lime juice, and vanilla extract. Mix on Speed 2 until creamy, about 1 minute.

Scoop batter into the cupcake liners – do not scrape any thick bits from the sides of the bowl, as they are not thoroughly mixed in and will change the texture of your finished cheesecakes. Tap the pan a few times to remove air bubbles.

Transfer the filled pan to the preheated oven and bake for about 15 minutes. The cheesecakes will still be jiggly at this point, but that is OK.

Remove from oven and bring to room temperature. Cover well and refrigerate to fully chill prior to serving.

Nutritional information per individual cheesecake:

Calories 241 (64% from fat) • carb. 18g • pro. 4g fat 18g • sat. fat 11g • chol. 74mg • sod. 195mg calc. 420mg • fiber 1g

French Buttercream

The classic frosting. Temperature is key to achieving a smooth and delicious result. Having a candy/deep fat thermometer on hand takes out the guesswork.

Makes 4 cups

1¾ **cups granulated sugar**

5 **tablespoons water**

7 **large egg yolks**

24 **tablespoons (3 sticks) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes**

¾ **teaspoon pure vanilla extract**

½ **teaspoon kosher salt**

Put sugar and water together into a small saucepan and place over medium heat until sugar is melted and the mixture reaches 235°F (this is called “soft-ball” stage – many candy thermometers have a special marking for this temperature to make it easy to monitor).

Put the yolks into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef’s whisk and mix on Speed 8, gradually increasing speed from the start, until thick and creamy, about 3 minutes. Scrape the entire bowl and then slowly turn up to Speed 12 and continue to whip until pale yellow in color, 5 minutes.

Reduce speed to 6 and very slowly pour in the sugar mixture while the mixer is running. Once all the sugar is added, scrape the entire bowl and slowly turn up to Speed 12 until the bowl is completely cool, about 10 minutes.

When the bowl is cool, turn speed down to 7 and add the butter very slowly, a piece at a time. When half of the butter has been added, increase speed to about 10 to incorporate remaining. Once all of the butter has been added, add the vanilla extract and salt, mixing until all is incorporated.

TIP: If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 130 (64% from fat) • carb. 11g • pro. 1g fat 9g • sat. fat 6g • chol. 63mg • sod. 35mg calc. 5mg • fiber 0g

Swiss Buttercream

Swiss buttercream, a more forgiving and stable version, will be ready to use immediately after making, and can be used for traditional frosting and piping.

Makes about 6 cups

8 **large egg whites**

1¾ **cups granulated sugar**

½ **teaspoon kosher salt**

5 **sticks (1¼ pounds) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes**

1 **tablespoon fresh lemon juice**

1 **teaspoon pure vanilla extract**

Put egg whites, sugar and salt in the Cuisinart® mixing bowl. Place bowl over a pan of simmering water and whisk the whites constantly until the temperature reaches 140°F. Place bowl on mixer. Attach the chef's whisk.

Once whites come to temperature, mix on Speed 10, until cool, about 15 minutes. When cool, decrease speed to 3 and add the butter, piece by piece, until each is fully incorporated before adding the next. Scrape down the entire bowl as necessary.

Once all the butter is added, add the lemon juice and vanilla extract and mix until fully incorporated, about 1 minute. Increase speed to 8 and beat until smooth and silky, about 2 to 3 minutes.

Use immediately or store in an airtight container for up to 10 days.

TIP: If the buttercream appears curdled, beat on Speed 12 until smooth—this occurs when the butter is too soft or warm.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 115 (72% from fat) • carb. 7g • pro. 1g fat 9g • sat. fat 7g • chol. 25mg • sod. 9mg calc. 0mg • fiber 0g

Chocolate Frosting

A light and fluffy classic.

Makes about 3 cups

4 **cups confectioners' sugar, sifted**

4 **ounces unsweetened chocolate, melted and cooled**

2 **ounces semisweet chocolate, melted and cooled**

8 **tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into ½-inch pieces, room temperature**

2 **teaspoons pure vanilla extract**

¼ **teaspoon kosher salt**

10 to 12 **tablespoons milk or cream**

Put all ingredients except the milk or cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 2 for 2 minutes. Add 8 tablespoons of the milk. Increase speed to 5 and beat until smooth and fluffy, about 4 minutes. Scrape the entire bowl as necessary. Add remaining milk, tablespoon by tablespoon, as needed for spreadability.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 158 (39% from fat) • carb. 24g • pro. 1g fat 7g • sat. fat 5g • chol. 12mg • sod. 30mg calc. 21mg • fiber 1g

Cream Cheese Frosting

A classic cream cheese frosting, perfect for a variety of cakes, especially carrot and chocolate.

Makes 4 cups

5½ **cups confectioners' sugar, sifted**

¼ **teaspoon kosher salt**

1 **pound (two standard 8-ounce packages) cream cheese, at room temperature**

8 **tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, at room temperature**

2 **teaspoons pure vanilla extract**

Put cream cheese in the Cuisinart® mixing bowl. Attach the flat mixing paddle and mix on Speed 4 until smooth, about 1½ to 2 minutes. Add butter and beat until fully incorporated and smooth, stopping to scrape down as

necessary. Reduce speed to 2 and, with the mixer running, slowly add the sifted confectioners' sugar and salt to the bowl and mix until incorporated, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. Add vanilla extract. Mix on Speed 5 until incorporated.

Refrigerate to set, at least 30 minutes.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 157 (43% from fat) • carb. 21g • pro. 1g fat 8g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 46mg calc. 14mg • fiber 0g

Dairy-Free Vanilla Frosting

This frosting pairs very well with the Gluten-Free Golden Cupcakes (page 35).

Makes about 2 cups

1 cup non-hydrogenated vegetable shortening

2 cups confectioners' sugar, sifted

1 tablespoon pure vanilla extract

¼ teaspoon kosher salt

Put the shortening into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin whisking on Speed 2, increasing up to Speed 5 to cream and make smooth, about 30 seconds.

Scrape the entire bowl and then add the sugar. Start the mixer on Speed 2 and then slowly increase speed to 5 to incorporate the sugar. Scrape the bowl again and then add the vanilla extract and salt. Mix again, increasing up to speed 10 until smooth and fluffy, about 30 seconds.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 182 (61% from fat) • carb. 19g • pro. 0g fat 13g • sat. fat 6g • chol. 0mg • sod. 33mg calc. 36mg • fiber 0g

Royal Icing

This icing is great for decorating sugar cookies or cakes. You can add food coloring to it or extracts to flavor it.

Makes 1½ cups

4 cups confectioners' sugar, sifted

1 large egg white, slightly beaten

2 tablespoons whole milk

1 teaspoon fresh lemon juice

Put the sugar into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 3 and, with the mixer running, slowly add in the egg white until fully incorporated, about 1 minute.

While the mixer is still running, add the milk and lemon juice and mix until fully incorporated. Scrape the entire bowl as necessary.

Continue whipping until soft peaks form, about 2 minutes, gradually increasing the speed so it whips nicely, but not too high to avoid splattering. If using coloring or a flavoring extract for the icing, add it with the milk and lemon juice.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 163 (1% from fat) • carb. 40g • pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg calc. 3mg • fiber 0g

Chocolate Glaze/Ganache

Use to frost or fill your favorite cakes.

Makes about 1 cup

6 ounces chocolate (may use bittersweet or semisweet), chopped

¾ cup heavy cream

3 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces

Put the chopped chocolate in the Cuisinart® mixing bowl.

Put the heavy cream into a small saucepan and bring to just a simmer. Pour hot cream over chocolate. Allow to sit for 1 minute to cool slightly.

Add chocolate-cream mixture to the mixing bowl. Attach the chef's whisk and mix on Speed 4 until chocolate is melted and the mixture comes together, about 2 minutes. Add butter, one piece at a time, and whisk until fully incorporated and shiny.

If using as a glaze, use immediately. If using as a filling, allow to sit until slightly hardened. Any leftovers can be refrigerated until solid, and then scooped and shaped into truffles.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 221 (79% from fat) • carb. 11g • pro. 2g fat 21g • sat. fat 13g • chol. 42mg • sod. 8mg calc. 15mg • fiber 2g

Simple Chocolate Mousse

Whipping cream is effortless in the Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer. Plus, you can fold in the chocolate on Speed 1 without worrying about over-mixing.

Makes 5 cups

6 ounces good quality, bittersweet chocolate, coarsely chopped

1¾ cups heavy cream, divided

1 tablespoon pure vanilla extract

2 tablespoons brandy or liqueur (optional, e.g., hazelnut, coffee or orange)

In a double boiler set over barely simmering water, melt the chocolate with 2 tablespoons of the heavy cream, stirring until smooth. Remove from the heat and let cool until lukewarm. Stir in the vanilla extract and brandy or liqueur.

Add the remaining cream to the mixing bowl of the Cuisinart® Precision Master® Stand Mixer. Attach the whisk and begin whipping on Speed 1. Gradually increase to Speed 12, until the cream holds soft peaks, about 1½ minutes.

Stir about a quarter of the whipped cream into the cooled, melted chocolate mixture. Then fold in the remaining whipped cream.

Cover and refrigerate the mousse for 30 minutes.* Spoon or pipe into serving bowls or goblets. If desired, garnish with shaved or finely chopped chocolate and a dollop of whipped cream.

Chocolate mousse can be stored in the refrigerator for up to two days.

*If using the mousse to fill a pie, pour mixture directly into cooled pie crust, as in our Chocolate Cream Pie on page 32.

Nutritional analysis per serving (½ cup):

Calories 240 (78% from fat) • carb. 10g • pro. 1g fat 21g • sat. fat 13g • chol. 56mg • sod. 0mg calc. 0mg • fiber 1g

Whipped Cream

Whipped cream can over-whip very quickly. Once it starts getting thick, check it often by lifting the head of the mixer and looking for medium peaks.

Makes about 3½ cups

2 cups heavy cream

3 to 4 tablespoons confectioners' sugar, sifted

1 teaspoon pure vanilla extract

Put heavy cream into the Cuisinart® mixing bowl. Attach the chef's whisk and begin mixing on Speed 1, gradually increasing speed to 12 and whip until thick, 40 seconds. Add the confectioners' sugar and vanilla extract, being careful not to over-whip. Stop mixer once medium peaks form, about 1 minute total.

Nutritional analysis per serving (2 tablespoons):

Calories 122 (93% from fat) • carb. 2g • pro. 0g fat 11g • sat. fat 8g • chol. 46mg • sod. 0mg calc. 0mg • fiber 0g

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE090650

B IB-13595-ESP-E

Crema batida

Es fácil pasarse cuando uno bate crema. Cuando la crema empiece a espesarse, compruebe la textura a menudo, levantando el cabezal de la batidora. Cuando consiga picos medio-firmes, deje de batir.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

2 **tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**

2 a 4 **cucharadas (10 a 20 g) de azúcar glasé, tamizado**

1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner la crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir por aprox. 40 segundos, empezando en el nivel 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta que la crema se espese. Agregar el azúcar glasé y la vainilla y seguir batiendo, teniendo cuidado de no batir de más. Batir por aprox. 1 minuto en total, hasta obtener picos medio-firmes.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 122 (93 % de grasa) • Carbohidratos 2 g Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g Colesterol 46 mg • Sodio 0 mg • Calcio 0 mg Fibra 0 g

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

24CE090650

B IB-13595-ESP-E

Raspar el bol cuando sea necesario.

Seguir batiendo por aprox. 2 minutos, hasta que se formen picos suaves, aumentando gradualmente la velocidad para que se bata bien, pero no demasiado para evitar salpicaduras. Nota: Si desea usar colorante alimentario o extractos, añadir estos al mismo tiempo que la leche y el jugo de limón.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 163 (1 % de grasa) • Carbohidratos 40 g Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

"Ganache" de chocolate

Perfecta para bañar o rellenar sus pasteles favoritos.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- **6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo o semidulce, picado**
- **¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**

Poner el chocolate picado en el bol de la batidora.

Colocar la crema en una cacerola pequeña y calentar justo hasta que empiece a hervir. Verter la crema caliente sobre el chocolate. Dejar reposar por 1 minuto para que se enfríe ligeramente, luego verter la mezcla en el bol de la batidora.

Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 4 por aprox. 2 minutos, hasta que el chocolate esté completamente derretido. Agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, y batir hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante.

Usar inmediatamente para glasear o dejar enfriar hasta que se solidifique parcialmente para rellenar. Las sobras pueden refrigerarse y usarse para hacer trufas de "ganache".

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 221 (79 % de grasa) • Carbohidratos 11 g Proteínas 2 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g Colesterol 42 mg • Sodio 8 mg • Calcio 15 mg Fibra 2 g

Mousse de chocolate simple

La batidora de pie Cuisinart® Precision Master® permite batir crema sin esfuerzo. Además, la velocidad 1 permite incorporar el chocolate sin miedo de mezclar de más.

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- **6 onzas (170 g) de chocolate semiamargo de buena calidad, picado grueso**
- **1¾ tazas (220 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **1 cucharada (15 ml) de extracto natural de vainilla**
- **2 cucharadas (30 ml) de brandy/coñac o licor (p.ej., avellana, café o naranja) (opcional)**

Calentar el chocolate y 2 cucharadas (30 ml) de la crema a baño María, revolviendo hasta conseguir una mezcla suave. Retirar del fuego y dejar entibiar. Agregar la vainilla y el licor (opcional).

Colocar el resto de la crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor y empezar a batir a velocidad 1. Batir por aprox. 1½ minutos, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta obtener picos suaves.

Incorporar un cuarto de la crema batida a la mezcla de chocolate. Luego, incorporar con cuidado el resto de la crema batida.

Cubrir y refrigerar por 30 minutos*. Colocar la "mousse" en boles/copas, usando una cuchara o una manga pastelera. Decorar con virutas de chocolate o chocolate finamente picado y una cucharada de crema batida si desea.

La "mousse" de chocolate se podrá conservar en el refrigerador por hasta 2 días.

*Si usa la "mousse" para rellenar una tarta, verter la mezcla directamente en el fondo de tarta enfriado (ver la receta de tarta de crema de chocolate en la página 35).

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 240 (78 % de grasa) • Carbohidratos 10 g Proteínas 1 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 13 g Colesterol 56 mg • Sodio 0 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g

2 minutos. Agregar 8 cucharadas (120 ml) de la leche/crema. Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por aprox. 4 minutos, hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Raspar el bol cuando sea necesario. Agregar la leche/crema restante, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 158 (39 % de grasa) • Carbohidratos 24 g Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g Colesterol 12 mg • Sodio 30 mg • Calcio 21 mg Fibra 1 g

Baño de queso crema

Esta cobertura clásica es perfecta para una variedad de pasteles, pero es especialmente deliciosa con pastel de zanahoria y pastel de chocolate.

Rinde 4 tazas (945 ml)

- **5½ tazas (650 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **1 libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- **8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Poner el queso crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 4 por aprox. 1½ a 2 minutos, hasta que esté suave. Agregar la mantequilla y batir hasta obtener una mezcla suave y homogénea, parando para raspar el bol cuando sea necesario. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente el azúcar glasé tamizado y la sal; revolver por aprox. 2 minutos para incorporar. Raspar el bol. Agregar la vainilla Revolver a velocidad 5 para incorporar.

Refrigerar la mezcla por 30 minutos o más antes de usar.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 157 (43 % de grasa) • Carbohidratos 21 g Proteínas 1 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g Colesterol 23 mg • Sodio 46 mg • Calcio 14 mg Fibra 0 g

Baño de vainilla sin lácteos

Este baño y nuestros "cupcakes" dorados sin lácteos (página 38) son una deliciosa combinación.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- **1 taza (250 g) de manteca vegetal no hidrogenada**
- **2 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- **¼ cucharadita de sal kosher**

Poner la manteca en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir por aprox. 30 segundos, empezando en el nivel 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, para acremar y suavizar.

Raspar el bol y agregar el azúcar. Mezclar, empezando en el nivel 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5. Raspar el bol y agregar la vainilla y la sal. Batir otra vez, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 10, por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 182 (61 % de grasa) • Carbohidratos 19 g Proteínas 0 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 6 g Colesterol 0 mg • Sodio 33 mg • Calcio 36 mg Fibra 0 g

Glaseado real

Perfecto para decorar galletas o pasteles/tortas. Puede usar extractos para perfumarlo o colorante alimentario para darle el color deseado.

Rinde 1½ tazas (355 ml)

- **4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **1 clara de huevo grande, ligeramente batida**
- **2 cucharadas (30 ml) de leche entera**
- **1 cucharadita de jugo de limón fresco**

Poner el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar lentamente la clara; revolver por aprox. 1 minuto para mezclar.

Sin apagar la máquina, agregar la leche y el jugo de limón; seguir revolviendo para mezclar.

el punto “soft-ball” (etapa de bola blanda), muchos termómetros para caramelos tienen una marcación especial para que sea más fácil de monitorear la temperatura de la mezcla.

Poner las yemas en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 8 (aumentando progresivamente la velocidad) por aprox. 3 minutos, hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. Raspar el bol y seguir mezclando a velocidad 12 (aumentando progresivamente la velocidad) por 5 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color amarillo claro.

Ajustar la velocidad al nivel 6 y agregar lentamente el jarabe de azúcar. Después de haber agregado todo el jarabe, raspar el bol y seguir batiendo a velocidad 12 por aprox. 10 minutos, hasta que la mezcla se hay enfriado por completo.

Luego, ajustar la velocidad al nivel 7 y agregar la mantequilla muy lentamente, un pedazo a la vez. Después de haber añadido la mitad de la mantequilla, ajustar la velocidad al nivel 10 y agregar el resto de la mantequilla. Después de haber agregado toda la mantequilla, añadir la vainilla y la sal; revolver para incorporar.

CONSEJO: Si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 130 (64 % de grasa) • Carbohidratos 11 g Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g Colesterol 63 mg • Sodio 35 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0

Crema de mantequilla suiza

La crema de mantequilla suiza es más “indulgente” y estable que la crema de mantequilla francesa. Puede usarse para bañar o decorar pasteles.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- **8 claras de huevo grande**
- **1¾ tazas (350 g) de azúcar granulada**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **1¼ libras (570 g) de mantequilla sin sal fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **1 cucharada de jugo de limón fresco**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner las claras, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Calentar el bol a baño María, batiendo constantemente, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 140 °F (60 °C). Volver a instalar el bol sobre la batidora. Instalar el batidor de alambre.

Batir a velocidad 10 por aprox. 15 minutos, hasta que la mezcla se enfríe. Una vez fría, ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, cerciorándose de que cada pedazo se incorpore antes de añadir más. Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol.

Después de haber agregado la mantequilla, agregar el jugo de limón y la vainilla; revolver por aprox. 1 minuto para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por aprox. 2 a 3 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.

Usar inmediatamente o refrigerar por hasta 10 días, en un recipiente hermético.

CONSEJO: Si la crema de mantequilla parece cuajada (esto puede ocurrir si la mantequilla está muy suave o caliente), batirla a velocidad 12 hasta que esté suave.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 115 (72 % de grasa) • Carbohidratos 7 g Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 7 g Colesterol 25 mg • Sodio 9 mg • Calcio 0 mg Fibra 0 g

Baño de chocolate

Ligera cobertura de pastel clásica.

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml)

- **4 tazas (480 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **4 onzas (115 g) de chocolate amargo, derretido y ligeramente enfriado**
- **2 onzas (55 g) de chocolate semidulce, derretido y ligeramente enfriado**
- **8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **10 a 12 cucharadas (150 a 180 ml) de leche o crema**

Poner todos los ingredientes excepto la leche/crema en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y revolver a velocidad 2 por

Mini pasteles de queso de lima

Corteza/base de galletas Graham:

1 **taza (50 g) de galletas “Graham” molidas (3 hojas de galletas)**

1 **cucharada (10 g) de azúcar granulada**

1 **pizca de canela en polvo**

1 **pizca de sal marina fina**

2 **cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

Relleno:

16 **onzas (455 g) de queso crema bajo en grasa a temperatura ambiente, en 4 pedazos**

⅔ **taza (135 g) de azúcar granulada**

1 **cucharada de ralladura de lima (tipo “Key lime”), aprox. 4 limas**

1 **pizca de sal marina fina**

2 **huevos grandes, a temperatura ambiente**

½ **taza (120 ml) de crema agria o de yogur griego natural a temperatura ambiente**

1½ **cucharadas de jugo de lima (tipo “Key lime”) fresco**

¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 300 °F (150 °C). Forrar cada “tacita” de un molde para 12 “muffins” con pirotines (moldecitos de papel). Nota: Moldecitos de silicona también son perfectos para esto.

Preparar la corteza/base: Colocar todos los ingredientes de la corteza/base en un tazón pequeño y revolver con un tenedor, aplastando las galletas. (Nota: También puede hacer esto en una mini-procesadora de alimentos. Moler finamente las galletas “Graham” primero, agregar los ingredientes restantes y procesar.) Colocar la corteza/base en el fondo de cada moldecito y apisonar con los dedos o una cuchara para formar una base uniforme. Hornear 5 minutos, y luego dejar enfriar mientras prepara el relleno.

Colocar el queso crema en el bol de la batidora e instalar el batidor plano. Batir, empezando en la velocidad 3 y aumentando la velocidad al nivel 6, hasta que esté muy suave. Raspar el bol y el batidor plano a menudo para cerciorarse de conseguir una mezcla sin grumos. Con la batidora encendida entre la velocidad 5 y 6, agregar el azúcar, aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, la ralladura y la sal; mezclar hasta conseguir una mezcla muy suave. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 4 y teniendo cuidado de incorporar cada huevo a la mezcla antes de añadir el siguiente. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la crema agria, el jugo de lima y el extracto de vainilla. Mezclar a velocidad 2 por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla cremosa.

Dividir la mezcla entre los moldecitos, teniendo cuidado de no raspar ningún grumo grueso de los costados del bol (esto cambiaría la textura de los mini pasteles). Dar unos golpecitos en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire en la mezcla.

Hornear por aprox. 15 minutos. El pastel no estará firme; esto es normal.

Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir bien y refrigerar para enfriar completamente antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 241 (64 % de grasa) • Carbohidratos 18 g Proteínas 4 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g Colesterol 74 mg • Sodio 195 mg • Calcio 420 mg Fibra 1 g

Crema de mantequilla francesa

Cobertura de pastel clásica. El elemento clave para conseguir resultados suaves y deliciosos es la temperatura. Use un termómetro de cocina para eliminar las conjeturas.

Rinde 4 tazas (945 ml)

1¾ **tazas (350 g) de azúcar granulada**

5 **cucharadas (75 ml) de agua**

7 **yemas de huevo grande**

24 **cucharadas (360 g) de mantequilla sin sal fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**

¾ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

½ **cucharadita de sal kosher**

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y calentar a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto y que la mezcla alcance 235 °F (113 °C). Este punto se llama

½ taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz

1 cucharada de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de goma xantana

1 cucharadita de sal kosher

1½ tazas (355 ml) de néctar de agave

½ taza (120 ml) de aceite de oliva

¾ taza (165 g) de puré de calabaza moscada (“butternut squash”)

2 cucharadas (30 ml) de extracto natural de vainilla

1 cucharadita (5 ml) de vinagre blanco

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde para “muffins” o mini “muffins” con spray vegetal. Forrar los moldes con pirotines/moldecitos de papel si desea.

Poner la harina, las féculas, el bicarbonato, la goma xantana y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para tamizar. Raspar el bol.

Sin apagar la máquina, agregar el resto de los ingredientes, en el orden indicado; revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol para comprobar que todos los ingredientes estén uniformemente incorporados.

Verter cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 30 minutos (o 15 minutos para mini “cupcakes”), hasta que estén dorados y que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por “cupcake”:

Calorías 396 (22 % de grasa) • Carbohidratos 77 g Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 0 mg • Sodio 359 mg • Calcio 50 mg Fibra 2 g

Pastel de ángel

Sírvalo con crema batida (receta en la página 44) y frutas del bosque frescas para un ligero y delicioso postre de verano.

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

1½ tazas (300 g) de azúcar granulada

1½ tazas (200 g) de harina de repostería

12 claras de huevo grande

1¼ cucharaditas de crémor tártaro

¼ cucharadita de sal kosher

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C).

Tamizar la harina y ¾ de taza (150 g) del azúcar en un tazón; reservar.

Poner las claras en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 5. Cuando las claras estén espumosas, agregar el crémor tártaro y la sal, y aumentar progresivamente la velocidad al nivel 12. Sin dejar de batir, agregar el azúcar restante y la vainilla; seguir batiendo hasta obtener picos firmes y brillantes. Retirar el bol de la base.

Agregar, tamizándola, la mezcla de harina/azúcar a las claras e incorporarla delicadamente con una espátula de caucho grande. Tener cuidado de incorporar los ingredientes suavemente, pero al mismo tiempo, cerciorarse de que todos los ingredientes están uniformemente incorporados.

Verter cucharadas de la mezcla en un molde de rosca de 9 in. (23 cm) no engrasado. Suavizar la parte de encima con una espátula de caucho.

Hornear por aprox. 45 minutos, hasta que un probador salga limpio. Retirar del horno, voltear y dejar enfriar sobre el cuello de una botella de vino.

Para desmoldar, retirar el molde de la botella e introducir la punta de un cuchillo largo y delgado entre el pastel y el molde. Cubrir el molde con un plato y voltearlo, pasando la punta del cuchillo alrededor del molde hasta que el pastel se despegue.

Información nutricional por porción:

Calorías 167 (1 % de grasa) • Carbohidratos 37 g Proteínas 5 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 278 mg • Calcio 5 mg Fibra 0 g

Pastel de queso marmolado

Hermoso y sabroso pastel de queso marmolado de chocolate semidulce con corteza de galletas de chocolate.

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

Corteza/base:

- **6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **1 taza (125 g) de harina común**
- **¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **3 cucharadas de cacao amargo en polvo**
- **1 yema de huevo grande**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **1 pizca de sal kosher**

Relleno:

- **2 libras (910 g) de queso crema bajo en grasa a temperatura ambiente**
- **1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- **4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- **4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, derretido y llevado a temperatura ambiente**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde desmontable de 9 x 3 in. (25 x 8 cm) con spray vegetal. Cubrir el exterior del molde con papel de aluminio grueso; reservar.

Poner los ingredientes de la corteza/base en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aprox. 2 minutos para mezclar.

Verter la mezcla en el molde preparado, esparciéndola uniformemente para cubrir el fondo y aprox. ½ in. (1.5 cm) de los costados. Usar el fondo de un vaso para apisonar la mezcla.

Hornear por 8 a 10 minutos, en el centro del horno. Retirar del horno y dejar enfriar. Colocar una bandeja para asar grande en la rejilla inferior del horno y llenarla con 2 a 3 in. (5 a 8 cm) de agua; el vapor evitará que el pastel de queso se agriete.

Mientras la corteza/base se está enfriando, preparar el relleno.

Limpiar el bol y agregar el queso crema. Dejar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aprox. 1 minuto para suavizar. Agregar el azúcar, ¼ de taza (50 g) a la vez, y revolver hasta obtener una mezcla suave. Raspar el bol después de cada adición.

Agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo/yema. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la vainilla y revolver para mezclar. Seguir mezclando a velocidad 2 por aprox. 1½ a 2 minutos, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Reservar 1½ tazas (355 ml) de la mezcla en el bol. Verter el resto en el molde, encima de la corteza/base.

Volver a instalar el bol sobre la batidora de pie. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el chocolate derretido enfriado. Verter la mezcla de chocolate/queso crema por encima de la mezcla en el molde, ¼ de taza (60 ml) a la vez. “Cortar” la mezcla con un cuchillo o una espátula para crear un efecto marmolado.

Colocar el pastel de queso en el centro del horno. Agregar más agua a la bandeja para asar si es necesario.

Hornear por aprox. 1 hora y 15 minutos, hasta que las orillas del pastel empiecen a despegarse del molde pero que el centro siga suave. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Refrigerar por 6 horas o más antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 399 (49 % de grasa) • Carbohidratos 41 g Proteínas 10 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 13 g Colesterol 133 mg • Sodio 404 mg • Calcio 127 mg Fibra 1 g

“Cupcakes” dorados sin gluten

Estos “cupcakes” y nuestro baño de vainilla sin lácteos (receta en la página 42) son una deliciosa combinación.

Rinde 12 “cupcakes” o 42 mini “cupcakes”

- **Spray vegetal**
- **2 tazas (240 g) de harina de sorgo**
- **1 taza (125 g) de fécula/almidón de papa**

para raspar el tazón cuando sea necesario.

Dividir la mezcla uniformemente entre los moldes preparados. Hornear por aprox. 30 a 35 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (sin cobertura):

Calorías 345 (50 % de grasa) • Carbohidratos 41 g Proteínas 6 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 5 g Colesterol 47 mg • Sodio 195 mg • Calcio 31 mg Fibra 3 g

Pastel de coco

Este delicioso pastel jugoso con delicado sabor a coco es perfecto para cualquier ocasión.

Rinde 12 porciones, un pastel de 2 capas

	Spray vegetal
3	**tazas (375 g) de harina común**
1	**cucharadita de polvo de hornear**
½	**cucharadita de bicarbonato de sodio**
½	**cucharadita de sal kosher**
16	**cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
2	**tazas (400 g) de azúcar granulada**
3	**huevos grandes, a temperatura ambiente**
2	**yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
½	**cucharadita de extracto natural de vainilla**
½	**cucharadita de extracto natural de coco**
½	**taza (120 ml) de "crème fraîche" (crema fresca) o crema agría a temperatura ambiente**
½	**taza (120 ml) de crema de coco**
1½	**tazas (120 g) de coco rallado sin azúcar**

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con spray vegetal y forrarlos con papel sulfurizado. Engrasar el papel sulfurizado con spray vegetal; reservar.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 para suavizar. Agregar el azúcar y ajustar la velocidad al nivel 5; batir por aprox. 2½ a 3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y las yemas, uno a la vez, esperando que cada huevo/yema haya sido incorporado hasta agregar el siguiente. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la vainilla y revolver para mezclar. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar un tercio de la mezcla de harina; revolver para mezclar. Agregar la crema y revolver para mezclar. Repetir, agregando un tercio de la mezcla de harina, la crema de coco, y la harina restante. Raspar el bol cuando sea necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar suavemente el coco rallado. Dividir la mezcla uniformemente entre los moldes preparados.

Hornear por aprox. 40 a 45 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar (en los moldes) sobre una rejilla hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

CONSEJO: Este pastel es muy versátil. Para hacer pastel de capas, corte cada pastel horizontalmente por la mitad y rellene/bañe el pastel con su relleno/baño/cobertura favorito. Nuestra crema de mantequilla suiza (receta en la página 41) es perfecta para rellenar y bañar el pastel. Si desea algo más "extravagante", rellene el pastel con "ganache" de chocolate (receta en la página 43) hecho con chocolate semiamargo y báñelo con la crema de mantequilla suiza. Para terminar, rociar coco rallado en la parte superior del pastel.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 489 (41 % de grasa) • Carbohidratos 67 g Proteínas 5 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 16 g Colesterol 124 mg • Sodio 195 mg • Calcio 18 mg Fibra 1 g

2 **huevos grandes, a temperatura ambiente**

2 **yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**

1½ **tazas (365 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente**

2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1 **taza (235 ml) de aceite vegetal**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes de 9 in. (23 cm) con spray vegetal y forrarlos con papel sulfurizado. Reservar.

Tamizar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano; reservar.

Poner los huevos, las yemas, el suero de mantequilla y la vainilla en el bol de la batidora. Mezclar a velocidad 6 por aprox. 2 minutos, hasta que los ingredientes estén bien combinados.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar gradualmente el aceite. Ajustar la velocidad al nivel 4 y batir por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea. Raspar el bol.

Agregar la mitad de los ingredientes secos al bol; revolver brevemente para incorporar. Raspar el bol y agregar los ingredientes secos restantes; revolver brevemente para incorporar.

Dividir la mezcla entre los dos moldes preparados. Hornear por aprox. 25 a 30 minutos, hasta que los pasteles estén dorados, que las orillas empiecen a despegarse de los costados del molde, y que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén tibios. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (sin cobertura):

Calorías 324 (42 % de grasa) • Carbohidratos 43 g Proteínas 4 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 47 mg • Sodio 225 mg • Calcio 52 mg Fibra 0 g

Pastel de capas de chocolate

Bañe este suculento pastel de chocolate con nuestro baño de queso crema (receta en la página 42).

Rinde 12 porciones; dos tortas de 9 in. (23 cm)

Mantequilla sin sal suave o spray vegetal

6 **onzas (170 g) de chocolate semiamargo, picado**

¾ **taza (80 g) de cacao en polvo alcalinizado ("Dutch Process"), tamizado**

2 **cucharaditas de café expreso instantáneo**

½ **cucharadita de bicarbonato de sodio**

1 **taza (235 ml) de agua hirviente**

2½ **tazas (310 g) de harina común**

1 **taza (200 g) de azúcar granulada**

½ **taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**

1 **cucharadita de polvo de hornear**

¾ **cucharadita de sal kosher**

1 **taza (235 ml) de aceite vegetal**

1 **taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente**

4 **huevos grandes, ligeramente batidos, a temperatura ambiente**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes de 9 in. (23 cm) con mantequilla y forrarlos con papel sulfurizado; reservar.

Colocar el chocolate semiamargo, el cacao, el expreso y el bicarbonato en un bol mediano; cubrir con el agua hirviente. Revolver hasta que el chocolate esté derretido. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y reservar.

Tamizar la harina, los azúcares, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano.

Poner el aceite, los huevos, el suero de leche y la vainilla en el bol de la batidora. Agregar la mezcla de chocolate enfriada y mezclar, empezando en la velocidad 1 y aumentando progresivamente hasta el nivel 5. Mezclar hasta que esté muy bien combinado y no queden estrías de color.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente los ingredientes secos. Mezclar hasta conseguir una mezcla suave, parando

Colocar la rejilla del horno en el tercio superior del mismo. Elegir la temperatura alta para asar/gratinar. Alistar el fondo de tarta precocinado.

Preparar el relleno: Colocar el azúcar granulado y la maicena en una cacerola mediana; revolver. Agregar el agua y el jugo de limón; revolver hasta conseguir una mezcla suave. Cocinar a fuego medio por aprox. 3 a 4 minutos, hasta que se espese ligeramente.

Colocar las claras en un tazón; batir. Agregar la mitad del líquido caliente a las yemas, sin dejar de batir. Volver a colocar la mezcla en la cacerola y seguir calentando a fuego medio. Seguir calentando por aprox. 5 a 6 minutos, revolviendo o batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa y empiece a burbujear. Agregar la mantequilla y revolver para mezclar. Agregar la ralladura y revolver hasta conseguir una mezcla homogénea. Tapar y mantener tibio hasta el momento rellenar la tarta.

Para preparar el merengue: Colocar las claras, 2 cucharadas del azúcar granulado, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 3 por 30 segundos. Ajustar la velocidad al nivel 12 y agregar lentamente el resto del azúcar. Agregar la sal y seguir batiendo por aprox. 4 minutos, hasta que se formen picos firmes.

Verter el relleno de limón sobre el fondo de tarta, esparciéndolo con una espátula. Cubrir con el merengue, cerciorándose de esparcir este hasta las orillas. Formar picos decorativos en el merengue si desea.
Nota: No tiene que usar todo el merengue.

Gratinar por aprox. 5 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Luego, refrigerar por varias horas, hasta que esté helado.

CONSEJOS: Es importante que el relleno esté caliente cuando lo cubra con el merengue. De no ser así, el merengue se encogerá.

Esta tarta está mejor servida el mismo día que se hace.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 393 (38 % de grasa) • Carbohidratos 56 g Proteínas 5 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 10 g Colesterol 140 mg • Sodio 105 mg • Calcio 15 mg Fibra 0 g

Tarta de crema de chocolate

Tres capas de chocolate cubiertas con crema batida. ¿A quién no le va a encantar?

Rinde 12 porciones; una tarta de 9 in. (23 cm)

1 receta de fondo de tarta de galletas (página 34)

1 receta de "ganache" de chocolate (página 43)

1 receta de "mousse" de chocolate simple (página 43)

1 receta de crema batida (página 44)

Virutas de chocolate para decorar

Preparar y hornear el fondo de tarta de galletas. Dejar que se enfríe mientras prepara la "ganache" de chocolate

Verter la "ganache" de chocolate sobre el fondo de tarta y esparcirlo uniformemente. Refrigerar por aprox. 30 minutos mientras prepara la "mousse" de chocolate.

Verter la "mousse" encima de la "ganache" y esparcirla uniformemente. Refrigerar por un mínimo de 30 minutos, o por una noche entera.

Justo antes de servir, preparar la crema batida y cubrir la tarta. Decorar con virutas de chocolate y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 902 (78 % de grasa) • Carbohidratos 44 g Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 49 g Colesterol 230 mg • Sodio 150 mg • Calcio 60 mg Fibra 3 g

Pastel dorado

Este pastel clásico les encanta a todos y es casi tan fácil de hacer que con una mezcla preparada. Bañado en chocolate (receta en la página 41), es perfecto para cualquier ocasión.

Rinde 12 porciones; dos capas de 9 in. (23 cm)

Spray vegetal

3 tazas (405 g) de harina de repostería sin levadura

1¾ tazas (350 g) de azúcar granulada

1 cucharada de polvo de hornear

¾ cucharadita de sal kosher

Envolver en papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de continuar. La masa se conservará en el refrigerador por hasta 3 días o en el congelador (envuelta en doble capa de papel film/plástico) por hasta un mes. Sacar del congelador una hora antes de usar. Estirar la masa.

Para hornear en blanco (precocinar) el fondo de tarta:

Extender la masa hasta obtener un fondo de tarta de ⅛ in. (3 mm) de espesor; forrar un molde con la masa, acanalando y sellando los bordes. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor. Refrigerar por 30 minutos o más. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Poner una hoja de papel sulfurizado por encima de la masa y llenar con arroz crudo o frijoles secos. Hornear por 20 minutos, hasta que esté firme. Retirar cuidadosamente los frijoles/el arroz y el papel sulfurizado, y hornear por 5 a 10 minutos adicionales, hasta que se dore ligeramente. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción

(basada en 8 porciones/1 fondo de tarta):
Calorías 203 (63 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 30 mg • Sodio 67 mg • Calcio 0 mg
Fibra 0 g

Fondo de tarta de galletas

Este fondo de tarta/torta de galletas puede hacerse con prácticamente cualquier tipo de galletas molidas. Es perfecto para la mayoría de las tartas/tortas con relleno cremoso o de natilla.

Rinde un fondo de tarta/torta

8 **onzas (225 g) de galletas finamente picadas (p. ej., galletas de jengibre, galletas de chocolate, barquillos de vainilla o galletas Graham)**

2 a 3 **cucharadas (25 a 35 g) de azúcar granulada (al gusto, dependiendo de las galletas usadas)**

⅛ **cucharadita de sal kosher**

6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).

Poner las galletas picadas, el azúcar y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 por aprox. 30 segundos. Sin dejar de mezclar, agregar la mantequilla derretida; seguir mezclando por aprox. 2 minutos, hasta que las migajas estén completamente cubiertas con mantequilla. Comprimir la mezcla en el fondo y en las paredes de un molde de tarta, usando el fondo de un vaso para apisonar la mezcla. Hornear por 8 a 10 minutos, hasta que esté firme al tacto.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 222 (57 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 23 mg • Sodio 183 mg • Calcio 7 mg
Fibra 1 g

Tarta de limón con merengue

Esta receta clásica es un favorito americano desde principios de siglo XIX. Nuestra versión tiene un merengue de malvavisco.

Rinde 8 a 12 porciones; una tarta)

1 **fondo de tarta de masa hojaldre (receta en la página 33), precocida**

Relleno:

1½ **tazas (300 g) de azúcar granulada**

¼ **taza + 3 cucharadas (45 g) de maicena**

1½ **tazas (355 ml) de agua**

¾ **taza (175 ml) de jugo de limón fresco**

7 **yemas de huevo grande (reservar las claras para el merengue)**

5 **cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**

Ralladura de 3 limones

Merengue:

7 **claras de huevo grande**

¾ **taza + 2 cucharadas (175 g) de azúcar granulada**

2 **cucharadas de agua**

1 **cucharadita de crémor tártaro**

⅛ **cucharadita de sal kosher**

Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 300 °F (150 °C). Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal, y forrarlo con papel sulfurizado;

Preparar la corteza/base: Colocar todos los ingredientes de la corteza/base en un tazón pequeño y revolver con un tenedor, aplastando las galletas. (Nota: También puede hacer esto en una mini-procesadora de alimentos. Moler finamente las galletas "Graham" primero, agregar los ingredientes restantes y procesar.) Colocar la "masa" en el fondo del molde y apisonar con los dedos o una cuchara para formar una base uniforme. Hornear por 10 minutos, y luego dejar enfriar mientras prepara el relleno.

Colocar el queso crema en el bol de la batidora e instalar el batidor plano. Batir, empezando en la velocidad 3 y aumentando la velocidad al nivel 6, hasta que esté muy suave. Raspar el bol y el batidor plano a menudo para cerciorarse de conseguir una mezcla sin grumos. Con la batidora encendida entre la velocidad 5 y 6, agregar el azúcar, aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, la ralladura y la sal; mezclar hasta conseguir una mezcla muy suave. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 4 y teniendo cuidado de incorporar cada huevo a la mezcla antes de añadir el siguiente. Raspar el bol después de cada adición. Agregar la crema agria, el jugo de lima y el extracto de vainilla. Mezclar a velocidad 2 por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla cremosa.

Verter la mezcla sobre la corteza enfriada, teniendo cuidado de no raspar ningún grumo grueso de los costados del bol (esto cambiaría la textura del pastel). Dar unos golpecitos en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire en la mezcla. Verter la mermelada de arándanos azules sobre la mezcla de queso crema y, con la punta de un cuchillo o un palillo, hacer un dibujo decorativo en forma
de espiral. Cubrir con los arándanos azules frescos y hundirlos ligeramente en la mezcla.

Meter la bandeja al horno y hornear por aprox. 20 a 25 minutos, hasta que las orillas estén firmes, pero que el centro siga suave.

Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir bien y refrigerar para enfriar completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 201 (60 % de grasa) • Carbohidratos 18 g Proteínas 2 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g Colesterol 36 mg • Sodio 191 mg • Calcio 282 mg Fibra 1 g

Masa de hojaldre básica

Esta receta incluye proporciones para preparar dos fondos de tarta de 9 a 10 in. (23 a 25 cm) o un fondo de tarta de 11 a 12 in. (28 a 30 cm).

Ingredientes para un fondo de tarta:

- **1½ tazas (185 g) de harina común**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **2 cucharadas (30 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **2 a 4 cucharadas de agua helada**

Ingredientes para dos fondos de tarta:

- **3 tazas (375 g) de harina común**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal helada, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **4 cucharadas (60 g) de manteca vegetal (preferiblemente no hidrogenada) fría, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **5 a 8 cucharadas de agua helada**

Poner la harina y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aprox. 30 segundos para mezclar. Esparcir los pedazos de mantequilla y de manteca por encima de la harina. Revolver, empezando en el nivel 4 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 8, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de migajas gruesas con pedacitos de mantequilla/manteca del tamaño de arvejas. Raspar bien el bol.

Rociar con la cantidad mínima de agua helada y mezclar a velocidad 1. Agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que empiece a formarse una masa homogénea al apretarse entre los dedos. No mezclar demasiado.

Formar una bola de masa (2 bolas con la receta doble) y aplastar para formar un disco de 6 in. (15 cm) (2 discos con la receta doble).

“Blondies” (“brownies” de chocolate blanco)

Es difícil resistir a estos “blondies” repletos de la cantidad perfecta de dulzura y una combinación de chocolate y chocolate blanco.

Rinde 24 “blondies”

- **Spray vegetal**
- **2 tazas (250 g) de harina común**
- **1½ cucharaditas de sal kosher**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedacitos**
- **½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- **1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- **1½ tazas (260 g) de chocolate semiamargo, picado**
- **1 taza (175 g) de chispas de chocolate blanco**
- **1 taza (100 g) de mitades de nueces**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar una bandeja de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando 1 in. (2.5 cm) extra en cada lado. Reservar.

Colocar la harina, la sal y la canela en un tazón mediano; revolver. Reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 para suavizar. Agregar los azúcares y batir por 2½ a 3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol cuando sea necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi incorporados, agregar el chocolate y las nueces. Revolver y echar en la bandeja. Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que la parte superior empiece a agrietarse.

Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar el “blondie” (agarrándolo por el papel sulfurizado/de aluminio) y colocarlo sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los “blondies” restantes en un recipiente hermético.

Información nutricional por “blondie”:

Calorías 317 (48 % de grasa) • Carbohidratos 39 g Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g Colesterol 44 mg • Sodio 153 mg • Calcio 317 mg Fibra 1 g

Barras de pastel de queso con arándanos azules

Rinde 16 porciones

- **Mantequilla sin sal para engrasar el molde**

Corteza/base de galletas Graham:

- **1 taza (50 g) de galletas “Graham” molidas (aprox. 8 a 9 hojas de galletas “Graham”)**
- **2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- **1 pizca de canela en polvo**
- **1 pizca de sal marina fina**
- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

Relleno:

- **16 onzas (465 g) de queso crema bajo en grasa a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- **⅔ taza (135 g) de azúcar granulada**
- **Ralladura y jugo de 1 limón**
- **½ cucharadita de sal marina fina**
- **2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **½ taza (120 ml) de crema agria o de yogur griego natural**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **¼ taza (60 ml) de mermelada de arándanos azules, preferiblemente suave**
- **1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**

Formar galletas pequeñas de 1½ pulgadas (4 cm) (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas sobre las bandejas preparadas. Presionar suavemente con un tenedor para aplastar.

Hornear por aprox. 12 minutos, hasta que estén doradas y ligeramente firmes. Retirar del horno. Dejar enfriar en las placas por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

Calorías 93 (42 % de grasa) • Carbohidratos 12 g Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 29 mg Fibra 2 g

"Brownies" cremosos

Estos suculentos "brownies" son para los verdaderos amantes del chocolate.

Rinde 24 "brownies"

Spray vegetal

16 **cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**

6 **onzas (170 g) de chocolate amargo, picado**

2 **onzas (55 g) de chocolate semiamargo, picado**

1 **cucharada de cacao amargo en polvo**

4 **huevos grandes, a temperatura ambiente**

1 **yema de huevo grande, a temperatura ambiente**

2 **tazas (400 g) de azúcar granulada**

1 **taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**

2 **cucharaditas de café expreso instantáneo**

2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

¾ **taza (95 g) de harina común**

¼ **taza (35 g) de harina de repostería sin levadura**

1 **cucharadita de sal kosher**

¾ **taza (130 g) de chispas de chocolate semiamargo**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar una bandeja de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal y forrar con papel sulfurizado o papel de aluminio, dejando 1 in. (2.5 cm) extra en cada lado.

Derretir la mantequilla y los chocolates picados a baño María. Una vez derretidos, agregar el cacao en polvo y llevar a temperatura ambiente. Reservar.

Poner los huevos y la yema en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 3 por aprox. 30 segundos para romper. Agregar el azúcar granulado y el azúcar rubio, y batir a velocidad 4 por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla ligera y espesa. Raspar el bol cuando sea necesario.

Agregar el café y la vainilla; batir.

Mezclar la harina con la sal; agregar a la mezcla de chocolate/mantequilla. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la mezcla de harina/chocolate al bol. Revolver por aprox. 45 segundos para mezclar. Raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar las chispas de chocolate.

Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por 45 a 50 minutos, hasta que las orillas estén secas. El centro de los "brownies" seguirá "húmedo".

Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente en la bandeja. Luego, levantar el "brownie" (agarrándolo por el papel sulfurizado/de aluminio) y colocarlo sobre una rejilla para que termine de enfriarse. Cortar y servir tibio si desea. Conservar los "brownies" restantes en un recipiente hermético.

Información nutricional por "brownie":

Calorías 269 (48 % de grasa) • Carbohidratos 35 g Proteínas 3 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g Colesterol 59 mg • Sodio 102 mg • Calcio 15 mg Fibra 2 g

2 huevos grandes, a temperatura ambiente

Glaseado:

3 tazas (360 g) de azúcar glasé, tamizado

3 cucharadas de jarabe de maíz claro

¾ cucharadita de extracto natural de vainilla

¼ taza (60 ml) de agua + unas cucharadas más si es necesario

4 onzas (115 g) de chocolate semiamargo, derretido y llevado a temperatura ambiente

Colocar la harina, el bicarbonato, la sal y la ralladura en un tazón pequeño; revolver y reservar. Colocar el suero de leche y la vainilla en una taza de medir; revolver y reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir en forma de crema a velocidad 5 por aprox. 1 minuto. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar gradualmente el azúcar. Ajustar la velocidad al nivel 8 y batir por aprox. 2 minutos, hasta obtener una mezcla ligera. Raspar bien el bol. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno a la vez. Mezclar por aprox. 2 minutos para incorporarlos. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 1 y agregar un tercio de los ingredientes secos. Cuando los ingredientes estén casi completamente incorporados, agregar la mitad del suero de leche. Repetir, alternando los ingredientes secos y los ingredientes líquidos, raspando el bol si es necesario. Terminar con el último tercio de ingredientes secos. Refrigerar por un mínimo de 1 hora.

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Formar bolas de 1½ cucharadas de masa (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas sobre las bandejas, a una distancia de 2 in. (5 cm) una de otra. Hornear por 10 a 15 minutos, hasta que las galletas estén ligeramente doradas.

Mientras las galletas se están horneando, preparar los glaseados: Colocar el azúcar glasé, 2 cucharadas del jarabe de maíz, la vainilla y ¼ de taza (60 ml) de agua en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Batir, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Glasear la mitad de cada galleta con el glaseado de vainilla, usando una pequeña espátula angulada.

Agregar el chocolate, 1 cucharada de jarabe de maíz y 1 cucharada de agua al glaseado restante. Batir a velocidad 5. De ser necesario, agregar agua, 1 cucharada a la vez, hasta que la mezcla esté suave. Glasear la otra mitad de las galletas con el glaseado de chocolate.

Permitir que el glaseado se fije antes de servir.

Información nutricional por galleta:

Calorías 157 (28 % de grasa) • Carbohidratos 27 g Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g Colesterol 20 mg • Sodio 105 mg • Calcio 12 mg Fibra 0 g

Galletas energéticas

Puede comer estas sabrosas galletas sin gluten, lácteos ni azúcar/sal añadidas sin sentimiento de culpabilidad.

Rinde 28 galletas

1 banana mediana, en trozos

2 cucharadas de semillas de chía

⅓ taza (100 g) de mantequilla de almendra

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

2 tazas (160 g) de copos de avena

½ taza (50 g) de almendras picadas

½ taza (60 g) de cerezas secas agrias

½ taza (40 g) de chispas de algarrobo (“carob”)

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Poner los trozos de banana en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 2 por aprox. 20 segundos para suavizar. Ajustar la velocidad al nivel 6 y batir por aprox. 1 minuto. Agregar las semillas de chía; mezclar por 30 segundos. Agregar la mantequilla de almendra y la vainilla; mezclar por aprox. 30 segundos.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la avena, en varias adiciones. Luego, agregar las almendras picadas, las cerezas secas y las chispas de algarrobo, en varias adiciones; revolver para incorporar.

minutos, hasta dorarse.

Retirar del horno, dejar que se entibie, y luego cortar cada barra en aprox. 25 rebanadas de ½ in. (1.5 cm). Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que estén dorados.

Retirar del horno. Dejar enfriar en las placas por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Información nutricional por "biscotto":

Calorías 82 (66 % de grasa) • Carbohidratos 3 g Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 19 mg • Sodio 97 mg • Calcio 116 mg Fibra 0 g

Galletas de azúcar "moca"

Estas sabrosas galletas de azúcar tienen un sabor a moca intenso.

Rinde aprox. 45 galletas

- **3 tazas (375 g) de harina común**
- **2 cucharadas de cacao amargo en polvo**
- **1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- **¾ cucharadita de sal kosher**
- **½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **2 cucharadas (30 ml) de leche regular o baja en grasa**
- **2 cucharadas de café expreso instantáneo**
- **2 cucharadas (30 ml) de extracto natural de vainilla**
- **24 cucharadas (360 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- **1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- **1 yema de huevo grande, a temperatura ambiente**
- **½ taza (100 g) de azúcar gruesa (puede sustituirle con azúcar granulada)**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato en un tazón pequeño. Batir para mezclar; reservar. Colocar la leche, el café en polvo y la vainilla en un tazón pequeño. Revolver para mezclar; reservar.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para suavizar, y luego a velocidad 5 por 3 a 5 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave y ligera. Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y la yema, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Agregar la mezcla de leche y mezclar justo hasta incorporar los ingredientes.
Parar cuantas veces sea necesario para raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2. Agregar los ingredientes secos y mezclar brevemente para incorporar.

Formar bolas de 1½ cucharadas de masa (también puede usar una cuchara para helado de 1½ n.º 40) y cubrirlas con azúcar grueso. Disponer las galletas en las placas preparadas, a una distancia de 1 in. (2.5 cm) una de otra.

Hornear por aprox. 12 minutos, hasta que estén ligeramente firmes. Retirar del horno. Dejar enfriar en las placas por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

Calorías 119 (46 % de grasa) • Carbohidratos 15 g Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 25 mg • Sodio 67 mg • Calcio 5 mg Fibra 0 g

Galletas blancas y negras

Estas irresistibles galletas sin duda se volverán sus favoritas.

Rinde aprox. 45 galletas

Galletas:

- **1½ tazas (185 g) de harina común**
- **1½ tazas (200 g) de harina de repostería sin levadura**
- **1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **1 cucharadita de sal kosher**
- **½ cucharadita de ralladura de limón**
- **1 taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- **1⅓ tazas (265 g) de azúcar granulada**

Galletas de chocolate

Estas galletas con tres tipos de chocolate son absolutamente exquisitas.

Rinde aprox. 48 galletas

- **3 tazas (375 g) de harina común**
- **1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **1 taza (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
- **2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- **4 onzas (115 g) de chocolate semiamargo, en pedacitos (o chispas de chocolate)**
- **4 onzas (115 g) de chocolate semidulce, en pedacitos (o chispas de chocolate)**
- **4 onzas (115 g) de chocolate con leche, en pedacitos (o chispas de chocolate)**

Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.

Colocar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; revolver y reservar.

Poner la mantequilla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y batir a velocidad 3 para suavizar. Sin apagar la batidora, agregar los azúcares y batir a velocidad 4 hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Raspar bien el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Raspar el bol y agregar el chocolate. Ajustar la velocidad al nivel 3 y revolver para incorporar.

Formar bolas de masa de 1½ cucharadas de mezcla (también puede usar una cuchara para helado n.º 40) y disponerlas en las placas preparadas. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas.

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Hornear por aprox. 12 a 16 minutos, hasta que las galletas estén bien doradas. Retirar del horno. Dejar enfriar en las placas por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

CONSEJO: Para que las galletas sean uniformemente cocinadas, cambiar las placas de nivel a la mitad del tiempo.

Información nutricional por galleta:

Calorías 170 (47 % de grasa) • Carbohidratos 22 g Proteínas 2 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 22 mg • Sodio 151 mg • Calcio 5 mg Fibra 1 g

"Biscotti" de cerezas y almendras

Estas crujientes galletas son perfectas para mojar en leche, café o té.

Rinde aprox. 96 "biscotti"

- **2¾ tazas (345 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**
- **2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- **1 cucharadita de polvo de hornear**
- **1 pizca de sal kosher**
- **3 huevos grandes**
- **2 yemas de huevo grande**
- **½ taza (60 g) de cerezas secas agrias**
- **½ taza (30 g) de almendras tostadas, picadas grueso**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Poner la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 3; agregar los huevos y las yemas, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol. Agregar las cerezas y las almendras picadas; revolver brevemente para incorporar. Nota: Puede que la masa esté pegajosa; esto es normal. Colocar la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en cuatro porciones iguales. Formar una barra de 12 x 1½ x 1½ in. (30 x 4 x 4 cm) con cada porción. Disponer dos barras en cada una de las placas preparadas. Hornear por aprox. 35

Dejar enfriar en las placas por unos minutos, y luego terminar de enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por galleta:

Calorías 115 (26 % de grasa) • Carbohidratos 20 g Proteínas 12 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 23 mg • Sodio 60 mg • Calcio 8 mg Fibra 1 g

Galletas de pacanas rellenas con mermelada

Esta masa es perfecta para hacer galletas rellenas con mermelada.

Rinde aprox. 45 galletas rellenas

3 **tazas (375 g) de harina común + un poco más para estirar la masa**

½ **cucharadita de sal kosher**

20 **cucharadas (300 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**

½ **taza (60 g) de mitades de pacana tostadas, finamente molidas**

¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**

1 **taza (120 g) de azúcar glasé tamizado + un poco más para espolvorear**

1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

¾ **taza (175 g) de mermelada de frambuesa**

Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Colocar la mantequilla, las pacanas molidas y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para mezclar. Ajustar la velocidad al nivel 5 y batir por aprox. 2 a 3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Raspar el bol cuando sea necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el azúcar glasé. Revolver para mezclar. Raspar el bol. Agregar la mezcla de harina, en 3 adiciones, y luego la vainilla. Mezclar por aprox. 2 a 3 minutos, hasta conseguir una masa suave y homogénea. Raspar el bol cuando sea necesario. Cuando esté lista, la masa se parecerá a una grande bola suave.

Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco con cada porción, envolver individualmente con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 2 horas.

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Sacar un disco de masa del refrigerador. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga ⅛ in. (3 mm) de espesor. Usando un cortador de galletas acanalado de 2 in. (5 cm), cortar galletas redondas y disponerlas sobre la placa forrada con papel sulfurizado. Amasar la masa restante, estirarla y formar más galletas, de la misma manera.

Hornear por aprox. 16 a 20 minutos, hasta que las orillas estén muy ligeramente doradas. Retirar del horno y dejar enfriar completamente.

Cuando la primera tanda de galleta esté lista, sacar el segundo disco de masa del refrigerador y cortar más galletas, usando el mismo cortador de galletas. Luego, hacer un hueco en el centro de cada galleta con un cortador de galletas redondo de ¾ in. (2 cm). Amasar la masa restante, estirarla y formar más galletas, de la misma manera. Hornear de la misma manera que la primera tanda.

Calentar la mermelada (en una cacerola o en el microondas) hasta que esté ligeramente líquida. Nota: Si está demasiado líquido, esto significa que está demasiado caliente.

Una vez enfriadas las galletas, esparcir aproximadamente ¾ de cucharadita de mermelada en el centro de las galletas enteras. Colocar las galletas cortadas encima. Espolvorear con azúcar glasé. Conservar en un recipiente hermético, entre capas de papel encerado.

Información nutricional por galleta:

Calorías 107 (47 % de grasa) • Carbohidratos 13 g Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 13 mg • Sodio 26 mg • Calcio 1 mg Fibra 0 g

el batidor y el bol cuando sea necesario. Agregar la ralladura de limón y mezclar a velocidad 5 por 30 segundos adicionales. Raspar el bol y el batidor plano.

Colocar el jugo de limón, los huevos, las yemas y la crema agria en una taza medidora de líquido y mezclar con un tenedor.

Encender la batidora entre la velocidad 1 y 3 y agregar gradualmente un tercio de los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla/azúcar, y luego la mitad de los ingredientes líquidos; repetir, alternando los ingredientes hasta haber agregado todos los ingredientes (parar para raspar el bol si es necesario).

Verter la mezcla en el molde preparado. Suavizar las orillas y dar unos golpecitos en la encimera para eliminar las burbujas de aire.

Hornear por aprox. 1 hora, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.

Dejar que el pastel se enfríe (en el molde) sobre una rejilla, hasta que el molde esté frío; luego, desmoldar.

Mientras el bizcocho se está enfriando, preparar el glaseado. Colocar todos los ingredientes del glaseado en el bol de la batidora y revolver a velocidad 8 hasta obtener una mezcla muy suave (añadir más azúcar tamizado o crema para obtener la consistencia deseada). Parar para raspar si es necesario.

Después de que el bizcocho se haya enfriado, colocarlo sobre una rejilla colocada en una bandeja (o papel aluminio, o papel sulfurizado; cualquier cosa que recoja el exceso de glaseado). Rociar o esparcir el glaseado en el bizcocho. Dejar que el glaseado se solidifique y que el bizcocho se enfríe completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 403 (45 % de grasa) • Carbohidratos 51 g Proteínas 5 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 13 g Colesterol 111 mg • Sodio 185 mg • Calcio 420 mg Fibra 1 g

Galletas de chocolate con cerezas agrias

Las cerezas agrias complementan deliciosamente el chocolate en estas deliciosas galletas suaves.

Rinde aprox. 30 galletas

- **½ taza (60 g) de cacao en polvo alcalinizado (“Dutch process”)**
- **1½ tazas (185 g) de harina común**
- **1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- **¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- **1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- **3 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- **½ taza (40 g) de mini chispas de chocolate**
- **½ taza (60 g) de cerezas secas agrias**
- **1 taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Tamizar el cacao, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 4 hasta conseguir una mezcla suave. Raspar el bol. Sin apagar la batidora, agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Raspar el bol cuando sea necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar los ingredientes secos, en dos adiciones; revolver brevemente para incorporar, raspando el bol después de cada adición. Agregar las chispas de chocolate y las cerezas; revolver brevemente para incorporar. Refrigerar la mezcla por 30 minutos o más antes de usar.

Formar bolas de 1 in. (2.5 cm), cubrir generosamente con azúcar glasé y disponer en las bandejas preparadas, a una distancia de 1 in. (2.5 cm) una de otra. Hornear por aprox. 12 minutos, hasta que la parte superior de las galletas parezca agrietada. Retirar del horno.

Poner la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Enmantequillar y enharinar un molde de barra de 9 in. (23 cm). Reservar.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Reservar.

Poner la mantequilla derretida y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para mezclar, y luego batir a velocidad 5 por aprox. 2½ a 3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 3. Mezclar los jugos de cítricos. Mezclar las ralladuras. Agregar ⅓ de taza (80 ml) de la mezcla de jugos y 2 cucharadas de la mezcla de ralladura al bol. Raspar el bol. Agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla; mezclar hasta que los ingredientes estén incorporados. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar un tercio de la mezcla de harina, y luego la mitad de la leche. Repetir, terminando con la harina. Raspar el bol con una espátula si es necesario.

Verter la mezcla en el molde. Hornear por aprox. 65 a 70 minutos, que esté bien dorado y que un probador introducido en el centro salga limpio.

Dejar enfriar sobre una rejilla, en el molde. Mientras tanto, preparar el glaseado: colocar ½ taza (100 g) de azúcar y el jugo de cítricos restante en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre. Mezclar a velocidad 5 por 2 a 3 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto. Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el azúcar glasé; seguir mezclando hasta que la mezcla se espese.

Cuando el bizcocho esté tibio, cepillar el glaseado arriba y en los costados del mismo, usando una espátula o una brocha. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 356 (29 % de grasa) • Carbohidratos 58 g Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g Colesterol 90 mg • Sodio 204 mg • Calcio 34 mg Fibra 1 g

Bizcocho de limón

Una versión moderna del clásico pastel Bundt. El glaseado no debe ser omitido; retiene la humedad y mantiene el sabor de este pastel fresco durante días.

Rinde 16 porciones; un pastel Bundt de 10 in. (25 cm)

Pastel:

- **3 tazas (375 g) de harina común**
- **2 cucharaditas de polvo de hornear**
- **1¼ cucharaditas de sal marina fina**
- **2½ barras (285 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en 4 pedazos + un poco más para engrasar el molde**
- **2 tazas (400 g) de azúcar granulada**
- **⅓ taza (20 g) de ralladura de limón (de aprox. 5 limones medianos a grandes)**
- **3 cucharadas de jugo de limón fresco**
- **4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **2 yemas de huevo grande, a temperatura ambiente**
- **1⅓ taza (275 ml) de crema agria, a temperatura ambiente**

Glaseado de limón:

- **1 taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**
- **3 cucharadas (45 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- **3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco (sin pulpa)**

Engrasar ligeramente un molde de rosca de 10 in. (25 cm) con spray vegetal; espolvorear con una pequeña cantidad de harina. Reservar. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C).

Colocar la harina, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora e instalar el accesorio batidor. Batir a velocidad 1 a 3 para tamizar. Reservar, en un tazón.

Colocar la mantequilla y el azúcar en el bol e instalar el batidor plano. Mezclar por aprox. 4 minutos, empezando en el nivel 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 5, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa (el azúcar debería estar casi completamente disuelto; parar para raspar

“Muffins” de salvado de avena con manzana

La manzana da a estos “muffins” de salvado de avena un sabor dulce agradable e inesperado.

Rinde 24 muffins

- **Spray vegetal**
- **1 taza (45 g) de salvado de avena**
- **½ taza (60 g) de harina común**
- **½ taza (60 g) de harina de trigo integral**
- **1 cucharada de polvo de hornear**
- **1½ cucharaditas de canela en polvo**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **¼ taza + 2 cucharadas (75 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- **1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”), a temperatura ambiente**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **½ taza (100 g) de compota de manzana**
- **1 manzana verde (p. ej., Granny Smith), pelada y cortada en cubitos**
- **½ taza (50 g) de nueces tostadas, picadas grueso**

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Forrar un molde para “muffins” o “cupcakes” con pirotines/moldecitos de papel. Engrasar generosamente los pirotines con spray vegetal. Reservar.

Colocar el salvado, las harinas, el polvo de hornear, la canela y la sal en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano. Revolver a velocidad 2 para romper, y luego a velocidad 5 por aprox. 2½ a 3 minutos, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Raspar el bol cuando sea necesario.

Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar el huevo. Revolver para incorporar. Raspar el bol.

Ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar la mezcla de harina. Revolver para mezclar. Raspar el bol. Agregar el suero de leche y la vainilla. Mezclar por aprox. 1 minuto para incorporar.

Ajustar la velocidad al nivel 1 e incorporar suavemente la compota de manzana. Luego, incorporar los pedazos de manzana y las nueces.

Colocar cucharadas de la mezcla en los moldes. Hornear hasta que estén bien dorados y que un probador introducido en el centro salga limpio.

Retirar del horno y dejar enfriar sobre une rejilla por aprox. 15 minutos; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente.

CONSEJO: Cuanto más tiempo deje enfriar los “muffins”, más fácil será quitar los pirotines.

Información nutricional por “muffin”:

Calorías 81 (38 % de grasa) • Carbohidratos 11 g Proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 16 mg • Sodio 143 mg • Calcio 36 mg Fibra 1 g

Bizcocho de tres cítricos

Este jugoso bizcocho rápido tiene un intenso sabor a cítrico acentuado por un glaseado agrio.

Rinde una barra

- **Mantequilla suave y harina para preparar el molde**
- **3 tazas (375 g) de harina común**
- **1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- **¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **11 cucharadas (165 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente**
- **2 tazas (400 g) de azúcar granulada + ½ taza (100 g) para el glaseado**
- **Ralladura y jugo de 1 naranja**
- **Ralladura y jugo de 1 limón**
- **Ralladura y jugo de 1 lima/limón verde**
- **4 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**
- **2 cucharadas de azúcar glasé para el glaseado**

Pancitos de pacanas acaramelados

Su batidora de pie Cuisinart® Precision Master® hace que sea más fácil que nunca preparar grandes cantidades de masa para preparar estos sabrosos pancitos ligeros y pegajosos.

Rinde 18 pancitos

Masa dulce:

- **⅓ taza (80 ml) de agua tibia**
- **⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- **2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- **½ taza (120 ml) de leche sin grasa**
- **5⅓ cucharadas (80 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **1 huevo grande, a temperatura ambiente**
- **3½ tazas (435 g) de harina común**
- **¾ cucharadita de sal kosher**

Guarnición:

- **¾ taza (75 g) de pacanas, picadas**
- **⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- **¾ cucharadita de canela en polvo**
- **1½ cucharadas (25 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- **½ taza (80 g) de pasas**
- **5⅓ cucharadas (80 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **½ taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **Spray vegetal**

Preparación de la masa:

Poner el agua tibia, 1 cucharadita del azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Dejar reposar por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la leche, la mantequilla y el huevo. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 para romper el huevo. Agregar la harina y la sal; revolver brevemente para incorporar los ingredientes. Quitar el batidor plano e instalar el gancho amasador.

Amasar a velocidad 5 hasta que se forme una bola de masa que deje las paredes del bol limpias. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada. Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1½ horas.

Preparación de la cobertura y ensamblaje de los pancitos:

Colocar la mitad de las pacanas, el azúcar y la canela en un tazón pequeño; revolver. Reservar.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Formar un rectángulo de aprox. 20 x 12 in. (50 x 30 cm). Untar con 1½ cucharadas (25 g) de mantequilla y esparcir la mezcla de azúcar con canela y las pasas encima. Enrollar firmemente el rectángulo a lo ancho y pellizcar las extremidades para sellar. Cortar el rollo en 18 rodajas, usando un cuchillo bien afilado.

Rociar la mantequilla derretida en un molde de 13 x 9 in. (33 x 23 cm). Esparcir el azúcar rubio y las pacanas restantes en el fondo. Disponer los pancitos en el molde, el lado cortado apuntando hacia arriba. Cubrir con papel film/plástico engrasado con spray vegetal y dejar leudar por aprox. 40 minutos, en un lugar templado. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que la parte superior esté bien dorada. Retirar del horno y voltear el molde inmediatamente por encima de un plato, dejando que la mezcla de caramelo cubra los pancitos. Raspar el resto de la mezcla de azúcar/nueces y cubrir los pancitos; servir tibios.

Información nutricional por pancito:

Calorías 259 (38 % de grasa) • Carbohidratos 36 g
Proteínas 4 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 32 mg • Sodio 109 mg • Fibra 1 g

Para preparar el pastel de suero de leche: Poner la harina, el bicarbonato, el crémor tártaro y la sal en un tazón mediano; revolver y reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 3 para incorporar los ingredientes. Raspar el bol y aumentar la velocidad al nivel 5. Batir por aprox. 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera.

Raspar el bol y ajustar la velocidad al nivel 3. Agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla; mezclar hasta que los ingredientes estén incorporados y que la mezcla esté suave. Raspar el bol.

Agregar la mitad de los ingredientes secos y la mitad del suero de leche. Revolver a velocidad 1 para mezclar ligeramente. Raspar el bol. Agregar los ingredientes secos y el suero de leche restantes. Seguir revolviendo a velocidad 1 hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Verter la mezcla en la bandeja preparada y suavizar la parte de encima. Esparcir los arándanos azules encima y presionarlos ligeramente para hundirlos parcialmente en la mezcla. Cubrir uniformemente con la cobertura crujiente.

Hornear por aprox. 30 a 65 minutos, hasta que esté dorado y que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

Calorías 381 (38 % de grasa) • Carbohidratos 55 g Proteínas 5 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g Colesterol 70 mg • Sodio 178 mg • Calcio 16 mg Fibra 1 g

Pan de banana con chispas de chocolate

El secreto detrás de este pan de banana suave es no procesar demasiado la mezcla. Aunque la batidora de pie Cuisinart® Precision Master® puede llevar a cabo los trabajos más difíciles, tales como las masas más pesadas, la velocidad 1 garantiza que los ingredientes se mezclen y se incorporen delicadamente.

Rinde una barra de 9 in. (23 cm)

1⅓ tazas (165 g) de harina común

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

¾ cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de sal kosher

6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm), a temperatura ambiente + un poco más para engrasar el molde

⅔ taza (135 g) de azúcar granulada

2 huevos grandes, a temperatura ambiente

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1¼ tazas (200 g) de banana, en pedazos

½ taza (40 g) de mini chispas de chocolate

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar generosamente un molde de barra de 9 in. (23 cm) con mantequilla.

Colocar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal en un tazón mediano; revolver. Reservar.

Poner la mantequilla y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 2 por aprox. 2 minutos para incorporar los ingredientes. Raspar el bol.

Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno a la vez, y seguir mezclando a velocidad 2 para incorporarlos. Raspar el bol. Agregar la vainilla y los pedazos de banana y revolver por aprox. 1 minuto para mezclar. Raspar el bol.

Agregar la mezcla de harina; revolver brevemente para incorporar. Raspar el bol y agregar las mini chispas de chocolate; incorporar suavemente. Verter la mezcla en el molde preparado.

Hornear por aprox. 40 a 50 minutos, hasta que esté bien dorado y que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre une rejilla hasta que esté tibio; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 210 (38 % de grasa) • Carbohidratos 31 g Proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g Colesterol 51 mg • Sodio 190 mg • Calcio 9 mg Fibra 1 g

1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con una toalla húmeda y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Aplastar suavemente la masa para desinflar y formar una "soga" de 16 in. (40 cm). Dividir la masa en 12 porciones iguales. Formar una "soga" delgada con cada porción. Retorcer la masa en forma de pretzel, tomando los dos extremos y cruzándolos entre sí, cerciorándose de que los extremos cuelgan abajo; presionar firmemente para sellar. Disponer en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Repetir con el resto de la masa, cerciorándose de mantener los "pretzels" cubiertos con papel film/plástico o una toalla húmeda.

Dejar reposar por 20 a 30 minutos. Mientras tanto, colocar las 2 tazas (475 ml) de agua y el bicarbonato en un tazón pequeño; revolver.

Llenar una cacerola grande con agua y ponerla a calentar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C).

Después del reposo, colocar con cuidado los "pretzels" en el agua hirviendo, uno a la vez. Hervir cada "pretzel" por 3 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo. Dejar escurrir los "pretzels" sobre una rejilla.

Mojar cada "pretzel" en la mezcla de agua con bicarbonato y colocarlos en la placa preparada. Cepillar ligeramente los "pretzels" con el barniz de huevo y rociar con romero. Hornear por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que estén bien dorados y oscuros. Dejar enfriar sobre una rejilla. Rociar generosamente con copos de sal marina.

Información nutricional por "pretzel":

Calorías 118 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 261 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules

Este "coffee cake" siempre es un éxito.

Rinde 1 pastel (16 porciones)

Spray vegetal

Cobertura crujiente:

- **1¾ tazas (220 g) de harina común**
- **¾ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **2 cucharaditas de canela en polvo**
- **¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **¼ cucharadita de sal kosher**

Pastel de suero de leche:

- **2⅔ tazas (335 g) de harina común**
- **¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **¾ cucharadita de crémor tártaro**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **11 cucharadas (165 g) de mantequilla sin sal en pedazos de 1 in. (2.5 cm), a temperatura ambiente**
- **1⅓ tazas (265 g) de azúcar granulada**
- **2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- **¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **⅔ taza (160 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- **3 tazas (420 g) de arándanos azules**

Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 in. (33 x 23 cm) con spray vegetal; reservar.

Para preparar la cobertura crujiente: Colocar los ingredientes de la cobertura crujiente en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y mezclar a velocidad 2 para romper, raspando el bol si es necesario. Luego, aumentar la velocidad al nivel 4 y mezclar hasta obtener una mezcla parecida a migajas grandes, parando para raspar el bol si es necesario. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Pan italiano rústico

Este pan ligero y crujiente es la prueba que hacer pan artesanal en casa es más fácil de lo uno que se imagina.

Rinde 1 bola

1	**taza (235 ml) de agua tibia**
¾	**cucharadita de azúcar granulada**
1¾	**cucharaditas de levadura seca activa**
3	**tazas (410 g) de harina para hacer pan**
⅓	**taza (40 g) de salvado de trigo**
1½	**cucharaditas de sal kosher**
2	**cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
	Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)

Poner el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, revolver la harina, el salvado y la sal en un tazón.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y el aceite de oliva; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Luego, seguir amasando a velocidad 3 por aprox. 4 a 5 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora. Aplastar para desinflar, volver a formar una bola, cubrir con papel film/plástico de nuevo y dejar leudar hasta doblar de volumen.

Aplastar suavemente para desinflar y formar una bola grande y compacta. Colocar la bola sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar leudar una última vez, por aprox. 30 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cuando esté listo para hornear cortar una "X" en la parte superior de la bola con un cuchillo afilado, barnizar con huevo y hornear por aprox. 30 minutos, hasta que el pan esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 200 °F (100 °C). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

Información nutricional por porción de 1.5 onza (45 g):

Calorías 95 (15 % de grasa) • Carbohidratos 17 g Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 12 mg • Sodio 219 mg • Calcio 2 mg Fibra 1 g

"Pretzels" con romero y copos de sal marina

Rinde 12 "pretzels" suaves

1	**taza (235 ml) de agua tibia**
1	**cucharada (15 g) llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
2¼	**cucharaditas de levadura seca activa**
3¼	**tazas (445 g) de harina para hacer pan o 3¼ tazas (405 g) de harina común**
2	**cucharaditas de sal kosher**
⅓	**taza (80 ml) de agua tibia + 1 cucharadita de bicarbonato de sodio, batidos hasta que el bicarbonato esté disuelto**
	Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)
2	**cucharadas de romero finamente picado**
	Copos de sal marina para rociar

Colocar el agua, el azúcar y la levadura en el bol; revolver para disolver. Dejar reposar por 5 a 10 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.

Mientras la levadura se está fermentando, revolver la harina y la sal en un tazón.

Cuando la mezcla de levadura se ponga espumosa, después de aprox. 5 à 10 minutos, agregar la mezcla de harina al bol e instalar el gancho amasador. Empezar a batir a velocidad 3 por aprox. 4 minutos. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua,

Cuando la leche esté a la temperatura adecuada, añadirla a la mezcla de levadura, junto con el huevo y la harina y mezclar a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa que deje las paredes del bol limpias.

Luego, seguir amasando a velocidad 3 por aprox. 4 a 5 minutos adicionales. La masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla. Dividir la masa en 16 porciones iguales. Formar bolas suaves y disponerlas en el molde. Cubrir con papel film/plástico y dejar leudar casi al doble de su volumen, por aprox. 30 a 45 minutos.

Mezclar el resto de la leche y de la mantequilla y calentar la mezcla hasta que la mantequilla esté derretida. Justo antes de meterlos al horno, cepillar los pancitos con la mezcla de leche con mantequilla. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta que la temperatura interna de los pancitos alcance 200 °F (95 °C).

Retirar del horno y dejar enfriar en une rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y servir tibios.

Información nutricional por pancitos:

Calorías 183 (35 % de grasa) • Carbohidratos 26 g Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g Colesterol 34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg Fibra 1 g

Pan Jalá (“Challah”)

Nuestro pan Jalá hace las mejores tostadas francesas (¡suponiendo que haya sobras!)

Rinde una barra

¼ taza (60 ml) de agua tibia

2¼ cucharaditas de levadura seca activa

4 cucharadas (50 g) de azúcar granulada

⅔ taza (160 ml) de agua fría

8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida

4⅓ tazas (540 g) de harina común

2 cucharaditas de sal kosher

Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)

Spray vegetal

Poner el agua tibia, la levadura y 2 cucharaditas del azúcar en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Una vez fermentada la levadura, agregarle el agua fría, la mantequilla derretida, la harina y la sal. Amasar a velocidad 2 para incorporar los ingredientes. Aumentar la velocidad al nivel 4 y amasar por aprox. 5 minutos adicionales, hasta que esté suave. La masa debe estar suave y elástica.

Cubrir el bol y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por 1 a 1½ horas. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Dividir la masa en 3 porciones iguales. Formar un cilindro de 1½ x 14 in. (4 x 35 cm) con cada porción. Colocar los cilindros lado a lado en la bandeja. Formar una trenza suelta. Pegar las extremidades y meterlas debajo de la trenza. Cubrir con papel film/plástico engrasado con spray vegetal y dejar leudar al doble de su volumen por aprox. 45 minutos. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del horno y precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Cepillar la trenza con el barniz de huevo. Hornear por 20 minutos. Después de este tiempo, ajustar la temperatura a 350 °F (175 °C) y dejar el pan en el horno por 10 minutos adicionales, hasta que esté bien dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción de 2 onza (45 g):

Calorías 119 (61 % de grasa) • Carbohidratos 18 g Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 30 mg • Sodio 202 mg • Calcio 4 mg Fibra 0 g

Pan multigrano

Este nutritivo pan con sutil sabor a miel es excelente para hacer sándwiches.

Rinde dos barras de aprox. 1¼ libras (570 g)

- **1 taza (235 ml) de agua tibia**
- **1½ cucharadas de miel**
- **2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- **3 tazas (240 g) de harina de trigo integral**
- **1½ tazas (185 g) de harina común o harina para hacer pan**
- **2 cucharadas de gluten de trigo**
- **2 cucharaditas de sal kosher**
- **½ taza (40 g) de copos de avena**
- **¼ taza (50 g) de semillas de girasol**
- **¼ taza (50 g) de semillas de linaza**
- **2 cucharadas de germen de trigo**
- **2 cucharadas de aceite de linaza o aceite vegetal**
- **Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar las harinas, el gluten, la sal, la avena, las semillas y el germen de trigo en un tazón grande. Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle el aceite de linaza y la mezcla de harina. Revolver a velocidad 2 para mezclar. Aumentar la velocidad al nivel 4 y amasar por aprox. 4 minutos. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina blanca, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Meter el pan al horno por 35 a 40 minutos, hasta que esté bien dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 2 onza (45 g):

Calorías 137 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 215 mg • Calcio 15 mg Fibra 3 g

Pancitos de mantequilla

Estos sabrosos pancitos clásicos son perfectos para las cenas de domingo o las comidas de fiesta.

Rinde 16 pancitos

- **¾ taza (175 ml) de leche entera**
- **8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **1 cucharadita de sal kosher**
- **4 cucharadas (50 g) de azúcar granulada**
- **¼ taza (60 ml) de agua tibia**
- **2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- **1 huevo grande**
- **4 tazas (500 g) de harina para hacer pan + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- **Mantequilla sin sal para engrasar el molde**
- **1 cucharada (15 ml) de leche entera**
- **1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**

Escaldar la leche, calentándola en una olla o en el microondas, hasta que burbujas aparezcan en las orillas. Agregar la mantequilla, la sal y 3 cucharadas (35 g) del azúcar; revolver. Dejar entibiar.

Poner el agua tibia, el azúcar restante y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, medir la harina.

Una vez fermentada la levadura, empezar a mezclarla a velocidad 2.

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla; revolver a velocidad 3 hasta que se forme una bola de masa.

Luego, seguir amasando a velocidad 3 por aprox. 4 a 5 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividir en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35 a 40 minutos, hasta que esté bien dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 1 onza (45 g):

Calorías 64 (15 % de grasa) • Carbohidratos 12 g Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 3 mg • Sodio 116 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g

Pan de trigo integral con melaza

Nutritivo pan de trigo con sutil sabor a melaza.

Rinde dos barras de aprox. 1¼ libras (570 g)

- **1⅔ tazas (395 ml) de agua tibia**
- **1½ cucharadas de melaza**
- **2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- **3½ tazas (420 g) de harina de trigo integral**
- **2¼ tazas (310 g) de harina común o harina para hacer pan**
- **¼ taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo**
- **2 cucharaditas de sal kosher**
- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la melaza y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Mientras tanto, revolver 3 tazas (360 g) de la harina integral con 1¾ tazas (220 g) de la harina para hacer pan, la leche en polvo y la sal. Cuando la mezcla de levadura esté lista, agregarle la mezcla de harina y la mantequilla.

Revolver a velocidad 2 por 2 minutos. Mezclar las harinas restantes; reservar. Sin dejar de mezclar, agregar la harina restante, 1 cucharada (10 g) a la vez. Seguir mezclando hasta que se forme una bola de masa que deje las paredes del bol limpias.

Luego, amasar a velocidad 3 por 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Engrasar ligeramente dos moldes de barra de 9 in. (23 cm) con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflar y dividirla en 2 porciones iguales. Formar barras y poner estas en los moldes. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen por 30 a 45 minutos.

Mientras tanto, precalentar el horno a 375 °F (180 °C). Cuando la masa haya doblado de volumen, meter el pan al horno por 35 a 40 minutos, hasta que esté bien dorado (la corteza debe sonar hueca al golpear la parte inferior). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla hasta que estén tibios; luego, desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por porción de 2 onza (45 g):

Calorías 154 (16 % de grasa) • Carbohidratos 28 g Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g Colesterol 11 mg • Sodio 224 mg • Calcio 33 mg Fibra 3 g

Una vez fermentada la levadura, agregarle la mezcla de harina y el aceite de oliva; revolver a velocidad 3, hasta que se forme una bola de masa.

Luego, seguir amasando a velocidad 3 por aprox. 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cubrir el bol con papel film/plástico aceitado y dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado y libre de corriente de aire, por aprox. 1 hora.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estirarla.

Información nutricional por porción de 2 onzas (55 g):

Calorías 114 (9 % de grasa) • Carbohidratos 23 g Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 286 mg • Calcio 1 mg Fibra 1 g

Masa de pizza sin gluten

¡Por fin! Una pizza que las personas con alergia y sensibilidad al gluten puedan disfrutar.

Rinde aprox. 1 libra (455 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 10 in. (25 cm)

- **¾ taza (95 g) de harina de tapioca**
- **¾ taza (95 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- **⅓ taza (40 g) de harina de quinua**
- **⅓ tazas (40 g) de harina de arrurruz**
- **1 cucharadita de goma xantana**
- **1 cucharadita de sal kosher**
- **2 cucharaditas de azúcar granulada**
- **½ taza (120 ml) de leche de arroz**
- **¼ taza (60 ml) de agua**
- **2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

Colocar las harinas, la goma xantana, la sal y el azúcar en el bol de la batidora. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 4 para mezclar. Colocar la leche de arroz, el agua y el aceite de oliva en una taza de medir; revolver.

Encender la batidora a la velocidad 3 y agregar los ingredientes líquidos.

Después de que se forme una bola de masa, seguir amasando a velocidad 4 por 3 a 4 minutos adicionales. La masa debe estar suave. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina de arroz, 1 cuchara a la vez, y seguir amasando hasta que esté suave. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, 1 cucharada a la vez, y seguir amasando hasta conseguir la consistencia deseada.

Cuando esté lista/o para estirar la masa, espolvorear una superficie amplia con harina de arroz. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Estirar la masa para formar un disco de 12 in. (30 cm).

Enharinar generosamente una pala para pizza o una placa para horno con harina de arroz. Trasladar la masa sobre la superficie enharinada, agregar la cobertura deseada y hornear.

Información nutricional por porción de 1⅓ onzas (40 g):

Calorías 114 (22 % de grasa) • Carbohidratos 22 g Proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg Fibra 1 g

Pan blanco

Este pan blanco básico es perfecto para preparar sándwiches.

Rinde dos barras de aprox. 1 libra y 6 onzas (635 g)

- **1⅔ tazas (395 ml) de agua tibia**
- **1½ cucharadas de miel**
- **2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- **5½ tazas (685 g) de harina común o harina para hacer pan**
- **½ taza (50 g) de leche sin grasa/descremada en polvo**
- **2 cucharaditas de sal kosher**
- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedacitos de ½ in. (1.5 cm)**
- **Spray vegetal**

Poner el agua tibia, la miel y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Durante este tiempo, mezclar la harina, la leche en polvo y la sal en un tazón.

2 cucharaditas de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Cortar la coliflor en pedazos grandes y colocar estos y las papas en una olla grande. Cubrir con agua fría y cocinar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Reducir el fuego y hervir a fuego lento por aprox. 25 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos.

Escurrir el agua y colocar los vegetales en el bol de la batidora. Instalar el batidor de alambre y batir a velocidad 5 hasta conseguir un puré suave. Raspar el bol cada vez que sea necesario durante el proceso. Aumentar la velocidad entre el nivel 8 y 10 y seguir batiendo hasta que la coliflor esté completamente suave.

Entonces, ajustar la velocidad al nivel 2 y agregar el aceite de oliva, la sal y la pimienta; batir, aumentando progresivamente la velocidad entre el nivel 10 y 12, hasta conseguir un puré ligero y esponjoso. Raspar el bol para comprobar que todos los ingredientes están uniformemente incorporados. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 142 (56 % de grasa) • Carbohidratos 13 g Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 0 mg • Sodio 394 mg • Calcio 27 mg Fibra 3 g

Masa de pasta fresca

La combinación de harina "00" y de sémola da a la pasta cocida la consistencia perfecta.

Rinde 1½ libras (685 g) de masa; 8 porciones

5 huevos grandes

2½ tazas (310 g) de harina "00"

⅔ taza (110 g) de sémola

Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora, en el orden indicado. Instalar el gancho amasador y revolver a velocidad 5 por aprox. 1 minuto.

Seguir amasando por 4 a 6 minutos, hasta que se forme una masa. Comprobar la textura de la masa después de 5 minutos. Si la masa está demasiado seca, agregar agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Si está demasiado húmeda, agregar harina "00", una cucharada a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada. Tener presente que la masa no formará una bolsa suave, sino pedazos grandes con pedacitos más pequeños que se deberán amasar a mano. Si queda harina o pedacitos secos de masa en el fondo del bol, no incorporarlos a la masa.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y seguir amasando a mano por aprox. 2 minutos, hasta que esté suave y elástica.

Envolver en papel film/plástico y dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos o más antes de usar. O colocar en una bolsa hermética y refrigerar hasta el momento de usar, por hasta 3 días.

Para conseguir resultados óptimos, usar el aditamento rodillo/cortador de pasta Cuisinart®; obtendrá lasañas, pappardelle, lingüini o espaguetis perfectos.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g):

Calorías 218 (15 % de grasa) • Carbohidratos 35 g Proteínas 10 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 11 mg • Sodio 41 mg • Calcio 13 mg Fibra 3 g

Masa de pizza

Puede usar esta masa para preparar otras recetas. ¿Pero a quién no le gusta la pizza casera? Visite www.cuisinart.com para conseguir más recetas de pizza, "calzones" y pan relleno.

Rinde 1½ libras (680 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 in. (30 cm)

1 taza (235 ml) de agua tibia

1½ cucharaditas de azúcar granulada

2¼ cucharaditas de levadura seca activa

3 tazas (375 g) de harina para hacer pan (también puede usar harina común) + un poco más para espolvorear

1½ cucharaditas de sal kosher

1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra + un poco más para cepillar la masa

Poner el agua tibia, el azúcar y la levadura en el bol de la batidora; revolver. Instalar el gancho amasador. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que se ponga espumosa.

Mientras la levadura está fermentando, revolver la harina y la sal en un tazón.

Poner la rejilla del horno en el centro del horno y precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Enmantequillar generosamente un molde de "soufflé" de 2 cuartos de galón (1.9 L) con 1 cucharada (15 g) de la mantequilla. Rociar con ¼ de taza (30 g) de queso Romano para cubrir el fondo y los lados del molde. Sacudir el molde para eliminar el exceso. Limpiar la orilla del molde con una toalla de papel para que quede limpia; reservar.

Romper los huevos, separando las yemas y las claras. Colocar las claras, incluso la clara extra, en el bol de la batidora. Romper las yemas con un tenedor. Instalar el batidor de alambre.

Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una cacerola. Una vez derretida, agregar la harina y cocinar, revolviendo con un batidor, por 3 a 4 minutos. Agregar lentamente la leche, batiendo constantemente. Después de haber añadido toda la leche, seguir batiendo hasta conseguir una consistencia suave y homogénea. Entonces, agregar el resto del queso Romano, el queso Feta, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Agregar la espinaca y la ralladura; revolver.

Agregar una pequeña cantidad de la mezcla de leche/espinaca a las yemas, batiendo constantemente. Seguir agregando la mezcla, un tercio a la vez.

Batir las claras, aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12. Seguir batiendo por aprox. 1½ minutos, hasta que se formen picos firmes.

Incorporar suavemente un tercio de las claras montadas a la mezcla de espinaca, usando una espátula de caucho grande. Seguir incorporando las claras con cuidado, en dos adiciones, justo hasta que se combinen con el resto de la mezcla.

Verter la mezcla en el molde y suavizar ligeramente la parte superior. Meter el "soufflé" al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 375°F (180 °C). Hornear por 45 a 25 minutos, hasta que esté dorado.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 207 (64 % de grasa) • Carbohidratos 9 g Proteínas 9 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 8 g Colesterol 152 mg • Sodio 418 mg • Calcio 175 mg Fibra 1 g

Puré de papas

Esta receta básica es perfecta así, pero puede ser creativo/a y añadirle hierbas frescas o queso si desea.

Rinde aprox. 9 tazas (2 L)

- **5 libras (2.2 kg) de papas Yukon Gold, peladas y en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **5⅓ cucharadas (105 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **1 taza (235 ml) de "crème fraîche" (crema fresca)**
- **½ taza (120 ml) de leche**
- **1 cucharadita de sal kosher**
- **½ cucharadita de pimienta negra recién molida**

Poner las papas en una olla y cubrir con agua. Dejar hervir y cocinar hasta que estén tiernas.

Escurrir el agua y colocar las papas en el bol de la batidora. Mezclar a velocidad 5 hasta conseguir una mezcla suave (raspar el bol si es necesario).

Agregar la mantequilla, la "crème fraîche", la leche, la sal y la pimienta. Mezclar otra vez, empezando en la velocidad 8 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta que el puré esté ligero y esponjoso. Raspar el bol para cerciorarse de que todos los ingredientes están uniformemente incorporados.

Probar y ajustar la sazón a gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 172 (42 % de grasa) • Carbohidratos 21 g Proteínas 3 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g Colesterol 27 mg • Sodio 155 mg • Calcio 55 mg Fibra 3 g

Puré de coliflor

¡Una excelente alternativa saludable y sin lácteos al puré de papa tradicional!

Rinde 6 tazas (1.4 L)

- **1 coliflor grande de aprox. 3¼ libras (1.5 kg)**
- **1 libra (455 g) de papas Yukon Gold, peladas y en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**

“Gougères” (bombas de queso suizo)

Aunque el Gruyère es el ingrediente tradicional de las “gougères”, puede sustituirlo con su queso favorito.

Rinde aprox. 65 “gougères” de 1 in. (2.5 cm)

- **½ taza (120 ml) de agua**
- **4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- **½ cucharadita de sal kosher**
- **½ cucharadita de azúcar granulada**
- **1 taza (125 g) de harina común**
- **2 huevos grandes (+ hasta 2 huevos más si es necesario)**
- **1 taza (120 g) de Gruyère finamente rallado**
- **¼ cucharadita de pimienta de Cayena**
- **¼ cucharadita de páprika**

Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Reservar.

Colocar el agua, la mantequilla, ¼ de cucharadita de la sal y el azúcar en una cacerola mediana; revolver y poner calentar a fuego medio. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirar del fuego y agregar la harina. Volver al fuego y ajustar la temperatura al nivel medio-alto. Seguir cocinando por 1½ a 2 minutos, revolviendo continuamente con una cuchara de madera, hasta que se espese y que una película gruesa y dura se forme en el fondo de la cacerola.

Retirar del fuego y verter la mezcla en el bol de la batidora. Instalar el batidor plano y revolver a velocidad 3 por aprox. 2 a 3 minutos para enfriar. Una vez fría la masa, ajustar la velocidad al nivel 4 y agregar los huevos, uno a la vez, teniendo cuidado de incorporar cada huevo completamente antes de añadir otro. Raspar el bol antes de cada adición. La masa está lista cuando adquiere un color amarillo claro y escurre del batidor en forma lenta y regular. Si la masa está demasiado espesa, batir los 2 huevos restantes y agregarlos, 1 cucharadita a la vez y sin dejar de batir, hasta que la masa adquiera la consistencia deseada. Cerciorarse de que la masa no está demasiado aguada, o no mantendrá su forma.

Agregar la mitad del Gruyère y los ingredientes restantes; mezclar a velocidad 2 para incorporarlos.

Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña a mediana. En las placas preparadas, formar bolas de 1 in. (2.5 cm), a una distancia de ½ in. (1.5 cm) una de otra. Esparcir cada una con una pizca del queso reservado.

Meter al horno y ajustar inmediatamente la temperatura a 300 °F (150 °C). Hornear por aprox. 20 minutos, hasta que las “gougères” estén bien doradas por fuera y huecas (no húmedas) por dentro.

Servir inmediatamente.

CONSEJO: Para que tengan un color uniforme, cambiar las placas de nivel a la mitad del tiempo.

Información nutricional por “gougère”:

Calorías 29 (61 % de grasa) • Carbohidratos 1 g Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g Colesterol 11 mg • Sodio 39 mg • Calcio 36 mg Fibra 0 g

Soufflé (suflé) de espinaca y queso Feta

¿Está buscando ideas de acompañamientos divertidos y festivos? La combinación de espinaca y queso Feta es perfecta para este sabroso “soufflé”.

Rinde 12 porciones

- **6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**
- **½ taza (60 g) de queso Romano**
- **5 huevos grandes**
- **1 clara de huevo grande**
- **½ taza (60 g) de harina común**
- **1½ tazas (355 ml) de leche entera**
- **3 onzas (55 g) de queso Feta**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- **⅛ cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- **10 onzas (285 g) de espinaca congelada, descongelada y exprimida**
- **¼ cucharadita de ralladura de limón**

RECETAS

Entremeses salados y aliños

"Gougères" (bombas de queso suizo) 13
Soufflé (suflé) de espinaca y queso Feta 13
Puré de papas....14
Puré de coliflor 14
Masa de pasta 15

Panes y pancitos de levadura

Masa de pizza 15
Masa de pizza sin gluten 16
Pan blanco básico 16
Pan de trigo integral con melaza 17
Pan multigrano....18
Pancitos de mantequilla....18
Pan Jalá ("Challah") 19
Pan italiano rústico 20
"Pretzels" con romero y copos de sal marina....20

"Coffee cakes", "muffins" y panes sin levadura

Pastel crujiente de suero de leche con arándanos azules 21
Pan de banana con chispas de chocolate....22
Pancitos de pacanas acaramelados 23
"Muffins" de salvado de avena con manzana 24
Bizcocho de tres cítricos....24
Bizcocho de limón....25

Galletas y barras

Galletas de chocolate con cerezas agrias 26
Galletas de pacanas rellenas con mermelada 27
Galletas de chocolate 28
"Biscotti" de cerezas y almendras....28
Galletas de azúcar "moca"....29
Galletas blancas y negras 29
Galletas energéticas 30
"Brownies" cremosos....31
"Blondies" ("brownies" de chocolate blanco) 32
Barras de pastel de queso con arándanos azules 32

Tartas

Masa de hojaldre básica 33
Fondo de tarta de galletas 34
Tarta de limón con merengue 34
Tarta de crema de chocolate....35

Pasteles y "cupcakes"

Pastel dorado 36
Pastel de capas de chocolate 36
Pastel de coco 37
Pastel de queso marmolado 38
"Cupcakes" dorados sin gluten 38
Pastel de ángel 39
Mini pasteles de queso de lima 40

Coberturas, glaseados y rellenos

Crema de mantequilla francesa 40
Crema de mantequilla suiza....41
Baño de chocolate....41
Baño de queso crema....42
Baño de vainilla sin lácteos 42
Glaseado real....42
"Ganache" de chocolate 43
Mousse de chocolate simple....43
Crema batida....44

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una batidora de pie Precision Master® de Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda el formulario de registro disponible en **https://cuisinart/registria.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

Residentes de California

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Garantía de reemplazo sin dificultades

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry**. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

mejor para hacer crema batida. También puede usar crema líquida regular (“light cream”), pero la crema batida será menos estable. Las mejores cremas para batir son cremas que no sean ultrapasteurizadas.

Por lo general, la crema rinde el doble de su volumen de crema batida. Para preparar 2 tazas (475 ml) de crema batida, coloque 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) o de crema para montar (“whipping cream”) en el bol enfriado. Empiece a batir a velocidad 2 y siga batiendo, incrementando progresivamente la velocidad al nivel 10 o 12, hasta que la crema empiece a tomar cuerpo. Agregue aprox. ½ cucharadita de extracto de vainilla u otro extracto puro y 1 a 4 cucharadas (10 a 50 g) de azúcar granulada, súperfina o glasé. Siga batiendo hasta que se formen picos suaves.

Para preparar crema batida:

- Coloque el bol y el batidor de alambre en el congelador por 15 minutos o más antes de empezar, y compruebe que la crema está helada. Cerciórese de que el cuarto no está muy caliente.
- Bata la crema a velocidad baja por aprox. 30 segundos, hasta que aparezcan burbujas pequeñas. Aumente progresivamente la velocidad al nivel 12 y siga batiendo hasta conseguir la textura deseada, pero teniendo cuidado de no batir de más, ya que la crema batida puede empezar a convertirse en mantequilla en solo segundos.
- Si desea endulzar la crema batida, agregue lentamente el azúcar y los saborizantes cuando la crema empiece a tomar cuerpo.
- Cerciórese de tamizar el azúcar antes de añadirlo a la crema.
- Deje de batir cuando la crema haya alcanzado el doble de su volumen. La crema debe estar suave, cremosa y espesa, con picos suaves (p. ej., para servir con postre o incorporar en postres) o picos firmes (p. ej., para decorar pasteles).
- A menos que haya sido estabilizada, sirva la crema batida inmediatamente.

Crema batida estabilizada

La crema batida estabilizada se conservará por más tiempo en el refrigerador y puede usarse para decorar postres con una manga pastelera. Para estabilizar la crema batida, se necesita gelatina o un estabilizador comercial.

Para estabilizar la crema batida: Coloque un poco de agua en una taza medidora y rocíe un poco gelatina en polvo. Deje reposar por 5 minutos hasta que se suavice. Luego, coloque la taza medidora en una cacerola de agua hirviendo a fuego lento y revuelva hasta que la gelatina se disuelva. Deje enfriar ligeramente la gelatina antes de agregarla a la crema, pero no permita que se enfríe por completo ni que se endurezca.

- Para 1 taza (235 ml) de crema, use ½ cucharadita de gelatina + 1 cucharada (15 ml) de agua.
- Para 2 tazas (475 ml) de crema, use 1 cucharadita de gelatina + 2 cucharadas (30 ml) de agua.
- Para 8 tazas (1.9 L) de crema, use 1 cucharada + 1 cucharadita de gelatina + 8 cucharadas (120 ml) de agua.

Bata la crema como de costumbre, añadiendo la gelatina después de que la crema empiece a tomar cuerpo y empiece a espesarse.

- Meta los moldes al horno inmediatamente después de llenarlos.
- Compruebe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.
- Deje los pasteles enfriar en los moldes hasta que estén tibios, luego desmóldelos y permita que se enfríen por completo en una rejilla.
- Esparza el glaseado con una espátula angulada; es más fácil que con un cuchillo o una espátula regular.

Para montar claras

- Las claras se montan mejor cuando están a temperatura ambiente. Para llevar las claras a temperatura ambiente de manera segura, coloque los huevos enteros en un bol de agua tibia por 10 a 15 minutos.
- Agregue una pequeña cantidad de crémor tártaro, jugo de limón o vinagre a las claras; esto las estabilizará y ayudará a conseguir claras batidas más voluminosas y firmes. Use ⅛ cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo grande o 1 cucharadita de crémor tártaro por taza (235 ml) de claras de huevo (8 a 10 huevos grandes).
- El tiempo necesario para montar claras depende de la temperatura/frescura de los huevos y de la temperatura/humedad de la cocina. Esté pendiente de estos factores.
- Cuando el tiempo está húmedo o está lloviendo, puede que no consiga claras batidas tan voluminosas como cuando el tiempo está seco o más caliente.
- Ponga los huevos (a temperatura ambiente) en el bol limpio y seco. Instale el batidor de alambre, cerciorándose de que está limpio y seco. Bata las claras, empezando en la velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta que estén ligeras y espumosas. Si bate las claras demasiado rápido al principio, su estructura no será tan estable/resistente y no alcanzarán su máximo volumen una vez batidas. Tampoco bata las claras de más; esto las separará y hará que los merengues se desinflen.
- Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio y gradualmente, justo cuando las claras empiecen a espumarse.

  Siempre rocíe el azúcar lentamente a lo largo del costado del bol mientras está batiendo las claras – no añada el azúcar en el centro del bol o directamente encima de las claras; esto puede desinflarlas.
- Al principio, las claras se pondrán espumosas. Después de poco tiempo, se pondrán más firmes y empezarán a tomar cuerpo. Luego, se formarán picos suaves que se caen al levantar el batidor; esta es la textura requerida para hacer “mousses” y “soufflés”. La etapa siguiente son picos medio-firmes; esta es la textura requerida para hacer merengues. Las claras parecerán secas y brillantes, y los picos tendrán cuerpo. La etapa final son picos firmes y secos. Las claras no parecerán uniformemente blancas y estarán opacas.
- Use las claras batidas inmediatamente después de batirlas. Si espera más de 5 minutos, empezarán a desinflarse y perder volumen y estructura. Las claras batidas con azúcar o crémor tártaro son más estables y durarán por más tiempo.

Cómo “pasteurizar” las claras

Las claras crudas pueden contener bacterias dañinas. Si una receta incluye claras crudas, se recomienda y usar claras en polvo o que “pasteurice” las claras de la manera siguiente:

- Coloque las claras, 2 cucharadas del azúcar de la receta, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora; revuelva hasta conseguir una mezcla suave.
- Caliente la mezcla a baño María, revolviendo constantemente con una espátula de caucho impecablemente limpia, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 160 °F (71 °C). Nota: Empiece a comprobar la temperatura después de aprox. un minuto.
- Cuando la mezcla alcance 160 °F (71 °C), seque la parte inferior del bol y coloque este sobre la batidora. Instale el batidor de alambre. Continúe como se indica en la receta.

Para batir crema

La diferencia entre la crema líquida para batir (“heavy cream”) y la crema para montar (“whipping cream”) es su contenido de grasa butírica. Cuanta más grasa butírica tenga la crema, más estable será la crema batida. La crema líquida para batir (“heavy cream”) tiene más grasa butírica que la crema para montar (“whipping cream”), por lo tanto, es

fresca antes de usarla. Rocíe un poco de levadura en agua tibia y agregue una pizca de azúcar o de harina de la receta. Si la levadura no se pone espumosa dentro de 5 a 10 minutos, esto significa que está "muerta". Empiece de nuevo con un nuevo paquete de levadura.

Para hacer galletas

- Use una cuchara para helado para medir la masa de galletas; esto formará galletas de tamaño y forma uniformes. Existen cucharas de helado de varios tamaños. Cualquiera (p. ej., n.º 40, n.º 50 o n.º 60) puede usarse para formar galletas. Las más grandes, que miden entre ⅓ de taza (80 g) y ½ taza (120 g) de masa, son perfectas para las galletas gigantes. Las cucharas de helado también son perfectas para llenar los moldes de muffins. Use la cuchara para helado n.º 16 para hacer "muffins" o albóndigas.
- Para que las galletas conserven su forma durante el horneado, coloque la masa en placas forradas con papel encerado o papel film/plástico y refrigérela antes de hornear. La mayoría de las masas de galletas puede refrigerase por 2 a 3 días (cerciórese de envolver bien la masa).
- La masa de galleta también puede congelarse. Después de formar las galletas, envuélvalas en doble capa de papel film/plástico y congélelas por hasta 3 meses. Descongélelas antes de hornearlas.
- Para facilitar el desmoldado y la limpieza, forre las placas con papel sulfurizado.
- Permita que las galletas se enfríen en la placa por 2 a 3 minutos, y luego termine de enfriarlas en una rejilla; esto evitará que las galletas se encojan, se desmigajen o se rompan.
- Permita que las galletas se enfríen por completo antes de guardarlas, o se pondrán pastosas y perderán su forma.

Para hacer pan

- Un paquete de ¼ de onza (8 g) de levadura equivale a 2¼ cucharaditas de levadura.
- Usar leche en vez de agua producirá una corteza más suave.
- Para suavizar la corteza después del horneado, restriéguela con mantequilla sin sal inmediatamente luego de sacar el pan del horno; esto evitará que se seque.
- Si una receta incluye un tipo especial de harina, use la harina recomendada. Si no tiene harina para hacer pan, puede usar harina común, pero el pan no leudará tanto.
- No use margarina ligera para hacer pan; su estructura hace que no producirá los mismos resultados.
- El gluten de trigo es la proteína seca que sobra de la harina de trigo después de haber eliminado el almidón. El gluten de trigo es un buen acondicionador/potenciador de masa, especialmente para los panes integrales o los panes hechos con harina común. Si una receta incluye gluten de trigo, se recomienda usarlo para conseguir resultados óptimos.
- Para hacer pan de trigo integral, use 1½ cucharaditas de gluten de trigo por taza (120 g) de harina de trigo integral.
- Puede usar sustituto de sal, siempre que contenga sodio y cloruro de potasio.
- Si una receta no incluye una cantidad determinada de harina, use la cantidad mínima recomendada, y luego añada harina poco a poco hasta conseguir una masa suave pero no pegajosa.
- Usar demasiado líquido o hacer pan cuando el día está húmedo puede hacer que el pan no se leude o que la parte superior se encoja.
- Un termómetro de cocina es una herramienta muy útil para hacer pan. Puede usarlo para medir la temperatura del agua que usa para disolver/fermentar la levadura y para comprobar la temperatura interna del pan cocinado.
- El agua usada para fermentar la levadura debe estar entre 105 °F (40 °C) y 110 °F (43 °C).
- La temperatura interna del pan cocinado debe estar en 190 °F (88 °C). Nota: La temperatura interna de los panes enriquecidos con huevos debe estar en 207 °F (97 °C).

Para hacer pastel

- Todos los ingredientes y el bol deben estar a temperatura ambiente. Los ingredientes a temperatura ambiente se incorporan mejor y son más fáciles de mezclar.
- Vierta la mezcla en los moldes inmediatamente después de terminar de mezclar los ingredientes.

Capacidades máximas

Masa de levadura (pan, pizza)

6 tazas (750 g) de harina blanca

Masa de galletas

5 docenas de galletas

Crema batida

6 tazas (1.4 L) de crema líquida para batir (rinde el doble de crema batida)

Claras de huevo

12 claras de huevo grande

Resolución de problemas

Si la unidad se apaga de repente, esto puede significar que el motor ha sobrecalentado. Su batidora de pie está equipada con un dispositivo de protección contra sobrecarga que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento.

Solución: En caso de que esto ocurriera:

- Apague y desenchufe el aparato.
- Vacíe parcialmente el bol y permita que el aparato descanse por unos minutos.
- Vuelva a enchufar y encender el aparato a la velocidad deseada. Si no se pone en marcha, permita que descanse por más tiempo.

Consejos y sugerencias

- Ponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de precalentar el horno. La mayoría de las recetas requieren que la rejilla esté en el centro del horno; las tartas se cocinan mejor en el tercio inferior del horno.
- Siga las instrucciones al pie de la letra, teniendo cuidado de no mezclar la mezcla ni de menos ni de más.
- No ponga demasiadas fuentes en el horno a la vez y evite abrir la puerta del horno durante el horneado; use la luz del horno para vigilar el horneado. Con algunas recetas tales como las galletas, cambie las placas de nivel a la mitad del tiempo.
- Es imprescindible medir los ingredientes, especialmente la harina, con precisión. Revuelva la harina antes de medirla o pesarla, y use una cuchara para sacarla de la bolsa. Si usa un vaso medidor, enrase la harina con un cuchillo o el mango de una cuchara. No apisone ni compacte la harina. Recuerde no medir la harina directamente de la bolsa. A pesar de que esté tamizada, ha sido comprimida/compactada para caber en la bolsa. Si prepara productos de panadería con harina que no haya sido revuelta, estos resultarán densos y secos.
- Para la mayoría de las recetas, los alimentos refrigerados tales como la mantequilla, la leche y los huevos se incorporan mejor a la mezcla si están a temperatura ambiente.
- Saque la mantequilla del refrigerador antes de empezar a preparar la receta y córtelo en pedazos de ½ in. (1.5 cm) para darle tiempo de entibiarse mientras prepara el resto de los ingredientes. No caliente la mantequilla en el microondas; esto puede cambiar su estructura y dar una textura diferente al producto final.
- Separe los huevos uno a la vez, en un recipiente pequeño. Coloque las claras en un bol de vidrio o de acero inoxidable muy limpio. Si cae yema en la clara, reserve el huevo para otro uso; el mínimo rastro de yema puede impedir que las claras se monten.
- Raspe el bol (las paredes, el fondo y el batidor) varias veces durante la mezcla, especialmente cuando agrega nuevos ingredientes; esto garantiza que los ingredientes se incorporen mejor y produce mejores resultados. Cuanto más frecuentemente raspe el bol, mejor.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que el bol y el batidor de alambre están impecablemente limpios y totalmente secos. El mínimo rastro de grasa/aceite puede impedir que se monten las claras.
- Para comprobar si los huevos están frescos, póngalos en un bol de agua tibia. Si flotan, esto significa que no están frescos. Es imprescindible usar huevos frescos para montar claras; cuanto más frescos sean los huevos, más estables serán las claras batidas.
- Derrita el chocolate a baño María, encima de una cacerola de agua a punto de hervir. El agua no debe hervir, ni debe tocar el fondo del bol o de la olla para baño María; esto podría cocinar/endurecer el chocolate, y no lo podrá usar en la receta.
- Siempre compruebe que la levadura está

Guía de selección de la velocidad

1	• Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar suavemente ingredientes (p. ej., ingredientes secos) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**7**	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
2	• Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar suavemente ingredientes (p. ej., ingredientes secos) • Para preparar panes/bizcochos sin levadura (“muffins”, etc.) • Para acremar mantequilla con azúcar • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**8**	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
3	• Para acremar mantequilla con azúcar • Para incorporar huevos • Para amasar masa de pan • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**9**	• Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
4	• Para acremar mantequilla con azúcar • Para amasar masa de pan • Para amasar masa de pasta • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**10**	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
5	• Para acremar mantequilla con azúcar • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**11**	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
6	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	**12**	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)

10. **Batidor plano**
Revuelve, mezcla y bate. Ideal para preparar galletas, pastel, mezclas y glaseados/coberturas. También es perfecto para hacer fondos de tarta, bollos y “shortcakes”, así como para mezclar los ingredientes del pan de carne o de las albóndigas.
11. **Gancho amasador**
Especialmente diseñado para mezclar y amasar masa de levadura para hacer pan, pancitos, pizza/focaccia, pasta y “coffee cakes” de masa fermentada.
12. **Tapa antisalpicaduras con pico vertedor**
Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes. Guía los ingredientes hacia el tazón.
13. **Sin BPA (no ilustrado)**
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).

Instrucciones de ensemblaje

1. **Incline el cabezal hacia atrás**
Presione la palanca de liberación del cabezal y levante el cabezal hasta que se bloquee.
2. **Instale el accesorio deseado**
Conecte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador al puerto de conexión para accesorio. Empuje y gire en sentido anti horario hasta que se bloquee. Nota: Para sacarlo, gírelo en sentido horario.
3. **Coloque el bol sobre la base**
Gire en sentido horario para sujetarlo.
4. **Baje el cabezal**
Sosteniendo el cabezal con una mano, presione la palanca de liberación otra vez y baje completamente el cabezal.
5. **Instale la tapa antisalpicaduras**
Después de haber conectado el accesorio y bajado el cabezal, deslice la tapa antisalpicaduras sobre el bol e instale el pico vertedor, introduciéndolo entre las patas de la tapa. Nota: La tapa antisalpicaduras gira en ambas direcciones, lo que permite agregar ingredientes fácilmente.

Remoción: Primero retire el pico vertedor, y luego deslice la tapa antisalpicaduras fuera del bol.

Operación

Ubique la batidora

La placa que cubre el puerto de conexión para aditamentos debe estar frente a usted.

Para encender la batidora

Gire la perilla de control de velocidad al nivel deseado, desde 1 hasta 12 (véase la guía de selección de la velocidad en la página siguiente).

Para apagar la batidora

Ponga la perilla en la posición de apagado “O”; la unidad se apagará.

Limpieza y mantenimiento

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Unidad principal

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido, y luego séquela bien. Nunca use limpiadores/materiales abrasivos, ni sumerja el aparato en agua.

Bol

Lave el bol a mano y séquelo bien, o métalo en el lavavajillas. Nunca use cepillos de metal, lana de acero o cloro para limpiar el bol.

Accesorios

El batidor plano y el gancho amasador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente); también pueden lavarse a mano. El batidor de alambre NO es apto para lavavajillas y debe lavarse a mano.

Aditamentos

Siga las instrucciones de limpieza provistas con cada aditamento.

Tapa antisalpicaduras con pico vertedor

Apta para lavavajillas (bandeja superior solamente); también puede lavarse a mano.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Introducción

¡Cuisinart lleva el batido a un nuevo nivel! La batidora de pie Cuisinart® Precision Master® tiene la capacidad, la potencia y la ingeniería para llevar a cabo cualquier trabajo y preparar cualquier receta. Tres accesorios y 12 velocidades permiten mezclar, batir y amasar de manera precisa y perfecta.

Cuisinart también ofrece una variedad de aditamentos opcionales (vendidos por separado). Visite www.cuisinart.com para descubrir los aditamentos disponibles.

Piezas y características

1. **Motor de 500 vatios**
   Suficiente potente para las recetas grandes y los trabajos difíciles.
2. **Cabezal inclinable**
   Permite instalar/sacar los accesorios y raspar el bol con facilidad.
3. **Puerto de conexión para aditamentos**
   Permite conectar los aditamentos (vendidos por separado) a la batidora. Nota: El puerto de conexión se encuentra atrás del panel delantero. Un tornillo hace que sea fácil instalar, asegurar y sacar los aditamentos.
4. **Puerto de conexión para accesorios**
   Permite conectar el batidor de alambre, el batidor plano y el gancho amasador.
5. **Bol de 5.5 cuartos de galón (5.2 L) de acero inoxidable con asa**
   El asa hace que sea fácil levantar, sostener, raspar y retirar el bol. Permite mezclar cantidades más grandes.
6. **Palanca de liberación del cabezal**
   Permite inclinar el cabezal y mantenerlo en posición inclinada de manera segura. También se usa para volver el cabezal a su posición original.
7. **Perilla de encendido/apagado/control de velocidad**
   12 velocidades, para resultados precisos.
8. **Aro luminoso azul**
   Se enciende durante el funcionamiento. Se apaga cuando el aparato está apagado.
9. **Batidor de alambre**
   Incorpora aire a las mezclas. Ideal para batir huevos, claras o crema líquida y preparar recetas tales como pastel de ángel, torta “chiffon”, merengue y malvavisco. También es perfecto para preparar puré de papas rápidamente.



Guarde estas instrucciones

Para uso doméstico solamente

NOTA: la potencia nominal máxima está basada en el accesorio/aditamento que consume más electricidad. otros accesorios/ aditamentos pueden usar considerablemente menos electricidad.

Advertencia: riesgo de incendio o descarga eléctrica

El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.

El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

Uso de alagradores

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar un cable alargador/de extensión, pero con cuidado. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/ mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Instrucciones de puesta a tierra

Para su protección, este aparato cuenta con un cable de puesta a tierra equipado con un enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra.

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

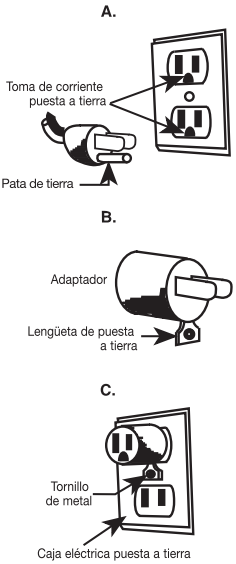
NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

Enchufe el cable solamente en una toma de corriente de 120 V; no use el aparato con un convertidor de voltaje.

IMPORTANTE: Siempre desconecte el cable de la toma de corriente antes de ensamblar o desensamblar el aparato.

Aviso:

Este aparato está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente puestas a tierra. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar el enchufe.



Índice

Medidas de seguridad importantes 2
Piezas y características 4
Instrucciones de ensamblaje 5
Operación 5
Limpieza y mantenimiento 5
Guía de selección de la velocidad 6
Capacidades máximas 7
Resolución de problemas 7
Consejos y sugerencias 7
Para hacer galletas 8
Para hacer pan 8
Para hacer pastel 8
Para montar claras 9
Para batir crema 10
Garantía 11
Recetas 12

Medidas de Seguridad Importantes

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
4. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios/aditamentos durante el funcionamiento. Retire los accesorios/aditamentos de la unidad principal antes de lavarlos.
5. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
6. No use más de un accesorio o aditamento a la vez.
7. No exceda las capacidades máximas indicadas en este manual de instrucciones.
8. No use el aparato si el cable está dañado; En caso de daño, devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión y reparación.
9. Lea todas las instrucciones de seguridad de cada accesorio antes de usarlo.
10. No lo use en exteriores.
11. Mantenga el bol de acero inoxidable alejado de las fuentes de calor, tales como las estufas, los hornos o los hornos de microondas.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la unidad, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
13. Saque todos los accesorios/aditamentos de la batidora antes de lavarlos.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
15. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído al piso o al agua; Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
17. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

Cuisinart®

Batidora de pie de *Precision Master®*

SERIE SM-50

GARANTÍA DE TRES AÑOS · CUISINART · 3 AÑOS



Manual de instrucciones y libro de receta

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

Version no : IB-13595-ESP-E

Size: 148mm(W)X210mm(H)

Material: 105gsm gloss art paper for Whole Book 84pp

Coating: Gloss varnishing in cover

Color (Cover): 4C(CMYK)+1c(black)

(Inside): 1C+1C(black)

Date: January-19-2024 Co-ordinator : Astor You/Scarlell Xie

BOND FUND Description

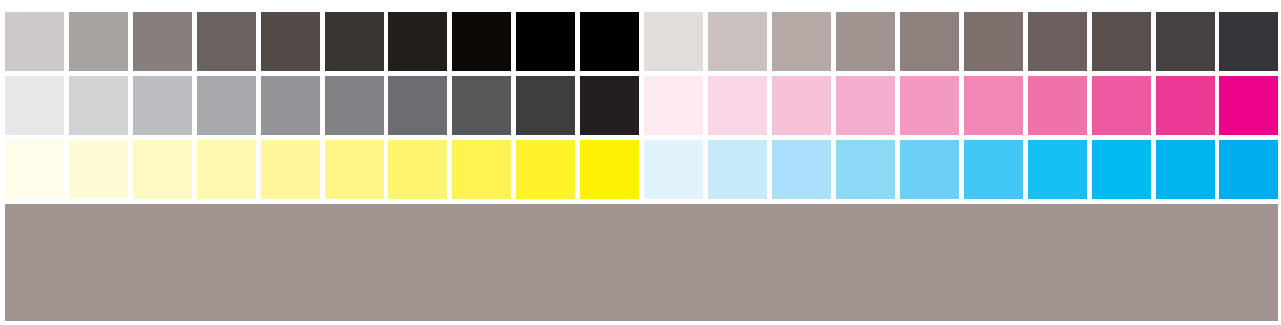
PDF version : IB-13595-ESP-E (0,0)

BOND FUND Code :

Color Series: Non Operator : ling

BOND FUND Diecut:

Remark: Gloss varnishing in cover



Cyan Magenta Yellow Black