

**50 RECETAS
DULCES
PARA
CUALQUIER
HORA DEL
DIA**

MATIAS CHAVERO



Indice

04

COOKIES

las mejores recetas de cookies, las clásicas y también las modernas.

18

COSAS RAPIDAS Y FACILES

cosas fáciles para preparar en poco tiempo y que no son complicadas al momento de realizarlas.

26

CLASICOS

recetas clásicas de la pastelería, no podían faltar en este libro, Lemon pie, Rogel, Tiramisu y muchos mas.

42

TARTAS

las recetas de tartas preferidas por todos.

49

BUDINES

ya sea para un desayuno, merienda o cualquier hora del día, siempre viene bien un budín.

56


RECETAS VEGANAS Y SIN TACC

para todos aquellos que buscan recetas dulces mas saludables aca algunas opciones.

EQUIVALENCIAS

Aceite 	
1 litro	5 tazas
1 taza	190 - 200 ml
1 cucharada	14 - 16 ml
1 cucharadita	4 - 5 ml

Azúcar 	
1 kilo	5 tazas
1 taza de azúcar	190 - 200 gr
1 taza de azúcar negra	160 gr
1 taza de azúcar impalpable/glas	120 - 130 gr
1 cucharada al ras	11 - 13 gr
1 cucharada colmada	26 - 28 gr
1 cucharadita	3 - 4 gr

Harina 	
1 kilo	8 tazas y 1/2
1 taza	120 - 130 gr
1 cucharada al ras	15 gr
1 cucharada colmada	25 - 30 gr
1 cucharadita	5 gr

Manteca/mantequilla/margarina 	
1 taza	190 - 200 gr
1 cucharada al ras	10 - 15 gr
1 cucharada colmada	40 - 45 gr
1 cucharadita	6 - 8 gr

Temperatura	Grados centígrados	Grados Fahrenheit
Muy bajo	95	200
Muy bajo	110	225
Muy bajo	120	250
Bajo o lento	135	275
Bajo o lento	150	300
Tibio	165	325
Moderado	175	350
Caliente moderado	190	375
Caliente	200	400
Caliente	220	425
Muy caliente	230	450
Muy caliente	245	475



Cookies



**COOKIES
DE COCO**



**COOKIES
DE AVENA**

COOKIES DE COCO



INGREDIENTES

COCO RALLADO 150 GR

AZÚCAR
60 GR

HUEVOS
1

LECHE
C/N

PROCEDIMIENTO

RINDE APROXIMADAMENTE 20 COOKIES

- En un bol colocar el coco rallado junto con el azúcar y el huevo.
- Mezclar hasta formar una masa, si la preparación queda seca, agregar un poco de leche.
- Formar bolitas, aplastar con la mano, colocar en placa enmantecada.
- Cocinar en horno precalentado a 180° durante 10-15 minutos.
- Atención en el momento de la cocción, porque se cocinan muy rápidas.