

Lista de ingredientes para la receta Postres

Gubana

- Leche 150 cc
- Harina 1 cda.
- Levadura fresca 25 grs.
- Azucar 300 grs.
- Harina 500 grs.
- Huevos 6 Unidades
- Sal 5 g
- Manteca pomada 120 grs.
- Ralladura de naranja 1 Unidad

Raspadito

- Culis de kiwi 200 cc
- Lemoncello 200 cc
- Culis de frutillas 200 cc
- Barra de hielo 1 Unidad

Relleno

- Piñones 180 g
- Ralladura de limón 1 Unidad
- Nuez Moscada 5 g
- Almendras 150 g
- Pasas de uva rubias 180 g
- Canela En Polvo 20 g
- Clavo De Olor 2 Unidades
- Pasas de uva negras 180 g
- Grappa 250 cc
- Sal Una pizca
- Nueces 100 g
- Cacao Amargo 30 grs.
- Amaretti 100 g
- Ralladura de naranja 1 Unidad
- Fruta abrillantada 100 g

Semifreddo de frutos secos y turrón

- Yemas de huevo 140 grs.
- Azucar 630 grs.
- Turrón de almendras 125 g
- Harina 40 grs.
- Claras 250 grs.
- Nueces de pecan tostadas 70 g
- Agua 500 cc

- Crema de leche 1,250 grs.
- Nueces tostadas 70 g
- Esencia De Vainilla 1 cdas.
- Crema pastelera 750 g
- Piñones tostados 100 g
- Almendras Tostadas 150 g
- LECHE ENTERA 500 cc