



**ARROZ CON LECHE Y COMPOTA DE FRESA**

Número de Pax		
Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)	
<b>Arroz con leche</b>		
Arroz integral previamente cocinado		2 tazas
Taza de leche de almendras		1 taza
Agave al gusto		
1 palito de canela		
Canela molida al gusto		
Ralladura de limón y naranja al gusto		
<b>Compota de fresas</b>		
Fresas		400 g
Azúcar moreno		100 g

**PREELABORACIÓN**

1. Cocer 2 tazas de arroz integral según indicaciones del fabricante. 2. Lavar y limpiar las fresas.

**ELABORACIÓN**

Para la compota: 1. En una cazuela, poner a cocer las fresas con el azúcar a fuego mínimo. Remover regularmente. 2. Dependiendo de la edad de los niños decidiremos si la queremos con trozos o pasada por el chino. Para el arroz: 1. Poner en una cazuela todos los ingredientes y dejar cocer a fuego medio hasta obtener sabor y densidad deseadas.

**SERVICIO**

Servimos el arroz con un poco de compota encima.

**FOTO**



**BIZCOCHO DE CALABACÍN Y CACAO**  
 170°C - 28 MINUTOS

Número de Pax	
Ingredientes	gramos a la olla (materla prima limpia)
<b>SECOS</b>	
Harina de trigo integral	145 g
Harina de avena integral	80 g
Azúcar moreno	200 g
Cacao puro en polvo	70 g
Levadura química	1 1/2 (cucharaditas)
Bicarbonato	1 (cucharadita)
Sal	1/2 (cucharadita)
<b>HÚMEDOS</b>	
Leche de almendra	240 g
Aceite de girasol	100 g
Calabacín pelado rallado	200 g
Vanilla	1/2 (cucharadita)

**PRELABORACIÓN**

1. Precalentar el horno a 170°C. 2. Pesaje y medida de ingredientes. Secos en un bol y húmedos en otro. Dentro de los húmedos, pelar y rallar el calabacín antes de pesarlo.

**ELABORACIÓN**

1. Verter los elementos secos sobre los húmedos y mezclar muy bien. Puede hacerse a mano con una lengua o varillas, o con una amasadora eléctrica (recomendado para grandes cantidades). 2. Engrasar el molde y forrarlo con papel de horno si fuera necesario. 3. Hornear 28 minutos o hasta que un palillo salga limpio. 4. Esperar a que enfríe para desmoldar.

**SERVICIO**

Opcional: Decorar con un glaseado a base de chocolate derretido (80 g) + un chorrillo de leche de coco.

**FOTO**



**BROWNIE DE CALABAZA**

150°C - 170°C - 28 MINUTOS

Número de Pax

Ingredientes

gramos a la olla (materia prima limpia)

**Crema en la KitchenAid con pala:**

Mantequilla a temperatura ambiente	200 g
Azúcar moreno	200 g

**Añadir:**

Aceite de girasol	90 g
Vainilla	1 (cucharadita)
Calabaza cocida triturada	300 g
Chocolate derretido	80 g

**Luego mezclar con los SECOS:**

Harina de trigo integral	180 g
Harina de avena integral	120 g
Levadura química	1 (cucharadita)
Sal	1/2 (cucharadita)

**PREELABORACIÓN**

Pesaje de ingredientes: Mantequilla y azúcar por un lado. Aceite, vainilla, calabaza y chocolate por otro (triturar todo con la batidora). Los secos (harinas, levadura y sal) en un bol aparte. Precalear el horno a 150°C.

**ELABORACIÓN**

1. Crema la mantequilla con el azúcar. 2. Añadir el puré que hicimos previamente con la calabaza. Y mezclar hasta que la masa sea homogénea. 3. Añadir los secos y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea. 4. Engrasar el molde y forrarlo con papel de horno. 5. Hornear 28 minutos. 6. Esperar a que enfríe para desmoldar.

**SERVICIO**

Opcional: Decorar con un glaseado a base de chocolate derretido (80 g) + un chorrito de leche de coco.

**FOTO**



Formadora: Bea La Puente

## BROWNIE DE REMOLACHA

180°C - 28 MINUTOS

Número de Pax

Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)
<b>HÚMEDOS:</b>	
1. Remolacha cocida	460 g
Leche de soja	250 g
Vainilla	2 (cucharaditas)
2. Aceite de coco	250 g
Lino + Agua	1 + 2 (cucharaditas)
<b>SECOS:</b>	
Harina de trigo sarraceno	300 g
Cacao puro en polvo	120 g
Azúcar de coco	400 g
Levadura química	3 (cucharaditas)
Sal	1/2 (cucharadita)

### PREELABORACIÓN

1. Precaentar el horno a 180°C. 2. Pesaje y medida de ingredientes. Secos en un bol. Hacer un puré con la remolacha cocida, la leche y la vainilla. Derretir el aceite de coco y agregar al puré hasta incorporar. Mezclar el lino y el agua en un vasito, dejar reposar mientras hacemos el puré y luego agregar al mismo.

### ELABORACIÓN

1. Verter los elementos secos sobre el puré y mezclar muy bien. Puede hacerse a mano con una lengua o varillas, o con una amasadora eléctrica (recomendado para grandes cantidades). 2. Engrasar el molde y forrarlo con papel de horno. 3. Hornear 28 minutos o hasta que un palillo salga limpio. 4. Esperar a que enfríe para desmoldar.

### SERVICIO

Servir con rodajas de plátano por encima. Se puede servir con un glaseado a base de chocolate

### FOTO

