



Las Mejores Recetas

Libres de Gluten





Las Mejores Recetas Libres de Gluten

¡Te damos la bienvenida a nuestro nuevo recetario **libre de gluten!**

Las mejores recetas **Sin TACC** y con todo el sabor del Chocolate Aguila.

Tortas, postres, helados...vas a encontrar opciones fáciles, divertidas y **MUY ricas** para hacer del mundo libre de gluten, un mundo delicioso.

Te invitamos a que nos compartas estas y muchas otras recetas Sin TACC en nuestro hashtag **#AGUILASINTACC**, para que todos podamos disfrutar buenos momentos junto al mejor chocolate.

Y ahora...¡A cocinar se ha dicho!



Baja
DIFICULTAD

6
HOTCAKES

Hotcakes con Chocolate

Ingredientes

- 3 Yemas de Huevo
- 3 Claras de Huevo
- 1 Cda de Almidón de maíz
- 1 Cda de Fécula de Mandioca
- 1 Cda de Almidón de Arroz
- 1 Cda de Polvo para Hornear
- Salsa de Chocolate Aguila
- 100 g de Arándanos

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Batir las claras a punto nieve.
- 2 Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y los ingredientes secos.
- 3 Incorporar con movimientos envolventes las claras de huevo a la preparación anterior.
- 4 Agregar los arándanos reservando algunos para decorar.
- 5 En una sartén caliente colocar un poco de manteca.
- 6 Poner en la sartén un poco de la preparación y formar el hotcake.
- 7 Apenas cocido, disponer por encima algunos arándanos
- 8 Luego de 3 minutos dar vuelta y cocinar del otro lado
- 9 Repetir para el resto de la preparación.
- 10 Servir y salsearlos con la Salsa de Chocolate Aguila



Cookies Craqueladas

Ingredientes

- 210 gr de chocolate semiamargo Aguila Sin TACC • 30 gr de manteca • 1 huevo
- 1/3 taza de azúcar moreno o mascabo
- 1/2 taza de premezcla para repostería Sin TACC
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo Sin TACC

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Preparar una bandeja para horno con papel manteca enmantecado.
- 2 Llevar a la heladera hasta utilizarla.

3 Colocar 110 gr de chocolate picado junto la manteca en un bowl y fundir a baño maría hasta que el chocolate esté casi derretido (terminará de deshacerse mientras se revuelve). Reservar.

4 El resto del chocolate, cortarlo en trocitos y reservar.

5 En un recipiente aparte, batir el huevo con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.

6 Agregar el chocolate fundido (que no esté muy caliente) y mezclar bien.

7 Incorporar la premezcla con la levadura previamente unidas y tamizadas. Mezclar hasta integrar e incorporar la mitad de los trocitos de chocolate.

8 Con la ayuda de dos cucharas formar cada galletita sobre la superficie enmantecada y enfriada, separadas entre sí. Colocar en la superficie de cada galletita, los trocitos de chocolate restantes.

9 Llevar a un horno precalentado a temperatura moderada y hornear por 12/15 minutos o hasta que estén agrietadas y brillantes.

10 Dejar reposar 5 minutos fuera del horno y retirarlas con ayuda de una espátula para que terminen de enfriarse sobre una rejilla. Servir.

*La premezcla se puede comprar hecha o hacer de manera casera. Ingredientes: 6 tazas de harina de arroz, 2 tazas de fécula de maíz o de papa y 1 taza de fécula de mandioca. Lo mismo ocurre con el polvo para hornear.



Tarta de Dulce de Leche y Chocolate Blanco

Ingredientes

- 400 gr de galletitas de chocolate sin TACC
- 100 gr de manteca
- 400 gr de dulce de leche
- Chocolate Blanco Aguila Sin TACC 150 gr
- 150 gr de crema de leche
- 20 gr de almendras

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Procesar las galletitas en procesadora hasta que queden bien picadas; agregar la manteca semi derretida hasta integrar.
- 2 Volcar la mezcla en una tartera de 28 cm y con las manos presionar cubriendo toda la superficie, incluyendo las paredes.
- 3 Llevar a un horno fuerte durante 10-15 minutos. Reservar.
- 4 Colocar el dulce de leche sobre la superficie de las galletitas.
- 5 En una ollita, hacer una ganache: Calentar la crema de leche a primer hervor y verter el chocolate blanco previamente picado. Mezclar hasta que este se funda.
- 6 Volcar la ganache sobre el dulce de leche y esparcir hasta cubrir bien.
- 7 Decorar con almendras picadas y llevar a la heladera por lo menos 1 hora. Servir.



5 MIN



Baja
DIFICULTAD



1
VASO

Submarino de dos Chocolates

Ingredientes

- 1 taza de leche
- 1 barrita de chocolate semiamargo Aguila Sin TACC
- 1 barrita de chocolate blanco Aguila Sin TACC
- Chocolate Aguila rallado para decorar c/n

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 En una ollita poner la leche hasta llevar a hervor. Retirar del fuego.
- 2 Ubicar las barritas de chocolate en el vaso y cubrir con la leche caliente.
- 3 Servir enseguida.



Mini Torta dos Mousses

Ingredientes

- 100 gr de galletitas de chocolate sin TACC
- 25 gr de manteca
- 2 claras
- 1/2 taza de azúcar

Mousse de chocolate blanco:

- 150 gr de Chocolate blanco Aguila Sin TACC
- 150 cc de crema de leche + 120 cc
- 3 gr de gelatina sin sabor
- 15 cc de agua

Mousse de chocolate negro:

- 150 gr de Chocolate Extrafino 60% Cacao Aguila Sin TACC
- 150 cc de crema de leche + 120 cc
- 3 g de gelatina sin sabor
- 15 cc de agua

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

1 Procesar las galletitas, agregar la manteca fundida y volver a procesar hasta integrar bien. 2 Cubrir las paredes de los aros con acetato o hacer los aros con acetato. 3 Verter un poco de galletitas en la base de los aros y con la mano o una cuchara, aplastar hasta cubrir la superficie. Llevar a la heladera. 4 Calentar las claras con el azúcar a baño maría hasta disolver el azúcar. Fuera del fuego batir con batidora eléctrica hasta obtener un merengue; dividir en dos.

Para la mousse de chocolate negro:

1 En una ollita llevar a hervor 150 cc de crema de leche, verter sobre el chocolate picado, dejar reposar unos minutos, mezclar para integrar bien y obtener una ganache. 2 Batir el resto de la crema a punto chantilly e incorporar a la preparación anterior. 3 Agregar la mitad del merengue e integrar con movimientos envolventes. 4 Incorporar la gelatina hidratada en agua y disuelta. 5 Dividir la mousse entre los dos aros. Llevar a la heladera mientras se prepara la otra mousse.

Para la mousse de chocolate blanco:

1 En una ollita llevar a hervor 150 cc de crema de leche, verter sobre el chocolate blanco picado, dejar reposar unos minutos, mezclar para integrar bien y obtener una ganache. 2 Batir el resto de la crema a punto chantilly e incorporar a la preparación anterior. 3 Agregar la otra mitad del merengue e integrar con movimientos envolventes. 4 Incorporar la gelatina hidratada en agua y disuelta. 5 Verter la mousse sobre la de chocolate y llevar a la heladera (mínimo 5 horas). 6 Espolvorear con cacao en polvo y servir.



Coquitos con Chocolate

Ingredientes

- 200 gr de coco rallado
- 140 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 gr de leche condensada
- 100 gr de chocolate extrafino 60% Cacao Aguila Sin TACC

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 En un bowl mezclar el coco, el azúcar, los huevos, la yema, la esencia y la leche condensada.
- 2 Con las manos, formar los coquitos apelmazando la masa. Ubicarlos en una placa para horno con papel manteca.
- 3 Cocinar en el horno a 180°C por 10/15 minutos.
- 4 Una vez fríos a temperatura ambiente, picar y fundir el chocolate Extrafino 60% Cacao.
- 5 Sumergir los coquitos hasta la mitad y colocarlos sobre papel manteca hasta que se enfríe el chocolate. Servir.



Heladitos de Chocolate

Ingredientes

- 250 gr de Chocolate Extrafino 60% Cacao Aguila Sin TACC
- 5 huevos
- 160 gr de azúcar
- 100 gr de manteca
- 200 gr de crema

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Picar el chocolate y fundirlo en microondas (o baño María) junto a la manteca en trozos.
- 2 Mientras, batir en un bowl las yemas con la mitad del azúcar a blanco y cocinar a baño María hasta entibiar (sin dejar de batir). Agregar a esta preparación el chocolate previamente fundido y seguir batiendo. Una vez integrado, reservar.
- 3 Colocar el resto del azúcar en una cacerolita y cubrir con 1 cm de agua, hasta lograr un almíbar a punto bolita blanda (117 °).
- 4 Batir las claras a nieve, agregar el almíbar en forma de hilo y continuar batiendo hasta lograr un merengue firme. (Italiano). Agregar el mismo a la preparación de chocolate anterior.
- 5 Por último, batir la crema a medio punto e incorporarla a la mezcla.
- 6 Volcar en moldecitos individuales, enfriar 1 hora en freezer y clavar los palitos de helado.
- 7 Llevar al freezer por 4 horas mas.



15 MIN



Baja
DIFICULTAD



16
UNIDADES

Muffins de Pera y Chocolate

Ingredientes

- 3 huevos
- 200 gr de azúcar
- 100 cm3 de aceite de girasol
- 330 gr de pre-mezcla (130 gr de fécula de maíz, 100 gr de harina de mandioca, 100 gr de harina de arroz)
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- 3 peras
- 100 gr de Chocolate Extrafino 60% Cacao Aguila Sin TACC

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Precalentar el horno a 180° C.
- 2 Pelar y cortar las peras en cubitos, reservar algunas para la decoración final.
- 3 Derretir el chocolate a baño de María.
- 4 En un bol batir los huevos con el azúcar, agregar el aceite, el chocolate derretido y mezclar.
- 5 Incorporar las peras.
- 6 Colocar en moldes de muffins previamente enmantecados y enharinados hasta $\frac{3}{4}$ partes.
- 7 Decorar con los cubitos de pera restantes.
- 8 Hornear por 25 minutos aproximadamente.



15 MIN

Baja
DIFICULTAD

10
UNIDADES

Frutillas al Chocolate

Ingredientes

- 10 o 250 gr de frutillas
- 35 gr de almendras picadas
- 100 gr de barra de Chocolate semiamargo AguilA Sin TACC

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Picar y fundir el chocolate a baño maría.
- 2 Bañar las frutillas por la mitad con chocolate.
- 3 Rebozar con almendras picadas. Llevar 10 minutos a la heladera. Servir.



Trufas Nutritivas

Ingredientes

- 190 gr de dátiles sin carozo
- ½ cucharada de semillas de chía
- 1 cucharada de semillas de girasol sin cáscara
- 40 gr de arándanos desecados
- 40 gr de nueces picadas
- 30 gr de coco rallado
- 40 gr de barra de chocolate semiamargo Aguila Sin TACC
- Opcional: c/n de coco rallado

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Picar el chocolate bien chiquito.
- 2 Procesar el resto de los ingredientes en una procesadora. Luego agregar el chocolate picado.
- 3 Formar bolitas con las manos, apelmazando los ingredientes.
- 4 Llevar a la heladera 30 minutos. Servir.
- 5 Tip opcional: Si se desea, rebosar algunas bolitas en coco rallado.



1:30 HS

Alta
DIFICULTAD

2
TARTELETAS

Tartaleta de Arandanos

Ingredientes

Masa:

- 100 gr de manteca
- 75 gr de azúcar impalpable
- 2 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 170 de premezcla Sin TACC

Relleno:

- 2 cucharadas de mermelada de durazno
- 250 gr de arándanos
- 100 gr de chocolate blanco Aguila Sin TACC picado en trocitos

Crumble:

- 100 gr de premezcla Sin TACC
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de manteca

Utilizar siempre productos con el sello Sin TACC

Paso a paso

- 1 Para la masa, mezclar la manteca junto con el azúcar hasta formar una pasta pálida y cremosa.
- 2 Añadir las yemas y la esencia.
- 3 Agregar la premezcla previamente tamizada. Integrar bien los ingredientes. Guardar la masa en papel film y llevar a la heladera por 15 minutos.
- 4 Para el crumble, mezclar la premezcla, el azúcar y la manteca bien fría con un cornet, hasta formar una arenilla. Reservar en el freezer.
- 5 Dividir la masa en dos, amasar la masa hasta 1 cm de grosor sin manipularla mucho ya que es bastante quebradiza.
- 6 Forrar los moldes para tarteletas de 15 cm de diámetro y llevar al freezer 15 minutos.
- 7 Cocinar las tarteletas por 10 minutos. Sacarlas del horno y agregarle sobre la superficie la mermelada, los arándanos, el chocolate y el crumble.
- 8 Cocinar durante 15 minutos más.
- 9 Decorar con hilitos de chocolate blanco. Servir.



#AguilaSinTacc

