
Día de repostería para cocinar con niños (Gastronomía)

30, julio



Está a punto de estrenarse la quinta edición de Masterchef Junior, programa de la televisión pública que ha encandilado al público, tanto infantil como adulto, y que ha conseguido que a más de uno le haya picado el gusanillo de la cocina. Gracias al programa y al Masterchef adulto, estamos más familiarizados con la importancia de los productos frescos y naturales, la amplia variedad de los alimentos, o conceptos como la degustación y la presentación al emplatar.

Cada vez nos interesamos un poco más por la cocina, pero normalmente el estrés del día a día no nos deja disfrutar de ella ni de lo bonito que es compartir esos momentos con los niños de la casa. Muchas familias y grupos de amigos con niños suelen reservar la Finca para pasar unos días tranquilos, disfrutando de la naturaleza, el aire puro, la belleza de los pueblos cercanos y las actividades y excursiones a pie o en bicicleta. También tienen la oportunidad de aprovechar los terrenos de la Finca, con 14000 metros de jardín privado, y de la cocina de Santa Elena, amplia y totalmente equipada, con capacidad para trabajar varias personas al mismo tiempo. Si pensáis en cocinar en la Finca os sentiréis como un auténtico chef, al poder presentar el plato en los comedores con capacidad para un buen número de comensales, adecuados para cualquier celebración.

Sin duda, cocinar con los niños se convertirá en una actividad diferente y muy divertida para ellos. Por ese motivo, os traemos una receta de repostería muy fácil para hacer este verano: una tarta de galletas y zanahoria sin horno, con muy pocos ingredientes y de fácil elaboración, que convertirá a los niños en pequeños ayudantes de repostería.

Tarta de galletas y zanahoria

Ingredientes necesarios:

- Galletas (mejor de forma cuadrada o rectangular para formar mejor la base y las capas)

-
- Zanahorias: ½ kg
 - Azúcar moreno: ¼ kg
 - Coco rallado: 125 gr
 - (Para los más golosos, también se puede añadir chocolate fundido por encima y dejar que se seque)

Elaboración de la tarta:

- Primero se ponen las zanahorias troceadas (da igual si se pelan o no) en agua para hervirlas, durante aproximadamente 20 minutos.
- Se escurren (reservando una parte del agua) y se trituran las zanahorias con un poco del agua que hemos reservado de la cocción.
- En una sartén se cocinan las zanahorias trituradas, la mitad del coco rallado y el azúcar moreno a fuego medio, removiendo para que se integren bien los ingredientes. Se cocina unos 10 minutos y se deja enfriar la mezcla.
- En un molde para tartas o una bandeja, se pone una primera base de galletas (hay que mojar ligeramente todas las galletas de cada capa en la parte reservada del agua de hervir la zanahoria). A continuación se cubre con el puré de zanahoria, luego con otra capa de galletas, otra capa de puré, otra de galletas y se termina con otra parte de zanahoria (se pueden añadir todas las capas que se quiera, dependiendo de la mezcla que nos sobre).
- La última capa se espolvorea con coco rallado para decorar, y se mete la tarta en la nevera para que se compacte y enfríe.

Una vez terminada la tarta, acompañada de una bebida fresquita como una limonada o té frío, esta podrá convertirse en un postre perfecto para la merienda, casero, sano y veraniego. Y si venís a Santa Elena, podréis disfrutarla en el jardín o en uno de nuestros comedores y presumir con los niños de una tarta deliciosa y facilísima. Y por supuesto, os animamos a que nos mandéis vuestras fotos del resultado a reme@noblezza.com.

Comentarios