



Recetario Coleccionable - Nº 1

Napoleón de Galletas de Miel y Berries

En una olla derretir 125 g de mantequilla y 1 taza de miel **Raymapu** a fuego medio. Agregar 1 cucharada de bicarbonato, mezclar y retirar del fuego. En un bol mezclar 2 tazas de harina (280 g) y $\frac{3}{4}$ taza de azúcar rubia o blanca (150 g); agregar a la olla, revolviendo, con la mezcla de miel. Con la batidora eléctrica batir hasta formar una masa y colocar de a cucharadas sobre una lata de horno enmantequillada. Hornear 8-10 minutos hasta que las galletas estén doradas, retirar del horno y dejar enfriar sobre rejilla. Preparar el relleno. En un bol mezclar 2 yogurts naturales, 2 cucharadas de jugo de limón y 1 cucharada de ralladura de limón. En platos individuales colocar una galleta y agregar encima 1-2 cucharadas de la mezcla de yogurt. Cubrir con berries (2 tazas de una mezcla de frambuesas, arándano y frutillas) y rociar con miel **Raymapu**; tapar con otra galleta para formar el napoleón, repetir con todas las galletas; servir.

Aliño para Ensalada

Tostar levemente 5 cucharadas soperas de nueces picadas en un sartén, sin aceite. Mezclar con: 4 cucharadas soperas de vinagre de manzana, 2 cdas. soperas de miel **Raymapu** y 100 cc. de aceite. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Ideal para una combinación de lechuga, tomate y queso.

Helado de Miel de Ulmo

(Para 1 litro)

Entibiar $\frac{1}{2}$ taza de Miel de Ulmo **Raymapu** en el microondas a temperatura baja sólo para ablandar, agregar ralladura de cáscara de 1 naranja y 2 cdas. soperas de jugo de naranja (recién exprimido). Batir 500 cc de crema muy helada. Cuando esté lista, incorpore a la mezcla de miel. Vaciar a un molde o pote y congelar.

Pisco Sour con Miel

Batir en la licuadora: 100 cc de jugo de limón, 300 cc de pisco, 3 cdas. soperas Miel de Tiaca **Raymapu**, hielo a gusto. Se puede agregar un toque de jengibre en polvo, ¿cuánto?, depende del tipo de jengibre.

Fuente: Recopilado