



# Recetario Coleccionable - Nº 7

---

## Barra energética de Miel Raymapu

Precalentar el horno a 160-170 °C. Engrasar una plancha de molde rectangular de 19 por 29 cm. Forrar con papel mantequilla y pincelar aceite. Mezclar en un bol 90 g. de avellanas laminadas, 210 g de nueces partidas, 135 g. de coco rallado, 150 g. de damascos secos cortados, 150 g. de pasas Corinto y 35 g. de harina. Fundir 200 g. de chocolate blanco con 190 g. de miel **Raymapu** y revolver con mezcla de frutos. Vaciar en molde y hornear durante 45 minutos. Enfriar y desmoldar. Cortar en cubos para servir.

---

## Ensalada de Frutas con Salsa de Palta

Picar frutas de la estación (naranja, melón, durazno, etc.) y servir sobre hojas individuales de lechuga. Guardar en el refrigerador. Colocar 1 palta madura en un bol junto a 2 cucharadas de jugo de limón y ½ taza de jugo de naranja, mezclar bien con batidora, agregar 2 cucharadas de miel **Raymapu**, ½ taza de mayonesa y batir hasta lograr una mezcla suave y cremosa. Dejar enfriar. Verter la salsa sobre la fruta justo antes de servir.

---

---

## Muffins de Miel Raymapu

Precalentar el horno entre 200-210 °C, disponer 12 moldes de muffins sobre la lata. Cernir 300 g. de harina con polvos de hornear junto a 1 cucharadita de canela en un bol con 50 g. de avellanas tostadas. Derretir 100 g. de miel **Raymapu**, una vez tibia mezclar; 70 g. de yogurt natural 130 g. de azúcar rubia, 80 g. de pasas rubias y 2 huevos ligeramente batidos. Batir fuertemente a mano y vaciar en los moldes. Cocinar por 25 minutos. Sacar del horno y enfriar. Al estar fríos pincelar con miel **Raymapu** y enfriar en el refrigerador para que la miel solidifique.

Fuente: Recopilado