



PREMIO ORBIL 2016

otorgado por la Associazione Librerie Independenti Ragazzi

Lester es querido y admirado por todos, un tipo con mucha iniciativa y muy, muy hablador. Bob, en cambio, nunca dice una palabra de más; es un oso sumamente tranquilo y siempre dispuesto a ayudar. Ah, ¡y prepara unos pasteles deliciosos que a Lester le encantan! Bob y Lester tienen la receta de la amistad y, a pesar de sus diferencias, son inseparables: ¡te invitamos a acompañarlos en sus divertidas aventuras!



www.lacasitaroja.info

LAS RECETAS DE



Con ilustraciones de
LAS AVENTURAS DE LESTER Y BOB,
de OLE KÖNNECKE

Aquí tienes dos de las recetas favoritas de Bob, que hemos encontrado en un antiguo libro alemán. Si las preparas, ¡verás por qué Lester está siempre más que dispuesto a zamparse los pasteles de su amigo!

MARMORKUCHEN

Ingredientes*

- 200 g de mantequilla o margarina
- ½ cucharadita de azúcar vainillado
- 3 huevos
- 350 g de harina
- 75 g de maizena 15
- g de levadura 125 ml
- de leche ralladura
- de ½ limón 50 g de
- cacao
- 300 g de azúcar



Preparación

- Introducir en un recipiente la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar vainillado, y mezclarlo todo bien con una cuchara o unas varillas.
- Añadir paulatinamente la harina, que antes habremos mezclado con la levadura.
- Añadir un poco de leche cuando veamos que la pasta está muy espesa.
- Disponer $\frac{2}{3}$ de la masa resultante en el molde que tengamos preparado.
- Mezclar la masa restante con el cacao, el azúcar y un poco más de leche hasta que quede muy consistente.
- Añadirlo al molde y, a continuación, introducir un tenedor en la masa y recorrerla trazando una espiral para darle al pastel el dibujo característico del mármol (de ahí viene su nombre, «pastel de mármol»).
- Introducir durante 60 o 70 minutos en el horno a 180 °C.

* en caso de que alguien tenga intolerancia al gluten y/o a la lactosa, se pueden utilizar harina, maizena, levadura y leche alternativas.



TRUQUITO

Para saber si un pastel ya está hecho, pínchalo con un palillo. Si este sale seco, ¡ya puedes sacar el molde del horno!

TARTA DE MANZANA TIPO PUDDING

Ingredientes*

- 250 g de margarina
- 250 g de azúcar
- 250 g de harina
- 15 g de levadura
- 5 manzanas cortadas a gajos finos
- 3 huevos
- ralladura de $\frac{1}{2}$ limón



Preparación

- Batir la margarina con el azúcar y luego incorporar los huevos de uno en uno; luego, la ralladura de limón y la harina mezclada con la levadura.
- Untar el molde y colocar una capa de masa y una de manzana.
- A continuación, colocar otra capa con la masa restante y una segunda capa de manzana.
- Espolvorear con azúcar e introducir en el horno precalentado a 180°C.
- Cuando esté casi listo, se puede gratinar un poco.

¡Recuerda!

- ★ Cocina siempre en compañía de un adulto.
- ★ Nuestro cuerpo necesita comida sana: ¡verduras y fruta!

* en caso de que alguien tenga intolerancia al gluten y/o a la lactosa, se pueden utilizar harina, maizena, levadura y leche alternativas.

¡LA AUTÉNTICA RECETA DE BOB!

PASTEL DE MANGO

Ingredientes*

- 250 g de margarina o mantequilla
- 250 g de azúcar
- 250 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 cucharadas de leche
- 1 mango fresco
- 3 huevos
- 2 claras de huevo
- 75 g de almendras en láminas
- 1 cucharada de azúcar glas
- 1 pizca de sal



Preparación

- Batir la margarina con 200 g de azúcar y una pizca de sal, y luego incorporar los huevos de uno en uno; luego, añadir la leche, e incorporar la harina y la levadura mientras seguimos batiendo hasta obtener una masa uniforme.
- Pelar el mango y separarlo del hueso, y cortarlo a dados pequeños.
- Mezclarlo con la masa, colocarla en el molde previamente untado con un poco de mantequilla, e introducirlo en el horno precalentado a 175 °C durante 25 minutos.
- Entretanto, mezclar las claras de huevo con 50 g de azúcar y 50 g de almendras en láminas.
- Sacar del pastel del horno y añadir la mezcla uniformemente por encima.
- Poner por encima las almendras restantes y volver a introducirlo en el horno durante 20 minutos más.
- Cuando esté listo, dejarlo enfriar y espolvorear con azúcar glas.

* en caso de que alguien tenga intolerancia al gluten y/o a la lactosa, se pueden utilizar harina, maizena, levadura y leche alternativas.