Postres y dulces de convento

Jglesias

así da gusto

2016

Desconocemos a cuando se remonta la elaboración artesana de dulces y postres en los conventos y el hecho de que además se comercializaran llegando a ser una gran fuente de ingresos y sustento para las religiosas y sus pías obras.

Esta tradición se conserva hasta nuestros días y son muchos los amantes de la repostería que recorren los conventos en busca de manjares elaborados por las delicadas manos de las monjas de clausura. También es fácil encontrar aún en coquetas tiendas gourmet de pueblos enclavados en parajes extraordinarios, aquellas austeras cajas que sin embargo encierran preciados secretos de recetas que nunca han atravesado los recios muros de abadías y monasterios.

Perdonad nuestra osadía al querer sacar a la luz los entresijos de estas exquisiteces que no obedece más que a nuestra admiración por el trabajo bien hecho y por habernos endulzado la vida de manera tan deliciosa durante generaciones.

A César Álvarez, mil gracias por hacer suyo nuestro proyecto un año más, por haberle dedicado tanto tiempo, por haber preparado con tanto esmero estas recetas y compartirlas con nosotros. Y por supuesto por hacer que la vida sea menos amarga y más... divina!

Mucho más en: **www.dicestuqueno.com**

MAR HERNÁNDEZ

Nuestra receta de portada

Bizcocho de nueces

- **350 g de mantequilla a temperatura ambiente**
- **350 g de azúcar**
- **350 g de harina**
- **150 g de nueces machacadas**
- **1 vaso de leche (250 g)**
- **7 huevos**
- **1 copa de brandy**
- **1 sobre de levadura de repostería**

VER LA ELABORACIÓN EN NUESTRA
WEB O DESCARGA CON EL CÓDIGO QR

Iglesias
así da gusto

Industrias Cárnicas Iglesias, S.A.
Ctra. de Madrid, 5
37900 Santa Marta de Tormes
Salamanca (España)
Tfno.: +34 923 215 908
asidagusto@carnicasiglesias.com
www.carnicasiglesias.com
www.facebook.com/carnicasiglesias

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
53	28	29	30	31	1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

Notas del mes

Jglesias
así da gusto

Reforzante licor medicinal

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 6 huevos
- 500 g de azúcar
- El zumo de 1 kg de limones
- Cognac o brandy

febrero2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28
9	29	1	2	3	4	5	6

Notas del mes

Rosquillas fritas

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

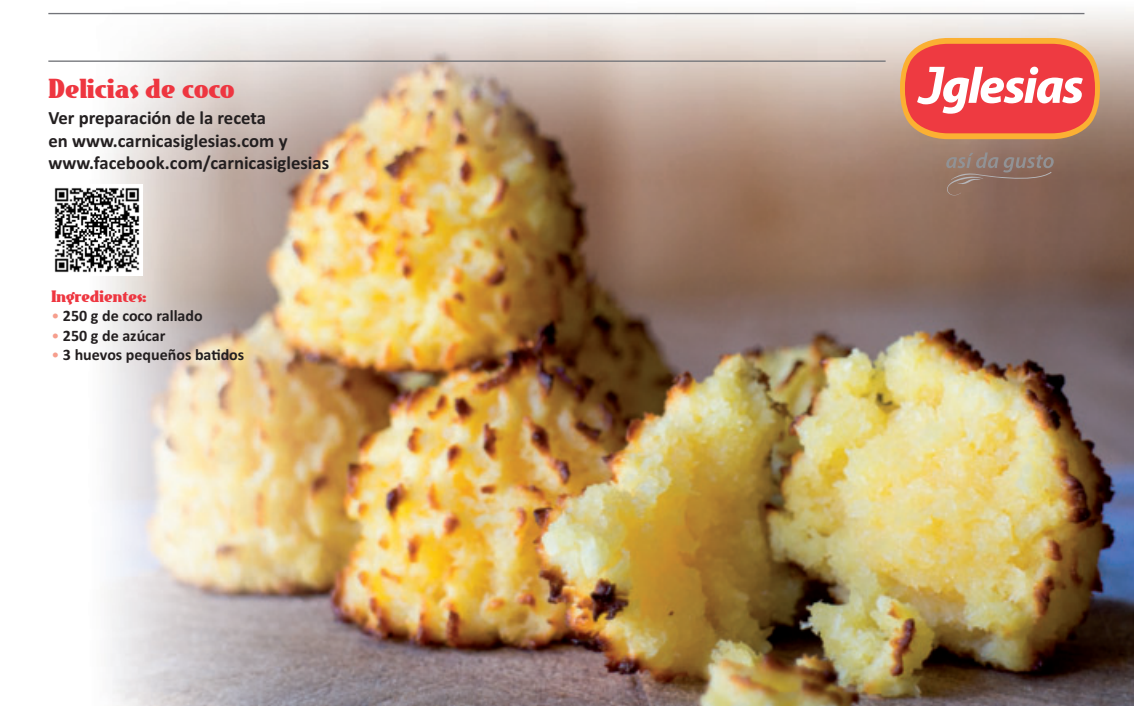
Ingredientes:

- 7 huevos
- 1,7 kg de harina
- 2 sobres de levadura de repostería
- 1 vaso grande de anís a granel
- ¼ de vaso de anís de marca
- 150 ml de aceite de girasol
- 300 g de manteca de cerdo Iglesias
- 1 cucharada de café de anises machacados
- 1 cucharada de café de bicarbonato
- Ralladura de 1 limón y medio
- 1 cucharada de café de canela
- ½ Kg de azúcar

marzo2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
9	29	1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31	1	2	3

Notas del mes



Delicias de coco

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 250 g de coco rallado
- 250 g de azúcar
- 3 huevos pequeños batidos

abril2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
13	28	29	30	31	1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	1

Notas del mes

Iglesias

así da gusto

Magdalenas

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 1 Kg de harina
- 1 Kg de azúcar
- 12 huevos
- 2 cucharaditas de café de levadura de repostería
- 2 tazas de leche
- 2 cucharadas soperas de nata
- 300 g de manteca de cerdo Iglesias
- El zumo de un limón
- Corteza rallada de limón

mayo2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
17	25	26	27	28	29	30	1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31	2	3	4	5	6

Notas del mes

Jglesias
así da gusto

Huesitos rellenos de crema

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

Ingredientes para la masa de los huesillos

- 1 taza de nata
- 1 huevo
- 1 chorrito de vinagre
- 1 pellizco de sal
- ½ kilo de harina

Ingredientes para la crema pastelera

- 300 g de azúcar
- 150 g de harina
- 1 litro de leche
- 5 huevos
- La raspadura de un limón
- 1 ramita de canela

junio2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
22	30	31	1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	1	2	3

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

Mostachones de almendras

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 25 g de harina
- 45 g de mantequilla
- 100 g almendra en grano
- 100 g azúcar glas
- 1 huevo entero más otra clara

julio2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
26	27	28	29	30	1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

Notas del mes

Tarta de Santiago

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 250 g de almendras molidas
- Ralladura de la piel de un limón
- Una cucharadita de canela
- Azúcar glas (para decorar)

agosto2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31	1	2	3	4

Notas del mes

Tocino de cielo

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 17 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 1 vaso y medio de azúcar
- 1 vaso y medio de agua

Para el caramelo:

- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de agua
- 1/3 de cucharada de zumo de limón

septiembre2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
35	29	30	31	1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30	30	1

Notas del mes

Fritos de manzana

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 6 manzanas maduras
- 3 huevos
- 3 cucharadas soperas de harina
- 1 pizca de sal
- 1 vasito de leche
- Azúcar glas para decorar

Iglesias
así da gusto

octubre2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
39	26	27	28	29	30	1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31	1	2	3	4	5	6

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

Dulce de membrillo

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 1 Kg de Membrillo Limpio
- 1 Kg de Azúcar

noviembre2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
44	31	1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30	1	2	3	4

Notas del mes

Dulce de cabello de ángel

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 1 kg de calabaza Cidra
- 1 kg de azúcar
- Agua

Jglesias
así da gusto

diciembre2016

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
48	28	29	30	1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	1

Notas del mes

Iglesias
así da gusto

Mantecados de Navidad

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 100 g de manteca de cerdo Iglesias
- 50 g de azúcar
- 65 ml de vino blanco
- 225 g de harina de fuerza
- Azúcar glas para decorar
- Una pizca de sal