



POSTRES





Menú postre
10 minutos – Presión 5

6-8 RACIONES

154 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de zanahorias

Agua

100 gr. de coco rallado + 20 gr. para rebozar

50 gr. de harina de almendras

100 gr. de azúcar + 20 gr. para rebozar

Cápsulas de magdalenas

COCADAS

- Pelamos y cortamos las zanahorias en rodajas gruesas.
- Introducimos las zanahorias en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, cubrimos de agua, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 10 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, escurrimos las zanahorias pasándolas por un pasapuré, añadimos el azúcar y el coco rallado, mezclamos bien todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Ponemos en un plato la mitad del azúcar y la mitad del coco. Mezclamos bien los dos ingredientes.
- Con una cuchara vamos cogiendo pequeñas porciones de la mezcla anterior dándoles forma redondeada y rebozándolas por el azúcar y el coco.
- Vamos colocándolas en las cápsulas de magdalenas.
- Metemos en el frigorífico hasta el momento de servir.



Menú postre
5 minutos – Presión 4

6-8 RACIONES

97 cal. /ración



INGREDIENTES

800 gr. de manzanas

60 gr. de azúcar

400 ml. de agua

100 ml. de licor de bellota (sin alcohol)

1 Gajo de limón (con piel)

1 rama de canela

COMPOTA DE MANZANAS

- Lavamos, pelamos y descorazonamos las manzanas. Las troceamos (cortándolas a cuartos) y las introducimos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Agregamos el azúcar, el agua, el licor, el limón y la canela. Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 5 minutos – Presión 4

- Finalizada la función, podemos consumirla, ya sea, a trozos con el almíbar dejándola templar o pasándola por el pasapuré (sin el almíbar).

Nota: Es un acompañamiento perfecto como base para tarta y bizcochos, para helados, flanes y natillas. Como guarnición en platos salados va perfecta como salsa, acompañando carnes de cerdo y pollo.



Menú postre
40 minutos – Presión 3

6-8 RACIONES

232 cal. /ración



INGREDIENTES

- 180 gr. de arroz (grano redondo)
- 1 Litro de leche (entera)
- 1 Pizca de sal
- ½ Rama de canela
- 150 gr. de azúcar
- Corteza de ½ limón
- Canela molida (para espolvorear)

ARROZ CON LECHE

- Echamos la leche en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** junto con el arroz, la canela, la corteza del limón (solo la parte amarilla) y el azúcar.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:
Menú postre – 40 minutos – Presión 3
- Finalizado el programa dejamos reposar 10 minutos, despresurizamos la olla, retiramos la corteza de limón, vertemos sobre una fuente y espolvoreamos con canela.



Menú postre
7 minutos – Presión 2

6-8 RACIONES

160 cal. /ración



INGREDIENTES

- 1 Kg. de melocotones recios
- 500 ml. de agua
- 250 gr. de azúcar
- ½ limón (entero)
- ½ Cáscara de una naranja
- 1 Palo de canela
- 1 Clavo de especie

MELOCOTÓN EN ALMÍBAR

- Pelamos los melocotones introduciéndolos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Incorporamos el agua, el azúcar, el limón cortado por la mitad, la cáscara de naranja, la canela y el clavo.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú postre – 7 minutos – Presión 2
- Despresurice la olla, colóquelos en una fuente y déjelos enfriar.

Nota: Las frutas en almíbar tienen que tener el grado de madurez. Los melocotones en almíbar se consumen como postre, se elaboran helados y pueden ser utilizados en la decoración de tartas y bizcochos.



Menú esterilizar
10 minutos
Menú postre
8 minutos – Presión 3
Menú postre
5 minutos – Presión 2

4 PERSONAS

172 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de melocotones
400 gr. de azúcar
400 ml. de agua
½ limón

CONSERVA DE MELOCOTONES

- Ponemos los frascos de cristal con agua esterilizándolos en: **Menú esterilizar – 10 minutos**. Finalizada la función, sacamos los frascos y reservamos.
- Ponemos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, incorporamos el azúcar y el limón, mezclamos bien, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 8 minutos – Presión 3

- Dejamos despresurizar la olla.
- Mientras, en una cacerola con agua caliente vamos escaldando los melocotones, quitándoles la piel, cortándolos por la mitad e introduciéndolos en los frascos de cristal.
- A continuación echamos el almíbar caliente sobre los melocotones.
- Tapamos y colocamos los frascos de cristal en la cubeta, cubriéndolos hasta la mitad de agua. Cerramos la tapa y cocemos al baño María programando:

Menú postre – 5 minutos – Presión 2



Menú postre
5 minutos – Presión 2

4 PERSONAS

168 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Kg. de peras (recias)
400 ml. de agua
100 m. de vino tinto
250 gr. de azúcar
½ limón
1 Palo de canela

PERAS EN ALMÍBAR AL VINO TINTO

- Pelamos las peras con cuidado de no cortar el rabito.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Incorporamos el vino, el azúcar, el limón y el palo de canela.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, introducimos las peras, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 5 minutos – Presión 2

- Despresurizamos la olla y retiramos las peras a una fuente dejándolas enfriar en su propio almíbar.

Si queremos servir las con salsa de vino, haremos lo siguiente:

- En un cazo pondremos un vaso medidor del almíbar resultante de la cocción de la pera.
- Herviremos a fuego lento sin dejar de remover con una cuchara hasta que vaya espesando y haya reducido más de la mitad. Vertemos sobre las peras y servimos.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 6
(con accesorio rejilla)



371 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

3 Vasos medidores de leche entera (480 ml.)

1 Vaso medidor de azúcar (160 gr.)

3 Cucharadas de leche condensada

3 Cucharadas de azúcar para caramelizar

Agua (para cubrir hasta la mitad de la flanera)

FLAN DE HUEVO

- En una flanera con tapa (preferible que lleve la tapa incorporada), si no es así, se tendría que cubrir el recipiente con papel de aluminio durante su cocción.
- Echamos el azúcar del caramelizado en la flanera, calentamos a fuego medio, hasta que el azúcar esté líquida; del color del caramelo. Reservamos.
- En un bol, batimos los huevos junto con el azúcar, hasta que doblen su volumen.
- Agregamos la leche condensada y la leche entera. Batimos bien y vertemos sobre la flanera, cerrando posteriormente la tapa. (Si no tuviese tapadera, forramos el recipiente con papel de aluminio).
- Incorporamos el agua en la cubeta, colocando “accesorio rejilla” sobre éste. Colocamos la flanera. Compruebe que queda cubierta hasta la mitad.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6

- Dejamos despresurizar la olla, sacamos la flanera, y una vez se haya enfriado totalmente, desmoldamos y servimos.



Menú postre
5 minutos – Presión 4



206 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de peras (limoneras, conferencia...)

1 Rama de vainilla

60 gr. de azúcar

150 gr. de yogur griego

200 ml. de leche

PERAS A LA CREMA

- Pelamos las peras cortándolas en dos partes y extraemos el corazón.
- Las colocamos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** cubriéndolas con la leche.
- Colocamos la vaina de vainilla en una superficie plana de trabajo. Sujetamos firmemente con los dedos pulgar e índice y usando un cuchillo en punta, hacemos un corte transversal de arriba hacia abajo. Despegamos la vaina y con el mismo cuchillo o una cucharita pequeña vamos raspando la vaina y separando las semillas.
- Introducimos la semilla y la vaina en la cubeta junto con las peras y la leche. Incorporamos el azúcar.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 5 minutos – Presión 4

- Finalizada la cocción, introducimos las peras en la batidora, agregamos el yogur batiéndolo unos minutos hasta conseguir una crema suave.



Menú postre
20 minutos – Presión 6

6 PERSONAS

544 cal. /ración

INGREDIENTES

800 gr. de boniatos

Agua

Una pizca de sal

BONIATO COCIDO (PAPAS DULCES)

- Debemos seleccionar boniatos del mismo grosor y tamaño para que la cocción sea la misma y cuezan todos por igual en el mismo tiempo. El tiempo de cocinado puede variar según el tamaño de los mismos.
- Lavamos bien los boniatos bajo el grifo de agua fría, limpiándoles las impurezas adheridas y los restos de tierra que puedan tener. Hay cepillos especiales que se comercializan para la limpieza de tubérculos, usándolos cuando deseamos que tanto patatas, como boniatos, sean cocidos con su piel.
- Colocamos los boniatos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Cubrimos con agua los boniatos, agregamos una pizca de sal, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 20 minutos – Presión 6

- Finalizada la cocción, comprobamos que están cocidos pinchándolos con una aguja larga.
- Sacamos los boniatos y escurrimos. Dejamos enfriar y servimos.



Menú postre
40 minutos – Presión 3

4 PERSONAS

326 cal. /ración

INGREDIENTES

400 ml. de leche de coco

400 ml. de leche entera

150 ml. de leche condensada

110 gr. de arroz (grano redondo)

50 gr. de coco rallado

1 Pizca de sal

ARROZ CON LECHE DE COCO

- Ponemos en la cubeta la leche de coco junto con la leche entera y la condensada. Mezclamos bien con una paleta de madera o silicona para que se fundan y liguen las tres leches.
- Agregamos el arroz, el coco rallado y una pizca de sal. Volvemos a mezclar bien todos los ingredientes.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 40 minutos – Presión 3

- Finalizada la función, despresurizamos la olla dejando reposar el arroz unos minutos. Servimos en copas individuales y decoramos con coco rallado y mistura de frutas de bayas deshidratadas.



Menú tarta
25 minutos

6-8 RACIONES

538 cal./ración

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

4 Huevos
130 gr. de azúcar
2 Cucharadas de levadura
130 gr. de harina
Mantequilla (para untar el molde)

Para la crema:

400 gr. de queso mascarpone
3 Huevos
80 gr. de azúcar
180 ml. de café preparado (fuerte)
100 ml. de ron o licor amaretto
20 gr. de cacao en polvo

COPA DE TIRAMISÚ

- Batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente hasta conseguir que espumen. Agregamos la harina tamizada junto con la levadura. Mezclamos bien.
- Engrasamos la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, vertemos la masa y programamos:

Menú tarta – 25 minutos

- Finalizada la función, sacamos el bizcocho colocándolo sobre una rejilla hasta que se enfríe. Reservamos.
- Batimos las yemas con el azúcar para obtener una crema blanquecina y espumosa. A continuación agregamos el queso mascarpone y fundimos bien los ingredientes.
- Montamos las claras a punto de nieve. Una vez hayan quedado bien consistentes, vamos incorporándole poco a poco las yemas junto con el queso, con movimientos envolventes de abajo hacia arriba.
- Mezclamos el café con el licor.
- Troceamos el bizcocho empapándolo en el café. Colocamos el bizcocho en el fondo de la copa, agregamos una tanda de crema, otra de bizcocho empapando en café, y así, hasta finalizar las capas que queramos realizar. La última será de crema.
- Adornamos con virutas de chocolate o cacao en polvo.
- Introducimos las capas en el frigorífico, donde estarán de 4 a 6 horas antes de ser consumidas.



Menú vapor (+)
30 minutos – Presión 4
(con accesorio "disco perforado")

6-8 RACIONES

283 cal./ración

INGREDIENTES

6 Yemas
2 Huevos
125 ml. de leche
300 gr. de azúcar
125 ml. de agua
Vainilla (palo)
Caramelo líquido
Agua (aprox. 400 ml.)

FLAN CHINO

- Cubriremos con un poco de azúcar los moldes (o molde) que vayamos a utilizar.
- En un cazo haremos un almíbar ligero con el agua y el azúcar. Agregamos las semillas de la vaina de vainilla extrayéndola con una cucharita pequeña. Dejamos que hierva un par de minutos y ponemos a enfriar. Reservamos.
- En un bol, batimos las yemas y los huevos, sin que espumen demasiado. Incorporamos la leche y el almíbar en forma de hilo (recuerde que el almíbar tiene que estar frío, para que el huevo no se cuaje).
- Vertemos la mezcla colocándola en los moldes y cubrimos con papel de plata.
- Ponemos agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, ajustamos el **disco perforado** y colocamos sobre su superficie, y con cuidado, el molde.
- Recuerde que no es un baño María; es cocción por vapor.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 30 minutos – Presión 4



Menú vapor (+)
40 minutos – Presión 5
(con accesorio “disco perforado”)

6-8
RACIONES

345 cal. /ración

INGREDIENTES

- 6 Huevos
- 130 gr. de azúcar
- 500 gr. de nata líquida para montar
- 250 gr. de queso de untar (tipo Philadelphia)
- Agua (aprox. Hasta cubrir la mitad del molde)
- 4 Cucharadas de confitura de naranja

FLAN DE QUESO CON NARANJA CONFITADA

- Batimos en un bol los huevos junto con el azúcar hasta que espumen y doblen su volumen.
- Incorporamos la nata y finalmente el queso. Batimos hasta comprobar que no contenga grumos, quedando una crema fina y homogénea.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Vertemos el flan en el molde elegido y lo introducimos en la olla. Observaremos que nos quede cubierto de agua hasta la mitad del molde. Si la flanera no va prevista de tapadera, cubriremos el flan con papel de plata.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menu vapor (+) – 40 minutos – Presión 5

- Finalizada la función, pinche con una aguja. Si sale limpia, estará cuajado, si no, daremos unos minutos más.
- Dejamos enfriar al menos 12 ó 14 horas antes de desmoldar. Servimos con confitura de naranja.



Menú vapor (-)
3 minutos – Presión 4
(con accesorio “disco perforado”)

4
PERSONAS

348 cal. /ración

INGREDIENTES

- 4 Manzanas (reinetas o granny Smith)
- 1 Limón
- 4 Cucharadas de azúcar (1 por cada manzana)
- 4 Cucharadas de mantequilla (1 por cada manzana)
- 4 Cucharadas de licor (bellota, manzana...)
- 150 ml. de agua
- 150 ml. de vino blanco
- Para el relleno:**
- 300 gr. de mascarpone
- 3 Cucharadas de azúcar glas
- 20 gr. de chocolate fondant (2 onzas aproximadamente)
- 60 gr. de frutos secos (avellanas, almendras, nueces...)

MANZANAS VOLCÁN

- Pelamos y descorazonamos las manzanas de manera que el fondo, que es la base, no quede perforado. Rociamos seguidamente con el zumo de limón para evitar que se oscurezcan.
- Echamos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** el agua, el vino y los corazones de manzanas; así potenciará el sabor del almíbar.
- Ajustamos el **disco perforado**, y sobre él las manzanas de pie con una cucharada de brandy o licor, otra de azúcar y la mantequilla dentro de cada una. Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (-) – 3 minutos – Presión 4

- Finalizada la función, dejamos reposar unos minutos y despresurizamos la olla. Sacamos las manzanas y reservamos una taza de almíbar. Batimos el requesón con el almíbar y el azúcar glas. Rellenamos con esta mezcla cada manzana y adornamos con virutas de chocolate y nueces, o el fruto elegido.



Menú postre
5 minutos – Presión 3



150 cal. /ración

CÓCTEL DE MELÓN CON CÍTRICOS

INGREDIENTES

- 800 gr. de carne de melón
- ½ Palo de canela
- 150 ml. de zumo de naranja
- Cáscara de ½ naranja
- 100 ml. de licor de naranja
- 2 Cucharadas de azúcar moreno (aprox. 10 gr.)

- Para elaborar este cóctel, el melón tiene que ser maduro (pero no pasado). Retiramos la cáscara y las pepitas, cortamos a trozos regulares y lo introducimos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Incorporamos la canela, el zumo de naranja y la piel de ésta, la cual cortaremos a tiras muy finitas.
- Añadimos el licor de naranja y el azúcar moreno.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 5 minutos – Presión 3

- Finalizado el programa, dejamos despresurizar la olla. Si deseamos el cóctel más fluido, pasamos la mezcla por la batidora. Metemos en el frigorífico hasta el momento de servirlo en copas adornadas con bolitas de melón, unas hojas de menta y cáscara de naranja.



Menú vapor (+)
35 minutos – Presión 5



237 cal. /ración

FLAN DE MANZANA Y COCO

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 90 gr. de azúcar + 15 gr. para caramelizar
- 380 gr. de leche
- 1 Manzana reineta
- 100 gr. de coco rallado
- Agua (aprox. 400 ml.)

- Ponemos el azúcar para caramelizar en el molde elegido. Metemos en el microondas y caramelizamos con mucho cuidado, para que no se ponga demasiado oscura. Reservamos.
- En un cuenco, ponemos la manzana pelada y cortada a cuartos. Introducimos en el microondas 1 minuto tapada con film transparente. Nos tienen que quedar bien pochaditas. Reservamos.
- Batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente, hasta conseguir que espumen y doblen su volumen.
- Agregamos la leche, la manzana y el coco rallado. Seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes queden bien ligados.
- Vertemos sobre el recipiente de azúcar caramelizada. Cubrimos con papel de aluminio.
- Echamos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** (colocamos un papel absorbente en su base, para evitar desplazamientos del recipiente).
- Introducimos el recipiente, cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 35 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, dejar enfriar y desmoldar.



Menú vapor (+)
35 minutos – Presión 5

6-8 RACIONES

280 cal. /ración

INGREDIENTES

- 3 Huevos XL
- 150 gr. de azúcar
- 2 Cucharadas de café soluble
- 150 ml. de leche
- 2 Cucharas de azúcar (para caramelizar)
- Agua
- 8 Bizcochos (para adornar)

FLAN DE CAFÉ

- En un bol, batimos los huevos junto con el azúcar enérgicamente, hasta que espumen y doblen su volumen.
- A continuación, agregamos el café junto con la leche, y seguimos batiendo.
- En el recipiente destinado para el flan, caramelizamos las dos cucharadas de azúcar. Dejamos que se solidifique.
- Vertemos sobre el caramelo el flan.
- Colocamos en el interior de la cubeta un paño fino o papel de cocina absorbente.
- Ponemos el recipiente dentro de la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** y echamos el agua, de tal manera, que cubra la mitad del recipiente. Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 35 minutos – Presión 5

- Dejamos enfriar, desmoldamos y adornamos con bizcochos.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 6

6-8 RACIONES

397 cal. /ración

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- Ralladura de ½ limón
- ½ Cucharada de canela
- 500 ml. de leche
- 250 gr. de pan (del día anterior)
- Agua

Para el caramelo:

- 60 gr. de azúcar

PUDÍN DE PAN

- Cortamos el pan en rebanadas (no demasiado finas).
- En un bol, echamos la leche junto con la canela. Incorporamos el pan y dejamos que se empape bien.
- En otro recipiente batimos los huevos y el azúcar hasta que espumen y doblen su volumen. Añadimos la raspadura de limón.
- Agregamos los huevos en el bol de la leche y el pan mezclando bien todos los ingredientes.
- Fundimos el azúcar y la caramelizamos en el molde que hayamos escogido. Una vez caramelizada el azúcar, vertemos sobre ella el pudín de pan.
- Colocamos un paño fino o papel absorbente de cocina en el interior de la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, introducimos el molde tapado con papel de aluminio, echamos el agua (aprox. Hasta cubrir medio recipiente). Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 5



209 cal. /ración

INGREDIENTES

500 gr. de cerezas

300 ml. de leche

3 Huevos

50 gr. de azúcar + 10 gr. más
de maceración

Mantequilla (una cucharada
para engrasar el molde)

Agua

CLAFOUTIS DE CEREZAS

- En un recipiente, ponemos a macerar las cerezas con los 10 gr. de azúcar. Por espacio de 2 a 3 horas metidas en el frigorífico, cubiertas con film transparente.
- Engrasamos con mantequilla el molde que vayamos a utilizar. Introducimos en él las cerezas.
- Batimos el huevo con el azúcar hasta que espumen y doblen su volumen. Incorporamos la leche.
- Vertemos la mezcla sobre las cerezas y cubrimos el clafoutis con papel de aluminio.
- Colocamos un paño o papel de cocina en el interior de la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, depositamos el recipiente y vamos incorporando el agua, que no debe exceder más arriba de la mitad del molde.
- Cerramos la tapa y programamos:

Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 5



Menú postre
10 minutos – Presión 3



197 cal. /ración

INGREDIENTES

100 gr. de higos

100 gr. de orejones

100 gr. de ciruelas
(deshuesadas)

50 gr. de pasas (sin pepitas)

2 Manzanas reinetas (recia)

80 gr. de azúcar

1 Palo de canela

150 ml. de agua

100 ml. de licor (sin alcohol,
manzana, bellota...)

Una cáscara de naranja

1 Clavo de especie (majado)

COMPOTA DE INVIERNO

- Echamos todos los frutos secos enteros en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, los higos, los orejones, las ciruelas y las pasas.
- Pelamos y cortamos a cuartos las manzanas.
- Incorporamos el azúcar, la canela y el clavo de especie ligeramente machacado.
- Agregamos el agua, el licor y la cáscara de naranja.
- Mezclamos bien todos los ingredientes, cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 10 minutos – Presión 3



Menú función Cook Maker
Premium (tapa abierta)
5 minutos – Presión 3



615 cal. /ración

INGREDIENTES

1 Barra de pan (del día anterior) aprox. 250 gr.

2 Huevos

100 gr. de azúcar

600 ml. de leche

Ralladura de ½ limón

1 Pizca de canela en polvo

Aceite abundante (para freír)

Para la cobertura

200 ml. de miel

Agua (la cantidad de agua dependerá de la consistencia que queramos dar a la cobertura).

TORRIJAS

- En un bol echamos la leche con el azúcar batiéndola hasta su total disolución. Incorporamos la canela.
- En otro recipiente batimos los huevos.
- Cortamos el pan a rebanadas gruesas.
- Echamos en una sartén abundante aceite poniendo a calentar.
- Introducimos la rebanada de pan en la leche, escurrimos, y la pasamos por el huevo batido.
- Freímos cuando el aceite alcance su temperatura, dorándolas pro ambas caras.
- Reservamos en una fuente con papel absorbente.
- Echamos la miel en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** junto con la proporción de agua que deseemos, según la consistencia que queramos dar a la cobertura. Programamos:
Menú función Cook Maker Premium (Tapa abierta) - 5 minutos – Presión 3
- Vamos introduciendo las rebanadas de pan frito y vamos bañándolas en la miel una por una.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 5



292 cal. /ración

INGREDIENTES

3 Huevos

80 gr. de azúcar + 15 gr.
para caramelizar

350 gr. de leche

100 gr. de chocolate fondant

50 gr. de coco rallado

Agua (aprox. 400 ml.)

FLAN DE CHOCOLATE Y COCO

- Ponemos el azúcar a caramelizar en el molde elegido. Metemos en el microondas y caramelizamos con mucho cuidado para que no se ponga demasiado oscura. Reservamos.
- En un bol batimos los huevos junto con el azúcar hasta que espumen y doblen su volumen.
- Agregamos la leche, el chocolate rallado y el coco. Mezclamos todos los ingredientes y vertemos en el molde cubriéndolo con papel de aluminio.
- Echamos el agua en la cubeta, ponemos el molde, de tal manera, que el nivel de agua no sobrepase más de la mitad del molde.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 5
- Finalizada la cocción, extraemos el flan, dejamos enfriar y desmoldamos.



Menú vapor (+)
25 minutos – Presión 6



392 cal./ración

INGREDIENTES

5 Huevos
100 gr. de azúcar
160 ml. de leche
300 gr. de turrón blando
Agua
Almendras (para adornar)
Caramelo líquido (para adornar)

FLAN DE TURRÓN

- En un bol batimos los huevos junto con el azúcar, hasta que espumen y doblen su volumen.
- Agregamos la leche y seguimos batiendo.
- A continuación, y para finalizar, incorporamos el turrón desmigado a trozos, con las manos.
- Mezclamos bien los ingredientes.
- Colocamos en el fondo de la cubeta un paño o papel de cocina absorbente.
- Vertemos el flan en el recipiente elegido, tapamos con papel de aluminio e introducimos el flan en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**. Echamos el agua (no debe cubrir más de la mitad del recipiente).
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú vapor (+) – 25 minutos – Presión 6
- Finalizada la función despresurizamos la olla, dejamos enfriar el flan antes de desmoldar, adornamos con unas almendras e hilamos unas cuantas hebras con caramelo líquido.



Menú vapor (-)
3 minutos – Presión 4
(Con accesorio "disco perforado")



289 cal./ración

INGREDIENTES

4 Peras recias (conferencia)
Agua (aprox. 300 ml.)
150 ml. de leche
40 gr. de cacao en polvo
1 Cucharada de mantequilla
Fideos de chocolate (para adornar)

PERAS AL CHOCOLATE

- Ponemos el agua en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** y ajustamos el **disco perforado**.
- Pelamos las peras quedándolas enteras y dejándoles el rabito.
- Colocamos las peras de pie sobre el **disco perforado**. Cerramos la tapa y programamos:
Menú vapor (-) – 3 minutos – Presión 4
- Finalizada la cocción, despresurizamos la olla dejando enfriar las peras sobre una rejilla.
- Echamos la leche y el cacao en una taza, la introducimos en el microondas y ponemos a calentar a máxima potencia. Sacamos del micro el chocolate incorporándole la mantequilla. Batimos enérgicamente hasta que nos quede una mezcla fina y cremosa.
- Bañamos las peras con chocolate espolvoreando a continuación unas virutas o fideos de chocolate.



Menú postre
40 minutos – Presión 3

6-8 RACIONES

520 cal. /ración

INGREDIENTES

- 1 Litro de leche
- 150 gr. de arroz (grano redondo)
- 200 gr. de azúcar
- 1 Cáscara de naranja
- 1 Palo de canela
- 1 Yema de huevo
- 1 Clara (hecha merengue)

ARROZ EMPERATRIZ

- Ponemos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** el arroz, el azúcar, la leche, la cáscara de naranja y el palo de canela.
- Mezclamos bien todos los ingredientes removiendo para la disolución del azúcar con una cuchara de palo.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú postre – 40 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla. Mientras, precalentamos el horno en función grill a 180 °C de temperatura.
- Abrimos la tapa e incorporamos la yema al arroz con leche, disolviéndola bien.
- Montamos la clara a punto de nieve, dándole más consistencia con dos o tres cucharadas de azúcar.
- Untamos un molde con un poco de mantequilla.
- Vertemos el arroz y cubrimos con el merengue.
- Introducimos en el horno previamente precalentado durante 7 ó 8 minutos.



Menú postre
40 minutos – Presión 3

6-8 RACIONES

490 cal. /ración

INGREDIENTES

- 1 Litro de leche entera
- 150 gr. de arroz (grano redondo) (1 vaso medidor aprox.)
- 200 gr. de azúcar
- 80 gr. de cacao en polvo
- 1 Chorreón de ron (opcional)

ARROZ CON LECHE AL CACAO

- Echamos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** la leche, el azúcar y el arroz.
- Mezclamos bien todos los ingredientes con una cuchara de palo.
- Cerramos la tapa y programamos:
Menú postre – 40 minutos – Presión 3
- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla, abrimos la tapa y dejamos solidificar el arroz, al menos 30 minutos.
- A continuación, y todavía estando templado, agregamos el cacao y el chorreón de ron.
- Mezclamos los ingredientes hasta que estén bien ligados. Vertemos sobre una fuente o en recipientes individuales. Podemos adornar con virutas de chocolate, bizcocho o bolitas de chocolate.

CREMA DE OTOÑO



Menú postre
10 minutos – Presión 4
Menú postre
10 minutos – Presión 5



568 cal. /ración

INGREDIENTES

- 800 ml. de leche
- 1 Rama de canela
- 1/2 Cáscara de limón (solo la parte amarilla)
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de higos secos
- 100 gr. de orejones
- 60 gr. de uvas pasas
- 20 gr. de almendras (machacadas)
- 10 ml. de ron

- Ponemos la leche en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium** junto con la canela, la piel de limón y el azúcar.
- Mezclamos bien todos los ingredientes removiendo con una cuchara de palo.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 10 minutos – Presión 4

- Finalizada la función, dejamos despresurizar la olla, abrimos la tapa y agregamos los higos, los orejones, las uvas pasas y las almendras ligeramente machacadas.

- Retiramos la piel de limón y la canela.

- Volvemos a cerrar la tapa y programamos:

Menú pasta – 10 minutos – Presión 5

- Finalizada la cocción, dejamos despresurizar la olla, introducimos los frutos secos en la jarra de la batidora (reservamos un poco del almíbar de la cocción por si deseamos clarificar más la crema).

- Incorporamos el ron y trituramos hasta conseguir la textura deseada. Servimos en copa e introducimos en el frigorífico al menos dos horas antes de servir.



Menú postre
10 minutos – Presión 3



101 cal. /ración

INGREDIENTES

- 800 gr. de melocotón (recios)
- 500 ml. de agua (o zumo de melocotón)
- 150 gr. de azúcar (si se hace con agua)
- 1 Palo de canela
- 500 ml. de agua con gas
- 1/2 Cáscara de naranja

CÓCTEL DE MELOCOTÓN

- Pelamos los melocotones introduciéndolos en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**, junto con el agua, la canela y la cáscara de naranja.

- Cerramos la tapa y programamos:

Menú postre – 10 minutos – Presión 3

- Finalizada la cocción, dejamos enfriar los melocotones dentro del líquido de cocción. Retiramos la canela.

- Una vez frío, desechamos el hueso e introducimos los melocotones junto con el almíbar y la cáscara de naranja en el vaso de la batidora.

- Trituramos hasta obtener una crema fina. Incorporamos el agua con gas.

- Servimos con unos cubitos de hielo.

MERMELADA DE NARANJA



INGREDIENTES

- 600 gr. de naranjas (limpias de piel)
- Piel rayada de una naranja sin la parte blanca
- 600 gr. de azúcar
- ½ Limón (sin piel ni pepitas)



Función Cook Maker Premium
99 minutos – Presión 3

Función Cook Maker Premium
5 minutos – Presión 7



520 cal. /ración

- Enjuagamos y secamos bien las naranjas, pelándolas y picándolas de forma menuda.
- Rallamos la piel de una de ellas (según el grado de acidez que nos guste en la mermelada, podemos rallar más o menos piel).
- Pelamos el limón, quitándole la piel y la telilla blanca que quede adherida a él. Le extraemos las pepitas y troceamos en trozos pequeños.
- Echamos la fruta, el azúcar y el limón en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Con una espátula de silicona o cuchara de palo, mezclamos el azúcar con la fruta, hasta conseguir que nos quede todo bien ligado.
- Cerramos la tapa y programamos:
Función Cook Maker Premium – 99 minutos – Presión 3
- Finalizado el tiempo de elaboración, observará que nos ha quedado un poco acuoso; es normal, sin embargo su mermelada está hecha.
- Ahora pasaremos a reducirla durante unos minutos.
- Con **Tapa abierta** y removiendo durante unos minutos, programamos:
Función Cook Maker Premium – 5 minutos – Presión 7
- No la deje reducir demasiado. Tenga en cuenta que a medida que se va enfriando, tiende a solidificarse y espesar más.

MERMELADA DE PERA



INGREDIENTES

- 600 gr. de peras (maduras)
- 450 gr. de azúcar
- ½ Limón (sin piel ni pepitas)



Función Cook Maker Premium
99 minutos – Presión 3

Función Cook Maker Premium
5 minutos – Presión 7



269 cal. /ración

- Pelamos y picamos las peras de forma muy menudita.
- Pelamos el limón quitándole la piel y la telilla blanca que lo recubre y queda adherida a él. Le extraemos las pepitas y lo picamos en pequeños trozos.
- Echamos la fruta, el azúcar y el limón en la cubeta de nuestra **Cook Maker Premium**.
- Con la espátula de silicona, o cuchara de palo, mezclamos el azúcar con la fruta hasta conseguir que nos quede todo bien ligado.
- Cerramos la tapa y programamos:
Función Cook Maker Premium – 99 minutos – Presión 3
- Finalizado el tiempo de elaboración, observará que nos ha quedado un poco acuoso; es normal, sin embargo su mermelada está hecha.
- Ahora pasaremos a reducirla durante unos minutos.
- Con **Tapa abierta** y removiendo durante unos minutos, programamos:
Función Cook Maker Premium – 5 minutos – Presión 7
- No la deje reducir demasiado. Tenga en cuenta que a medida que se va enfriando, tiende a solidificarse y espesar más.