



Galletas de lavanda.

USOS DE LA LAVANDA

A continuación les daremos algunos datos sobre la utilización de la Lavanda en la cocina, en la elaboración de postres que son fáciles de preparar y que se convierten en un plato con buen sabor y diferente.

GALLETAS DE LAVANDA

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 cucharadita de Flores de Lavanda

Preparación:

Mezcla el azúcar, los huevos, la mantequilla y la lavanda. En otro bol, mezcla la harina, la sal y la levadura. Añade la mezcla húmeda a la seca y vuelve a mezclar.

En la bandeja del horno coloca pequeñas bolitas de masa, dejando suficiente espacio entre ellas para que no se peguen al cocinarse.

Llévalas al horno a temperatura



FLORES DE LAVANDA



CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA

USOS DE LA LAVANDA

CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA

Ingredientes:

- 4 tazas de crema líquida.
- 4 cucharadas de flores de lavanda.
- 8 yemas de huevo.
- 1 taza de azúcar.
- pizca de sal.

Preparación:

1. Precalentar el horno a temperatura media-baja. En una olla colocar la crema y la lavanda. Llevar a ebullición a fuego medio, reducir el calor y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar 15 minutos.
 2. En un bol colocar las yemas, sal y azúcar. Batir hasta que la mezcla esté ligeramente espesa y espumosa.
 3. Calentar nuevamente la crema a fuego medio hasta que esté casi hirviendo y retirar del fuego. Verter poco a poco la crema al bol que tiene la mezcla de las yemas hasta que esté homogénea. Una vez lista la preparación, pasar por colador.
 4. Disponer la mezcla en recipientes pequeños y poner dentro de una budinera grande con agua hirviendo hasta cubrir la mitad de los recipientes.
 5. Hornear a baño maría 50 minutos o hasta que la mezcla esté casi cuajada (que se vea líquido en el centro).
 6. Retirar los recipientes del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
 7. Al momento de servir, espolvorear la superficie de los recipientes con azúcar rubia o blanca. Poner los recipientes al horno y llevar al grill por 1 minuto hasta dorar. Otra alternativa es caramelizar el azúcar con un soplete pequeño de gas propano.
- Deje enfriar y sirva.



FLORES DE LAVANDA