



easy soup

Moulinex®

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



automatic programs

- creamed soup
- soup with pieces
- comute
- easy cleaning

stand

start stop

keep warm

**Moulinex**  
easy soup



## Sopas cremas . . . . . p43-45

- Sopa de calabacín con queso fresco
- Crema de remolacha con queso La Vaca que ríe®
- Crema de habas y alubias blancas
- Crema de calabaza butternut a la naranja
- Crema de tomates con albahaca
- Crema de apio nabo al comino
- Crema de puerros con roquefort
- Crema de zanahorias y tartar de vieiras

## Sopas tropezones . . . . . p46-48

- Sopa reconfortante de ave
- Potaje de 4 verduras
- Potaje de puerros y patatas
- Sopa de verduras del sol
- Potaje de patatas dulces y lentejas rojas
- Sopa verde
- Sopa de langostinos y leche de coco
- Chorba marroquí

## Sopas frías de verano . . . . . p49-50

- Crema «helada» de guisantes
- Gazpacho tradicional
- Gazpacho verde
- Crema blanca

## Compotas . . . . . p51-52

- Compota de manzanas a la canela
- Compota de manzana y ciruela
- Compota de castañas a la vainilla
- Compota de peras y plátano

## Batidos . . . . . p53

- Batido de plátano y helado de vainilla
- Lassi indio a la menta
- Batido de fresas y canela

## Postres . . . . . p54

- Fondant de chocolate
- Clafoutis de coco y cerezas
- Coulis de ruibarbo a la frambuesa

cs → cucharada sopera  
cc → cucharadita

## PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Easy soup posee 4 programas culinarios automáticos:

- **Sopa cremas**
- **Sopa con tropezones:** minestrone, borsch, chorba...
- **Compota**
- **Mezclado:** para todos sus preparados mezclados fríos

Para seleccionar un programa, pulse sobre la tecla del programa deseado y luego sobre la tecla start.

## PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Para conseguir el mejor resultado, elija siempre productos de calidad. Si utiliza ingredientes congelados, es necesario descongelarlos previamente.

Procure cortar los ingredientes en cubitos de 1 a 2 cm para facilitar la cocción y el mezclado.

Ponga primero las verduras en el aparato, luego la carne, el pescado o la pasta y, por último, vierta el líquido.

Mezcle todos los ingredientes antes de poner la tapa.



Las recetas han sido pensadas para 4 personas. Para que el resultado sea perfecto, se aconseja respetar las cantidades recomendadas. Puede ajustar la consistencia de la sopa añadiendo más o menos líquido. Sin embargo, procure no superar los límites «**mín.**» y «**máx.**» indicados en el vaso.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

Dos funciones adicionales facilitarán el uso de su aparato Easy soup.

- **Mantener caliente:** tras los programas de cocción, Easy soup se pondrá automáticamente en modo mantener caliente durante 40 minutos a fin de conservar sus platos calientes.
- **Easy cleaning:** para facilitar la limpieza del aparato. Uso recomendado preferentemente al finalizar sus platos.



## Sopa de calabacín con queso fresco

- 600 g de calabacín troceado en cubos
- 60 g de cebolla picada
- 2 cucharadas soperas de estragón picado
- 100 g de queso fresco (tipo philadelphia®)
  - 40 cl de agua
  - Sal y pimienta

### DECORACIÓN

Un poco de pimienta de Espelette

Ponga la cebolla, el queso fresco y luego los calabacines, una cucharada soperas de estragón y agua en el aparato. Añada sal. Cierre el aparato y seleccione el programa « **creamed soup** ».

Al finalizar la preparación, vierta la sopa en los platos. Añada pimienta del molino, pimienta de Espelette y el estragón restante.

Varíe los sabores. Varíe la especia y el queso utilizados. Eneldo o albahaca, así como la tradicional Vacaquerie® o el cremoso mascarpone se adaptan especialmente bien para realizar una receta sabrosa y cremosa.



## Crema de remolacha con queso La Vaca que ríe®

Ponga las verduras y el caldo de buey en el aparato de preparar sopa. Añada las porciones de queso. Salpimiente. Seleccione el programa « **creamed soup** ».

Sirva esta sopa de un bonito color rojo granate decorada con perifollo y unas gotas de vinagre balsámico.

La remolacha es una verdura que combina especialmente bien en lo que a sabor se refiere con otros muchos ingredientes. De esta manera, puede combinarla a su gusto con taquitos de panceta salteados para darle sabor, y también con cubos de foie gras cocido, para las comidas de fiesta.

- 450 g de remolacha cocida, cortada en dados
- 300 g de tomate pelado y cortado en dados
- 60 g de cebolla picada
  - 1 diente de ajo
- 45 cl de caldo de buey
  - 4 porciones de la Vaca que ríe®
  - Sal y pimienta

### DECORACIÓN

Perifollo

Vinagre balsámico



- 400 g de habas sin piel
  - 400 g de alubias blancas cocidas
  - 75 g de cebolla pelada y picada
  - 50 cl de agua
- 35 g de pasta de rábano
  - Sal y pimienta
  - 4 cucharadas de nata líquida

### DECORACIÓN

100/120 g de trucha ahumada desmigajada

Puede preparar esta receta con habas frescas o con habas congeladas. En el segundo caso, convendrá descongelar las habas antes de preparar la crema.

## Crema de habas y alubias blancas

Ponga las habas, las alubias blancas, la cebolla y el agua en el aparato de preparar sopa. Añada la pasta de rábano y condimente. Seleccione el programa « **creamed soup** ».

Al finalizar el programa, reparta la crema en los platos. Ponga encima una cucharada de nata líquida y luego la trucha ahumada desmigajada.





- 700 g de calabaza butternut cortada en dados
- 60 g de cebolla picada
  - 100 g de patatas cortadas en dados
- 15 cl de zumo de naranja
  - 30 cl de agua
- 1 cucharadita rasa de curry
- 1 cucharadita rasa de azúcar
- Sal

#### DECORACIÓN

Piel de naranja y granos de comino

## Crema de calabaza butternut a la naranja

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa (excepto los utilizados para decorar). Seleccione el programa « creamed soup ».

Al finalizar el programa, reparta la sopa en los platos hondos o en cuencos. Salpique la piel de naranja y los granos de comino.

En otoño, cualquier calabaza están en su punto óptimo para cocinar. En este caso, hemos elegido la calabaza butternut por su sabor dulce y algo avellanado pero puede sustituirla por calabaza castaña o calabaza común.



## Crema de tomates con albahaca

Diluya la fécula en un poco de líquido.

Ponga los tomates, la cebolla, el ajo, la mantequilla, la fécula diluida, el mascarpone y el caldo de verduras en el aparato de preparar sopa. Sale ligeramente (el caldo es algo salado) y añada pimienta. Seleccione el programa « creamed soup ».

Sirva la sopa decorada con piñones picados, albahaca y parmesano.

Esta crema sedosa puede consumirse caliente o fría.

- 700 g de tomates pelados, cortados en cuartos y sin pepitas
- 60 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada rasa de fécula de maíz
- 2 cucharadas de mascarpone
- 50 cl de caldo de verduras
- 10 hojas de albahaca picadas
- 2 cucharadas de piñones tostados y picados
- 2 cucharadas de parmesano rallado
- Sal y pimienta



- 400 g de apio nabo cortado en cubos
- 60 g de cebolla picada
- 60 g de apio en rama picado
- 160/180 g de manzana cortada en cubos
  - 50 cl de agua
- 100 g de mascarpone (2 cucharadas bien llenas)
  - Sal y pimienta
- 1 cucharadita de comino en polvo

#### DECORACIÓN

Granos de comino y flor de tomillo fresco

## Crema de apio nabo al comino

Ponga el apio nabo, la cebolla, la manzana, el apio en rama, el agua, la sal y el comino en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « creamed soup ».

Al finalizar la cocción, abra el aparato. Añada el mascarpone. Seleccione el programa « blend ».

Reparta la crema en platos hondos o cuencos. Decore con el comino en grano, la flor de tomillo y la pimienta.

El comino es una especia típica de la cocina oriental. Puede sustituirlo por curry, o también por un poco de vainilla, que dará a esta crema un falso toque de postre.





## Crema de puerros con roquefort

- 400 g de puerros troceados
- 60 g de cebolla blanca picada
  - 100 g de patatas cortadas en cubos
  - 15 g de fécula
- 60 cl de caldo de pollo
  - 60 g de roquefort
  - Sal

### DECORACIÓN

Algunas nueces  
Aceite de nuez

Pimienta de 5 bayas,  
en molino

Diluya la fécula en un poco de caldo frío.

Ponga las verduras, la fécula y el roquefort en el aparato de preparar sopa. Añada sal. Seleccione el programa « **creamed soup** ».

Reparta la crema en platos hondos. Salpique nueces picadas y unas gotas de aceite de nuez. Dé unos toques de molino de pimienta.

Esta crema también puede servir de salsa deliciosa para acompañar un medallón de buey.



## Crema de zanahorias y tartar de vieiras

- 550 g de zanahorias cortadas
  - 60 g chalotas picadas
  - 4 g de jengibre picado
    - 50 cl de agua
  - 15 g de fécula de maíz
  - 30 g de mantequilla
  - 160/180 g de vieiras
- media naranja (piel y zumo)
  - 1 cucharadita de vinagre de arroz
- 1 cucharada sopera de sésamo
  - Sal

### DECORACIÓN

Granos de sésamo,  
cebolleta (o cebollino)

Diluya la fécula en 3 cucharadas soperas de líquido. Ponga las chalotas, las zanahorias, el jengibre, la fécula diluida, el agua, la mantequilla y un poco de sal en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « **creamed soup** ».

Mientras tanto, corte las vieiras en daditos.

Condimente con el zumo y la piel de la media naranja, aceite de sésamo, vinagre de arroz y sal.

Coloque de una forma vistosa el tartar en el centro de los platos hondos.

Al finalizar el programa, vierta la sopa aromatizada en el tartar. Decore con granos de sésamo y un poco de cebolleta.

No solo saboreará los aromas cálidos de la sopa y del tartar sino que también descubrirá un contraste interesante entre la sopa bien caliente y el tartar fresco.



- 200 g de zanahorias cortadas
  - 200 g de coliflor
- 60 g cebolla picadita
- 200 g de filete de ave cortado en cubos de 2 cm
  - 60 cl de caldo de ave
  - 1 manojo de hierbas aromáticas
  - Sal y pimienta

#### DECORACIÓN

1 cucharada sopera de perejil picado

1 cucharada sopera de mostaza

2 cucharadas soperas de nata espesa

## Sopa reconfortante de ave

Mezcle las verduras y el ave. Viértalo en el aparato para preparar sopa. Añada el caldo y el manojo de hierbas aromáticas. Aliñe con sal y pimienta. Cierre el aparato y seleccione el programa «**soup with pieces**».

Mientras tanto, mezcle la nata y la mostaza.

Al finalizar la cocción, retire el manojo de hierbas aromáticas. Sirva la sopa bien caliente con la salsa y el perejil como acompañamiento.

Puede darle un toque oriental a esta sopa aromatizándola con salsa de soja y vinagre de arroz, y decorándola con cilantro picado.



## Potaje de 4 verduras

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa «**soup with pieces**».

Sívala acompañada de un poco de queso rallado y algunos picatostes de colores con mantequilla.

Si desea que esta sopa sea más nutritiva y sirva de plato único para cenar, sustituya 100 g de zanahorias y 100 g de puerros por 250 g de patata.

- 150 g de puerros troceados
  - 150 g de zanahorias cortadas en cubos
- 150 g de nabo cortado en cubos
  - 100 g de cebolla picada
  - 1 diente de ajo pelado
  - 1 rama de apio troceado
    - 70 cl de agua
    - Sal y pimienta

#### DECORACIÓN

Un poco de queso Emmental o Conté rallado, picatostes.



## Potaje de puerros y patatas

- 300 g de puerros troceados
  - 200 g de patatas cortadas en dados
- 75 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picadito
- 1 cubo de caldo de buey
  - 63 cl de agua
- 1 nuez de mantequilla

#### DECORACIÓN

2 cucharadas soperas de perifollo picado

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa, excepto el perifollo. Seleccione el programa «**soup with pieces**».

Al finalizar la cocción, añada el perifollo y sívala.

Esta sopa también puede prepararse con el programa «**creamed soup**». Añada un poco de nata espesa y obtendrá la famosa vichyssoise, receta tradicional de la gastronomía francesa.





- 60 g de cebolla dulce picada
  - 100 g de calabacín cortado en dados
  - 100 g de pimiento amarillo cortado en dados
  - 100 g de berenjenas cortadas en dados
  - 100 g de garbanzos
- 100 g de pasta para sopa
- 30 g de pesto rojo al tomate (1 cucharada sopera bien llena)
  - 85 cl de agua
- Sal y pimienta

#### DECORACIÓN

Parmesano rallado, rebanada de pan tostado y alioli

## Sopa de verduras del sol

Diluya el pesto rojo en el agua.

Ponga la cebolla, el calabacín y el pimiento en el aparato de preparar sopa. Agregue por encima los garbanzos, la berenjena y la pasta para sopa.

Añada el agua con tomate. Sazone. Seleccione el programa « soup with pieces ».

Sirva con el parmesano rallado, el pan tostado y el alioli.

Esta receta de sopa es fácil de adaptar a sus gustos o a los ingredientes que tiene en el frigorífico o en la alacena. Basta con sustituir el mismo peso de una o dos verduras por las que tiene a su disposición, o la pasta por arroz.



## Potaje de patatas dulces y lentejas rojas

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa, excepto el cilantro. Seleccione el programa « soup with pieces ». Condimente con el cilantro y sirva.

Si va a servir este potaje a los niños, olvide el cilantro y decórelo con una sonrisa dibujada con ketchup.

- 300 g de patatas dulces cortadas en dados de 2 cm
- 60 g de cebolla dulce picada
  - 100 g de lentejas rojas
- 150 g de patatas cortadas en dados de 2 cm
  - 60 cl de agua
- Sal y pimienta

#### DECORACIÓN

2 cucharadas soperas de cilantro picado



## Sopa verde

- 100 g de espinacas
  - 100 g de brócoli
- 150 g de guisantes sin piel
- 60 g de cebolla picada
  - 80 cl de agua
- Sal y pimienta

#### FACULTATIVO:

1 cucharadita de pasta de wasabi

Ponga la cebolla, las espinacas, los guisantes y el brócoli en el aparato de preparar sopa. Salpimiente. Añada la pasta de wasabi y el agua. Seleccione el programa « soup with pieces ».

Reparta la sopa en los cuencos y decore con unos guisantes al wasabi machacados y enteros.

Si desea una sopa algo más fuerte, puede añadir 1 cucharadita de pasta de wasabi, pasta de rábano o mostaza. También puede añadir 50 g de pasta para sopa o garbanzos para enriquecer esta sopa.





## Sopa de langostinos, maíz y leche de coco

- **400 g de langostinos crudos pelados (16 unidades)**
  - 100 g de maíz enlatado escurrido
- 40 g de apio en rama picado
- 100 g de zanahorias cortadas
- 60 g de cebolla blanca picada
  - 200 g de leche de coco
    - 40 cl de agua
    - Sal y pimienta

### DECORACIÓN

Coco rallado y pimienta de Espelette

Mezcle los langostinos con las verduras. Póngalo en el aparato para preparar sopa. Añada la leche de coco y el agua. Aliñe con sal y pimienta. Cierre y seleccione el programa « soup with pieces ».

Reparta la sopa en los cuencos y decore con coco rallado y un poco de pimienta de Espelette.

Esta sopa de carácter exótico puede tenerlo todavía más añadiendo curry y/o cilantro fresco. También puede acompañarla (después de la cocción) con tallarines de arroz chinos cocidos o con pasta japonesa udon.



## Chorba marroquí

- **2 tomates medianos pelados, sin semillas y cortados en dados**
  - 150 g de calabacín cortado en dados
  - 150 g de zanahoria cortada en dados
  - 60 g de cebolla picada
- 150 g de patatas cortadas en dados
  - 150 g de garbanzos cocidos
  - 50 g de bulgur (trigo partido)
    - 50 cl de agua
  - 1 porción grande (20 gr) tomate concentrado
    - Sal y pimienta

### DECORACIÓN

1 cucharada sopera de menta picada

1 cucharada sopera de cilantro fresco picado

Prepare y mezcle las verduras con el bulgur. Viértalo en el aparato para preparar sopa. Aliñe con sal y pimienta. Añada el agua y el tomate concentrado. Cierre. Seleccione el programa « soup with pieces ».

Tras la cocción, añada las hierbas y degústelo bien caliente.

Para transformar esta sopa vigorizante en una sopa ligera más estival, olvide los garbanzos, las patatas y el bulgur para sustituirlos por un complemento de tomate, zanahorias y calabacín.





## Crema «helada» de guisantes

- 300 g de guisantes
- 60 g de cebolla dulce picadita
  - 300 g de pepino cortado en cubos
  - 30 cl de agua
- 20 cl de crema de soja
- 20 hojas de menta fresca
  - 1/2 limón
- 1 cucharadita rasa de azúcar
  - Sal y pimienta

Ponga los guisantes, la cebolla, el pepino, el agua y la crema de soja en el aparato para preparar sopa. Sazone. Seleccione el programa «**creamed soup**».

Déjelo en el frigorífico durante 4 horas para que la crema esté bien fría.

Abra el aparato. Añada el azúcar, las hojas de menta y el zumo de medio limón. Seleccione el programa «**blend**».

Sírvalo bien frío.

 Si desea una sopa algo más fuerte, puede añadir 1 cucharadita de pasta de wasabi, pasta de rábano o mostaza. También puede añadir 50 g de pasta para sopa o garbanzos para enriquecer esta sopa.



## Gazpacho tradicional

- 300 g de pepino cortado en cubos
- 250 g de tomates pelados, sin semillas y cortados en cuartos
- 150 g de pimiento pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 60 g de cebolla blanca picada
  - 55 cl de agua
- 1 cucharada sopera de Ketchup
- 1 diente de ajo pelado y picado
  - 1 cucharada sopera de salsa Worcestershire
  - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - 20 hojas de albahaca
- de 5 a 10 gotas de Tabasco®
  - 3 biscotes

Reserva algo de pepino y pimiento y pícalos bien para decorar los platos. Reserva también unas hojas de albahaca.

Tritura los biscotes. Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Deje reposar 30 minutos. Seleccione el programa «**blend**».

Deje el gazpacho en un lugar fresco durante unas horas para servirlo bien frío.

Reparta el gazpacho en los platos. Decora con las hortalizas reservadas, unas gotas de aceite de oliva y albahaca picada.



## Gazpacho verde

- 400 g de pepino cortado en cubos
  - 150 g de pimiento verde pelado y cortado en cubos
- 200 g de manzana verde Granny pelada y cortada en cubos
- 30 g de cebolla dulce picada
- 20 hojas de albahaca lavadas
  - 250 g de yogur
- 1 cucharada soperas de miel líquida
  - 25 cl de agua
- El zumo de 1 limón verde

### DECORACIÓN

Unas hojas de albahaca picadas  
Unas gotas de aceite de oliva  
Algunas aceitunas verdes de buena calidad

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « blend ».

Decore con albahaca, aceite de oliva, aceitunas verdes y sírvalo bien frío.

Si le gustan los platos fuertes, no dude en añadir un poco de jengibre picadito o de Tabasco® - verde para mantener la monocromía.



## Crema blanca

- 40 g de puré de almendra
  - 400 g de tupinambo cortado en cubos
- 1 diente de ajo rosa pelado
- 1 puerro troceado (unos 100 g)
  - 3 rebanadas de pan de miga blanca (sin la corteza) cortadas en dados
- 1 cucharada generosa de aceite de oliva
  - 70 cl de agua
- Vinagre de sidra
- Sal y pimienta

### DECORACIÓN

Almendras fileteadas tostadas  
Varias uvas redondas

Ponga todos los ingredientes (salvo el vinagre y las almendras fileteadas) en el aparato para preparar sopa. Seleccione el programa « creamed soup ». Al finalizar la cocción, reserve la crema en un lugar fresco hasta que esté bien fría.

Sazone la crema con vinagre de sidra. Seleccione el programa « blend ».

Sirva decorado con almendras fileteadas y algunas pasas.

Esta crema directamente inspirada en el ajo blanco español puede prepararse con apio nabo en vez de tupinambo. El puré de almendra se encuentra fácilmente en tiendas bio. En caso contrario, puede prepararlo en casa o sustituirlo por una nata espesa o mascarpone.





## Compota de manzanas a la canela

- 700 g de manzanas Gala o Golden en cubos
- 1 cucharadas soperas de azúcar avainillado
- 1 cucharadita generosa de canela en polvo
  - 10 cl de agua

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « **compote** ».

Repártala en 4 bonitos vasitos y consérvela en un lugar fresco antes de consumirla.

La compota de manzana puede degustarse sola pero también puede utilizarse para rellenar pasteles de manzana o una tarta de manzana casera. Algo más sencillo, puede aromatizar un yogur para conseguir un postre completo con lácteo y fruta.



## Compota de manzana y ciruela

- 600 g de manzanas Gala o Golden en cubos
  - 100 g de ciruela sin hueso (unas 12)
- 1/2 limón (solo el zumo)
  - 10 cl de agua

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « **compote** ». Para conseguir una textura más fina, utilice el programa « **blend** ».

Repártala en 4 bonitos vasitos y consérvela en un lugar fresco antes de consumirla.





## Compota de castañas a la vainilla

- 250 g de castañas cocidas
- 300 g de manzanas cortadas en cubos
  - 60 g de azúcar
- 1 rama de vainilla
  - 15 cl de agua

Abra la rama de vainilla en dos a lo largo y rasque los granos.

Ponga estos granos y todos los restantes ingredientes en el aparato para preparar sopa. Seleccione el programa « **compote** ».

Reserve la compota en un lugar fresco y consúmlala tibia, con queso fresco o un yogur natural.

 No dude en utilizar esta compota de castaña para preparar su postre Mont-Blanc, acompañada de merengue y crema batida avainillada y ligeramente azucarada.



## Compota de peras y plátano

- 400 g de peras cortadas en cubos
  - 300 g de plátanos cortados en trozos
- 2 cucharadas soperas de miel
  - 1/2 limón (solo el zumo)
  - 8 cl de agua

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « **compote** ». Repártala en bonitos vasitos y consérvela en un lugar fresco unas horas antes de consumirla.

 Para que su receta quede realmente deliciosa, puede sustituir la miel por crema de chocolate para o añadir cacao en polvo.





## Batido de plátano y helado de vainilla

- 4 plátanos troceados
- 200/210 g de helado de vainilla (unas 5 bolas)
- 25 cl de leche entera

### DECORACIÓN

Bombones de plátano

Ponga los plátanos y helados en el aparato para preparar sopas. Vierte leche por encima. Cierre y seleccione el programa « blend ».

Sirva, decore con los bombones de plátano y saboree su frescor de inmediato.

Varíe las frutas y los helados para crear sus propios batidos. Mango, pera, melocotón, albaricoque son ideales, igual que los helados de caramelo o canela.



## Lassi indio a la menta

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « blend ».

Repártalo en vasitos y saboréelo bien frío, de inmediato.

El lassi puede prepararse con yogur de leche de soja y leche de soja en caso de ser alérgico a la lactosa.

- 400 g de mango (1 mango aproximadamente)
- 400 g de yogur natural
- 10 hojas de menta
  - 10 cl de leche
  - 2 cucharadas soperas de miel líquida
  - 4 hielos



## Batido de fresas y canela

- 4 yogures de soja
- 350 g de fresas cortadas en 2 o 4
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharadita rasa de canela en polvo

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa « blend ». Sirva sin esperar.

Si los yogures y las fresas no están bien fríos, entonces puede añadir 4 cubitos de hielo para refrescar el batido. La canela le da un toque de postre goloso, pero puede prescindir de ella o sustituirla por un poco de azúcar avainillado o jengibre.



## Fondant de chocolate



- 200 g de chocolate para repostería con un 55 % de cacao
- 200 g de mantequilla
  - 4 huevos
  - 150 g de azúcar
  - 80 g de harina
  - Mantequilla y azúcar moreno para cubrir el molde

Cubra el molde con mantequilla y azúcar moreno. Precaliente el horno a 200° C.

Funda la mantequilla y el chocolate juntos (en el microondas o a baño María).

Ponga la mezcla chocolate-mantequilla y luego los restantes ingredientes en el orden indicado, en el aparato para preparar sopas.

Seleccione el programa « **blend** ».

Al finalizar el programa, vierta el preparado en el molde. Hornéelo durante 20 minutos.

Puede acentuar el sabor de este fondant a su gusto con un toque especiado, añadiéndole una cucharadita de canela o jengibre en polvo.

## Clafoutis de coco y cerezas



Ponga, en el orden indicado, los huevos, la leche de coco, la harina y el azúcar en el aparato para preparar sopa. Seleccione el programa « **blend** ». Precaliente el horno a 180° C.

Cubra el molde con mantequilla y azúcar. Reparta las cerezas en el molde. Vierta encima el preparado. Espolvoree el coco rallado. Hornéelo de 40 a 50 minutos.

Sírvalo bien frío.

Utilizando leche únicamente (y un poco de ron), y sustituyendo las cerezas por ciruelas, puede realizar el far bretón. Las pepitas de chocolate son también una deliciosa variante.

- 4 huevos
- 40 cl de leche de coco
- 65 g de harina
- 60 g de azúcar
  - 1 sobrecito de azúcar avainillado
- 15 g de coco rallado
- 250 g de cerezas sin hueso
- Mantequilla y azúcar para cubrir el molde

## Coulis de ruibarbo a la frambuesa



- Para 80 cl de jugo
- 500 g de ruibarbo laminado y desmenuzado en trozos
    - 60 g de azúcar
    - 7 cl de agua
  - 125 g de frambuesa

Ponga el ruibarbo, el azúcar y el agua en el aparato para preparar sopa. Seleccione el programa « **compote** ».

Al finalizar la cocción, reserve el coulis en un lugar frío.

Cuando el coulis está bien frío, añada las frambuesas. Seleccione el programa « **blend** ».

Puede sustituir las frambuesas por cualquier otro fruto rojo de su gusto.



automatic programs

- creamed soup
- soup with pieces
- comute
- easy cleaning

stand

start stop

keep warm

**Moulinex**  
easy soup



easy soup

Moulinex®

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

ISBN 978-2-919063-85-7

Dépôt légal/Copyright registration 2<sup>ème</sup> semestre 2014  
Achevé d'imprimer en 1<sup>er</sup> semestre 2014-Chine

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226  
Tous droits réservés/All rights reserved  
Conçu et réalisé par JPM & Associés - Recettes : Stéphanie BITEAU  
Crédit photos : Groupe SEB, Marielys Lortchios - Réf 8080013588