

PAULA BABIANO

# BALBISIANA

CÓMETE TU LADO DULCE

70 recetas  
de la reina de  
las tartas



PAULA BABIANO

# BALBISIANA

CÓMETE TU LADO DULCE

70 recetas  
de la reina de  
las tartas

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47. Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: [sugerencias@espasa.es](mailto:sugerencias@espasa.es)

© Paula Babiano, 2023

© Editorial Planeta, S. A., 2023

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

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

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

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Fotografía de la cubierta: © syxestudio

Fotografías de los interiores: © syxestudio (págs. 14, 24 y 39), © José Salto (pág. 12),

© Esi Seilern de Esi Photography para la revista Hola (págs. 16 y 17), © Elena Bau

para My Peeptoos (págs. 18 y 19) y del resto: © Asís Ayerbe

Diseño de maqueta y de interiores: María Pitironte

Primera edición: mayo de 2023

ISBN: 978-84-670-6905-1

Depósito Legal: B. 7.177-2023

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

*Printed in Spain* - Impreso en España



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

# CONTENIDO

- 11 Agradecimientos
- 15 Un giro inesperado
- 
- 26 BIZCOCHOS
- 54 GALLETAS
- 80 POSTRES
- 116 DULCES
- 142 TARTAS
- 200 TARTAS INFANTILES
- 
- 222 Índice alfabético

# BIZCOCHOS

---

**CASEROS Y ESPONJOSOS**

## CONSEJOS PARA UN BIZCOCHO PERFECTO

- Precalienta el horno antes de introducir el bizcocho.
- No abras el horno a mitad del proceso.
- En todas las recetas usa el horno con aire y calor arriba y abajo.
- Respeta las cantidades de cada receta.
- Usa el tamaño del molde indicado. Si es más pequeño o grande, no subirá igual o la mezcla se saldrá. Deberás rellenarlo hasta las  $\frac{2}{3}$  partes de su capacidad.
- Antes de meterlo en el horno, da un par de golpes secos al molde en la encimera para evitar pompas de aire y que quede asentado.
- Desmolda mientras el bizcocho está tibio y déjalo enfriar sobre una rejilla.
- Para conservarlo, envuelve bien en film transparente o de aluminio para que no se seque. Si contiene fruta, consérvalo en la nevera.
- Si se tuesta mucho por encima, pero sigue sin hacerse por dentro, tápalo con papel de aluminio.
- Todas las recetas de este capítulo son aptas para congelación.
- Si quieres hacer una versión de las recetas con menos raciones, basta con dividir los ingredientes por la mitad y utilizar un molde más pequeño.



# Bizcocho de mascarpone

Hice este bizcocho por primera vez durante el confinamiento, y desde entonces no he parado de repetirlo y de compartir la receta. El bizcocho es esponjoso y muy suave, perfecto para desayunar o merendar con un café. ¡Te va a encantar!

## INGREDIENTES

(8-10 raciones)

300 g de harina de repostería	4 huevos
200 g de queso mascarpone	1 sobre de levadura
180 g de azúcar blanco	1 limón
150 ml de aceite de girasol	Azúcar glas
o de oliva suave	1 nuez de mantequilla
	1 pellizco de sal

## PREPARACIÓN

- Precalienta el horno 180 °C.
- Separa las claras de las yemas, y con unas varillas eléctricas o manuales, bate las yemas durante unos 2 minutos o hasta que doblen su volumen.
- Añade el azúcar, el mascarpone, el aceite, el zumo y la ralladura del limón sin la parte blanca, y vuelve a batir.
- Mezcla la harina con la levadura y un pellizco de sal, y pasa por un colador fino. A continuación, junta con los ingredientes húmedos ayudándote de las varillas.
- Por otro lado, bate las claras a punto de nieve e incorpora a la mezcla anterior con movimientos envolventes procurando que no bajen.
- Engrasa el molde con una nuez de mantequilla y vierte la mezcla.
- Hornea en el horno precalentado a 180 °C durante 30-40 minutos o hasta que al pinchar con un cuchillo fino la hoja salga limpia.
- Decora con azúcar glas a través de un colador para que quede uniforme.

## UTENSILIOS

Molde rectangular con forma de 24 cm | Varillas eléctricas o manuales | Colador fino | Rallador | Boles | Rejilla



# Bizcocho de limón con semillas de amapola

Todo el mundo tiene una receta de bizcocho de limón. Ya sea la clásica de los yogures o la del aceite. Por eso quería traer una fórmula distinta, calada con sirope, que potencia el sabor, le sube intensidad y lo hace más especial. A mí me gustan las semillas de amapola porque son muy decorativas, pero se pueden quitar si se prefiere, e incluso no calar el bizcocho con el sirope. Quedará igual de bueno.

## INGREDIENTES

(8-10 raciones)

### Para la masa

350 g de harina de repostería  
300 g de azúcar blanco  
230 g de leche entera  
200 g de mantequilla  
15 g de semillas de amapola  
3 huevos  
1 sobre de levadura  
Ralladura de 1 limón grande  
1 nuez de mantequilla

### Para el sirope

120 g de agua  
60 g de azúcar blanco  
1 ½ limón

### Para el glaseado

250 g de azúcar glas  
1 limón

### Para decorar

5 g de semillas de amapola  
Ralladura de limón  
Frutos rojos  
Flores comestibles

## PREPARACIÓN

### Para la masa

- Precalienta el horno a 180 °C.
- Bate con unas varillas o una batidora el azúcar con los huevos durante 1 minuto. Añade la ralladura de limón sin la parte blanca, y la leche, y sigue batiendo hasta que se integre.
- Mezcla en otro bol la harina con la levadura, y pasa por un colador fino. Añade en dos tandas al bol de los huevos y mezcla. Incorpora la mantequilla en pomada y las semillas de amapola, y remueve con una espátula.
- Engrasa el molde con una nuez de mantequilla y vierte la mezcla. Hornea a 180 °C durante 1 hora o hasta que al pinchar un cuchillo la hoja salga limpia. Si al sacar del horno ha crecido mucho en el centro del molde, puedes recortar con un cuchillo de sierra para que al darle la vuelta quede plano.

### Para el sirope

- Calienta a fuego medio el agua, el zumo del limón con su ralladura sin la parte blanca, y el azúcar hasta que reduzca su volumen y tenga consistencia de sirope.

### Para el glaseado

- Mezcla el azúcar glas con el zumo del limón hasta que quede una glasa gordita, pero que se pueda verter. Si está demasiado espesa, añade más zumo o agua; y si está demasiado líquida, más azúcar.

### Para terminar

- Cuando saques el bizcocho del horno y esté aún caliente, baña con el sirope dentro del molde con ayuda de un pincel.
- Desmolda una vez que esté tibio y vuelve a pintar con sirope.
- Cubre con el glaseado y decora con semillas de amapola, ralladura de limón, frutos rojos y flores comestibles.

## UTENSILIOS

Molde redondo con agujero de 24 cm | Varillas eléctricas o batidora | Colador fino |  
Rallador | Boles | Rejilla | Espátula | Pincel

