



Recetas para cocinar con harina de uso general

La harina de uso general (all-purpose flour) es el tipo de harina que mejor se presta para la preparación de panes, bisquets, pasteles, repostería y galletas. También puede utilizarla para espesar salsas de todos tipos, incluyendo el jugo de carne (gravy).

Con frecuencia la harina se empaqueta en paquetes de 5 libras (5 libras de harina es el equivalente de 17½ tazas). Es frecuente que se le añadan vitaminas y hierro para hacerla más nutritiva.

Manera de medirla

Para medir la harina llene a cucharadas una taza para medir hasta que se desborde y utilice un cuchillo para emparejar el borde. No es necesario que cierna la harina puesto que este proceso se realiza en el molino.

Use harina de uso general (all-purpose flour), en lugar de harina con levadura (self-rising flour)

Cuando los ingredientes de una receta incluyan harina con levadura, añada 1½ cucharadita de polvo para hornear y ½ cucharadita de sal por cada taza de harina de uso general que utilice.

Almacenamiento

Guarde la harina en un sitio fresco y seco. Una vez que abra la bolsa, consérvela en un recipiente hermético para evitar que penetren el polvo, la humedad y los insectos. También puede mantenerse en el refrigerador.

Para asegurar su calidad utilícela en un periodo no mayor de 6 meses después de adquirirla.

Bizcocho rápido (Coffee Cake) (rinde aproximadamente 6 porciones)

Ingredientes

- 3 cucharadas de mantequilla o margarina, semiderretida
- ½ taza de azúcar (blanca)
- 1 huevo
- 1 taza de harina de uso general (all purpose flour)
- 1¼ de cucharaditas de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- ⅓ de taza de leche
- ¼ de cucharadita de vainilla
- ⅓ de taza de azúcar moreno, comprimida
- ½ cucharadita de canela

Manera de prepararse

1. Lávese las manos y asegúrese de que el sitio en el que va a cocinar esté limpio.
2. Mezcle la margarina o mantequilla con el azúcar.
3. Añada el huevo y bata la mezcla hasta que esté cremosa, deje esta mezcla a un lado.
4. En otro tazón mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal.
5. Añada la mezcla de ingredientes secos a la mezcla con el azúcar.
6. Añada la vainilla y mezcle todo muy bien.
7. Distribuya la mezcla uniformemente en un molde para hornear de 8 pulgadas, previamente engrasado.
8. Mezcle el azúcar moreno y la canela y espolvoréelas sobre la mezcla pastelera.
9. Hornee a 350 grados F durante 25 ó 30 minutos.

Variación: Si desea añadirle sabor añada ¾ de taza de pasitas y ½ taza de nueces picadas a la mezcla pastelera.

Consejo: Para medir azúcar moreno llene una taza para medir seca, comprímala con firmeza hasta que se nivele. El azúcar deberá conservar la forma cuando la saque de la taza.