

Cuisinart®

EVOLUTION X™

C O R D L E S S

INSTRUCTION +
RECIPE BOOKLET



C O R D L E S S /
R E C H A R G E A B L E
H A N D
M I X E R

RHM-100



For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Components	4
Before You Begin	5
Charging Your Hand Mixer/Battery Life.	5
Use, Care and Maintenance	5
Quick Reference Guide	6
Recipes	7
Warranty.	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

WARNING: Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against electric shock, do not put the motor body of this EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer in water or other liquids. The beaters of this appliance have been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If the hand mixer falls into liquid, remove immediately.

- Carefully remove, clean and dry unit thoroughly before continuing.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 4. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
 5. To avoid the possibility of personal injury, always unplug the unit from the USB cable before attaching or removing beaters for cleaning or any other purpose.
 6. Illuminated lights indicate unit is ready to operate. Avoid any contact with beaters or movable parts.
 7. Once hand mixer is unlocked and/or powered on, avoid any contact with beaters or movable parts.
 8. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and mixing container during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
 9. Remove beaters from the mixer before washing.

10. The USB power adapter and USB cable should be plugged into an electrical outlet away from sink or hot surface.
11. Do not use an extension cord. Plug USB power adapter directly into an electrical outlet.
12. Do not attempt to use this USB power adapter and USB cable with any other product.
13. Do not charge batteries with charger plugged into an outdoor outlet.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
15. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injury.
16. Make sure the appliance is off and the motor/blade/attachment has stopped completely before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
17. This appliance is intended for household use only and is not for commercial or outdoor use.
18. Do not use this hand mixer for other than its intended use of preparing foods.
19. To reduce the risk of fire or electric shock, do not operate any heating

-
- appliance beneath or near the mounted charging handle unit.
20. Do not mount or store unit over or near a portion of a heating or cooking appliance, or a sink or washbasin.
 21. Unplug the USB power adapter from the outlet before attempting any routine cleaning of the charger.
 22. Do not operate a damaged USB power adapter. Replace damaged USB power adapter immediately.
 23. Do not incinerate the hand mixer, even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
 24. This product contains lithium ion batteries which must be recycled at the end of the life of the hand mixer and disposed of properly. Do not incinerate or compost batteries, as they will explode at high temperature.
 25. Leaks from battery cells can occur under extreme conditions. If the liquid gets on the skin, (1) wash quickly with soap and water or (2) neutralize with mild acid such as lemon juice or vinegar. If the liquid gets into eyes, flush them immediately with clean water for a minimum of 10 minutes. Seek medical attention.
 26. Recharge only with the USB power adapter specified by the manufacturer. A USB power adapter that is suitable for one type of battery pack may create a risk of fire when used with another battery pack. The USB charger must be listed class 2 power supply, or certified ITE power supply, rated output 5V 2A MAX. DO NOT USE UNAPPROVED SOURCES.
 27. Use appliances only with specifically designated battery packs. Use of any other battery packs may create a risk of injury and fire.
 28. Under abusive conditions, liquid may be ejected from the battery. Avoid contact with such liquid. If contact accidentally occurs, flush with water. If liquid contacts eyes, seek medical help. Liquid ejected from the battery may cause irritation or burns.
 29. Do not use a battery pack or appliance that is damaged or modified. Damaged or modified batteries may exhibit unpredictable behavior resulting in fire, explosion or risk of injury.
 30. Do not expose a battery pack or appliance to fire or excessive heat. Exposure to fire or temperatures above 265°F/130°C may cause an explosion.
 31. Have servicing performed by a qualified repair person using only identical replacement parts. This will ensure that the safety of the product is maintained.
 32. Recommended ambient charging temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
 33. Recommended storage temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
 34. Use only the USB cable supplied with this product or recommended by cuisinart.
 35. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
 36. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
 37. DO NOT USE OUTDOORS
 38. Do not let USB cable hang over edge of table or counter.

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS
FOR
HOUSEHOLD
USE ONLY**

FEATURES AND COMPONENTS

7.4 Volt Battery

Powerful enough to easily cut through cookie dough.

Maximum Comfort

Balanced to do more work for you.

The shape of the mixer allows maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Easy To Clean

With a smooth, sealed base, the mixer wipes clean instantly.

1. Power ON Button

Press the power button to power up the mixer.

2. Blue LED Power Indicator Lights

1st LED light flashing – battery <40%

1st LED solid & 2nd LED flashing – battery capacity at 40%~70%

1st & 2nd LED solid & 3rd LED flashing – battery capacity at 70%~95%

3 LED solid – battery capacity > 95%.

3. USB Cable Port

Located on the back of the hand mixer.

4. Charger/Power Adapter & USB Cords

5. Speed Control

Provides fingertip control for all 5 speeds.

6. Textured-Grip Handle

For maximum comfort.

7. Heel Rest

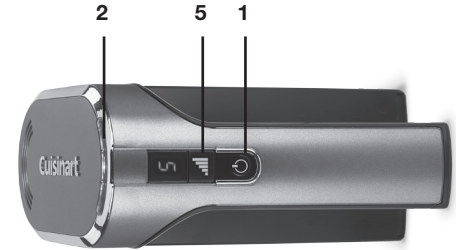
Allows mixer to rest upright on countertop.

8. Easy-Clean Beaters

Two strong beaters for easy aerating, mixing, and whipping. Designed with no center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe. Each beater has a specific power port on the bottom of the housing.

9. BPA Free

All materials that come in contact with food are BPA free.



BEFORE YOU BEGIN

Before using the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. Handle carefully.

Read all instructions completely for detailed operating procedures. The batteries in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until the 3 blue LED lights are illuminated. See Charging and Battery Life below.

CHARGING YOUR HAND MIXER/ BATTERY LIFE

HAND MIXER/BATTERY LIFE

The batteries in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until all 3 blue battery indicator lights illuminate. With a full charge, your hand mixer will run for approximately 20 minutes, depending on load. Your hand mixer will be fully charged in approximately 2 hours.

HOW TO READ THE BATTERY LIFE INDICATOR

- When Battery Life Indicator/LED Light Bar displays 3 solid blue power lights, battery capacity is **95%**. (NOTE: 95% charged for a lithium ion battery is considered fully charged.)
- When 1st and 2nd lights are solid and 3rd light is flashing, battery capacity is **70%-95%**.
- When 1st light is solid and 2nd light is flashing, battery capacity is **40%-70%**.
- When 1st light is flashing and others are off, battery capacity **<40%**.

QUICK-CHARGE FEATURE

Your Cordless Rechargeable Hand Mixer is equipped with a quick-charge feature. If your power handle runs out of power, you can “quick charge” your unit:

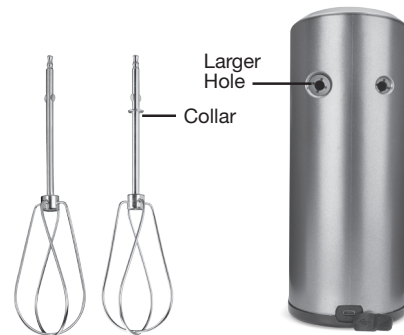
- Charge for 15 minutes to get **25 seconds of runtime**.
- Charge for 30 minutes to get **1 minute and 45 seconds of runtime**.
- Charge for 60 minutes to get **5 minutes and 45 seconds of runtime**.
- Charge for 2 hours for **20 minutes of runtime** (full charge).

NOTE: Do not leave your hand mixer uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery.

USE, CARE AND MAINTENANCE

Inserting Beaters

1. With the mixer turned OFF, insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



Turning Mixer On and Changing Speeds

1. To turn the hand mixer on, simply press the power button
2. Press the speed control to raise your speed from 1 through 5.

Removing and Cleaning Beaters

1. Before cleaning the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer,

press the power button to ensure the unit is off. Remove beaters from the mixer. Wash the beaters after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.

2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER ON NONSTICK COOKWARE.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

QUICK REFERENCE GUIDE

MIXING TECHNIQUES

The hand mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Start whipping cream
- Start whipping egg whites

Speed 2

- Start creaming butter and sugar
- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients
- Mash potatoes/squash
- Mix heavy cookie doughs
- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Add eggs to batters/doughs
- Mix pudding ingredients
- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)

Speed 3

- Complete beating cake mixes and batters
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks

Speed 4

- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Whip egg whites

Speed 5

- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads
- Complete whipping cream
- Complete whipping egg whites/meringues

RECIPES

Mixing Tips

- Always read entire recipe and measure all ingredients before beginning the mixing process.
- For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.
- Eggs, butter or cream cheese combine more thoroughly at room temperature.
- Remove butter for recipe first and cut into ½-inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the warming process. Do not warm butter in a microwave unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.
- The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are at a similar room temperature. While the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.
- For best results, use heavy cream cold from the refrigerator, for whipped cream.
- To separate eggs for any recipe, break one at a time into a small bowl, gently remove yolk, then transfer egg white to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into the egg whites, reserve that egg for another

use. Just a drop of egg yolk will prevent the whites from whipping properly.

- To achieve the highest volume when whipping egg whites, the mixing bowl and beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent the egg whites from increasing in volume. Wash bowl and attachments thoroughly before beginning again.

Breakfast:

Crêpes with Chocolate-Hazelnut Spread and Bananas.....	8
Lemon Ginger Scones.....	8
Blueberry Muffins.....	9
Pumpkin Spice Muffins.....	9
Gluten-Free Banana Muffins.....	10
Lemon Pound Cake.....	10

Savories:

Spinach Artichoke Dip.....	11
Creamy Mashed Potatoes.....	11

Sweets:

Buckwheat Chocolate Chip Cookies.....	12
Ginger Cookies.....	12
No-Bake Keto Bites.....	13
Edible Cookie Dough (with variations).....	13
Blonde Brownies (Blondies).....	14

Bittersweet Espresso Brownies.....	14
Deep Chocolate Layer Cake.....	15
Cream Cheese Frosting.....	16
Gluten-Free (and Vegan!)	
Golden Cupcakes.....	16
Dairy-Free Vanilla Frosting.....	16
Sour Cream Cheesecake.....	17
Classic Whipped Cream.....	17

Crêpes with Chocolate-Hazelnut Spread and Bananas

A sweet-tooth breakfast, or a fun dessert, the crêpes can also be filled with savory items, such as scrambled eggs and vegetables.

Makes about 18 filled crêpes

- ¼ cup unsalted butter, cut into tablespoons**
- 1 cup reduced-fat milk, room temperature**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 teaspoon unsalted butter, room temperature**

Filling:

- ½ cup chocolate-hazelnut spread, room temperature**
- 2 to 3 bananas, thinly sliced**
- Confectioners' sugar, for serving**

1. Prepare the crêpes: Put the butter with the milk in a small saucepan over low heat. When the butter is melted, remove from heat and cool slightly.
2. While the butter/milk is heating, put the flour, salt, and sugar in a medium bowl. Mix on Speed 1 to combine, about 30 seconds. Add the eggs and vanilla extract and mix on Speeds 2 to 3 until the mixture resembles a thick and sticky batter. While

mixing on Speed 2, mix in the milk and butter mixture until the batter is smooth, increasing to Speed 3 once all of the liquid has been added. Rest the batter in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, or up to overnight.

3. Cook the crêpes: Mix the crêpe batter briefly on Speeds 2 to 3 to remove any lumps that may have formed. If lumps remain, pour through a fine strainer. Set an 8- to 10-inch crêpe pan or nonstick skillet over medium/medium-high heat. Once pan is hot, add the 1 teaspoon of butter. Tilt pan to evenly distribute the butter; let pan rest on heat for an additional 30 seconds. Add a small amount of batter, a scant ¼ cup, and with the pan in hand, quickly and evenly rotate it so the crêpe batter thinly coats the entire bottom surface. Allow to cook until set, about 2 minutes (traditionally the crêpe should not brown). Flip and cook on the second side for no more than 30 seconds. Remove and repeat with remaining batter.
4. To serve, place one crêpe on a clean surface. Put a thin layer of the chocolate-hazelnut spread on half of the crêpe and then top with the sliced banana. Fold in half, and then half again and serve. Dust with the confectioners' sugar. Repeat with remaining crêpes.

Nutritional information per crêpe:

Calories 264 (35% from fat) • carb. 40g pro. 5g • fat 9g • sat. fat 6g • chol. 47g sod. 440g • calc. 99mg • fiber 1g

Lemon Ginger Scones

Not too sweet, these scones are a perfect match for a steamy cup of tea in the morning.

Makes 8 scones

- 2½ cups cake flour, plus more for shaping**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- Grated zest of 1 lemon (about 1 tablespoon)**
- 1 cup buttermilk**
- 1 large egg**
- 6 tablespoons unsalted butter, cut into ½-inch cubes, room temperature (for about 5 to 10 minutes, be sure the butter is not too soft)**
- ¼ cup chopped, candied ginger**
- Egg wash (1 large egg plus 1 teaspoon water, whisked well)**
- Turbinado sugar, for sprinkling**

1. Put the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, and zest in a large mixing bowl. Mix the dry ingredients on Speed 1 to fully combine. Reserve.
2. Put the buttermilk and egg in a small bowl. Mix on Speed 1 to combine. Add the butter to the dry ingredients and mix on Speeds 2 to 3, until mixture is shaggy.

With the mixer on Speed 2, slowly add the liquid ingredients, and then the ginger, until just combined; do not over-mix.

3. Pour the mixture onto a clean counter/ large cutting board lightly dusted with cake flour. Form the dough into a 10-inch cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 even rounds. Place on a parchment-lined baking sheet. Cover lightly and transfer to a refrigerator to chill for a minimum of 1 hour, or up to overnight.
4. Once chilled, preheat oven to 400°F with the rack in the middle position. Brush each scone with egg wash and sprinkle with the turbinado sugar.
5. Bake in preheated oven for about 25 to 30 minutes, or until golden brown. Allow to cool before serving.

Nutritional information per scone:

Calories 264 (35% from fat) • carb. 40g
• pro. 5g • fat 9g • sat. fat 6g • chol. 47g
• sod. 440g • calc. 99mg • fiber 1g

Blueberry Muffins

Everyone has a favorite muffin, and this is quickly becoming ours. The orange zest should not be overlooked – it pairs so perfectly with the bright blueberry flavor.

Makes 12 muffins

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1/3 cup granulated sugar**

- 1/3 cup packed light brown sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- 1/4 teaspoon baking soda**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- 1/2 teaspoon ground cinnamon**
- 1/2 teaspoon grated orange zest**
- 3/4 cup buttermilk, room temperature**
- 1/2 cup vegetable oil**
- 1 large egg, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup fresh or frozen, thawed, blueberries**
- 1/2 teaspoon turbinado sugar**

1. Preheat oven to 400°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, sugars, baking powder and soda, salt, cinnamon, and zest in a large mixing bowl. Using Speed 1, mix until well combined, about 40 seconds. Reserve.
3. In a small bowl, mix the buttermilk, oil, egg, and vanilla extract using Speed 2. Still using Speed 2, gradually add the liquid ingredients to the bowl of dry ingredients. Once almost fully mixed in, add the blueberries and gently mix until just combined. Spoon evenly into prepared muffin cups. Sprinkle the turbinado sugar on the top of each muffin.
4. Bake in the preheated oven for about 18 to 20 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

Calories 209 (41% from fat) • carb. 28g
• pro. 3g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 16g
• sod. 178g • calc. 45mg • fiber 1g

Pumpkin Spice Muffins

An obvious choice for the fall months, the warm spices and toasted nuts complement the pumpkin in these moist and tasty muffins.

Makes 12 muffins

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon baking powder**
- 1/4 teaspoon baking soda**
- 1/2 teaspoon ground cinnamon**
- 1/4 teaspoon ground nutmeg**
- 1/4 teaspoon ground allspice**
- 1/2 cup vegetable oil**
- 1 1/2 cups granulated sugar**
- 1/4 cup packed light brown sugar**
- 1 cup pumpkin purée**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1/2 cup toasted, chopped walnuts**

1. Preheat oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, salt, baking powder and soda, cinnamon, nutmeg, and allspice in a medium mixing bowl. Mix on Speed 1

until well combined, about 40 seconds.
Reserve.

- In a large bowl, mix the oil, sugars, pumpkin, and vanilla extract using Speeds 2 to 3. Gradually add the eggs, using Speed 1, until well incorporated.
- While mixing on Speed 2, gradually add the dry ingredients to the sugar/oil/pumpkin mixture. Once almost fully mixed in, add the walnuts and gently mix until just combined. Spoon evenly into prepared muffin cups.
- Bake in the preheated oven for about 18 to 20 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

Calories 342 (34% from fat) • carb. 54g
• pro. 5g • fat 13g • sat. fat 2g • chol. 31g
• sod. 197g • calc. 13mg • fiber 2g

Gluten-Free Banana Muffins

The all-purpose, gluten-free flour mixes make gluten-free baking easy and convenient. There are a number of different brands on the market to choose from, so taste a few and find your favorite.

Makes 12 muffins

- 2 cups gluten-free, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats, not quick cooking**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ⅓ cup packed light brown sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**

- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon xanthan gum (optional – only if flour blend does not have it in list of ingredients)**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ½ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, room temperature**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1½ cups mashed, very ripe bananas (about 3 medium bananas)**

- Preheat oven to 375°F with the rack in the middle position. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
- Put the flour, oats, both sugars, baking powder and soda, salt, xanthan gum (if using), and cinnamon into a mixing bowl. Mix on Speed 1 until fully combined, about 30 seconds.
- In a separate, large mixing bowl, mix the remaining ingredients on Speeds 2 to 3 until smooth and creamy, about 1 to 2 minutes. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until fully combined.
- Spoon evenly into prepared muffin cups. Bake in the preheated oven for about 16 to 18 minutes, or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

Calories 248 (38% from fat) • carb. 37g
• pro. 3g • fat 11g • sat. fat 1g • chol. 31g
• sod. 223g • calc. 92mg • fiber 3g

Lemon Pound Cake

A traditional, moist pound cake with a lemon twist.

Makes one 9-inch loaf cake, 16 servings
Cake:

- Unsalted butter, softened, or nonstick cooking spray**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 14 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature**
- 1⅓ cups granulated sugar**
- 3 tablespoons grated lemon zest**
- ¼ cup vegetable oil**
- 4 teaspoons fresh lemon juice**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1 large egg yolk, room temperature**
- ⅔ cup sour cream, room temperature**

Icing:

- 1 cup confectioners' sugar, sifted**
 - 3 tablespoons heavy cream**
 - 2 tablespoons fresh lemon juice**
 - Pinch fine sea salt**
- Preheat oven to 350°F with the rack in the lower third position. Lightly coat a 9 x 5 x 3-inch loaf pan with softened butter or nonstick cooking spray; reserve.
 - Put the flour, baking powder, and salt together in a small mixing bowl. Mix on Speed 1 until well sifted, about 30 seconds. Reserve.

- Put the butter into a large mixing bowl and using Speeds 2 to 4, cream butter until softened. Add the sugar and lemon zest. Mix well, using Speeds 2 to 5, until very light in color, about 2 minutes.
- Combine the oil, lemon juice, eggs, yolk, and sour cream in a small bowl. Mix on Speed 1 to combine.
- While mixing on Speeds 1 to 2, gradually add one-third of the dry ingredients to the butter/sugar mixture, and then half of the wet ingredients, alternating until all of the ingredients are added and well mixed.
- Transfer the batter to the prepared loaf pan and then place in the preheated oven. Bake until cake is set in the middle and a cake tester comes out clean, about 1 hour and 10 minutes.
- Allow cake to cool in pan on a cooling rack for about 10 to 15 minutes, and then remove from the pan and immediately wrap in plastic wrap while cooling a bit further.
- While the cake is cooling, prepare the lemon icing. Put all of the icing ingredients into a small to medium mixing bowl and, using Speeds 1 to 3, mix until completely smooth, adding more sifted sugar or cream to achieve desired consistency.
- Once the cake is mostly cool, place it on the cooling rack atop a baking pan (or foil or parchment, something that will catch excess icing). Drizzle or spread over cake as desired. Allow icing to set and cake to cool completely before cutting and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 275 (44% from fat) • carb. 36g • pro. 3g
fat 14g • sat. fat 8g • chol. 71mg • sod. 164mg
calc. 13mg • fiber 2g

Spinach Artichoke Dip

A bit of a twist on the standard spinach artichoke dip, for the more grown-up palate. The combination of Gruyère and Parmesan gives the dip a pleasant nuttiness. No special pan required – we found that using a pie plate was the best and quickest way to warm this dish.

Makes 2 cups

- 12** Olive oil or nonstick cooking spray
- 2** ounces cream cheese, room temperature and cut into 1-inch pieces
- 2** ounces Gruyère cheese, finely grated
- 1** ounce Parmesan cheese, finely grated
- 1** garlic clove, finely chopped
- 1/2** small shallot, finely chopped
- 8** ounces frozen, chopped spinach, thawed and drained well
- 1** can (15 ounces) quartered artichoke hearts, drained
- 2** tablespoons heavy cream
- 1/2** teaspoon crushed red pepper

- Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Lightly coat a 9-inch pie or cake pan with olive oil or nonstick cooking spray; reserve.

- Put the cream cheese in a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 4 until softened, about 30 seconds. Add remaining ingredients and mix on Speed 2 to fully combine, about 20 seconds.
- Transfer mixture to the prepared pie/cake pan and place in the oven. Bake 20 minutes, and then broil for an additional 6 to 8 minutes, or until top is nicely browned.
- Serve immediately with pita chips, crusty bread, and crisp vegetables

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 115 (76% from fat) • carb. 3g
• pro. 4g • fat 10g • sat. fat 6g • chol. 30mg
• sod. 218mg • calc. 71mg • fiber 1g

Creamy Mashed Potatoes

This recipe is a bit of a blank canvas. We keep it simple, but it can easily be changed by adding mix-ins or toppings, such as chopped chives or scallions, crispy bacon bits, or shredded Cheddar.

Makes about 6 cups

- 2 1/2** pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces
- 1/2** cup whole milk, room temperature
- 3** tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
- 3/4** teaspoon kosher salt
- 1/2** teaspoon freshly ground black pepper

½ cup mascarpone cheese or
crème fraîche, room temperature

Optional Toppings:

Sour Cream
Sliced Chives
Crumbled Bacon
Chopped Tomatoes
Finely Chopped Jalapeños
Shredded Cheese
Steamed, Chopped Broccoli
Toasted, Flavored Breadcrumbs

1. Put the potatoes in a medium to large stockpot; add cold water to cover potatoes by 2 inches. Set over medium-high heat to bring to a boil, and then reduce to simmer until the potatoes are very soft.
2. Drain the potatoes and return to the pot. Mix on Speeds 1 to 2 to mash as desired, about 30 seconds. Add the remaining ingredients and mix on Speed 2 until fully incorporated.
3. Taste and adjust seasoning according to preference. Serve with desired toppings.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 117 (38% from fat) • carb. 16g
• pro. 2g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 16mg
• sod. 159mg • calc. 35mg • fiber 2g

Buckwheat Chocolate Chunk Cookies

*The nuttiness of the buckwheat
is a perfect match for chunks of
bittersweet chocolate.*

Makes about 4 dozen cookies

1½ cups unbleached, all-purpose flour
¾ cup buckwheat flour (or may
substitute whole-wheat flour)
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon espresso powder
16 tablespoons (2 sticks) unsalted
butter, cut into 1-inch pieces, room
temperature
1 cup packed light brown sugar
½ cup granulated sugar
2 large eggs, room temperature
1½ teaspoons pure vanilla extract
2 cups chopped bittersweet
chocolate
Flaked sea salt, for sprinkling

1. Put the flours, baking soda, salt, and espresso powder into a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 for about 30 seconds, or until fully combined; reserve.
2. Put the butter into a large mixing bowl. Mix, starting at Speed 1 and increasing to Speed 3, until light and creamy. Add the sugars and mix on Speeds 2 to 4 until very light, scraping down the sides of the bowl as necessary, where it seems that much of the sugar has dissolved into the butter, about 2 minutes. Add the eggs, one at a time, mixing on Speed 2, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined, and then add the chopped chocolate and mix on Speeds 2 to 3 until evenly incorporated.

3. Scoop the dough into even, golf ball-sized rounds and place on a parchment-lined tray or baking sheet. Wrap well and allow to chill for a minimum of 1 hour, or up to overnight.
4. Preheat oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
5. Once the oven has preheated, place the chilled dough onto the baking sheets and bake until just browned and set at the edges, about 15 minutes. Remove and immediately sprinkle baked cookies with a pinch of flaked sea salt. Allow pans to cool prior to baking remaining dough.

Nutritional information per cookie:

Calories 137 (48% from fat) • carb. 17g
• pro. 2g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 18mg
• sod. 78mg • calc. 3mg • fiber 1g

Ginger Cookies

*Not your ordinary ginger cookie. We
up the zing with chopped, crystalized
ginger in these chewy and spicy treats.*

Makes about 2½ dozen cookies

2¼ cups unbleached, all-purpose
flour
1 teaspoon baking soda
1 tablespoon ground ginger
1 teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground allspice
¾ teaspoon kosher salt

- ¼ cup finely chopped crystalized ginger
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
- ¼ cup molasses
- ¾ cup packed light brown sugar
- ¼ cup granulated sugar
- 1 large egg, room temperature
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- ⅓ cup turbinado sugar, for rolling

1. Preheat oven to 350°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, baking soda, spices, and salt into a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Add the chopped ginger and mix on Speed 1 to coat; reserve.
3. Put the butter and molasses into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 4 until homogenous, about 2 minutes. Scrape down the sides of the bowl and then add the sugars. Mix on Speed 2 until very light, where it seems that much of the sugar has dissolved into the butter/molasses, about 2 minutes. Add the egg, mixing on Speed 2, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined.
4. Scoop the dough into evenly sized, golf-

ball rounds. Roll in the turbinado sugar and then place the sugared dough on a parchment-lined tray or baking sheet. Gently press each round down with the bottom of a clean glass.

5. Bake in the preheated oven until just set at the edges, about 12 to 15 minutes. Allow pans to cool before baking remaining dough.

Nutritional information per cookie

Calories 96 (23% from fat) • carb. 18g
 • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 2g • chol. 12mg
 • sod. 99mg • calc. 10mg • fiber 0g

No-Bake Keto Bites

Packed full of good-for-you fat and protein, just one of these bites will fill you up and keep you energized.

Makes 16 bites

- ½ cup almond butter
- 2 tablespoons coconut oil
- 2 tablespoons chia seeds
- 1 cup shredded, unsweetened coconut
- 1 tablespoon cocoa powder
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 2 teaspoons granulated monk fruit sweetener or ½ teaspoon granulated stevia
- ¼ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon ground cinnamon

1. Put all of the ingredients into a large mixing bowl. Mix on Speeds 1 to 3 until

completely incorporated, about 1 minute.

2. Scoop the dough into desired-size pieces and form into balls (gloves are recommended). Chill in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, or in the freezer for 10 minutes before enjoying.

Nutritional information per bite:

Calories 148 (58% from fat) • carb. 6g
 • pro. 3g • fat 10g • sat. fat 5g • chol. 0mg
 • sod. 39mg • calc. 47mg • fiber 2g

**Edible Cookie Dough
(with variations)**

Eat that dough guilt free (well, egg free!) with one of our edible cookie dough recipes. There are gluten-free options, as well as a kid-favorite snickerdoodle. Eat by the scoop, or even crumble into vanilla ice cream; there are so many possibilities.

Makes 3½ cups

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature
- ⅔ cup packed light brown sugar
- ⅓ cup granulated sugar
- 2 tablespoons milk (any fat variety or nondairy alternative)
- 1 tablespoon pure vanilla extract
- 1⅓ cups unbleached, all-purpose flour (you can substitute a gluten-free, all-purpose flour blend)
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 cup semisweet chocolate chips

1. Put the butter and sugars into a large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 4 until very light and creamy, about 2 minutes. Stop to scrape down sides of bowl as needed.
2. While mixing on Speed 2, add the milk and vanilla extract. Add the flour and salt and mix on Speed 2 until completely combined. Add the chips and mix on Speed 2.
3. Scoop the dough into desired-size pieces. While the dough can be eaten right away, it is best eaten chilled.

Variations:

Snickerdoodle: Add ½ teaspoon ground cinnamon and do not add the chocolate chips. Scoop into tablespoon-size balls and roll in cinnamon sugar.

Oatmeal Cranberry: Add ½ cup rolled oats and ¼ teaspoon ground cinnamon with the flour. Substitute dried cranberries for the chocolate chips.

Nutritional information per ½-cup serving:

Calories 55 (41% from fat) • carb. 8g
 • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 4mg
 • sod. 22mg • calc. 2mg • fiber 0g

**Nutritional information per serving
 (1 tablespoon, Snickerdoodle):**

Calories 42 (35% from fat) • carb. 6g
 • pro. 0g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg
 • sod. 21mg • calc. 1mg • fiber 0g

**Nutritional information per serving (1
 tablespoon, Oatmeal Cranberry):**

Calories 49 (32% from fat) • carb. 8g
 • pro. 0g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg
 • sod. 22mg • calc. 1mg • fiber 0g

Blonde Brownies (Blondies)

Often the sweeter, and obviously lighter, cousin of the brownie, this recipe is rather traditional, but it can easily be altered by changing the type of chips or nuts to make it your own.

Makes 24 blonde brownies

- Unsalted butter, softened, or nonstick cooking spray**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cubed, room temperature**
- ½ cup granulated sugar**
- 1 cup packed light brown sugar**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 1½ cups bittersweet chocolate, chopped**
- 1 cup white chocolate chips**
- 1 cup walnuts**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Lightly coat a 13 x 9-inch baking pan with softened butter or nonstick cooking spray; line with parchment paper. Reserve.
2. Put the flour, salt, and cinnamon into a medium bowl. Mix on Speed 1 for about 30 seconds, or until fully combined; reserve.
3. Put the butter into a large mixing bowl. Using Speeds 2 to 4, beat until lightened, about 30 seconds. Gradually add both

sugars and beat on Speeds 2 to 4 until lightened, another 30 seconds to 1 minute. While mixing on Speed 3, add the eggs, one at a time, and the vanilla extract; mix until well combined. Reduce to Speed 2 and slowly add the dry ingredients. Once almost fully mixed, add the chopped chocolate, chips, and nuts.

4. Transfer mixture to the prepared pan. Bake in the preheated oven until edges are set and lightly browned, about 30 to 35 minutes. The brownies should be fully cooled before cutting.

Nutritional information per blonde brownie:

Calories 320 (48% from fat) • carb. 39g
 • pro. 3g • fat 18g • sat. fat 10g • chol. 45mg
 • sod. 150mg • calc. 10mg • fiber 1g

Bittersweet Espresso Brownies

Rich and fudgy, these brownies are for the true chocolate lover.

Makes 16 brownies

- Nonstick cooking spray**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 teaspoons espresso powder**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1½ cups granulated sugar**

2 **teaspoons pure vanilla extract**
½ **cup fresh (or frozen, thawed)**
 cranberries or blueberries for
 topping, optional

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper; reserve.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. When chocolate is completely melted, stir in flour and salt; set aside to cool to room temperature.
3. Put the eggs into a large mixing bowl. Using the beaters, beat the eggs, on Speed 2, to break them up slightly, then gradually add the sugar. Increase to Speed 3 and mix until light and thickened, about 2 to 3 minutes. Add the vanilla extract and mix until well combined. Add the cooled chocolate mixture into the egg mixture and gently mix on Speed 2, until the batter is no longer streaky, but be sure not to add too much air. Pour the batter into prepared pan. Tap pan on the counter a few times to remove any air bubbles. Top with the cranberries or blueberries, if using.
4. Bake in the preheated oven for 25 to 30 minutes, or until edges are just dry. Cool completely before cutting and serving.

**Nutritional information per brownie
(without berries):**

Calories 249 (54% from fat) • carb. 28g
• pro. 3g • fat 16g • sat. fat 10g • chol. 57mg
• sod. 120mg • calc. 12mg • fiber 2g

Deep Chocolate Layer Cake

*Frost this moist chocolate cake with our
Cream Cheese Frosting on page 16.*

Makes two 9-inch cakes (16 servings)

6 **unsalted butter, softened, or**
 nonstick cooking spray
¾ **ounces bittersweet chocolate,**
 chopped
¾ **cup cocoa powder, Dutch process,**
 sifted
2 **teaspoons espresso powder**
½ **teaspoon baking soda**
1 **cup boiling water**
2½ **cups unbleached, all-purpose flour**
1 **cup granulated sugar**
½ **cup packed light brown sugar**
1 **teaspoon baking powder**
¾ **teaspoon kosher salt**
1 **cup vegetable oil**
1 **cup buttermilk, room temperature**
4 **large eggs, lightly beaten, room**
 temperature
2 **teaspoons pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Grease two 9-inch round cake pans with cooking spray or softened butter and line the bottoms with parchment paper. Reserve.
2. Put the bittersweet chocolate, cocoa

powder, espresso powder, and baking soda into a medium bowl and pour the boiling water over the ingredients. Stir until chocolate has melted. Cool to room temperature and reserve.

3. Put the flour, sugars, baking powder, and salt into a large mixing bowl. Mix on Speed 1 for about 30 seconds, or until fully combined; reserve.
4. Using Speeds 1 to 2, mix the oil, buttermilk, eggs, and vanilla extract into the cooled chocolate mixture.
5. While mixing on Speed 2, slowly add the liquid mixture to the dry ingredients. Mix until smooth, about 1 minute, stopping as necessary to scrape entire bowl.
6. Divide the batter evenly between the prepared pans. Bake in preheated oven until a cake tester comes out clean when inserted into the center, about 30 to 35 minutes.
7. Remove from oven and cool in pans on a wire rack until cool to the touch. Cool cakes completely before frosting.

Nutritional information per serving (unfrosted):

Calories 345 (50% from fat) • carb. 41g
• pro. 6g • fat 21g • sat. fat 5g • chol. 47mg
• sod. 195mg • calc. 31mg • fiber 3g

Cream Cheese Frosting

*A classic cream cheese frosting, perfect
for a variety of cakes, especially carrot
and chocolate.*

Makes about 5 cups

- 5½ cups confectioners' sugar, sifted
- ¼ teaspoon kosher salt
- 1 pound (two standard 8-ounce packages) cream cheese, room temperature
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
- 1 teaspoon pure vanilla extract

1. Put the sugar and salt into a large mixing bowl. Mix on Speed 1 for about 30 seconds, or until fully combined; reserve.
2. Put the cream cheese into a separate, large mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 4 until smooth, about 1½ to 2 minutes. Add butter and beat until fully incorporated and smooth. Reduce to Speed 2 and, with the hand mixer running, slowly add the sifted confectioners' sugar/salt to the bowl and mix until incorporated, about 2 minutes. Scrape the entire bowl well. Add vanilla extract. Mix on Speeds 2 to 3 until combined. Use immediately.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 250 (44% from fat) • carb. 34g
 • pro. 1g • fat 12g • sat. fat 8g • chol. 47mg
 • sod. 101mg • calc. 22mg • fiber 0g

**Gluten-Free (and Vegan!)
Golden Cupcakes**

Unlike our muffin recipe which uses a gluten-free flour blend, here we call for individual ingredients that are now easily found in most grocery stores.

Makes 12 standard cupcakes

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups sorghum flour
- 1 cup potato starch
- ½ cup arrowroot starch
- 1 tablespoon baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- 1 teaspoon xanthan gum
- 1 teaspoon kosher salt
- 1½ cups agave nectar
- ½ cup olive oil
- ¾ cup butternut squash purée, room temperature
- 2 tablespoons pure vanilla extract
- 1 teaspoon white vinegar

1. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a standard cupcake pan with cooking spray. Cupcake liners may be used (these may also be sprayed, so that the liners cleanly come off the cupcakes).
2. Put the flour, starches, baking powder, soda, xanthan gum, and salt into a large mixing bowl. Mix on Speed 1 for about 30 seconds, or until fully combined; reserve.
3. With the mixer running on Speed 2, add the remaining ingredients, in the order listed, and mix until all ingredients are incorporated, increasing to Speed 3 as the mixture becomes more homogenous. Scrape the entire bowl to ensure all of the ingredients are evenly combined, and mix an additional 20 seconds if necessary.
4. Scoop batter into the prepared cupcake pan. Bake until golden and a cake tester

comes out clean, about 20 to 22 minutes. Remove from oven, cool in pans on a wire rack until cool to the touch, and then transfer cupcakes to a wire cooling rack to cool completely before frosting.

Nutritional information per cupcake (unfrosted):

Calories 396 (22% from fat) • carb. 77g
 • pro. 4g • fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg
 • sod. 359mg • calc. 50mg • fiber 2g

Dairy-Free Vanilla Frosting

This frosting pairs very well with the Gluten-Free Golden Cupcakes, but is also a great alternative to any vanilla frosting.

Makes about 2 cups

- 1 cup non-hydrogenated vegetable shortening
- 2 cups confectioners' sugar, sifted
- 1 tablespoon pure vanilla extract
- ¼ teaspoon kosher salt
- 1 to 2 teaspoons water, optional

1. Put the shortening into a medium mixing bowl. Mix on Speeds 2 to 3 to make creamy, about 30 seconds. Add the sugar and continue to mix on Speeds 2 to 3, then add the vanilla extract and salt. Mix again, on Speeds 2 to 3, until smooth and fluffy, about 30 seconds.
2. If the frosting is too thick, add enough water to mix to desired consistency.

**Nutritional information per serving
(2 tablespoons):**

Calories 182 (61% from fat) • carb. 19g
• pro. 0g • fat 13g • sat. fat 6g • chol. 0mg
• sod. 33mg • calc. 36mg • fiber 0g

Sour Cream Cheesecake

This recipe is rather straightforward. While it is simple, it can be elevated by topping with fresh or cooked fruit, chocolate shavings, or chopped cookies.

Makes one 8-inch cheesecake
(12 servings)

1 **tablespoon unsalted butter, room temperature**

Graham Cracker Crust:

1 **cup graham cracker crumbs**
2 **tablespoons granulated sugar**
¼ **teaspoon ground cinnamon**
4 **tablespoons (½ stick) unsalted butter, melted and cooled slightly**

Filling:

24 **ounces (3 standard packages) cream cheese, each cut into 4 pieces, room temperature**
1½ **cups granulated sugar**
¼ **teaspoon kosher salt**
5 **large eggs, room temperature**
1 **cup sour cream, room temperature**
1½ **teaspoons pure vanilla extract**

1. Preheat oven to 325°F with the rack in the lower third of the oven. Coat the inside of an 8-inch springform pan with the

tablespoon of butter. Reserve.

2. Prepare the crust. Put cookie crumbs, 2 tablespoons sugar, cinnamon, and melted butter into a small mixing bowl. Mix on Speed 1 until the mixture comes together. Pat crumb crust evenly into the bottom of the prepared springform pan, using the bottom of a glass if necessary, to make it even. Put in the preheated oven and bake for about 8 to 10 minutes, until the crust is just set. Allow to cool while preparing the filling.
3. Wipe the beaters of crumbs. Put the cream cheese into a large mixing bowl. Starting on Speed 1 and increasing to Speed 4, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and beaters. While mixing on Speeds 2 to 3, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speed 2, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl and beaters and then add the sour cream and vanilla extract. Mix on Speed 2 until creamy, about 1 minute.
4. Wrap the cooled springform pan well with both plastic and foil wraps – to come up about two-thirds up the sides of the pan.
5. Pour batter into cooled, prepared crust – do not scrape any thick bits from the sides of the bowl, as they are not thoroughly mixed in and will change the texture of your finished cheesecake.
6. Put the filled pan into a roasting pan,

or something similar in size and oven safe, and then add hot water so it comes about halfway up the sides of the springform pan.

7. Transfer the filled pan to the preheated oven and bake for 45 minutes. The cheesecake will still be jiggly at this point, but that is OK. After the 45 minutes have expired, turn the oven off and allow it to rest in the warm oven for an additional 45 minutes.
8. Remove from oven and bring to room temperature. Cover well and refrigerate to fully chill prior to serving.

Nutritional information per serving:

Calories 449 (61% from fat) • carb. 36g
• pro. 8g • fat 31g • sat. fat 18g • chol. 163mg
• sod. 330mg • calc. 39mg • fiber 0g

Classic Whipped Cream

Whether for topping ice cream and pie, or as a dip for fruit, everyone should have a foolproof formula for a basic, sweetened whipped cream.

Makes about 2¼ cups

1 **cup heavy cream, well chilled**
¼ **cup confectioners' sugar, sifted**
1 **teaspoon pure vanilla extract**
Pinch fine sea salt

1. Put heavy cream into a large mixing bowl.
2. Start whipping cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about

one minute so that the cream has some body. Add the sifted sugar and vanilla extract and continue to whip to Speed 5 until cream holds stiff peaks, about 1½ minutes.

***Nutritional information per serving
(2 tablespoons):***

*Calories 52 (84% from fat) • carb. 2g
• pro. 0g • fat 4g • sat. fat 3g • chol. 18mg
• sod. 8mg • calc. 0mg • fiber 0g*

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent

repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.


Your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt

outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

DISPOSAL/RECYCLING OF BATTERIES

This product uses two Li-ion rechargeable and recyclable batteries. At the end of the batteries' useful life, they should be recycled. These batteries must not be incinerated or composted. Li-ion batteries should not be put in municipal waste systems. Contact your local waste collection agency for proper recycling and disposal information for your area. Please do not attempt to dismantle the power handle to replace these batteries on your own. Damage could result to the unit.



POWERFUL. PORTABLE. CORDLESS.

©2021 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
20CE070216
BN IB-16643-ESP-A

POTENTE. PORTÁTIL. INALÁMBRICA.



BN IB-16643-ESP-A

20CE070216

Impreso en China

East Windsor, NJ 08520

©2021 Cuisinart

NOTAS:

NOTAS:

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU., solamente. Usted es un

consumidor si posee una batidora de mano inalámbrica EvolutionX™ de Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para usos domésticos y según las

instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de

registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta

garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos

opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda

donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el

producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o

reembolsar al consumidor el precio de compra

menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será

responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso

directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de

reparación, reembolso, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro

del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return, o llamando sin cargo a nuestro

servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante. Este producto satisface las más altas

exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y

repuestos autorizados solamente. Esta garantía

excluye expresamente los defectos o daños reparados por accesorios, piezas o repuestos autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el

uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de datos incidentales o consecuentes, de modo que las

limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto

defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de

diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

RECICLAJE DE LAS BATERÍAS

Este producto cuenta con dos baterías recargables y reciclables de iones de litio, las cuales deben ser recicladas al final de su vida útil. No quemé las baterías, ni las coloque en un compostador. Tampoco se deben tirar las

baterías de iones de litio con el resto de la basura. Para más información acerca del reciclaje de las baterías, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y

el bloque-motor para cambiar las baterías; esto puede dañar el aparato.

6. Colocar el molde en una bandeja de asar, o algo similar en tamaño y apto para horno, y luego agregar agua caliente para que llegue más o menos a la mitad de los costados del molde.

7. Hornear por 45 minutos. El pastel no estará firme; esto es normal. Después de 45 minutos, apagar el horno y dejar el pastel en el horno tibio por 5 minutos adicionales.

8. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir bien y refrigerar para enfriar completamente antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 449 (61 % de grasa) • Carbohidratos 36 g
Proteínas 8 g • Grasa 31 g • Grasa saturada 18 g
Colesterol 163 mg • Sodio 330 mg
Calcio 39 mg • Fibra 0 g

Crema batida clásica

Ya sea para cubrir helados y pasteles o para mojar frutas, todo el mundo debería tener una fórmula infalible para una crema batida básica y endulzada.

Rinde aprox. 2¼ tazas (530 ml)

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream"), helada
¼ taza (30 g) de azúcar glase, tamizado
1 cucharadita de extracto natural de vainilla
1 pizca de sal marina fina

1. Colocar la crema en un tazón grande.

2. Batir por aprox. 1 minuto, empezando en la velocidad 1 y aumentando la velocidad al nivel 3, hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar el azúcar y la vainilla, y mezclar a velocidad 5 por aprox. 1½ minutos adicionales, hasta obtener picos firmes.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 52 (84 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 18 mg • Sodio 8 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Baño de vainilla sin lácteos

Este glaseado se combina muy bien con nuestros "cupcakes" dorados sin gluten, pero también es una gran alternativa a cualquier baño/glaseado de vainilla.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

1 taza (250 g) de manteca vegetal no

hidrogenada

2 tazas (480 g) de azúcar glasé,

tamizado

1 cucharada de extracto natural de

vainilla

¼ cucharadita de sal kosher

1 a 2 cucharaditas de agua, opcional

1. Colocar la manteca vegetal en un tazón

mediano. Revolver a velocidad 2 a 3 por

aprox. 30 segundos, hasta que esté suave.

Agregar el azúcar y seguir mezclando a

velocidad 2 a 3. Luego, agregar la vainilla

y la sal. Batir otra vez, usando la velocidad

2 a 3, por aprox. 30 segundos, hasta

conseguir una mezcla suave y esponjosa.

2. Si el baño está demasiado espeso, añadir

agua, una cucharadita a la vez, hasta

obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 182 (61 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 0 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 0mg • Sodio 33 mg
Calcio 36 mg • Fibra 0 g

Pastel de queso de crema agria

Esta receta es bastante sencilla. Si bien la tarta con frutas frescas o cocinadas, es simple, puede elevarse cubriendo virtus de chocolate o galletas picadas.

Rinde 12 porciones; un pastel de 8 in.

(23 cm)

1 cucharada (15 g) de mantequilla sin

sal, a temperatura ambiente

Corteza de galletas Graham:

1 taza (50 g) de galletas "Graham"

molidas

2 cucharadas (25 g) de azúcar

granulada

¼ cucharadita de canela en polvo

4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin

Relleño:

24 onzas (680 g) de queso crema bajo

en grasa pedazos, a temperatura

ambiente

1½ tazas (300 g) de azúcar granulada

cucharadita de sal kosher

5 huevos grandes, a temperatura

ambiente

1 taza (235 ml) de crema agria,

a temperatura ambiente

1½ cucharaditas de extracto natural

de vainilla

1. Colocar la rejilla del horno en el tercio

inferior del mismo y precalentar el horno

a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde

desmontable de 8 in. (23 cm) con una

cucharada de mantequilla. Reservar.

2. Preparar la corteza: Colocar las galletas

molidas, 2 cucharadas de azúcar, la

canela, y la mantequilla derretida en

un tazón pequeño; revolver. Revolver

a velocidad 1 hasta que se forme una

"masa". Colocar la "masa" en el fondo

del molde y presionar (usar el fondo de

un vaso si es necesario) para formar

una corteza uniforme. Hornear por 8 a

10 minutos, hasta que la corteza esté

ligeramente firme. Dejar enfriar mientras

prepara el relleno.

3. Limpiar los batidores. Colocar el

queso crema en un tazón grande.

2 cucharadas (25 g) de azúcar

granulada

¼ cucharadita de canela en polvo

4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin

sal, derretida y ligeramente enfriada

en la velocidad 2 a 3, agregar el azúcar,

aprox. ¼ de taza (50 g) a la vez, y la sal;

mézclala hasta conseguir una mezcla

muy suave. Agregar los huevos, uno a la

vez, mezclando a velocidad 2 y teniendo

cuidado de incorporar cada huevo a

la mezcla antes de añadir el siguiente.

Raspar el tazón y los batidores, y luego

agregar la crema agria y la vainilla. Mezclar

hasta obtener una mezcla cremosa.

4. Envolver el molde desmontable enfriado

con papel film/plástico y papel de aluminio,

hasta llegar a los dos tercios de los

costados del molde.

5. Verter la mezcla en la corteza enfriada,

teniendo cuidado de no raspar ningún

grupo grueso de los costados del bol (esto

cambaría la textura de la tarta).

- 3/4 **taza (165 g) de puré de calabaza**
moscada ("butternut squash"),
a temperatura ambiente
de vainilla
cucharadita de vinagre blanco
1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
 Engrasar un molde de "cupcakes" estándar con spray vegetal. Forrar los moldes con pirotones/moldecitos de papel si desea.
 2. Poner la harina, las féculas, el bicarbonato, la goma xantana y la sal en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.
 3. Con la batidora encendida en el nivel 2, agregar el resto de los ingredientes, en el orden indicado, y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea, aumentando la velocidad al nivel 3. Raspar el bol y mezclar por 20 segundos adicionales para combinar si es necesario.
 4. Verter cucharadas de la mezcla en los moldes preparados. Hornear por aprox. 20 a 22 minutos, hasta que estén dorados y que un probador introducido en el centro saiga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que estén fríos al tacto. Luego, desmoldar y terminar de enfriar sobre una rejilla.
- Información nutricional por "cupcake"**
(sin cobertura):
 Calorías 396 (22 % de grasas) • Carbohidratos 77 g
 Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 0mg • Sodio 359 mg
 Calcio 50 mg • Fibra 2 g

Información nutricional por porción
(% de taza/60 ml):
 Calorías 250 (44 % de grasas) • Carbohidratos 34 g
 Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g
 Colesterol 47 mg • Sodio 101 mg
 Calcio 22 mg • Fibra 0 g

"Cupcakes" dorados sin gluten
 (!y veganos!)
A diferencia de nuestros "muffins" sin gluten preparados con harina preparada, aquí usamos ingredientes individuales disponibles en la mayoría de las tiendas de alimentos.

- Rinde 12 "cupcakes" estándares
- | | |
|-------|---|
| 2 | tazas (240 g) de harina de sorgo |
| 1 | taza (125 g) de fécula/almidón de papa |
| 1/2 | taza (60 g) de fécula/almidón de arrurruz |
| 1 | cucharada de polvo de hornear |
| 1/2 | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1 | cucharadita de goma xantana |
| 1 | cucharadita de sal kosher |
| 1 1/2 | tazas (355 ml) de néctar de agave |
| 1/2 | taza (120 ml) de aceite de oliva |

Baño de queso crema
Esta cobertura clásica es perfecta para una variedad de pastes, pero es especialmente deliciosa con pastel de zanáhoña y pastel de chocolate.
 Rinde aprox. 5 tazas (1.2 L)

Información nutricional por porción
(sin cobertura):
 Calorías 345 (50 % de grasas) • Carbohidratos 41 g
 Proteínas 6 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 47 mg • Sodio 195 mg
 Calcio 31 mg • Fibra 3 g

7. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (en los moldes) hasta que la parte superior esté fría al tacto. Dejar enfriar completamente antes de cubrir/glasear.

1. Colocar el azúcar y la sal en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.
 2. Colocar el queso crema en otro tazón grande. Mezclar a velocidad 2 a 4 por
- | | |
|-----|---|
| 3/4 | cucharadita de sal kosher |
| 1 | libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente |
| 8 | cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal en pedazos de 1 in. (2.5 cm), |
| 1 | a temperatura ambiente |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |

- 3/4** cucharadita de sal kosher
taza (235 ml) de aceite vegetal
taza (245 g) de suero de leche
("buttermilk"), a temperatura ambiente
huevos grandes, ligeramente batidos, a temperatura ambiente
cucharaditas de extracto natural de vainilla
1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con spray vegetal o mantequilla y cubrir el fondo de cada molde con papel sulfurizado. Reservar.
 2. Colocar el chocolate semiamargo, el cacao, el espresso y el bicarbonato en un bol mediano; cubrir con el agua hirviendo. Revolver hasta que el chocolate esté derretido. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y reservar.
 3. Poner la harina, los azúcares, el polvo vegetal y la sal en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.
 4. Agregar el aceite, el suero de leche, los huevos y la vainilla a la mezcla de chocolate, mezclando a velocidad 1 a 2.
 5. Agregar lentamente la mezcla líquida a los ingredientes secos, usando la velocidad 2 para mezclar. Mezclar por aprox. 1 minuto, para luego raspar el tazón cuando sea necesario, hasta conseguir una mezcla suave.
 6. Dividir la mezcla entre los moldes

- golpecitos sobre la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire. Cubrir con arándanos agrios o azúles (opcional).
- 1 Honear por 25 a 30 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente secas. Dejar enfriar completamente antes de cortar y servir.
 - 4
 - 1
 - 1
 - 2/2
 - 1
 - 1/2
 - 1
- Mantecquilla sin sal suave o spray vegetal**
onzas (170 g) de chocolate semiamargo, picado
taza (90 g) de cacao en polvo ("Dutch Process"), tamizado
cucharaditas de café expreso instantáneo
cucharadita de bicarbonato de sodio
taza (235 ml) de agua hirviendo
tazas (310 g) de harina común
taza (200 g) de azúcar granulada
taza (100 g) llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
cucharadita de polvo de hornear
- Torta de capas de chocolate**
Bañe esta suculenta torta de chocolate con nuestro baño de queso crema (receta en la página 17).
Rinde 16 porciones; dos tortas de 9 in. (23 cm)
- Calorías 249 (54 % de grasas) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 3 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 57 mg • Sodio 120 mg
Calcio 12 mg • Fibra 2 g*

- 3/4** cucharadita de sal kosher
huevos grandes, a temperatura ambiente
tazas (300 g) de azúcar granulada
cucharaditas de extracto natural de vainilla
taza (100 g) de arándanos agrios o azúles congelados (opcional)
1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal y forrarlo con papel sulfurizado; reservar.
 2. Derretir la mantecquilla y el chocolate picado a baño María. Cuando la mezcla de mantequilla/chocolate esté casi completamente derretida, agregar el cacao y el café expreso; revolver. Cuando el chocolate esté completamente derretido, agregar la harina y la sal, y dejar enfriar a temperatura ambiente.
 3. Colocar los huevos en un tazón grande. Usando los batidores, batir los huevos a velocidad 2 para romperlos ligeramente, y luego agregar gradualmente el azúcar. Ajustar la velocidad al nivel 3 y batir por aprox. 2 a 3 minutos, hasta obtener una mezcla ligera. Agregar la vainilla y la mezcla para combinar. Agregar la mezcla de chocolate enfriada a la mezcla de huevos, y revolver suavemente a velocidad 2, teniendo cuidado de no incorporar demasiada aire, hasta conseguir una mezcla homogénea. Verter la mezcla de chocolate en el molde preparado. Dar unos

Variaciones:

“Snickerdoodles”: Agregar ½ cucharadita de canela y omitir las chispas de chocolate. Formar bolas de masa de 1 cucharada y cubrir con azúcar con canela.

Avena con arándanos agrios: Agregarle ½ taza (40 g) de copos de avena y ¼ de cucharadita de canela en polvo a la harina. Sustituir las chispas de chocolate con arándanos agrios secos.

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 55 (41 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 4 mg • Sodio 22 mg
Calcio 2 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada, versión “Snickerdoodle”):

Calorías 42 (35 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
Proteínas 0 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 4 mg • Sodio 21 mg
Calcio 1 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada, avena y arándanos agrios):

Calorías 49 (32 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 0 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 4 mg • Sodio 22 mg
Calcio 1 mg • Fibra 0 g

“Blondies” (“Brownies” de chocolate blanco)

El “blondie” es el primo más dulce y más claro del famoso “brownie”. Esta receta es bastante tradicional, pero puede ser fácilmente modificada a gusto cambiando el tipo de chispas o nueces usadas.

Rinde 24 “blondies”

Manteguilla sin sal suave o spray vegetal

2 tazas (250 g) de harina común

1½ cucharaditas de sal kosher

½ taza (100 g) de azúcar granulada

1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)

3 huevos grandes, a temperatura ambiente

1 cucharada de extracto natural de vainilla

1½ tazas (260 g) de chocolate semiamargo, picado

1 taza (175 g) de chispas de chocolate blanco

1 taza (120 g) de nueces

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de 9 x 3 in. (23 x 13 x 8 cm) con spray vegetal o manteguilla sin sal; forrar con papel sulfurizado. Reservar.

2. Colocar la harina, la sal y la canela un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.

3. Poner la manteguilla en un tazón grande. Batir a velocidad 2 a 4 por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla ligera. Agregar lentamente los azúcares, y batir a velocidad 2 a 4 por 30 segundos

adicionales, hasta obtener una mezcla ligera. Ajustar la velocidad al nivel 3 y agregar los huevos, uno a la vez. Y luego la vainilla; mezclar para combinar. Reducir la velocidad al nivel 2 y agregar lentamente los ingredientes secos. Cuando agregar el chocolate picado, las chispas de chocolate y las nueces.

4. Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por aprox. 30 a 35 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Dejar enfriar completamente antes de cortar.

Información nutricional por “blondie”:

Calorías 320 (48 % de grasa) • Carbohidratos 39 g
Proteínas 3 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 45 mg • Sodio 150 mg
Calcio 10 mg • Fibra 1 g

“Brownies” semiamargos de chocolate y café expreso

Estos suculentos “brownies” les encantarán a los amantes del chocolate.

Rinde 16 “brownies”

Spray vegetal

12 cucharadas (180 g) de manteguilla sin sal, en cubos

4 onzas (115 g) de chocolate amargo, picado

4 onzas (115g) de chocolate semiamargo, picado

2 cucharadas (10 g) de cacao en polvo

2 cucharaditas de café expreso instantáneo

½ taza (60 g) de harina común

desmenucela en helado de vainilla... ¡Hay tantas posibilidades!

- Rinde aprox. 3½ tazas
- 8 cucharadas (15 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 4 pedazos
- ¾ taza llena (135 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de leche (cuálquier variedad, incluyendo leche vegetal)
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla
- 1⅓ tazas (165 g) de harina común (también puede usar harina sin gluten)
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 taza (175 g) de chipsas de chocolate semidulce

1. Poner la mantequilla y los azúcares en un tazón grande. Mezclar por aprox. 2 minutos, usando la velocidad 2 a 4, hasta obtener una mezcla muy ligera y cremosa. Apagar para raspar el tazón si es necesario.
2. Con la batidora encendida en la velocidad 2, agregar lentamente la leche. Agregar la harina y la sal y mezclar a velocidad 2 para combinar. Agregar las chipsas de chocolate y mezclar a velocidad 2.
3. Formar bolas de masa del tamaño deseado, usando una cuchara. La masa puede comerse inmediatamente, pero es aún mejor cuando está refrigerada.

- 2 cucharadas de aceite de coco
- 2 cucharadas de semillas de chia
- 1 taza (75 g) de coco rallado sin azúcar
- 1 cucharada (5 g) de cacao en polvo
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 2 cucharadas de edulcorante
- ¾ granulado de fruta del monje o ⅓ cucharadita de estevia granulada
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de canela en polvo

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande. Revolver a velocidad 1 a 3 por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Usando una cuchara, recoger la masa en bolas del tamaño de pelotas de golf (se aconseja usar guantes). Refrigerar por un mínimo de 30 minutos, o congelar por 10 minutos antes de comer.

Información nutricional por porción:

Calorías 148 (58 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
 Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 0mg • Sodio 39 mg
 Calcio 47 mg • Fibra 2 g

Masa de galleta cruda comestible (con variaciones)

Coma esa masa de galleta comestible *libre de culpa (bueno, ¡libre de huevo!)* Hay opciones sin gluten, e incluso "Snickerdoodles" (las favoritas de los niños). *Cómasela con cuchara o*

3. Poner la mantequilla y la melaza en un tazón grande. Revolver a velocidad 2 a 4 por aprox. 2 minuto, hasta conseguir una mezcla suave. Raspar el bol y agregar los azúcares. Mezclar a velocidad 2 por aprox. 2 minutos, hasta que la mayoría del azúcar se haya disuelto en la mezcla de mantequilla/melaza. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 2 después de cada adición, y luego agregar la vainilla. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para incorporar.

4. Recoger la masa en bolas del tamaño de pelotas de golf. Rodar las bolas en el azúcar turbinado y colocarlas sobre una placa forrada con papel sulfurizado. Presionar suavemente cada bola con el fondo de un vaso limpio.
5. Hornear por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente firmes. Dejar enfriar las bandejas antes de hornear más galletas.

Información nutricional por galleta:

Calorías 96 (23 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
 Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 2 g
 Colesterol 12 mg • Sodio 99 mg
 Calcio 10 mg • Fibra 0 g

Botanas "keto" sin hornear

Llenas de grasa y proteínas saludables, estas botanas le llenarán y le mantendrán con energía.

Rinde 16 botanas
 ½ taza (50 g) de mantequilla de almendra

- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- 3/4 cucharadita de sal kosher
- 1/4 taza (30 g) de jengibre cristalizado finamente picado
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)
- 1/4 taza (85 g) de melaza
- 3/4 taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1/4 taza (50 g) de azúcar granulada nuevo grande, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3/4 taza (65 g) de azúcar turbinado, para cubrir las galletas
1. Poner la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
2. Colocar la harina, el bicarbonato, las especias y la sal en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por un mínimo de 30 segundos para combinar. Agregar el jengibre picado y mezclar a velocidad 1 para cubrir; reservar.

Galletas de jengibre

Estas galletas suaves no son sus típicas galletas de jengibre. Usamos jengibre picado y jengibre cristalizado, para un toque picante interesante.

Rinde aprox. 2 1/2 docenas de galletas

2 1/4 tazas (280 g) de harina común

1 cucharadita de bicarbonato

1 de sodio

1 cucharada de jengibre en polvo

Información nutricional por galleta:

Calorías 137 (48 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
 Proteínas 2 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g
 Colesterol 18 mg • Sodio 78 mg
 Calcio 3 mg • Fibra 1 g

5. Cuando el horno esté caliente, meter las galletas al horno y hornear por aprox. 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas y que las orillas estén firmes. Sacar del horno y espolvorear inmediatamente con una pizca de copos de sal marina. Dejar entrar las bandejas antes de hornear más galletas.

3. Formar bolas de masa del tamaño de pelotas de golf y colocar estas en una placa para horno o una bandeja forrada con papel sulfurizado. Envolver bien y refrigerar por un mínimo de 1 hora, hasta un máximo de una noche.
4. Poner la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
5. Cuando el horno esté caliente, meter las galletas al horno y hornear por aprox. 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas y que las orillas estén firmes. Sacar del horno y espolvorear inmediatamente con una pizca de copos de sal marina. Dejar entrar las bandejas antes de hornear más galletas.

- 16 instantáneo
- 1 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal temperatura ambiente, en pedacitos
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1/2 taza (100 g) de azúcar granulada nuevos grandes, a temperatura ambiente
- 1/2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 2 tazas (300 g) de chocolate semiamargo picado
- 2 Copos de sal marina, para espolvorear

1. Colocar la harina, el bicarbonato, la sal y el expreso en un tazón mediano. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 30 segundos para combinar; reservar.
2. Poner la mantequilla en un tazón grande. Mezclar por aprox. 1 minuto, empezando en la velocidad 1 y aumentando la velocidad al nivel 3, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar los azúcares y mezclar a velocidad 2 a 4 por aprox. 2 minutos, raspando los lados del tazón con una espátula si es necesario, hasta que la mayoría del azúcar se haya disuelto en la mantequilla y que la mezcla esté muy ligera. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando a velocidad 2 después de cada adición, y luego agregar la vainilla. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad 2 para combinar. Luego, agregar el chocolate picado y mezclar a velocidad 2 a 3 para incorporar uniformemente.

1	1	onza (30 g) de Gruyère, finamente rallado
1	1	diente de ajo, finamente picado
1/2	1/2	chate grande pequeño, finamente picado
8	8	onzas (225 g) de espinaca (descongelada), escurrida, exprimida y picada
1	1	lata de 15 onzas (425 g) de corazones de alcachofa, escurridos
2	2	cucharadas de crema líquida para batir ("heavy cream")
1/2	1/2	cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in. (23 cm) con aceite de oliva o spray vegetal; reservar.
2. Colocar el queso crema en un tazón grande. Revertir a velocidad 2 o 4 por aprox. 30 segundos, hasta que esté suave. Agregar los ingredientes restantes y mezclar a velocidad 2 por aprox. 20 segundos para combinar.
3. Colocar la mezcla en el molde preparado y meter al horno. Hornear por 20 minutos, y luego gratinar por 6 a 8 minutos adicionales, hasta que la parte superior esté bien dorada.
4. Servir inmediatamente con chips de pan pita, pan crujiente y vegetales crudos.

Información nutricional por porción

(2 cucharadas):
 Calorías 115 (76 % de grasa) • Carbohidratos 3 g
 Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g
 Colesterol 30 mg • Sodio 218 mg
 Calcio 71 mg • Fibra 1 g

Puré de papas cremoso

Esta receta es un poco como un lienzo en blanco. Es simple, pero puede cambiarse fácilmente añadiendo ingredientes tales como cebollinos o cebolletas picadas, trozos de tocino crujiente o queso Cheddar rallado.

1. Colocar las papas en una olla mediana a grande y cubrir con 2 in. (5 cm) de agua. Calentar a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Luego, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego lento hasta que las papas estén muy suaves.
2. Escurrir las papas y volver a la olla. Mezclar a velocidad 1 a 2 por aprox. 30 segundos para hacer puré. Agregar los ingredientes restantes y mezclar a velocidad 2 para combinar.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir con las coberturas deseadas.

Información nutricional por porción (1/2 taza):

Calorías 117 (38 % de grasa) • Carbohidratos 16 g
 Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g
 Colesterol 16 mg • Sodio 159 mg
 Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Galletas de chipas de chocolate con trigo sarraceno

El sabor a nuez del trigo sarraceno es el complemento perfecto para los trozos de chocolate agriñdúce.

- Rinde aprox. 4 docenas de galletas
- | | |
|-------|--|
| 1 1/2 | tazas (185 g) de harina común |
| 3/4 | taza (90 g) de harina de trigo sarraceno |
| 1 | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1 | cucharadita de sal kosher |
| 1/2 | cucharadita de café expreso |

- Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)
- | | |
|-------|---|
| 2 1/2 | libras (1.1 kg) de papas Yukon Gold, peladas y cortadas en pedazos de 1 in. (2.5 cm) |
| 1/2 | taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente |
| 3 | cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in. (2.5 cm) |
| 3/4 | cucharadita de sal kosher |
| 1/2 | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 1/2 | taza (110 g) de queso Mascarpone o de "crème fraîche" (crema fresca), a temperatura ambiente |
- Coberturas opcionales:**
 Crema agria
 Cebollinos ("chives") rebanados
 Tocino desmenuzado
 Tomates picados
 Jalapeños finamente picados

Bizcocho de limón

Un bizcocho jugoso tradicional con un nuevo giro.

Rinde 16 porciones; una barra de 9 in. (23 cm)

Bizcocho:

Mantequilla sin sal suave o spray vegetal

2 tazas (250 g) de harina común

1 cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de sal kosher

14

cucharadas (210 g) de mantequilla

sin sal a temperatura ambiente, en

pedazos de 1 in. (2.5 cm)

1 1/3

tazas (265 g) de azúcar granulada

3 cucharadas de ralladura de limón

3

taza (60 ml) de aceite vegetal

4 cucharaditas de jugo de limón fresco

2

huevos grandes, a temperatura

ambiente

1

yema de huevo grande, a

temperatura ambiente

3/4

taza (160 ml) de crema agria, a

temperatura ambiente

Glaseado:

1 taza (120 g) de azúcar glase,

tamizado

3 cucharadas de crema líquida para

batir ("heavy cream")

2

cucharadas de jugo de limón fresco

1

pizca de sal marina fina

1. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior

del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de barra de

9 x 5 x 3 in. (23 x 13 x 8 cm) con spray vegetal o mantequilla sin sal; reservar.

2. Poner la harina, el bicarbonato y la sal

en un tazón pequeño. Batir a velocidad 1

por aprox. 30 segundos para "tamizar".

Reservar.

3. Colocar la mantequilla en un tazón

grande y acremar, usando la velocidad 2

a 4, hasta conseguir una mezcla suave.

Agregar el azúcar y la ralladura de limón.

Revolver por aprox. 2 minutos, usando la

velocidad 2 a 5, hasta obtener una mezcla

muy clara.

4. Colocar el aceite, el jugo de limón, los

huevos, la yema y la crema agria en un

tazón pequeño. Mezclar a velocidad 1 para

combinar.

5. Revolviendo a velocidad 1 a 2, agregar

un tercio de los ingredientes secos a la

mezcla de mantequilla/azúcar, y luego

la mitad de los ingredientes líquidos;

repetir hasta haber agregado todos los

ingredientes.

6. Verter la mezcla en el molde preparado

y meter al horno. Hornear por aprox. 1

hora y 10 minutos, hasta que un probador

introducido en el centro salga limpio.

7. Sacar del horno y dejar enfriar sobre

una rejilla (en el molde) por 10 a 15

minutos. Luego, desmoldar, envolver

inmediatamente en papel film/plástico y

dejar que se enfríe completamente. Mientras el bizcocho se está enfriando, preparar el glaseado de limón. Colocar todos los ingredientes del glaseado en

un tazón pequeño a mediano y revolver, usando la velocidad 1 a 3, hasta obtener una mezcla muy suave (añadir más

azúcar tamizada o crema para obtener la

consistencia deseada).

9. Después de que el bizcocho se haya

entrado un poco, colocarlo sobre

una rejilla colocada en una bandeja (o

papel aluminio, o papel sulfurizado;

cualquier cosa que recoja el exceso de

glaseado). Rocíar o esparcir el glaseado

en el bizcocho. Dejar que el glaseado se

solidifique y que el bizcocho se enfríe

completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 275 (44 % de grasa) • Carbohidratos 36 g
Proteínas 3 g Grasa 14 g • Grasa • saturada 8 g
Colesterol 71 mg • Sodio 164 mg

Calcio 13 mg • Fibra 2 g

Salsa para mojar de espinaca y

alcachofa

Crema para mojar tradicional, con un giro especial para el paladar de los adultos.

La combinación de Gruyère y Parmesano requiere ningún tipo de fuente especial; le da un agradable sabor a nuez. No un molde de tarta es el método más rápido para calentar este plato.

Rinde 2 tazas (475 ml)

12 onzas (340 g) de queso crema, a

temperatura ambiente, en pedazos

2 onzas (55 g) de Gruyère, finamente

rallado

2. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela, la sal y la ralladura en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 por aprox. 40 segundos para combinar. Reservar.
 3. Colocar el suero de leche, el aceite, el huevo y la vainilla en un tazón pequeño; revolver a velocidad 2 para mezclar. Sin dejar de revolver, agregar poco a poco la mezcla al tazón de ingredientes secos. Cuando esté casi combinado, incorporar suavemente los arándanos. Verter la mezcla en los moldes preparados. Rociar cada "muffin" con azúcar turbinado.
 4. Hornear por aprox. 18 a 20 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio.
- Información nutricional por "muffin":**
Calorías 209 (41 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 3 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 1 g
Colectero 16 g • Sodio 178 g
Calcio 45 mg • Fibra 1 g
- "Muffins" de calabaza con especias**
Una elección obvia para los meses de otoño. Las especias y las nueces tostadas complementan la calabaza en estos húmedos y sabrosos "muffins".
- Rinde 12 "muffins"
- | | | |
|-----|--|---------------------------------|
| 1 | | cucharadita de polvo de hornear |
| 1/2 | | cucharadita de sal kosher |
| 2 | | tazas (500 g) de harina común |
| 2 | | Spray vegetal |

- "Muffins" de arándanos azules**
Todo el mundo tiene un "muffin" favorito, y estos se están convirtiendo rápido en el nuestro. No omite la ralladura de naranja; se combina perfectamente con el brillante sabor de los arándanos.
- Rinde 12 "muffins"
- | | | |
|-----|--|---|
| 2 | | tazas (250 g) de harina común |
| 1/3 | | taza (65 g) de azúcar granulada |
| 1/3 | | taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) |
| 1 | | cucharadita de polvo de hornear |
| 1/4 | | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1/2 | | cucharadita de sal kosher |
| 1/2 | | cucharadita de canela en polvo |
| 1/2 | | cucharadita de ralladura de naranja |
| 3/4 | | taza (185 g) de suero de leche ("buttermilk"), a temperatura ambiente |
| 1/2 | | taza (120 ml) de aceite vegetal |
| 1 | | huevo grande, a temperatura ambiente |
| 1 | | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 1 | | taza (125 g) de arándanos azules congelados, descongelados |
| 1/2 | | cucharadita de azúcar turbinado |
1. Poner la rejilla del horno en el medio del mismo y precalentar el horno a 400 °F (220 °C). Engrasar ligeramente 12 moldes para "muffins" con spray vegetal; reservar.

1. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la ralladura en un tazón grande. Mezclar a velocidad 1 para combinar. Reservar.
 2. Colocar el suero de leche y el huevo en un tazón pequeño. Mezclar a velocidad 1 para combinar. Agregar la mantequilla y los ingredientes secos, y mezclar a velocidad 2 a 3 hasta que la mezcla adquiere la textura de una masa que se desmigaje. Con la batidora encendida en la velocidad 2, agregar lentamente los ingredientes líquidos; mezclar *justo* hasta incorporar los ingredientes, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
 3. Colocar la masa en la encimera limpia o en una tabla de pizarra, ligeramente enharinada ligeramente con harina de repostería. Formar un cilindro de 10 in. (25 cm) de largo. Usando un cuchillo afilado, cortar 8 rodajas uniformes. Colocar las rodajas en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 1 hora, hasta un máximo de una noche.
 4. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cepillar cada "scone" con barniz de huevo y rociar con azúcar turbinado.
 5. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar antes de servir.
- Información nutricional por "scone":**
Calorías 264 (35 % de grasa) • Carbohidratos 40 g
Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g
Colectero 47 g • Sodio 440 g
Calcio 99 mg • Fibra 1 g

Crepas con crema de chocolate con avellanas y bananas

Deliciosas tanto para el desayuno como para el postre, las crepas también pueden ser rellenas con artículos salados, tales como huevos revueltos y vegetales.

Rinde aprox. 18 crepas rellenas

¼ taza (55 g) de mantequilla sin sal,

1 en pedazos

1 taza (235 ml) de leche baja en grasa/

semidescremada, a temperatura ambiente

¾ taza (95 g) de harina común

½ cucharadita de sal kosher

1 cucharada de azúcar granulada

3 huevos grandes, a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1 cucharadita de mantequilla sin sal,

a temperatura ambiente

½ taza (120 g) de crema de chocolate con avellanas, a temperatura ambiente

2 a 3 bananas, en rodajas delgadas

Azúcar glase, para servir

1. Para preparar las crepas: Derretir la mantequilla con la leche a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la y dejar enfriar ligeramente. Retirar el fuego

2. Colocar la harina, la sal y el azúcar en un

tazón mediano. Revolver a velocidad 1 por

aprox. 30 segundos. Agregar los huevos y

la vainilla, y batir a velocidad 2 a 3, hasta

conseguir una mezcla espesa y pegajosa.

Con la batidora encendida en el nivel 2,

agregar la mezcla de leche/mantequilla

y batir, aumentando la velocidad al nivel

3, hasta conseguir una mezcla suave y

homogénea. Refrigerar la mezcla por un

mínimo de 30 minutos, hasta un máximo

de 12 horas.

3. Cocinar las crepas: Mezclar la mezcla

brevemente a velocidad 2 a 3 para eliminar

los grumos. Si quedan grumos después

de batir, color la mezcla con colador de

mailla fina. Poner un sartén antiadherente

de 8 a 10 in. (20 a 25 cm) a calentar a

fuego medio/medio-alto. Cuando el sartén

está caliente, agregar 1 cucharadita de

mantequilla. Mover el sartén para cubrir el

fondo con la mantequilla y dejar calentar

por 30 segundos más. Verter ¼ de taza

(60 ml) de la mezcla en el sartén y mover

el sartén rápidamente para cubrir el fondo.

Cocinar por aprox. 2 minutos, hasta

cuajarse (las crepas tradicionales no deben

dorarse). Después de este tiempo, dar la

vuelta y cocinar el otro lado por un máximo

de 30 segundos. Retirar y repetir con el

resto de la mezcla.

4. Para servir: Colocar una crepa en una

superficie limpia. Esparcir una capa fina de

crema de chocolate con avellanas y cubrir

con rodajas de banana. Doblar a la mitad,

luego otra vez para formar un triángulo.

Rociar con azúcar glase. Repetir con el

resto de las crepas.

Información nutricional por crepa:

Calorías 264 (35 % de grasa) • Carbohidratos 40 g

Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g

Coolesterol 47 g • Sodio 440 g

Calcio 99 mg • Fibra 1 g

“Scones” de limón y jengibre

No muy dulces, estos “scones” son

perfectos para acompañar una taza de té

caliente en la mañana.

Rinde 8 “scones”

2½ tazas (335 g) de harina de repostería

+ un poco más para darle forma

2 cucharadas (25 g) de azúcar

granulada

1½ cucharaditas de polvo de hornear

¼ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de sal kosher

1 cucharada de ralladura de limón

1 taza (245 g) de suero de leche

(“buttermilk”)

1 huevo grande

6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin

sal, en pedazos de ½ in. (1.5 cm), a

temperatura ambiente (por aprox. 5

minutos; la mantequilla no debe

estar muy suave)

¼ taza (30 g) de jengibre cristalizado

picado

Huevo para barnizar (1 huevo

grande + 1 cucharadita de agua,

bien batidos)

Azúcar turbinado para espolvorear

RECETAS

Consejos

- Siempre lea toda la receta y prepare los ingredientes antes de empezar.
- Para conseguir resultados óptimos, no mida la harina en el paquete. Póngala en un tazón y mézclela antes de medirla. Si guarda la harina en un recipiente hermético, tamícela antes de medirla.
- Huevos, mantequilla o queso crema producirán resultados más homogéneos si están a temperatura ambiente.
- Si una receta incluye mantequilla, sáquela del refrigerador antes de empezar y córtela en pedazos de ½ in. (1.5 cm); esto le dará tiempo de llegar a temperatura ambiente. No caliente/derrita la mantequilla en el microondas, a menos que la receta lo especifique; esto cambiaría el resultado final.
- Las mejores tortas de queso se preparan con huevos y queso crema a temperatura ambiente. Aunque su batidora inalámbrica EvolutionX™ es capaz de batir queso crema frío, hacerlo puede incorporar demasiado aire y hacer que la torta se agriete.
- Para preparar deliciosas natas montadas/cremas batidas, use crema líquida para batir (“heavy cream”) fría.
- Separe las claras en otro recipiente que el recipiente donde piensa batirlas. Si cae yema en la clara, guarde el huevo para otro uso. El mínimo rastro de yema puede

- Lave el recipiente y los batidores cuidadosamente antes de montar claras.

(Nota: No se recomienda usar recipientes de plástico para montar claras). El mínimo rastro de grasa/aceite puede impedir que se monten las claras. Lave el recipiente y los accesorios con cuidado antes de empezar.

Desayuno:

Crepas con crema de chocolate

“Brownies” semiamargos de chocolate	15
Y café expreso	16
Torta de capas de chocolate	17
Baño de queso crema	17
“Cupcakes” dorados (y veganos)	18
Baño de vainilla sin lácteos	18
Pastel de queso de crema agria	19
Crema batida clásica	19

Recetas saladas:

Salsa para mojar de espinaca y alcachofa	11
Puré de papas cremoso	12

Recetas dulces:

Galletas de chipas de chocolate de trigo sarraceno	12
Galletas de jengibre	13
Botanas “keto” sin hornear	14
Masa de galleta cruda comestible (con variaciones)	14
“Blondies” (“Brownies” de chocolate blanco)	15

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Siempre empiece a batir usando la velocidad más baja, y luego aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado.

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para mezclar ingredientes secos
- Para terminar de batir crema/nata
- Para empezar a montar claras

Velocidad 2

- Para empezar a acremar mantequilla con azúcar
- Para incorporar harina a mezclas, o líquidos a ingredientes secos
- Para hacer puré de papas/calabaza
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para incorporar nueces, chispas de chocolate o frutas secas a masas y mezclas
- Para incorporar nuevos a mezclas/masas

Velocidad 3

- Para terminar de mezclar masas y mezclas preparadas
- Para agregar mantequilla fría a ingredientes secos (para hacer masa de tarta, galleta y hojaldres)
- Para mezclar ingredientes de budín
- Para incorporar nuevos a mezclas/masas

Velocidad 4

- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza
- Para batir huevos enteros o yemas
- Para acremar mantequilla con azúcar
- Para montar claras
- Para batir mantequilla o queso crema para preparar salsas para mojar o cremas para untar
- Para terminar de batir crema/nata
- Para terminar de montar claras/merengues

Velocidad 5

- Para montar claras
- Para acremar mantequilla con azúcar

Velocidad 6

- Para terminar de mezclar las coberturas/los glaseados
- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza

2. Presione repetidamente el control de velocidad para ajustar la velocidad, desde 1 hasta 5.

Cómo retirar y limpiar los batidores

1. Antes de limpiar la batidora de mano inalámbrica EvolutionX™, presione el botón de encendido para comprobar que la unidad está apagada. Expulse los batidores. Lave los batidores en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso.

2. NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. Limpie lo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No use limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

NOTA: NO USE LA BATIDORA DE MANO CUISINART® EN CACEROLAS/OLLAS/SARTENES ANTIADHERENTES.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ANTES DE EMPEZAR

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. Manipule la unidad con mucho cuidado. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato. Las baterías de su batidora de mano inalámbrica EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta que las 3 luces LED azules se enciendan. Véase la sección "Instrucciones de carga/Vida de la batería" a continuación.

INSTRUCCIONES DE CARGA / NIVEL DE CARGA

VIDA DE LA BATERÍA

Las baterías de su batidora de mano inalámbrica EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta que las 3 luces azules de estado de carga se enciendan. Una carga completa proporciona una autonomía de aprox. 20 minutos, dependiendo de lo que está tomando aprox. 2 horas.

CÓMO LEER EL INDICADOR DE CARGA

- Cuando tres luces LED del indicador de carga están encendidas/sólidas, esto significa que la batería está al **95 %** de su capacidad. **NOTA:** una batería de iones de litio cargada al 95 % de su capacidad se considera completamente cargada.
 - Cuando la primera y segunda luces están sólidas y la tercera luz parpadea, esto significa que la batería está entre el **70 % y el 95 %** de su capacidad.
 - Cuando la primera luz está sólida y la segunda luz parpadea, esto significa que la batería está entre el **40 % y el 70 %** de su capacidad.
 - Cuando la primera luz parpadea, esto significa que la batería está **>40 %** de su capacidad.
- FUNCIÓN DE CARGA RÁPIDA**
- Su batidora de mano inalámbrica también cuenta con una función de carga rápida. Si el bloque-motor se queda sin energía, puede "cargar rápidamente" la unidad:
- 15 minutos de carga proporciona **25 segundos de autonomía.**
 - 30 minutos de carga proporciona **1 minuto y 45 segundos de autonomía.**
 - 60 minutos de carga proporciona **5 minutos y 45 segundos de autonomía.**
 - 2 horas de carga proporcionan **autonomía.**

USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo instalar los batidores

1. Con la batidora apagada, introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande. Empújelo hasta el orificio más grande. Introduzca el eje del batidor sin collarín en el orificio más pequeño. Empújelo hasta que encaje.



Cómo encender la batidora y cambiar la velocidad

1. Para encender la unidad, simplemente presione el botón de encendido.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Batería de 7,4 V

Lo suficientemente potente como para mezclar fácilmente masa de galletas.

Máxima comodidad

Diseño ergonómico, para eficacia máxima y comodidad. La forma de la batidora ha sido estudiada para combinar máxima potencia y perfecto equilibrio. Su diseño ergonómico incluso durante los trabajos largos.

Fácil de limpiar

El bloque-motor sellado se limpia en segundos con un simple paño

1. Botón de encendido

Presione el botón para encender la batidora.

2. Indicadores luminosos LED azules

de estado de carga

Primera luz parpadeante: batería

>40 % de su capacidad

Primera luz sólida y segunda luz parpadeante: batería entre el

40 % y el 70 % de su capacidad

Primera y segunda luces sólidas y tercera luz parpadeante: batería entre el 70 % y el 95 % de su capacidad

95 % de su capacidad.

3. Puerto USB
Situado en la parte posterior de la batidora de mano.

4. Cargador/Adaptador USB y cable USB

5. Control de velocidad

5 velocidades al toque de un botón.

6. Mango texturizado

Para máxima comodidad.

7. Soporte trasero

Permite colocar la batidora en la encimera de manera segura.

8. Batidores de fácil limpieza

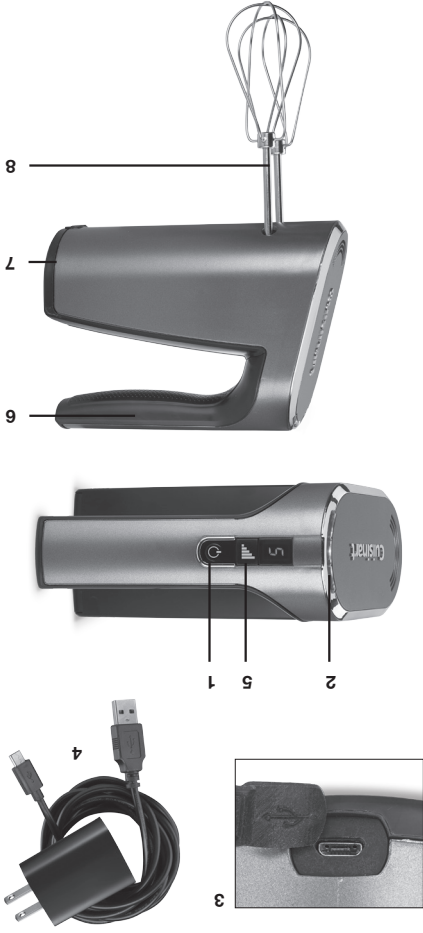
Dos resistentes batidores para incorporar aire, mezclar y batir

fácilmente. Diseñados sin eje central para evitar las obstrucciones. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas. Cada

batidor cabe en un puerto específico debajo del bloque-motor.

9. Sin BPA

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

32. Temperatura ambiente recomendada para la carga: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 33. Temperatura de almacenamiento recomendada: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 34. Utilice solo el cable USB suministrado con este producto o recomendado por CUISINART.
 35. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.
 36. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
 37. NO UTILIZAR EN EXTERIORES.
 38. No permita que el cable USB cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- ## INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE
19. Para reducir el riesgo de incendio o descargar eléctrica, no haga funcionar ningún aparato que produzca calor debajo del bloque-motor (p. ej., cuando está montado a la pared).
 20. No instale/guarde la unidad a proximidad de una fuente de calor, de un aparato de cocción o de un fregadero.
 21. Siempre desenchufe el adaptador USB antes de limpiar el cargador.
 22. No use el adaptador USB si está dañado; sustitúyalo inmediatamente.
 23. No incinere el aparato, aunque esté gravemente dañado; las baterías pueden explotar en un fuego.
 24. Este aparato está equipado con baterías recargables de iones de litio, las cuales deben reciclarse según las leyes vigentes al final de la vida útil del aparato. No quemar ni colocar las baterías en un compostador, ya que pueden explotar por el calor.
 25. Las baterías pueden tener fugas bajo condiciones extremas. Si el líquido entra en contacto con la piel, (1) lave la piel rápidamente con agua y jabón y (2) neutralice con una solución ácida suave tal como jugo de limón o vinagre. Si el líquido entra en contacto con los ojos, enjuáguelos inmediatamente con abundante agua por un mínimo de 10 minutos. Busque atención médica.
 26. Use solamente el cargador provisto para cargar el aparato. Usar un cargador diseñado para cargar otro tipo de batería recargable presenta un riesgo de incendio. El cargador USB debe estar listado como fuente de alimentación Clase 2 o fuente de alimentación ITE certificada, salida nominal 5V 2A MAX. NO USE FUENTES NO APROBADAS.
 27. No use el aparato con una batería recargable que no haya sido diseñada específicamente para él; esto presenta un riesgo de herida o incendio.
 28. En condiciones abusivas, líquido puede ser eyectado de la batería. Evite el contacto con el líquido. En caso de contacto accidental, enjuague los ojos con abundante agua. En caso de contacto con los ojos, busque atención médica. El líquido que sale de la batería puede causar irritaciones o quemaduras.
 29. No intente modificar la batería recargable o el aparato, ni los use si están dañados; una batería dañada o modificada puede tener un funcionamiento anormal y causar un incendio, una explosión o heridas.
 30. No exponga la batería recargable ni el aparato al fuego o a un calor excesivo. Exponerlos al fuego o a temperaturas superiores a 265 °F (130 °C) puede provocar una explosión.
 31. Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico calificado, usando repuestos idénticos. No seguir estas instrucciones puede presentar un riesgo para el usuario.

Medidas de seguridad importantes . . . 2
Piezas y características 4
Antes de empezar 5
Instrucciones de carga / Vida de la
batería 5
Uso, limpieza y mantenimiento 5
Guía de referencia rápida 6
Recetas 7
Garantía 19

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

ADVERTENCIA: lea todas las instrucciones y medidas de seguridad antes del uso. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o heridas graves.

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el bloque-motor, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Solo los batidores son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua ni en

ningún otro líquido. Si el aparato se cae en líquido, desenchúfelo y retírelo inmediatamente del líquido. Limpie y seque cuidadosamente la unidad antes de continuar.

3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

4. No haga funcionar el aparato en presencia de explosivos o gases inflamables.

5. Para evitar las heridas, siempre desconecte la unidad del cable USB antes de instalar/sacar los batidores para limpiarlos o para cualquier otro propósito.

6. Luces encendidas significan que el aparato está listo. Evite el contacto con los batidores o las piezas móviles.

7. Evite el contacto con los batidores o las piezas móviles después de haber quitado el seguro o encendido la unidad.

8. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.

9. Siempre expulse los batidores antes de lavarlos.
10. El adaptador USB y el cable USB deben ser conectados a una toma de corriente lejos del fregadero o de las superficies calientes.
11. No use un cable alargador/de extensión; Enchufe el adaptador USB directamente en una toma de corriente.
12. No intente usar el adaptador USB o el cable USB con ningún otro producto.
13. No cargue las baterías con el cargador conectado a una toma de corriente exterior.
14. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
15. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
16. Cerciórese de que el aparato está apagado, y espere hasta que el motor se haya detenido por completo, antes de instalar/sacar accesorios o limpiar el aparato.
17. Para uso doméstico solamente; no aprobado para uso comercial, ni para uso en exteriores.
18. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado (preparar comidas).

BATIDORA
DE MANO
INALÁMBRICA/
RECARGABLE

LIBRO DE RECETAS
+
INSTRUCCIONES

Cuisinart® EVOLUTION X™ SIN CABLE



Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

RHM-100
YouTube Instagram

Version no : RHM100 IB-16643-ESP-A

Forming Size: 210mm(W)x148mm(H)

Material : 105gsm gloss art paper for whole book

Coating : Matt varnishing in cover

Color(Cover): 4C+4C

(Inside page): 1C+1C(+2 PCS:4C+1C)

Date : 2020-07-10 Co-ordinator : Kingsly Peng

Lian Chuang/Kind Description: RHM100 IB-16643-ESP-A

Lian Chuang/Kind Code: _____ Operator: _____

Lian Chuang/Kind Size: _____

