

informe de moda

Looks de playa

REBAJADOS

Por menos de **50** €

Por menos de **60** €

Por menos de **70** €

www.revistacuore.com

#DISFRUTAELVERANOCONCUOREENLAMANO

# cuore

POR SOLO **1,70** €

**KIM KARDASHIAN**

**JENNIFER ANISTON**

DEL 26 DE JULIO AL 1 DE AGOSTO DE 2017 • Nº 585 • AÑO 12 • 1,95 € EN CANARIAS

Free 

## LIBERA TU pez-ón

Free 

¡Abajo los sujetadores opresores! Libérate como lo han hecho estas 14 celebs

**MARIAH CAREY**

**CAYETANA GUILLÉN CUERVO**

Free 

**ALEX GONZÁLEZ**

Lo pillamos en un yate junto a 10 amigos en Ibiza ¡y solo tres chicas!

**EVA LONGORIA**

¿Por qué no se quita la mano de la tripita en Marbella?

FAMOSOS DE VACACIONES

## QUÉ CALOR, POR FAVOR

**PAULA**

**ECHAVARRÍA**

¿Pero cuántos bikinis tiene esta mujer?

**DAVID BISBAL**

Con su chica haciendo submarinismo en Mallorca. ¿Por qué está tan serio?

PAZ VEGA, MOSQUEADÍSIMA CON SU MARIDO + AARG! Y LAS PEOR VESTIDAS DE LA SEMANA

## 3 propuestas para 'foodies'

### Adictas al rosa

La familia BioMio tiene un nuevo miembro. A la sangría de vino blanco y a la de vino tinto se une ahora la rosé, una sangría rosa, de aromas dulces a fruta madura, confitura de fresa y frutos del bosque con notas cítricas mediterráneas.



### En marcha

La doctora Vidales se ha propuesto mejorar nuestra salud con el libro *Activa tu metabolismo para cambiar tu vida*, una guía que promete ayudarnos a ganar energía y perder peso para siempre.



### Aceite 'deluxe'

Una familia de mujeres olivicultoras, que llevan cuatro generaciones dedicadas al mundo del aceite, presenta un aceite de oliva virgen extra de la variedad picual denominado **Pago de Espejo**, en dos formatos: botella de 500 ml o un *bag in tube* de 3 litros.



Unos bollitos ideales para tomar con café con leche.



## 'CHOUQUETTES' CON LIMA

Disfruta de todo el sabor de la repostería francesa



### Ingredientes

#### Para 40 chouquettes:

- 250 ml de agua.
- 60 g de mantequilla sin sal.
- Una pizca de sal.
- 3 cucharadas de azúcar glas.
- 130 g de harina.
- 4 huevos medianos.
- 1 clara de huevo batida con una cucharada de agua.
- Cáscara de una lima rallada.

**Dificultad:** Media.

**Tiempo de preparación:** 45 min.

**1.** Mezcla la mantequilla, la sal, el azúcar y el agua en una cazuela. Lleva a ebullición, removiendo de vez en cuando, hasta que la mantequilla y el azúcar se hayan disueltos. Retira del fuego y añade la harina con una cuchara de madera hasta que quede una mezcla uniforme. Continúa moviendo a fuego lento hasta que la mezcla se desprenda de los lados de la cacerola. Deja enfriar durante 5 minutos. Bate los huevos, uno por

uno, hasta que la mezcla quede brillante y sin grumos. Con ayuda de unas cucharas, haz pequeñas bolitas y colócalas en papel de horno.

**2.** Precalienta este a 180° y pinta con un pincel el glaseado de clara de huevo batida.

**3.** Hornea durante 20 minutos aproximadamente hasta que estén doradas e hinchadas. Deja que se enfríen. Ralla la lima por encima y ¡listo!

### Consejos maestros

En Francia es muy común que se sirvan con azúcar perlado. Para ello, antes de hornear, pinta con leche y pega el azúcar.



cocina cuore