




Tulipán
y **MAIZENA®**

Te invitamos a descubrir estas **30 deliciosas recetas de postres** que te servirán para sorprender a los tuyos en cualquier cumpleaños, fiesta, tarde de fin de semana o cuando los niños vuelven del cole.

Acompañando estas recetas con Tulipán y Maizena conseguirás todo el sabor y la esponjosidad que buscas en tus postres.

Verás que en cada postre hay algunas tareas indicadas en color azul. Eso significa que se trata de un **“Momento niño”**, tareas tan sencillas que las podrás hacer con los más pequeños de la casa.



¡Ahora a disfrutar!

Sumario

4	Bizcocho
6	Bizcocho con cerezas
8	Bizcocho de limón con glaseado
10	Brownie de chocolate con nueces
12	Bizcocho de chocolate
14	Bizcocho Mármol
16	Tarta de chocolate
18	Trufas de chocolate
20	Fondue de chocolate
22	Magdalenas
24	Magdalenas de arándanos
26	Cupcakes de Pascua
28	Magdalenas de naranja y zanahoria
30	Galletitas
32	Cookies de chocolate
34	Galletas Vaca
36	Galletas de Navidad
38	Galletas de mermelada de ciruela
40	Galletas de coco
42	Galletitas con forma de caracol
44	New York Cheesecake
46	Tarta de fresas
48	Tarta de frambuesas y sémola
50	Crujiente de manzana y arándanos
52	Pastel de fresas
54	Pastel de ciruela
56	Pastel de naranja
58	Pastel de plátano
60	Pastelitos Whoopie
62	Tortitas con miel



Ingredientes

- 150g. de azúcar
- 150g. de margarina Tulipán
- 3 huevos
- 60g. de harina de trigo
- 60g. de harina fina de maíz Maizena
- 1 cucharada de levadura Potax

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Mezclar 100g. de azúcar y la margarina hasta que quede una crema blanquecina. Añadir 3 yemas de huevo a la mezcla y batir de nuevo.

3.

Sobre esta mezcla tamizar las harinas y añadir la levadura.



4. Batir las claras a punto de nieve con los 50g. de azúcar restantes y luego añadir la mezcla anterior, removiendo de arriba abajo para no perder la consistencia.

5.

Untar un molde con margarina, enharinarlo y verter la masa.



6. Hornear durante 45 minutos a 180°C ¡y a disfrutar!



Hoy
haremos

Bizcocho con cerezas



Ingredientes

- 100g. de margarina Tulipán
- 1 vaso de azúcar (150g.)
- Una pizca de sal
- 3 huevos
- 100g. de harina de trigo
- 100g. de harina fina de maíz
Maizena
- 2 cucharadas de levadura Potax
- 3/4 de vaso de cerezas
- Azúcar glas

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C.

2. Mezclar la margarina y el azúcar. Añadir poco a poco las yemas de huevo, una a una.



3. Montar las claras de huevo a punto de nieve.

4. Agregar las harinas y la levadura en la masa y luego añadir las claras y mezclar todo con cuidado.

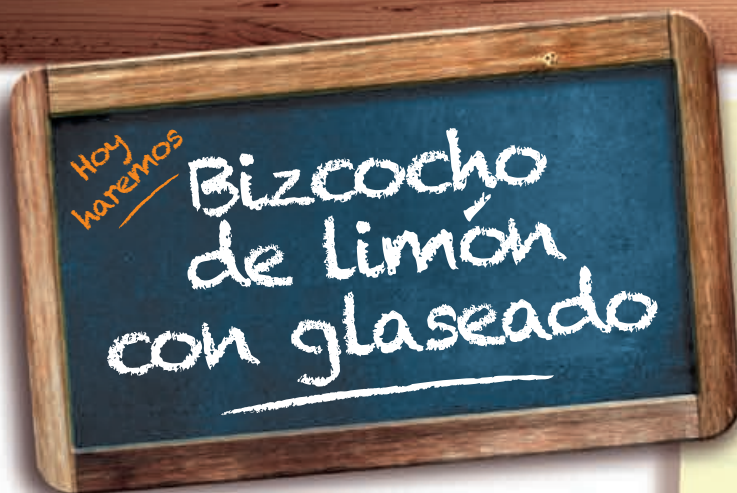


5. Untar el molde con margarina y espolvorear con harina. Verter la mezcla en él y poner las cerezas sobre la masa. Hornear durante unos 50 minutos. Para comprobar si el pastel está listo, pinchar en el centro con un palillo de madera y si está seco es que está listo.

6. Espolvorear con azúcar glas para darle el toque final.







Preparación del bizcocho

1. Precalentar el horno a 180°C.

2. Mezclar la margarina y el azúcar glas hasta que la masa se vuelva esponjosa. Añadir las yemas, una a una, mientras se mezcla.

3. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Agregar la harina y la levadura a la masa y luego añadir las claras de huevo montadas a punto de nieve y mezclar todo de arriba abajo para que no pierda consistencia. Cuando todos los ingredientes estén bien combinados verter el jugo de limón con la ralladura de limón.

4. Verter la mezcla en un molde para hornear de tamaño medio y cocer durante 1 hora.

Ingredientes para el bizcocho

- 250g. de margarina Tulipán
- 1 y 1/2 vasos de harina de trigo
- 1 y 1/2 vasos de harina fina de maíz Maizena
- 1 vaso de azúcar glas (170g.)
- 5 huevos
- 1 sobre de levadura Potax
- 3 o 4 cucharadas de jugo de limón y la ralladura de un limón

Ingredientes para el glaseado

- 3 cucharadas de leche
- 1 cucharada sopera de margarina
- 3/4 de vaso de azúcar glas
- Jugo de limón

Preparación del glaseado

5. Poner a hervir 3 cucharadas de leche y 1 cucharada sopera de margarina.

6. Añadir 3/4 de un vaso de azúcar glas y 3 o 4 de cucharadas de jugo de limón.

7. Verter sobre el pastel enfriado.







Ingredientes

- 135g. de margarina Tulipán
- 140g. de chocolate negro (en pedazos)
- 3 huevos medianos
- 225g. de azúcar glas
- 40g. de harina fina de maiz Maizena
- 1 cucharada de levadura Potax
- 25g. de cacao en polvo
- 55g. de nueces picadas

Preparación

1. Precalentar el horno a 160°C.
2. Fundir al baño María la margarina y el chocolate.
3. En otro bol grande, batir los huevos con el azúcar hasta que espese un poco. Agregar la mezcla de chocolate.

4.

En un bol a parte, añadir la harina, la levadura, el cacao y una pizca de sal y agregar a la mezcla anterior. Finalmente añadir las nueces picadas.



5. Verter la mezcla en un molde previamente untado con margarina y enharinado.
6. Cocer en el horno durante 45 minutos. Dejar el molde enfriar antes de cortar el brownie.





Ingredientes

- 150g. de margarina Tulipán
- 150g. de azúcar
- 4 huevos
- 200g. de virutas de chocolate negro
- 75g. de harina de trigo
- 75g. de harina fina de maíz Maizena
- 1/2 sobre de levadura Potax

Preparación

1. Precalentar el horno a 160°C.
2. Colocar la margarina y el azúcar en un bol y batir con una cuchara 5 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto. Batir y añadir los huevos a la mezcla.
3. Poner 150g. del chocolate en un cazo y derretirlo al baño María. También se puede derretir en el microondas: poner el chocolate en un recipiente y colocar en el microondas a máxima potencia e ir removiéndolo cada 30 segundos hasta que se derrita del todo.

4.

Remover el chocolate hasta que esté bien espeso, mezclarlo con la masa y echarle las virutas de chocolate restantes (50g.).

5.

Tamizar la harina, una pizca de sal y la levadura y mezclar con la masa.

6.

Verter la mezcla en un molde y cocer en el horno durante 50-60 minutos. Retirar el bizcocho del horno y dejar reposar 2 minutos antes de sacarlo del molde.







Ingredientes

- 200g. de margarina Tulipán
- 200g. de azúcar
- 4 huevos
- 100g. de harina de trigo
- 100g. de harina fina de maíz Maizena
- 5g. de levadura Potax
- 100g. de virutas de chocolate negro

Preparación

1. Precalentar el horno a 160°C.
2. Añadir la margarina y el azúcar en un bol y batir con una cuchara de madera o batidora durante 5 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto. Batir los huevos y añadirlos.

3. En el mismo bol, tamizar la harina, añadir la levadura y una pizca de sal. Verter la mitad de la mezcla en un recipiente aparte.



4. Poner el chocolate al baño María y remover hasta que se funda.
5. Echar el chocolate en la mezcla de uno de los dos boles y remover.

6. Mezclar juntas las 2 masas pero sin que se uniformice y los 2 colores sigan siendo visibles.



7. Verter la mezcla en el molde previamente untado con margarina y enharinado.

8. Cocer en el horno durante 55 minutos. Dejar el pastel en el molde 2 minutos antes de desmoldarlo.





Ingredientes

- 200g. de chocolate negro
- 200g. de margarina Tulipán
- 100g. de azúcar glas
- 5 huevos
- 2 cucharadas de harina

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Deshacer el chocolate y la margarina al baño María. Añadir la harina y los huevos uno por uno mientras se mezcla hasta que se combinen todos los ingredientes.
3. Verter la mezcla en un molde y hornear durante 15 minutos.

4.

Se puede servir con frutas frescas y nata por encima.





Hoy
haremos

Trufas de chocolate



Ingredientes

- 50g. de coco rallado
- 100g. de margarina Tulipán
- 20g. de cacao
- 40g. de azúcar
- 150g. de harina de avena
- 1 cucharada de agua fría

Preparación

1.

Colocar la margarina con el cacao, el azúcar, la harina de avena y el agua en un bol grande y mezclar con una cuchara de madera.



2.

Una vez los ingredientes estén bien mezclados, hacer 24 bolitas con la masa.

3.

Espolvorear el coco en un plato.



4.

Rebozarlas en el coco, colocarlas en pequeños moldes de trufa y dejarlas enfriar 1 hora en la nevera. ¡Y estarán listas para disfrutar!





Ingredientes

- 40g. de margarina Tulipán
- 40g. de azúcar
- 40g. de cacao en polvo
- 215ml. de agua
- 55g. de cobertura de chocolate con un 70% de cacao
- Frutas para remojar

Preparación

1. Mezclar el azúcar, el cacao en polvo y el agua en un recipiente y calentarlo en el fuego hasta que hierva.
2. Entonces, añadir la cobertura de chocolate y la margarina Tulipán y remover bien.

3.

¡Y ya está! Ya tienes la fondue de chocolate a punto para remojar unas fresas, cerezas, o lo que más os guste en casa.





Hoy
haremos

Magdalenas



Ingredientes

- 125g. de margarina Tulipán
- 125g. de harina de trigo
- 125g. de harina fina de maíz Maizena
- 1 sobre de levadura Potax
- 125g. de azúcar
- 2/3 de taza de leche
- 2 huevos
- El jugo de 1/2 limón
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Tamizar las harinas y añadir la levadura y la sal.
2. En un bol, mezclar bien los huevos, la leche, la margarina Tulipán, el azúcar y el jugo de limón, hasta que la masa sea homogénea.
3. Rellenar los moldes para magdalenas a 2/3 de su altura.



4. Hornear unos 15 minutos a 200°C.

5. Espolvorear con azúcar glas.







Ingredientes

- 1 vaso de agua (250ml.)
- 1 y 1/2 vaso de azúcar glas (225g.)
- 375g. de margarina Tulipán
- 6 huevos
- 1 vaso de harina de trigo
- 1 vaso de harina fina de maíz Maizena
- 15g. de levadura Potax
- 7 cucharadas de cacao
- Cerezas confitadas

Preparación

1. Precalentar el horno a 190°C.
2. En un cazo, llevar a ebullición ½ vaso de agua, añadir el cacao, el azúcar y la margarina.
3. Mientras tanto, batir las claras de huevo a punto de nieve.
4. Enfriar el contenido del cazo y añadir mezclando ½ vaso de agua, las harinas, las yemas de huevo y la levadura en polvo.

5.

A continuación, añadir las claras y las cerezas y mezclar bien.



6. Hornear durante unos 60 minutos.





Preparación de las bases

1. Precalentar el horno a 190°C.
2. Añadir todos los ingredientes para la base en un bol y batir con una cuchara de madera durante 2 o 3 minutos hasta que se mezclen bien.
3. Verter la mezcla en 18 moldes para magdalenas.
4. Colocarlos en el horno precalentado y hornear durante 15 o 20 minutos.
5. Dejarlos enfriar.



Preparación del glaseado

6. Batir todos los ingredientes del glaseado en un bol y mezclar bien.
7. Poner la masa en una manga pastelera y decorar las bases para formar un pequeño nido.



Colocar los huevos pequeños de chocolate en el interior.



Ingredientes para las bases

- 120g. de margarina Tulipán
- 120g. de azúcar
- 3 huevos
- 60g. de harina de trigo
- 60g. de harina fina de maíz Maizena
- 1 sobre de levadura Potax

Ingredientes para el glaseado

- 85g. de margarina Tulipán
- 1 o 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada colmada de cacao
- 225g. de azúcar glas, tamizado
- Huevos pequeños de chocolate, para decorar





Preparación de las magdalenas

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Pelar y rallar las zanahorias en un rallador fino en un bol grande. Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal sobre la zanahoria. Añadir el resto de ingredientes para las magdalenas y mezclarlos con una cuchara de madera o una batidora.
3. Dividir la masa (2 cucharadas) de manera uniforme sobre el molde de papel en la bandeja para hornear.
4. Cocer en el horno precalentado durante 35-45 minutos hasta que estén doradas.



Ingredientes para las magdalenas

- 150g. de zanahoria
- 120g. de harina integral
- 40g. de harina de trigo
- 40g. de harina fina de maíz Maizena
- 5g. de levadura Potax
- 160g. margarina Tulipán
- 200g. de azúcar
- 5g. de canela en polvo (aprox. 3/4 cucharada)
- 2 huevos grandes

Ingredientes para la cobertura

- 1 naranja
- 100g. de azúcar

Preparación de la cobertura

5. Mientras que las magdalenas están en el horno, lavar la naranja con agua caliente. Rallar la cáscara finamente con un rallador fino sobre un cazo. Exprimir la naranja y añadir el zumo en una sartén, añadir el azúcar y cocerlo, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar el almíbar del fuego.
6. Cortar una cruz en la parte superior de cada magdalena y verter un poco de jarabe de naranja (aproximadamente 1 cucharada por cada magdalena) muy lentamente (si va demasiado rápido, el bollo no absorberá el jarabe).
7. Servir las magdalenas calientes o frías.





Ingredientes

- 200g. de margarina Tulipán
- 125g. de harina + extra para espolvorear
- 125g. de harina fina de maíz Maizena
- 5g. de levadura Potax
- 100g. de azúcar
- 2 yemas de huevo grandes
- Azúcar glas

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C.

2. Tamizar la harina y la levadura en un bol grande. Añadir el azúcar, una pizca de sal, la yema de huevo y la margarina y mezclar con una cuchara de madera. Envolver la masa en papel film y dejar reposar y enfriar durante 30 minutos en la nevera.

3. Espolvorear la superficie de trabajo con un poco de harina y extender la masa hasta que tenga unos 5 mm. de grosor.



4. Cortar formas con un cortador de galletas y colocar en la bandeja para hornear forrada con papel de horno.



5. Cocer en el horno durante 15-20 minutos hasta que estén ligeramente doradas. Dejar las galletas enfriar sobre la bandeja del horno hasta que estén crujientes.



6. Espolvorear las galletas con azúcar glas.





Ingredientes

- 100g. de margarina Tulipán
- 85g. de azúcar glas
- 85g. de azúcar moreno
- 1 huevo mediano
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 55g. de nueces picadas
- 90g. de harina de trigo
- 90g. de harina fina de maíz Maizena
- 5g. de levadura Potax
- 85g. de virutas de chocolate negro

Preparación

1. Precalentar el horno a 190°C.

2.

Mezclar la harina con la levadura y una pizca de sal en un bol. Añadir el resto de ingredientes y batir bien con una cuchara de madera.

3.

Colocar cucharadas de la mezcla en la bandeja del horno forrada con papel de hornear.



4. Hornear durante 10-12 minutos.

5. Dejar enfriar.





Ingredientes

- 200g. de margarina Tulipán
- 3 huevos
- 100g. de azúcar glas
- 150g. de harina de trigo
- 150g. de harina fina de maíz
Maizena
- 50g. de cacao

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.

2.

Mezclar las harinas, la margarina, los huevos y el azúcar glas.

3.

Dividir la masa en dos partes. Añadir cacao solo a una de las partes.



4.

Hacer las galletas cogiendo mitad de la masa oscura (la que lleva cacao) y mitad de la masa blanca, formando pequeñas bolitas. Ponerlas en una bandeja forrada con papel para hornear.



5. Hornear durante 15 minutos.





Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Lavar la naranja con agua caliente. Rallar la cáscara con un rallador sobre una cacerola.
3. Añadir la margarina, el azúcar moreno y el jarabe de caramelo con la cáscara de naranja y cocer, removiendo, a fuego medio hasta que el azúcar se haya derretido. Dejar que la mezcla se enfríe durante 10 minutos.
4. Batir ligeramente los huevos sobre la mezcla anterior.
5. Tamizar las harinas, la levadura y una pizca de sal sobre la mezcla y remover todo junto hasta obtener una masa suave y homogénea.

6. Amasar unos minutos con las manos hasta que deje de ser pegajosa. Formar una bola compacta con la masa, aplanar un poco y envolver en papel film. Dejar reposar la masa durante al menos 2 horas.



Ingredientes para las galletas

- 1 naranja
- 100g. de margarina Tulipán
- 250g. de azúcar moreno
- 250ml. de jarabe de caramelo
- 2 huevos
- 1 cucharada de miel
- Una pizca de sal
- 375g. de harina de trigo
- 375g. de harina fina de maíz
- Maizena + un poquito para espolvorear
- 1 sobre de levadura Potax
- Lápices decoradores en varios colores

7. Espolvorear una superficie plana de trabajo con harina y extender la masa con un rodillo hasta que tenga aproximadamente 5 mm. de grosor.



8. Cortar la masa con forma de árboles de Navidad, estrellas, corazones y Reyes Magos con cortadores de galletas y colocarlas en la bandeja del horno forrada con papel de hornear.
9. Cocer en el horno precalentado durante 15 minutos hasta que estén doradas. Dejar enfriar.

10. Decorar las galletas con los lápices de glaseado de colores.





Ingredientes

- 1 vaso de harina de trigo (170g.)
- 1 vaso de harina fina de maíz Maizena (170g.)
- 5 cucharadas de agua
- 150g. de margarina Tulipán
- Mermelada de ciruela
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.

2.

Mezclar las harinas y la margarina.
Si la masa se pone demasiado rígida, añadir agua.

Envolver la masa en papel film y ponerla en la nevera durante 1 hora aproximadamente.



4.

Colocar las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel vegetal. Hornear hasta que estén doradas.

5.

Decorar las galletas con chocolate blanco o espolvorear con azúcar glas.



3.

A continuación, extender y cortar en triángulos alargados, haciendo un corte en el lado más corto del triángulo. Poner una cucharada de la mermelada de ciruela dentro del corte y hacer un lacito con ellos.





Ingredientes

- 125g. de margarina Tulipán
- 200g. coco rallado
- 1/2 vaso de azúcar glas (90g.)
- 1/2 vaso de harina (85g.)
- 1/2 vaso de harina fina de maíz Maizena (85g.)
- 1 y 1/2 cucharada de levadura Potax
- 1 huevo

Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Mezclar la margarina con el azúcar glas. Añadir la yema de huevo. Batir la clara de huevo.

3.

Tamizar las harinas y añadir la levadura y mezclar con la masa. Agregar las claras de huevo batidas y mezclar todo junto. Cuando la masa sea uniforme, añadir el coco.



4.

Colocar con una cuchara pequeñas porciones de la masa sobre papel vegetal.



5. Hornear durante unos 15-20 minutos.



Hoy
haremos

Galletitas con forma de caracol



Ingredientes

- 150g. de margarina Tulipán
- 250g. de harina de trigo
- 250g. de harina fina de maíz Maizena
- 50g. de levadura Potax
- 1 vaso de leche (250ml.)
- 2 huevos
- Una pizca de sal
- 100g. de azúcar moreno
- 150g. de pasas
- 4 cucharadas de miel
- 8 cucharadas de azúcar moreno para espolvorear

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Añadir $\frac{1}{2}$ taza de leche caliente, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina y la levadura. Poner la mezcla en un lugar cálido y esperar a que suba.



3. Tamizar las harinas en un bol y añadir la mezcla preparada. Añadir la margarina derretida, el azúcar, los huevos y la sal. Mezclar la masa hasta que se te despegue de las manos y dejarla crecer 20 minutos.

4. Transferir la mezcla sobre una superficie plana. Espolvorear ligeramente con harina y extenderla hasta que tenga aproximadamente 5 mm. de grosor. Cubrir la masa con miel y espolvorear con el azúcar moreno y las pasas. Enrollar la masa sobre sí misma y cortar en rodajas.

5. Colocar los espirales sobre papel vegetal dejando un poco de espacio entre cada uno. Cubrir con un trapo de cocina y dejar crecer durante otros 15 minutos.



6. Cocer en el horno durante unos 20-30 minutos.

7. Se pueden pintar las galletas con un glaseado hecho a base de mitad agua mitad azúcar glas, para dar a las galletas un acabado brillante.





Preparación de la base

1. Precalentar el horno a 150°C.
2. Moler o picar las galletas hasta que queden en migajas finas.
3. Derretir la margarina en un cazo grande y agregar las migas de galletas.
4. Verter la mezcla uniformemente sobre la base del molde preparado y presionar firmemente con el dorso de una cuchara.

Preparación del relleno

5. Lavar el limón con agua caliente. Rallar la piel del limón. Exprimir el limón y añadir aproximadamente 2 cucharadas de jugo (el resto del jugo no se utiliza).

Ingredientes para la base

- 200g. de galletas
- 75g. de margarina Tulipán

Ingredientes para el relleno

- 1 limón
- 30g. de harina de maíz Maizena
- 450g. de crema de queso (fresco)
- 200g. de azúcar moreno
- 5 huevos
- Azúcar glas para decorar

6.

Mezclar la harina de maíz con el limón y mezclar con la crema de queso fresco y el azúcar moreno con una cuchara de madera. Añadir los huevos a la mezcla.



7.

Verter la mezcla sobre la base del molde. Hornear durante 50-60 minutos hasta que el relleno sea sólido.

8.

Apagar el horno, dejar la puerta del horno ligeramente abierta y dejar que repose. Cubrir con papel film y dejar el pastel de queso en la nevera un día o durante la noche para endurecer aún más.

9.

Espolvorear el pastel con azúcar glas o decorar al gusto.







Preparación de la base

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Tamizar las harinas y la levadura en un bol grande. Añadir el azúcar, una pizca de sal, los huevos y la margarina y mezclar rápido con una cuchara o una batidora para hacer una pasta espesa.
3. Extender la mezcla uniformemente en el molde preparado. Hornear el pastel en el horno precalentado durante 40 minutos hasta que esté dorado. Dejar enfriar el pastel en la bandeja para hornear.

Ingredientes para la base

- 75g. de harina de trigo
- 75g. de harina fina de maíz Maizena
- 16g. de Levadura Potax
- 150g. de azúcar
- Una pizca de sal
- 3 huevos
- 150g. de margarina Tulipán

Ingredientes para el relleno

- 1/2 litro de leche semidesnatada
- 40g. de preparado para natillas en polvo
- 50g. de azúcar
- 1 huevo
- 500g. de fresas
- 125ml. de nata
- Azúcar glas

Preparación del relleno

4. Mientras que el pastel está en el horno, hacer la crema pastelera: calentar la leche a fuego lento, mezclar el polvo de las natillas en un bol con el azúcar, el huevo y 4 cucharadas de leche tibia. Verter la mezcla en la leche caliente, removiendo constantemente, cocinar la crema durante 3-4 minutos a fuego lento removiendo regularmente. Dejar que la crema se enfríe y remover de vez en cuando para evitar que se forme una capa sólida en la parte superior.
- 5.
6. Mientras tanto, limpiar las fresas y córtalas por la mitad. Batir la nata a punto de nieve. Mezclar la nata con la crema. Extender la crema resultante uniformemente sobre el pastel.
7. Poner las fresas sobre la tarta y espolvorearla con azúcar glas.







Ingredientes

- 3 vasos de leche (750ml.)
- 1 vaso de azúcar (170g.)
- 3 cucharadas de cacao
- 290g. de sémola
- 250g. de margarina Tulipán
- 1 puñado de cereales
- Mermelada de frambuesa

Preparación

1.

Mezclar un vaso de leche con un vaso de sémola.



2.

Verter el resto de la leche en un cazo, añadir el azúcar, el cacao y la margarina.

3.

Cuando la mezcla empiece a hervir, añadir la sémola con leche y hervir durante 3-5 minutos hasta que la mezcla se espese, mientras se va removiendo.

4.

Apartar el cazo del fuego y agregar los cereales de almendras.

5.

Verter la masa en un recipiente de fondo plano y esperar hasta que se enfríe, y luego ponerlo en la nevera y dejar enfriar.

6.

Servir con mermelada de frambuesa por encima.







Preparación del relleno

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Pelar las manzanas, retirar los centros y cortar las manzanas en trozos muy pequeños. Mezclar en un bol las manzanas con los arándanos y la miel.
3. Repartir la fruta en los moldes para horno.

Ingredientes para el relleno

- 3 manzanas (500g.)
- 125g. de arándanos
- 3 cucharadas de miel (50ml.)

Ingredientes para el crujiente

- 90g. de harina de trigo
- 90g. de harina fina de maíz Maizena
- 100g. de azúcar
- Una pizca de sal
- 100g. de margarina Tulipán

Preparación del crujiente

4.

Mezclar la harina, el azúcar, una pizca de sal y la margarina en un bol grande con un tenedor.



5. Extender el crujiente sobre la fruta en los cuencos. Hornear el crujiente en el horno precalentado durante 25-30 minutos hasta que esté dorado. Servir caliente.





Ingredientes

- 3/4 de vaso de harina de trigo (125g)
- 3/4 de vaso de harina fina de maíz Maizena (125g)
- 150g. de azúcar glas
- 4 huevos
- 125g. de margarina Tulipán
- 1/2 vaso de nata (125ml.)
- 1 sobre de levadura Potex
- 1,5kg. de fresas
- Gelatina de fresa

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.

2. Mezclar la margarina con el azúcar glas, a continuación añadir las yemas de huevo. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, añadir la nata. En un bol aparte, mezclar la harina con la levadura.

3. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Añadir la mezcla de harina y levadura a la masa de margarina. Mezclar la masa con las claras de huevo montadas.

4. Cocer en un molde de unos 24 cm. previamente engrasado y enharinado. Hornear durante aproximadamente 1 hora y luego dejar enfriar.

5. Colocar las fresas ya lavadas en la base del pastel y cubrir las con gelatina de fresa.

6. Colocar el pastel en la nevera durante 1 hora aproximadamente para que la gelatina se solidifique.







Ingredientes para el pastel

- 1 vaso de harina de trigo (170g.)
- 1 vaso de harina de maíz Maizena (170g.)
- 2 huevos
- 125ml. de mermelada de ciruela
- 1/2 vaso de azúcar (90g.)
- 1 vaso de leche (250ml.)
- 90g. de margarina Tulipán
- 1 cucharada de canela o jengibre en polvo
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de cacao
- 50g. de pistachos

Ingredientes para el glaseado

- 50g. de azúcar glas
- 3 cucharadas de jugo de limón

Preparación del pastel

1. Precalentar el horno a 180°C.

2. Mezclar los huevos con el azúcar, añadir la margarina derretida, la leche, el cacao, el jengibre en polvo y mezclar todo junto. Tamizar las harinas junto con el bicarbonato de sodio. Mezclar la masa con la mermelada.

3. Verter la mezcla en un molde rectangular.

4. Hornear durante unos 50 minutos.



Preparación del glaseado

5. Con 50g. de azúcar glas y 3 cucharadas de jugo de limón hacer un glaseado.

6. Una vez que el pastel se enfríe, cubrir con el glaseado y decorar con pistachos.







Ingredientes para el pastel

- 200g. de margarina Tulipán
- 4 huevos
- 170g. de azúcar
- 125g. de harina de trigo
- 125g. de harina de maíz Maizena
- 2 cucharadas de levadura Potax
- Cáscara rallada de una naranja
- El jugo de la mitad de una naranja
- 16g. de azúcar de vainilla

Ingredientes para la decoración

- 1 cucharada de azúcar glas
- Ralladura de naranja

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.

2. Mezclar la margarina, el azúcar y la vainilla. Agregar los huevos, uno por uno, mientras se hace la mezcla.

3. Añadir las harinas y la levadura y mezclar.



4. Escaldar la naranja con agua hirviendo, rallarla, exprimir el jugo de una mitad de la naranja y añadir todo a la masa.

5. Verterlo en el molde engrasado con margarina y enharinado. Hornear durante unos 50 minutos.

6. Decorar el pastel con el azúcar glas y la ralladura de naranja.







Preparación de la tarta

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Pelar y machacar el plátano. Batir la margarina y el azúcar con una cuchara de madera durante 5-8 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla tenga un color claro. Batir los huevos y agregar el plátano.

3. Tamizar las harinas, espolvorear una pizca de sal y la levadura y agregar a la pasta.



4. Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear durante 40-50 minutos hasta que esté dorada. Dejar la torta reposar durante 2 minutos.

Ingredientes de la tarta

- 1 plátano
- 120g. de margarina Tulipán
- 120g. de azúcar moreno
- 2 huevos
- 60g. de harina de trigo
- 60g. de harina fina de maíz Maizena
- 1 sobre de levadura Potax
- 1 pizca de sal

Ingredientes de la cobertura

- 25g. de coco rallado
- 150g. de crema de queso
- 50g. de azúcar

Preparación de la cobertura

5. Tostar el coco en una sartén seca a fuego medio, removiendo hasta que estén ligeramente doradas. Dejar enfriar en un plato.
6. Mezclar la crema de queso con una cuchara o batidora con el azúcar hasta crear una mezcla homogénea.

7. Extender la mezcla sobre la tarta y espolvorear el coco.







Preparación de los pastelitos

1. Hornear en el horno precalentado a 190°C durante 15 - 20 minutos.

2. Colocar la margarina Tulipán, el azúcar y los huevos en un bol y batir hasta que quede suave.
3. Mezclar las harinas, la levadura y el cacao en un bol. Y agregarlo a la mezcla anterior removiendo con una cuchara. Agregar la leche y el extracto de vainilla.
4. Usar 2 cucharas para poner la masa en 24 bolitas sobre un papel para hornear.

5. Hornear los Whoopies en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Luego, dejar enfriar.

Ingredientes para los pastelitos

- 65g. de margarina Tulipán
- 100g. de azúcar moreno
- 1 huevo
- 1 cucharada de levadura Potax
- 75g. de harina de trigo
- 75g. de harina fina de maíz Maizena
- 30g. de cacao en polvo
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 125ml. de leche semidesnatada

Ingredientes para el relleno

- 125g. de azúcar glas, tamizado
- 50g. de margarina Tulipán
- 1 cucharada sopera de leche
- 1/2 cucharada de extracto de vainilla
- Dulces decorativos de color



Preparación del relleno

6. Mezclar los ingredientes para el relleno en un recipiente hasta que quede una textura suave.
7. Extender el relleno con un cuchillo en la parte plana de los Whoopies y formar un sándwich con 2 de ellos, reservando un poco del relleno para la decoración.
8. Decorar cada Whoopie al gusto.







Preparación

Ingredientes para las tortitas

- 75g. de harina de trigo
- 75g. de harina fina de maíz Maizena
- 5g. de levadura Potax (aprox. 1/3 del sobre)
- 30g. de margarina Tulipán
- 25g. de azúcar glas (2 cucharadas)
- 1 huevo
- 175ml. de leche
- Una pizca de sal

Decoración

- 20g. de margarina
- 50g. de miel

1.

Tamizar la harina y añadir la levadura en un bol. Añadir 30g. (unas 3 cucharadas) de margarina Tulipán previamente derretida, el azúcar, una pizca de sal, el huevo y la leche. Mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una pasta muy espesa y sin grumos.



2.

Calentar un poco de margarina en 1 sartén y cuando se haya derretido echar un poco de la mezcla preparada sobre la sartén.

3.

Esperar hasta que la tortita comience a burbujear. Voltear y cocinar hasta que se dore por los dos lados. Y así con las demás tortitas.

4.

Para decorarl, poner un par de cucharadas de margarina sobre las tortitas y la miel al gusto.











MAIZENA



MAIZENA

MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA

MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA

ZENA



MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA

ZENA



MAIZENA



MAIZENA



MAIZENA

ZENA



MAIZENA



