



MAIZENA[®]

R E C E T A R I O

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA®

Bienvenidos

¿Ya has sacado Maizena® de tu despensa? Maizena® tiene un lugar especial en la cocina de todas las familias, porque hace más de 150 años que estamos acompañándote con nuevos consejos y recetas para ser siempre tu mejor aliado.

Te presentamos nuestro nuevo **recetario**, en el que, cada mes del año, encontrarás cinco recetas distintas con productos de **Maizena®**. ¡Sorprende a los tuyos con nuevas y deliciosas recetas de la mano de **Maizena®**!



#SacaMaizena DeTuDespensa

¿Conoces toda la gama de productos **Maizena®**? En este recetario te enseñamos cuáles son y cómo utilizarlos, para sacarle el mayor partido a tus recetas y que triunfen en la mesa. ¿Estás preparad@?

Índice

Enero:

☞ Tarta de queso japonesa	5
Flan de canela	6
Salsa Roquefort	7
Crepes de naranja	8
Brioche con chocolate y nueces	9

Febrero:

Tarta de chocolate Sacher	11
Flan de pistacho	12
Curry de lentejas con nueces	13
Tortitas con mermelada de ciruela y creme fraiche	14
Pan de molde sin gluten	15

Marzo:

Croquetas de pollo	17
Flan de albaricoque	18
Salsa pimienta verde	19
Crepes de almendras con mermelada de rosas	20
Focaccia con tomates, aceitunas y romero	21

Abril:

Buñuelos de viento	23
Flan de queso	24
Salsa verde de pescado	25
Tortitas con mantequilla de cacahuete	26
Pan brioche	27

Mayo:

Arroz con leche	29
Flan de chocolate	30
Crema de espárragos blancos	31
Crepes con frutas y helado de pistacho	32
Veggie burgers	33

Junio:

Deditos de queso	35
Flan de coco	36
Salteado de verduras tipo wok	37
Tortitas de lima y frambuesa	38
Pan de plátano	39

Julio:

Tartaletas de frutas	41
Flan de piña	42
Crema inglesa exprés	43
Crepes con fresas	44
Panecillos de queso	45

Agosto:

Helado de dulce de leche	47
Flan de frambuesa	48
Chutney de mango	49
Tortitas de cerezas	50
Pan de nueces	51

Septiembre:

Nut cake	53
Flan de mango	54
Salsa de curry y coco	55
Crepes con ganache de chocolate y avellanas	56
Galletas de chocolate	57

Octubre:

Bizcocho de calabaza	59
Flan de nata	60
Crema de almendras y huevo duro	61
Tortitas rellenas de chocolate	62
Pizza	63

Noviembre:

Natillas de turrón	65
Flan de chocolate blanco	66
Vinagreta de mandarina	67
Crepes al horno	68
Pan de aceitunas negras	69

Diciembre:

Pan dulce navideño	71
Flan de turrón de Jijona	72
Crema de cigalas	73
Tortitas con compota de mandarina	74
Pan de centeno	75

Tarta de queso japonesa



6 PORCIONES



60 MIN



DIFICULTAD ALTA



INGREDIENTES

Para la masa

- 15 g de harina fina de maíz Maizena®
- 5 yemas de huevo
- 250 g de queso crema
- 50 g de mantequilla
- 150 ml de leche
- 50 g de azúcar blanco
- 35 g de harina de trigo

Para el merengue

- 5 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- Unas gotas de zumo de limón



Preparación del merengue

- 1 Batir las claras enérgicamente con unas gotas de limón.
- 2 Añadir el azúcar poco a poco hasta que las claras obtengan el punto de nieve.

Preparación de la tarta

- 1 Fundir en una cacerola la mantequilla, el queso y el azúcar a fuego lento.
- 2 Agregar las yemas de huevo lentamente fuera del fuego y mezclar bien.
- 3 Añadir la Maizena® y la harina, mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Agregar leche, mezclar bien y colar la masa.
- 5 Precalear el horno a 165 °C, preparar un baño maría en un recipiente.
- 6 Preparar un molde de hornear con papel de horno.
- 7 Mezclar el merengue con la mezcla de queso y mantequilla suavemente hasta que quede homogéneo e incorporar la masa en el molde.
- 8 Hornear al baño maría 45 min. Parar el horno y dejar que repose 10 min en el mismo horno.
- 9 Dejar enfriar, desmoldar y servir.



PREPARACIÓN

MAIZENA

Flan de canela



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 15 g de canela en polvo
- 500 ml de leche
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar y la canela.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Salsa Roquefort



6 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

100 g de queso Roquefort o queso azul cortado a trocitos
250 ml de nata para cocinar
2 cucharadas soperas de mantequilla
2 cebolletas picadas
25 ml de Jerez seco o vino blanco
Pimienta



PREPARACIÓN

- 1 Rehogar las cebolletas con la mantequilla hasta obtener un color rubio.
- 2 Añadir el vino y dejar cocer hasta casi su evaporación.
- 3 Incorporar la nata para cocinar, llevar a ebullición.
- 4 Integrar el queso en la salsa, remover bien hasta obtener una salsa homogénea.
- 5 Ligar con la ayuda de espesante instantáneo Maizena® y añadir pimienta al gusto.

MAIZENA

Crepes de naranja



10 PORCIONES



25 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena®
- 400 ml de leche aprox.
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 4-6 cucharadas soperas de mermelada de naranja de nata para cocinar
- 200 ml
- 1 naranja en gajos
- 1 cucharada sopera de almendra fileteada por crepe
- Ralladura de naranja



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Calentar un poco de aceite en una sartén cubierta.
- 3 Agitar la masa brevemente y colocar 1 cucharada sopera de almendras por crepe en la sartén. Verter un poco de masa sobre ellas, la ralladura de naranja y cocinar por ambos lados a fuego medio hasta que se doren.
- 4 Doblar las crepes en modo de triángulo.
- 5 Llevar a ebullición la nata para cocinar junto con la mermelada de naranja en una cazuela aparte.
- 6 Añadir la salsa en una sartén con las crepes, llevar a ebullición y servir con los gajos de naranja.

MAIZENA

Brioche con chocolate y nueces



12 PORCIONES



1 HORA 30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 500 g de harina de trigo
- 75 g de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 150 ml de leche
- 200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 200 g de chocolate negro troceado
- 150 g de nueces picadas



PREPARACIÓN

- 1 En un bol, mezclar la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Añadir los huevos y la leche y amasar.
- 2 Incorporar la mantequilla y seguir amasando. Añadir el chocolate negro troceado y las nueces picadas y amasar de nuevo para distribuirlos uniformemente por la masa.
- 3 Dejar reposar en un lugar cálido durante al menos 1 hora, o hasta que la masa haya doblado su tamaño. Precalentar el horno a 180 °C.
- 4 Dividir la masa en porciones del tamaño que prefieras y dar forma de bola. Colocar sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear y dejar reposar durante otros 15-20 minutos.
- 5 Hornear durante unos 20-25 minutos, o hasta que estén dorados.
- 6 Sacar los brioches del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Febrero



Tarta de chocolate Sacher



10 PORCIONES



80 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

Para la masa

- 60 g de harina fina de maíz Maizena®
- 125 g de margarina o mantequilla
- 125 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 4 huevos
- 125 g cobertura de chocolate negro
- 60 g de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de cacao
- 1 cucharadita de gasificante para repostería Maizena Potax®

Para el relleno

- 150 g de mermelada de albaricoque

Para la cobertura

- 150 g de chocolate negro

Para la decoración

- 75 ml de nata montada



PREPARACIÓN

- 1 Poner la margarina o la mantequilla en un bol con el azúcar, el azúcar avainillado, los huevos, el chocolate disuelto, la Maizena®, la harina, el cacao y el gasificante para repostería Maizena Potax®.
- 2 Batir bien con una batidora a alta velocidad durante 2 min.
- 3 Extender la masa uniformemente sobre una bandeja para hornear engrasada. Cocinar en un horno precalentado a 175 °C durante 25-30 min y dejar enfriar el bizcocho.
- 4 Cortar el bizcocho en tres discos iguales.
- 5 Embadurnar con un cepillo de cocina los discos con mermelada y montar 3 piezas, una sobre la otra. Una vez montados, cepillar el borde con mermelada.
- 6 Picar el chocolate negro en trozos pequeños, calentarlo al baño maría y dejarlo enfriar un poco. Cubrir los discos con el glaseado de chocolate.
- 7 Batir la nata hasta que esté rígida, verter en una manga pastelera con una pequeña boquilla perforada y servir junto a una porción de tarta.

MAIZENA

Flan de pistacho



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanin® de pistacho crudo finamente triturado
- 100 g de leche
- 500 ml de leche
- 40 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el pistacho triturado y remover hasta que la leche quede bien infusionada y el pistacho bien integrado.
- 4 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin® diluido en leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Curry de lentejas con nueces



6 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- | | | | |
|-------|---|--------|--------------------------------|
| 1 | cucharada de espesante instantáneo Maizena® | 150 g | de tallos de apio |
| 2 | cacitos de caldo de verduras Knorr® | 200 g | de lentejas rojas |
| 2 | cucharadas soperas de aceite de oliva | 400 ml | de leche de coco |
| 3 | cebollas picadas | 400 g | de tomates cortados en cubitos |
| 4 | dientes de ajo picados | 500 ml | de agua |
| 15 g | de jengibre fresco, picado | 200 g | de espinaca picada |
| 1 | cucharadita de comino | 1 | limón |
| 2 | cucharaditas de cúrcuma | 80 g | de nueces picadas |
| 300 g | de zanahorias picadas | | |



PREPARACIÓN

- 1 Rehogar en una sartén con aceite la cebolla, el ajo y el jengibre hasta que la cebolla comience a ponerse traslúcida.
- 2 Agregar el comino, la cúrcuma, la zanahoria, el apio y las lentejas y sofreír ligeramente.
- 3 Añadir la leche de coco, los tomates, el agua y los cacitos de caldo de verduras Knorr®. Llevar a ebullición y dejar cocinar a fuego lento hasta que las lentejas estén cocidas, unos 20 min.
- 4 Licuar un poco con la ayuda de un túrmix, dejando la preparación un poco gruesa.
- 5 Añadir poco a poco el espesante instantáneo Maizena® y asegurando conseguir la consistencia deseada.
- 6 Incorporar las espinacas y dejar que se cocinen.
- 7 Exprimir el limón por encima y espolvorear las nueces.

MAIZENA

Tortitas con mermelada de ciruela y creme fraiche



12 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena®
- 340 ml de leche aprox.
- 250 g de creme fraiche
- 150 g de yogur natural
- 1 paquete de azúcar avainillado
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 1 cucharada de mermelada de ciruela



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las tortitas siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Mezclar la creme fraiche, el yogur y el azúcar avainillado para preparar la crema.
- 3 Calentar un poco de aceite en una sartén y agitar la masa nuevamente.
- 4 Preparar las tortitas según el tamaño deseado a fuego bajo-medio hasta que se doren por ambos lados.
- 5 Servir las tortitas con la creme fraiche y 1 cucharada de mermelada de ciruela.

MAIZENA

Pan de molde sin gluten



20 PORCIONES



1 HORA



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 300 g de harina fina de maíz Maizena®
- 50 g de azúcar
- 10 g de sal
- 3 huevos
- 250 ml de leche
- 100 g de mantequilla
- 150 g de harina de arroz o de avena



PREPARACIÓN

- 1 Mezclar todos los ingredientes líquidos en una amasadora.
- 2 Mezclar todos los ingredientes sólidos.
- 3 Incorporar los ingredientes sólidos poco a poco a los líquidos y batir bien.
- 4 Verter la mezcla en un molde de hornear.
- 5 Hornear a 180 °C durante 35-40 min.
- 6 Dejar enfriar.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Marzo



Croquetas de pollo



2 KG DE MASA



1 HORA



DIFICULTAD MEDIA-ALTA



INGREDIENTES

Para la bechamel

- 225 g de harina fina de maíz Maizena®
- 755 ml de leche
- 500 ml de nata
- 75 g de mantequilla
- 250 g de pollo cocido o asado
- 200 ml de caldo líquido de pollo

Para el empanado

- Harina fina de maíz Maizena®
- Huevo batido
- Pan rallado



Preparación de la masa de las croquetas

- 1 Llevar a ebullición la nata, la mantequilla, y el caldo líquido.
- 2 Desleír la Maizena® con la leche e incorporar a la mezcla anterior. Remover con varilla hasta obtener la textura adecuada e incorporar la carne ya cocida. Mezclar con la ayuda de una espátula vigorosa y continuamente hasta obtener una consistencia bien homogénea.
- 3 Enfriar en una bandeja.



PREPARACIÓN

Preparación del empanado

- 1 Una vez fría la bechamel, formar las croquetas. Empanar pasando por Maizena®, huevo y pan rallado.
- 2 Dorar las croquetas en abundante aceite.

MAIZENA

Flan de albaricoque



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanin®
- 80 g de mermelada de albaricoque
- 400 ml de leche
- 40 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Incorporar la mermelada removiendo bien.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Salsa pimienta verde



8 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de espesante instantáneo Maizena® disuelto en agua
- 2 cebolletas picadas
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 250 ml de nata para cocinar
- 3 cucharadas soperas de pimienta verde
- 1 cucharada sopera de mostaza antigua
- 100 ml de Jerez seco
- 150 ml de caldo de carne o pollo



PREPARACIÓN

- 1 Rehogar la cebolleta con la mantequilla en un cazo hasta que esté ligeramente dorada.
- 2 Añadir el Jerez, la pimienta con su jugo y dejar evaporar hasta casi su totalidad.
- 3 Incorporar la nata, el caldo de carne y la mostaza. Llevar a ebullición y dejar cocinar unos minutos.
- 4 Espesar la salsa añadiendo espesante instantáneo Maizena®, cocinar 1 min.
- 5 Sazonar si es necesario.

MAIZENA

Crepes de almendras con mermelada de rosas



10 PORCIONES



25 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena® de leche aprox. 400 ml
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal de almendras fileteadas
- 80 g de almendras fileteadas
- 4-6 cucharadas soperas de mermelada de rosas
- Azúcar glas



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Calentar un poco de aceite en una sartén cubierta.
- 3 Agitar la masa brevemente, colocar 1 cucharada soperas de almendras por crepe en la sartén, verter un poco de masa sobre ellas y cocinar por ambos lados a fuego medio hasta que estén doradas.
- 4 Untar las crepes con la mermelada de rosa y espolvorear con azúcar glas.

Focaccia con tomates, aceitunas y romero



10 PORCIONES



1 HORA 45 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 500 g de harina de trigo
- 10 g de sal
- 30 g de aceite de oliva
- 300 ml de agua tibia
- 200 g de tomates cherry
- 100 g de aceitunas negras
- Ramitas de romero fresco
- Sal gruesa
- Aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

- 1 En un recipiente, mezclar la harina, la levadura y la sal.
- 2 Añadir el aceite de oliva y el agua tibia y mezclar bien. Dejar reposar durante 1 hora, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
- 3 Precalentar el horno a 220 °C. Poner la masa en una superficie enharinada y amasar brevemente para quitar el aire.
- 4 Extender la masa sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Dejar que la masa repose durante 15-20 minutos.
- 5 Presionar suavemente los tomates cherry y las aceitunas en la masa. Agregar las ramitas de romero fresco y espolvorear con sal gruesa.
- 6 Rociar la superficie de la focaccia con aceite de oliva virgen extra y hornear durante 20-25 minutos, o hasta que la focaccia esté dorada y crujiente.
- 7 Dejar enfriar durante unos minutos antes de cortar y servir.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Abril



Buñuelos de viento



8 PORCIONES



40 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 50 g de harina fina de maíz Maizena®
- 4 huevos
- 100 g de mantequilla
- 90 g de harina de trigo
- 1 vaso pequeño de agua
- 1 vaso pequeño de leche
- Aceite para freír
- Azúcar
- Una pizca de sal



PREPARACIÓN

- 1 Poner en un cazo al fuego el agua, la mantequilla, la leche, y la sal.
- 2 Cuando hierva, añadir las harinas previamente mezcladas y remover enérgicamente, hasta que quede una bola.
- 3 Retirar del fuego y añadir los huevos uno a uno removiendo bien para que queden bien mezclados antes de añadir el siguiente. La masa ha de quedar lisa, brillante y algo más consistente que una crema espesa.
- 4 Poner en una sartén abundante aceite, calentarlo a baja temperatura y echar pequeñas cantidades de la masa, que se cocerá poco a poco para que se hinchen bien los buñuelos. Antes de retirarlos aumentar la temperatura de aceite para que se queden dorados.
- 5 Escurrir y espolvorear con azúcar.

MAIZENA

Flan de queso



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanin®
- 100 g de queso fresco de untar
- 400 ml de leche
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar y el queso.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin® diluido en leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Salsa verde de pescado



6 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 2 cucharadas soperas de espesante instantáneo Maizena® disuelto en agua
- 250 ml de caldo de pescado (fumet)
- 100 ml de vino blanco
- 1 cebolleta picada
- 1 ajo picado
- 2 cucharadas soperas de perejil picado finamente
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel



PREPARACIÓN

- 1 Rehogar en una sartén la cebolleta picada y el ajo con el aceite de oliva.
- 2 Incorporar el vino blanco y ebulir hasta la mitad de su volumen.
- 3 Añadir el caldo de pescado y la hoja de laurel.
- 4 Llevar a ebullición y dejar cocer unos instantes.
- 5 Espesar con el espesante instantáneo Maizena® y finalmente añadir el perejil.

Tortitas con mantequilla de cacahuete



12 PORCIONES



25 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena®
- 340 ml de leche
- 1 cucharada sopera de mantequilla de cacahuete
- 3 cucharadas soperas de aceite
- Plátano para decorar



PREPARACIÓN

- 1 Llevar a ebullición la leche con la mantequilla de cacahuete, emulsionar con la ayuda de un túrmix.
- 2 Preparar las tortitas siguiendo el método de preparación que se indica en el paquete.
- 3 Calentar un poco de aceite en una sartén y agitar la masa nuevamente.
- 4 Preparar las tortitas según el tamaño deseado de fuego bajo a medio hasta que estén doradas por ambos lados.
- 5 Servir las tortitas con la salsa de cacahuete y plátano por encima.

MAIZENA

Pan Brioche



10 PORCIONES



1 HORA 45 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 500 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 5 huevos
- 200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de sal



PREPARACIÓN

- 1 En un bol, mezclar la harina, el azúcar y la pizca de sal. Añadir la levadura, previamente reposada durante unos minutos en 1/4 taza de agua tibia.
- 2 Incorporar los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición.
- 3 Añadir la mantequilla en pequeñas porciones mientras mezclas la masa.
- 4 Amasar hasta que esté suave y elástica.
- 5 Poner la masa en un bol engrasado y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar durante 1 hora, hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Amasar nuevamente.
- 6 Precalentar el horno a 180 °C. Batir el huevo restante y pintar el pan de brioche. Hornear durante unos 25-30 minutos.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Mayo



Arroz con leche



8 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 1 cucharada de harina fina de maíz Maizena®
- 100 g de arroz
- 100 g de azúcar
- 1 cáscara de limón
- 1 canela en rama
- 1l + 1 vaso de leche



PREPARACIÓN

- 1 En una olla hervir el arroz con el litro de leche, la canela, el azúcar y la cáscara de limón. Una vez hierva, bajar el fuego a moderado y cocinar 20 min.
- 2 Pasado ese tiempo, retirar la canela y la cáscara de limón.
- 3 Al vaso de leche extra agregarle la cucharada de Maizena® y remover hasta integrar totalmente. Incorporar a la olla y remover hasta que quede bien espeso.
- 4 Servir en tarritos individuales y espolvorear con canela para una mejor presentación.

MAIZENA®

Flan de chocolate



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 50 g de chocolate negro
- 15 mg de cacao en polvo
- 500 ml de leche
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el cacao y el chocolate y remover hasta que quede bien disuelto.
- 4 Calentar de nuevo, añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Crema de espárragos blancos



4 PORCIONES



45 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

Espesante instantáneo Maizena®
500 g de espárragos blancos
1/2 del jugo de un limón
150 g de patatas cortadas en cubos pequeños
100 ml de nata para cocinar
1/4 cucharadita de sal
Berros y picatostes al gusto para acompañar
Pimienta al gusto
Una pizca de azúcar

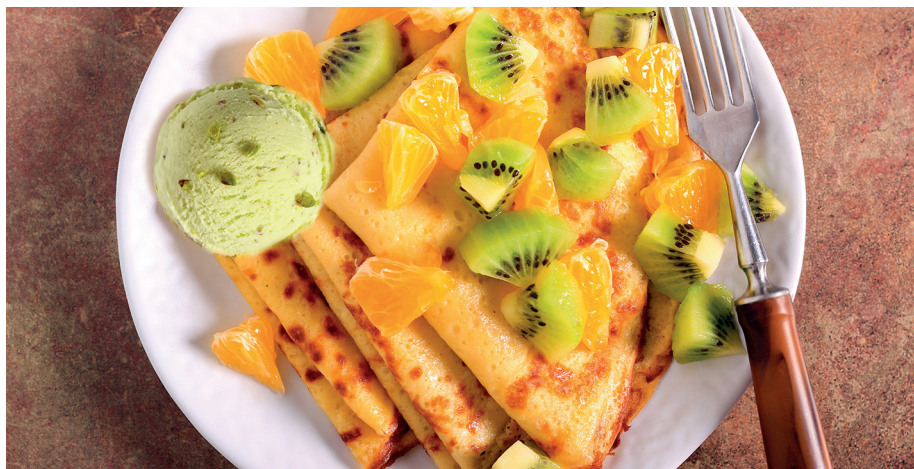


PREPARACIÓN

- 1 Pelar los espárragos más leguminosos y secos y descartar los extremos inferiores.
- 2 Cortar los espárragos en trozos pequeños y reservar las puntas.
- 3 Lavar las cáscaras de los espárragos y cocinar en un cazo con 1 litro de agua, 1 cucharada de zumo de limón y azúcar.
- 4 Cocinar tapado unos 15 min. Colar y reservar el caldo de los espárragos.
- 5 Incorporar el caldo colado de espárragos en la olla.
- 6 Añadir los trozos de espárragos (sin las puntas) y las patatas.
- 7 Llevar a ebullición y cocinar tapado a fuego medio hasta que las patatas estén cocidas. Triturar con la ayuda de un túrmix hasta obtener un puré fino de espárragos.
- 8 Incorporar la nata para cocinar y las puntas de espárragos. Cocinar otros 5-8 min.
- 9 Sazonar al gusto con sal, pimienta y el zumo de limón restante.
- 10 Espesar la sopa con espesante instantáneo Maizena® al gusto.
- 11 Decorar con berros y picatostes.

MAIZENA

Crepes con frutas y helado de pistacho



10 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena®
- 400 ml de leche aprox.
- 4 kiwis pelados y cortados en cubos
- 4 naranjas cortadas en gajos
- 2-3 cucharadas soperas de azúcar
- 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 10 bolas de helado de pistacho
- 3 cucharadas soperas de pistachos picados



PREPARACIÓN

- 1 Preparar la macedonia de frutas añadiendo el azúcar y zumo de limón. Dejar reposar.
- 2 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 3 Calentar un poco de aceite en una sartén y cocinar las crepes por ambos lados hasta que estén doradas.
- 4 Servir las crepes con la macedonia y una bola de helado de pistacho.
- 5 Espolvorear con pistachos picados y servir inmediatamente.

MAIZENA

Veggie Burgers



10 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 30 g de harina fina de maíz Maizena®
- 300 g de garbanzos cocidos
- 15 g de aceite (oliva, girasol o sésamo)
- 10 g de cilantro fresco o perejil picado
- 5 g de ajo picado
- 15 g de cebolla finamente picada
- 45 ml de agua fría



PREPARACIÓN

- 1 Triturar con un túrmix 200 g de garbanzos con el agua, el aceite y la Maizena®.
- 2 Romper con un tenedor el resto de los garbanzos. Mezclar en un bol todos los ingredientes y dejar reposar 5 minutos.
- 3 Formar las burgers en la sartén con la ayuda de una cuchara y dorar por las dos caras.

MAIZENA®

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Junio



Deditos de queso



15 PORCIONES



3H ENFRIADO + 15
MIN PREPARACIÓN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

70 g de harina fina de maíz Maizena®
400 g de queso manchego cortado en bastones
2 huevos batidos
150 ml de aceite
Pan rallado



PREPARACIÓN

- 1 Congelar los bastones de queso durante 3 horas.
- 2 Pasar cada bastón de queso por la Maizena®, después por huevo batido y posteriormente por pan rallado. Terminar con el resto de los ingredientes.
- 3 Calentar el aceite y freírlos hasta que estén bien dorados por todos lados.
- 4 ¡Acompáñalos con tu salsa favorita!

MAIZENA

Flan de coco



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanin®
- 25 g de coco rallado
- 500 ml de leche de coco
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar y el coco rallado.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin® diluido en leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA

Salteado de verduras tipo wok



4 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de espesante instantáneo Maizena®
- 1/2 pimiento rojo cortado a tiras
- 1/2 pimiento verde cortado a tiras
- 1/2 pimiento amarillo cortado a tiras
- 1 cebolleta cortada a tiras
- 1 zanahoria mediana cortada en juliana
- 1 rama de apio cortado en juliana
- 100 g de col china cortada en juliana
- 50 g de jengibre picado
- 2 dientes de ajo picado
- 4 cucharadas soperas de salsa de soja
- 150 ml de agua
- Aceite de sésamo preferentemente
- Cilantro al gusto



PREPARACIÓN

- 1 Saltear a fuego fuerte el ajo y el jengibre con el aceite de sésamo hasta que estén dorados.
- 2 Incorporar las verduras poco a poco y saltear hasta obtener un color dorado dejando que quede crujiente.
- 3 Llevar a ebullición el agua y la salsa de soja en una cacerola aparte.
- 4 Añadir el espesante instantáneo Maizena®, remover con la ayuda de una varilla para espesar.
- 5 Incorporar la mezcla de agua con soja a la verdura de modo que quede bien distribuida.
- 6 Añadir el cilantro picado.

MAIZENA

Tortitas de lima y frambuesa



12 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena® de leche aprox.
- 1/2 lima cortada a rodajas
- 1/2 lima en zumo
- 250 g de requesón
- 2 paquetes de azúcar avainillado
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 125 ml de nata para montar
- Frambuesas
- Azúcar glas



PREPARACIÓN

- 1 Mezclar el requesón con el azúcar, el zumo de lima y el azúcar avainillado hasta que quede bien integrado.
- 2 Montar la nata a punto de nieve e incorporar la mezcla de requesón con lima.
- 3 Preparar las tortitas siguiendo las indicaciones del envase.
- 4 Calentar un poco de aceite en una sartén cubierta, agitar la masa nuevamente y preparar las tortitas dorándolas por ambos lados.
- 5 Extender la mezcla de requesón con lima y las frambuesas sobre una mitad de las tortitas.
- 6 Colocar las tortitas restantes encima y adornar con ralladura de lima y rodajas de lima.
- 7 Servir espolvoreado azúcar glas.

MAIZENA

Pan de plátano



10 PORCIONES



1 HORA 15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura de panadería Maizena®
- 60 g de harina fina de maíz Maizena®
- 200 g de plátanos maduros
- 180 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- 5 g de sal
- 60 g de aceite vegetal
- 60 g de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de canela en polvo



PREPARACIÓN

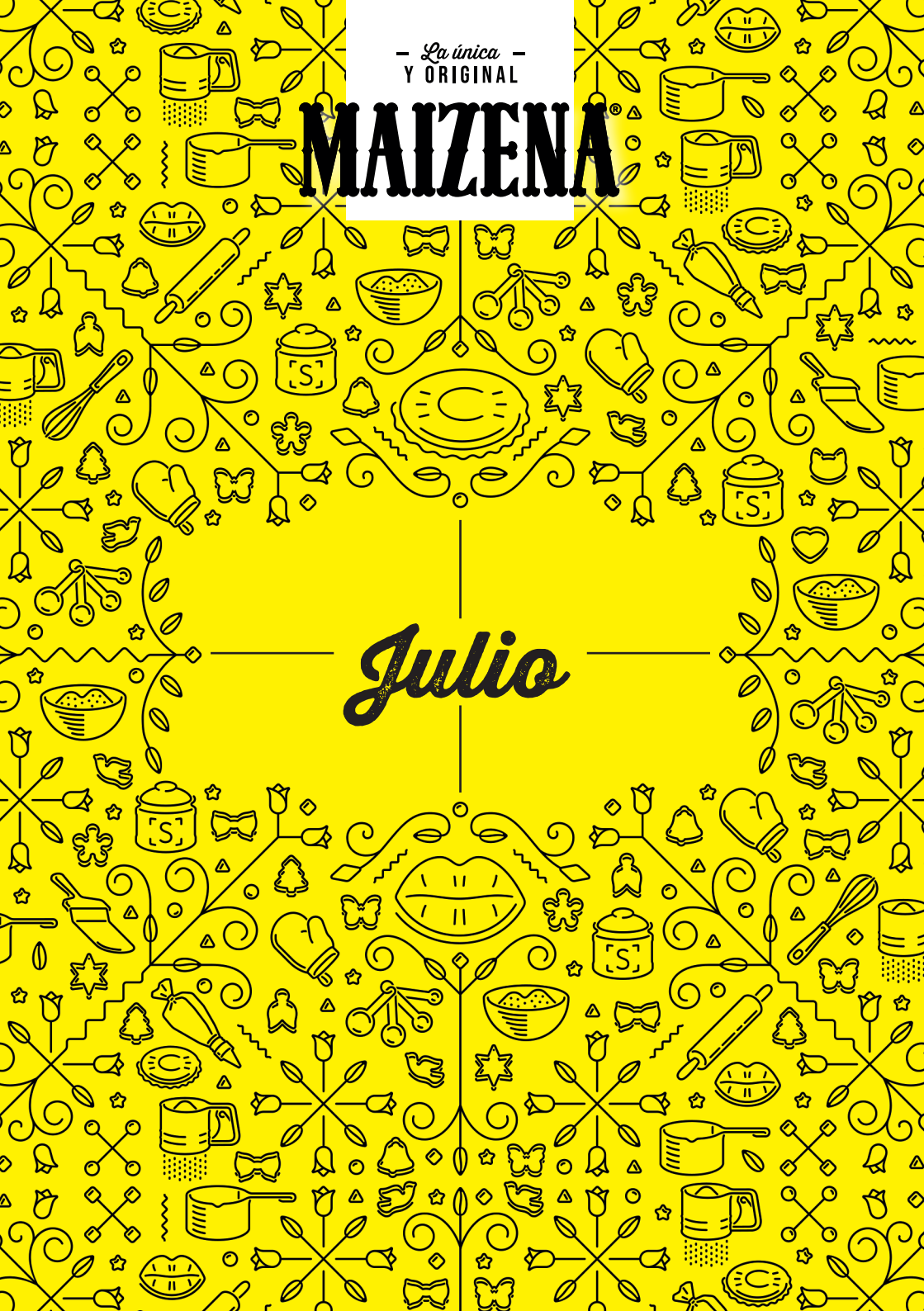
- 1 Precalentar el horno a 180 °C. En un bol machacar los plátanos hasta obtener una masa suave y sin grumos.
- 2 Añadir el azúcar moreno, el aceite vegetal, la leche y el huevo al bol con los plátanos y mezclar bien hasta que estén combinados.
- 3 En otro recipiente aparte, tamizar la harina de trigo, la Maizena®, la levadura de panadería, la sal y la canela en polvo. Mezclar bien los ingredientes secos.
- 4 Añadir gradualmente los ingredientes secos a la mezcla de plátano, remover bien después de cada adición hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Verter la masa en un molde para pan previamente engrasado.
- 6 Colocar el molde en el horno precalentado y hornear durante aproximadamente 45-50 minutos. Dejar enfriar antes de cortarlo en rebanadas.

MAIZENA®

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Julio



Tartaletas de frutas



12 PORCIONES



1 HORA Y 30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

Para la masa

- 50 g de harina fina de maíz Maizena®
- 100 g de harina de trigo
- 1 huevo
- 50 g de azúcar
- 75 g de mantequilla
- 50 g de grosellas verdes
- 50 g de grosellas rojas

Para el glaseado

- 1 cucharada sopera de harina fina de maíz Maizena®
- 100 g de creme fraiche
- 1 huevo
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de vino dulce al gusto
- Azúcar glas



PREPARACIÓN

- 1 Amasar la Maizena®, la harina, el huevo, el azúcar y la mantequilla, con una batidora o a mano, y dejar reposar 30 min.
- 2 Estirar la masa finamente sobre una superficie de trabajo enharinada y utilizarla para forrar pequeños moldes redondos para hornear engrasados (diámetro 7 cm). Pinchar la base de la masa varias veces con un tenedor.
- 3 Colocar las grosellas en los moldes.
- 4 Para la cobertura, mezclar la creme fraiche con el huevo, el azúcar, el vino y la Maizena®.
- 5 Verter el glaseado en los moldes.
- 6 Hornear en horno precalentado a 175-200 °C durante 20-30 min.
- 7 Dejar enfriar las tartaletas, desmoldar y espolvorear con azúcar glas.

MAIZENA

Flan de piña



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 200 g de pulpa de piña (piña triturada)
- 300 ml de leche
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Incorporar la pulpa de piña [piña triturada].
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA

Crema inglesa exprés



8 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 40 g de espesante instantáneo Maizena®
- 500 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 70 g de azúcar
- 1 cucharada sopera de ralladura de naranja
- 1/2 rama de canela



PREPARACIÓN

- 1 Infundonar la canela y la piel de naranja con leche por unos instantes.
- 2 Batir las yemas con azúcar hasta obtener una masa homogénea y tersa.
- 3 Incorporar las yemas y el azúcar a la leche, calentar de nuevo, removiendo continuamente con la ayuda de una varilla.
- 4 Añadir el espesante instantáneo Maizena® fuera del fuego, mezclar bien 1 min y colar.
- 5 Dejar enfriar.

Crepes con fresas



10 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena®
- 400 ml de leche aprox.
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 80 g de fresas picadas
- 40 g de fresas cortadas en rodajas
- 2 cucharadas soperas de mermelada de fresas
- 2 yogures naturales
- Azúcar glas



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Dorar las crepes en una sartén a fuego medio.
- 3 Mezclar los yogures con las fresas picadas y la mermelada.
- 4 Enrollar las crepes con la masa de yogur.
- 5 Decorar con las fresas fileteadas y el azúcar glas.

MAIZENA

Panecillos de Queso



12 PORCIONES



2 HORAS



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 100 ml de harina fina de maíz Maizena®
- 500 g de harina de trigo
- 300 g de agua tibia
- 100 g queso rallado (puedes usar el que prefieras, como cheddar, gouda, mozzarella, etc.)
- 30 g de cebolla finamente picada
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- Aceite para engrasar



PREPARACIÓN

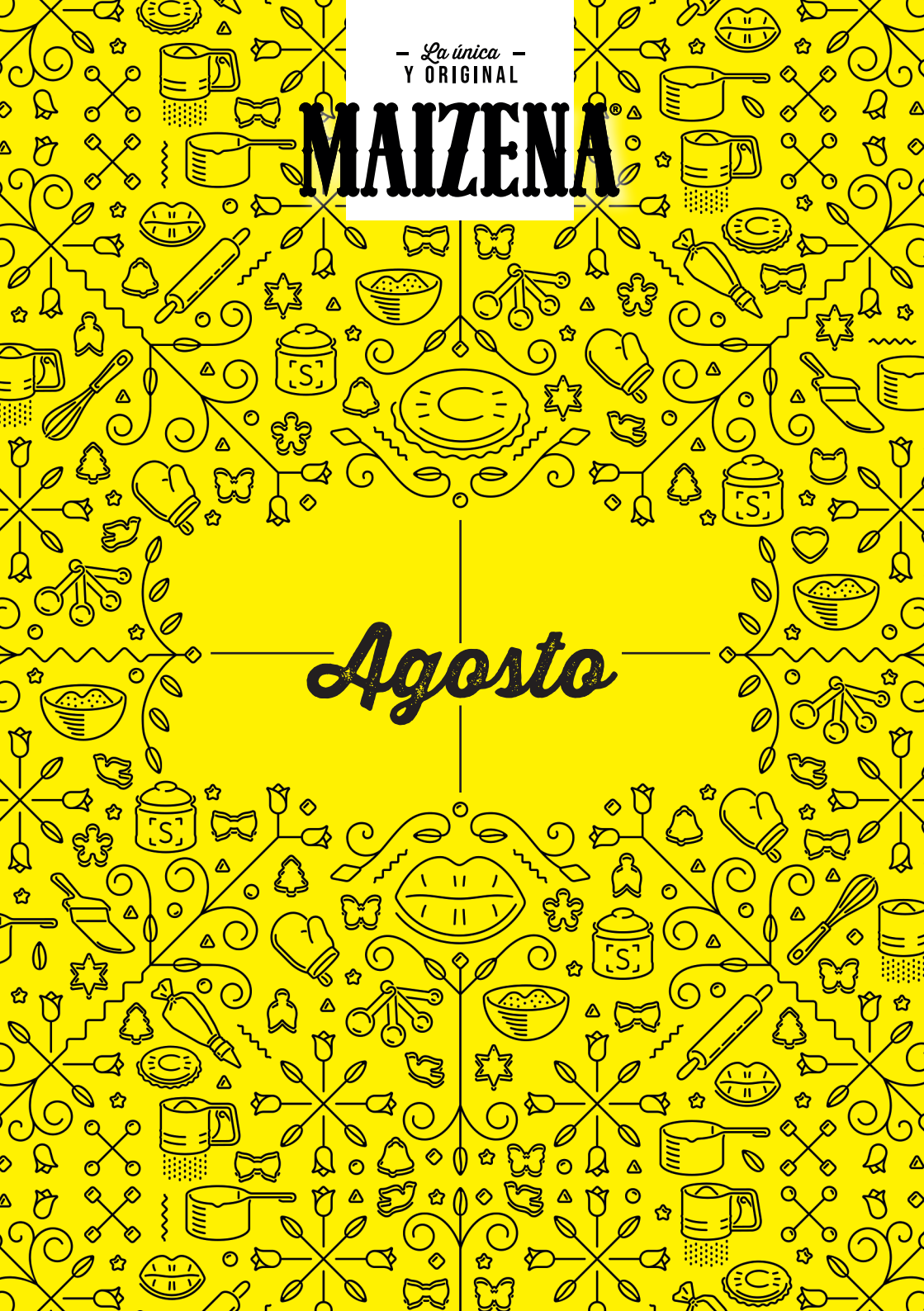
- 1 En un bol, mezclar las harinas, la levadura Maizena® y la sal. Añadir el agua tibia y el azúcar previamente mezclados y mezclar bien hasta formar una masa pegajosa.
- 2 Sobre una superficie enharinada, amasar hasta que quede suave y elástica. Añadir el queso rallado y la cebolla picada.
- 3 Poner la masa en un bol engrasado con aceite y cubrir con un paño. Dejar reposar durante unos 60-90 minutos, hasta que la masa haya doblado su tamaño.
- 4 Precalentar el horno a 200 °C. Sacar la masa del bol y amasar de nuevo. Dividir la masa en panecillos pequeños.
- 5 Poner los panecillos en una bandeja de horno engrasada con aceite y cubrir con un paño limpio. Dejar reposar durante unos 15-20 minutos, hasta que los panecillos hayan vuelto a crecer.
- 6 Hornear los panecillos unos 25-30 minutos, hasta que estén dorados.
- 7 Dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar y servir.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Agosto



Helado de dulce de leche



4 PORCIONES



20 MIN (MÁS
EL TIEMPO DE
CONGELACIÓN)



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 50 g de harina fina de maíz Maizena®
- 50 g de azúcar
- 750 ml de leche
- 400 g de dulce de leche
- 55 g de nata líquida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla



PREPARACIÓN

- 1 Disolver la Maizena® y el azúcar en la leche.
- 2 Añadir el dulce de leche y verter en un cazo. Cocinar a fuego medio sin dejar de remover hasta llevar a ebullición.
- 3 Reducir el fuego al mínimo y cocinar 3 min más removiendo constantemente.
- 4 Retirar del fuego y añadir la esencia de vainilla.
- 5 Una vez frío, añadir la nata líquida y mezclar suavemente.
- 6 Colocar en cubiteras y meter en el congelador.
- 7 Cuando esté en el punto de congelación, sacar el helado, remover y volver a meter en el congelador.
- 8 Servir con obleas.

MAIZENA

Flan de frambuesa



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 125 g de pulpa de frambuesa (frambuesa triturada)
- 400 ml de leche
- 100 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Incorporar la pulpa de frambuesa removiendo bien.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA

Chutney de mango



10 PORCIONES



40 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 250 g Espesante instantáneo Maizena®
- de mango cortado a dados
- 1 cebolleta picada
- 1 cucharada sopera de vinagre de manzana
- 1/2 rama de canela entera
- 1 cucharada sopera de azúcar moreno
- 6 hojas de menta
- 250 ml de agua
- Pimienta negra entera



PREPARACIÓN

- 1 Llevar a ebullición el agua con la cebolleta, el vinagre, la canela y el azúcar moreno.
- 2 Dejar cocer medio minuto.
- 3 Añadir el mango y dejar reposar 30 min.
- 4 Llevar de nuevo a ebullición e incorporar el espesante instantáneo Maizena®. Dejar cocinar unos instantes hasta que tome consistencia.
- 5 Incorporar la pimienta y la menta fuera del fuego.
- 6 Dejar enfriar.

MAIZENA®

Tortitas de cerezas



12 PORCIONES



30 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena®
- 340 ml de leche aprox.
- 100 g de cerezas confitadas cortadas en cuartos
- 1-2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 100 g de nata montada
- Confitura de cerezas



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las tortitas siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Agregar las cerezas al preparado para tortitas en la botella.
- 3 Cerrar y agitar la botella asegurando que la masa queda homogénea.
- 4 Calentar un poco de aceite vegetal en una sartén.
- 5 Agitar de nuevo la masa y preparar las tortitas en la sartén dorándolas por ambos lados.
- 6 Poner la nata montada sobre las tortitas y confitura de cerezas al gusto.

MAIZENA

Pan de nueces



20 PORCIONES



60 MIN



DIFICULTAD MEDIO-ALTA



INGREDIENTES

- 25 g de levadura para panadería Maizena®
- 100 g de harina fina de maíz Maizena®
- 400 g harina de trigo
- 20 g de azúcar
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- 100 g de mantequilla
- 350 g nueces ligeramente picadas
- 85 g avellanas ligeramente picadas
- 85 g pasas



PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la Maizena®, el azúcar, y la levadura para panadería Maizena®.
- 2 Calentar la leche añadiendo las pasas y dejar infundir fuera del fuego durante unos 20 min.
- 3 Añadir todos los ingredientes restantes y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Poner en moldes alargados y pintar la superficie de los panes con yema de huevo.
- 5 Dejar subir la masa hasta que obtenga un volumen adecuado para su cocción. El tiempo puede variar según la temperatura del lugar de reposo.
- 6 Hornear 20 min a 185 °C.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Septiembre



Nut cake



10 PORCIONES



60 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 115 g de harina fina de maíz Maizena®
- 2 cucharaditas de gasificante para repostería Maizena Potax®
- 340 g de harina de trigo
- 440 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela molida
- 125 g de nueces
- 125 g de pasas
- 2 huevos
- 150 ml de aceite de girasol
- 150 ml de leche entera



PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180 °C. Embadurnar un molde con mantequilla y harina.
- 2 Agregar las harinas, el azúcar, el gasificante para repostería Maizena Potax® y la canela en un bol grande y remover hasta que estén combinados. Finalmente añadir los frutos secos y mezclar.
- 3 Mezclar en un recipiente aparte, los huevos el aceite y la leche hasta que quede una mezcla homogénea.
- 4 Combinar con el resto de los ingredientes hasta obtener una masa bien mezclada.
- 5 Hornear durante 35-40 min.
- 6 Retirar el pastel del molde. Dejar enfriar por completo.

MAIZENA

Flan de mango



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 125 g de pulpa de mango (mango triturado)
- 400 ml de leche
- 100 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Incorporar la pulpa de mango removiendo bien.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Salsa de curry y coco



8 PORCIONES



15 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 2 cucharadas soperas de espesante instantáneo Maizena®
- 500 ml de leche de coco
- 100 ml de agua
- 1 lima (zumo y ralladura)
- 2 cucharadas soperas de curry en polvo
- 1 cebolleta finamente picada
- 1 zanahoria finamente picada
- 1 rama de apio finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 manzana cortada en cubos
- 2 cucharadas soperas de aceite de girasol
- Cilantro fresco al gusto



PREPARACIÓN

- 1 Rehogar todas las verduras en un cazo con el aceite hasta que estén ligeramente doradas.
- 2 Incorporar la manzana y continuar rehogando unos instantes.
- 3 Añadir el curry, mezclar bien con el fin de que el curry adquiera un poco de temperatura, agregar la ralladura de lima y su zumo y dejar evaporar ligeramente.
- 4 Añadir la leche de coco, agua y llevar a ebullición y cocinar unos minutos.
- 5 Espesar incorporando espesante instantáneo Maizena® y dejar cocer 1 min.
- 6 Agregar el cilantro al final.

MAIZENA®

Crepes con ganache de chocolate y avellanas



10 PORCIONES



25 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena®
- 400 ml de leche aprox.
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 80 g de avellanas tostadas finamente picadas
- 150 g de cobertura de chocolate negro
- 150 g de nata para montar o creme fraiche 35% M.G
- 1 cucharadita canela molida
- Azúcar glas
- Unas gotas de brandy



Preparación de las crepes

- 1 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Agitar la masa brevemente y cocinar las crepes a fuego medio en una sartén con un poco de mantequilla hasta que estén doradas por ambos lados.

Preparación de la ganache de chocolate

- 1 Llevar a ebullición la nata y retirar del fuego.
- 2 Añadir la cobertura de chocolate, la mitad de las avellanas, el brandy, la canela y remover hasta que esté perfectamente integrada en la nata y adquiera consistencia de salsa. Dejar enfriar.

Presentación

- 1 Rellenar las crepes a modo de medialuna con la ganache, volver a doblar formando triángulos.
- 2 Disponer sobre una placa de hornear y calentar en el horno hasta que la ganache funda ligeramente.
- 3 Añadir el resto de las avellanas.



PREPARACIÓN

MAIZENA

Galletas de Chocolate



20 PORCIONES



1 HORA



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 cucharadita de levadura para panadería Maizena®
- 200 ml de harina fina de maíz Maizena®
- 150 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 g de chocolate picado o en gotas



PREPARACIÓN

- 1 En un bol, mezclar la Maizena®, la harina de trigo, la levadura de panadería y la sal. Reservar.
- 2 En otro bol, batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añadir los huevos uno a uno, asegurándote de que se integren por completo. Incorporar la esencia de vainilla y mezclar nuevamente.
- 3 Volcar la mezcla de ingredientes secos al bol de ingredientes húmedos y mezclar hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 4 Incorporar el chocolate picado o en gotas a la masa y mezclar para distribuirlo de manera uniforme. Precalentar el horno a 180 °C.
- 5 Formar pequeñas bolitas con la masa y colocarlas en una bandeja de horno previamente forrada con papel de hornear, dejando espacio entre ellas.
- 6 Con ayuda de un tenedor, presionar ligeramente cada bolita para aplanarlas un poco y darles forma de galleta.
- 7 Hornear las galletas durante 12-15 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Dejar enfriar y servir.

MAIZENA

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Octubre



Bizcocho de calabaza



10 PORCIONES



50 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

80 g de harina fina de maíz Maizena®
1 sobre de gasificante para repostería Maizena Potax®
400 g de calabaza
240 g de harina de trigo
70 g de mantequilla
5 huevos
250 g de azúcar
50 ml de agua



PREPARACIÓN

- 1 Hornear la calabaza con piel a 180 °C hasta que esté cocida, aprox. 30-40 min, dejar enfriar, pelar, triturar su pulpa con un túrmix.
- 2 Mezclar bien la harina con la Maizena® y el gasificante.
- 3 Batir con la ayuda de un túrmix los huevos y el azúcar.
- 4 Calentar la mantequilla hasta que se dore y añadir a la mezcla de huevos, añadir el agua y turbinar unos instantes.
- 5 Incorporar la harina, Maizena® y el gasificante Maizena® y mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
- 6 Añadir la calabaza triturada mezclando constantemente.
- 7 Disponer la masa en un molde previamente untado con mantequilla y harina.
- 8 Hornear a 180°C durante 30 min. Bajar el horno a 140°C y cocinar 10 min más.

MAIZENA

Flan de nata



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 250 ml de nata líquida
- 250 ml de leche
- 80 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con la nata y el azúcar.
- 3 Añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 4 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA

Crema de almendras y huevo duro



4 PORCIONES



10-15 MIN



DIFICULTAD MEDIA-ALTA



INGREDIENTES

- Espesante instantáneo Maizena®
- 1,5 l de caldo de ave o vegetal
- 100 g de almendras crudas picadas
- 4 yemas de huevo duro picadas
- 250 ml de nata para cocinar
- 100 g de jamón dulce a cuadraditos
- 1 chorrito de Brandy para flambear
- 20 g de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

- 1 En una cazuela con mantequilla saltear los cuadraditos de jamón. Verter el brandy y flambear.
- 2 Añadir las almendras picadas y las yemas de huevo duro.
- 3 Mezclar bien e incorporar el caldo. Llevar a ebullición.
- 4 Verter la nata para cocinar y salpimentar.
- 5 Añadir el espesante instantáneo Maizena® al gusto hasta que ligue bien la crema.
- 6 Verter en cuencos individuales y espolvorear con perejil picado.

Sugerencia:

Para mejorar la presentación, puedes trocear las claras de los huevos y repartirlas en los cuencos.

MAIZENA®

Tortitas rellenas de chocolate



12 PORCIONES



40 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena®
- 340 ml de leche aprox.
- 100 g de chocolate amargo de repostería cortado en trozos pequeños
- 1-2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 1/2 taza de nueces pecanas



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las tortitas siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Calentar un poco de aceite en una sartén.
- 3 Disponer masa de tortitas según el tamaño deseado.
- 4 Agregar un trocito de chocolate amargo y una cucharadita de nuez pecana en trozos sobre cada tortita, dejar cocinar, dar la vuelta.
- 5 Servir las tortitas con salsa de chocolate por encima.

MAIZENA

Pizza



1 PIZZA



45 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

Para las masa

- 1 cucharada de levadura para panadería Maizena®
- 130 g de harina fina de maíz Maizena®
- 240 g de harina de trigo
- 240 ml de agua tibia
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para la cobertura

- 120 g de salsa de tomate
- 220 g de queso mozzarella rallado
- 60 g de pepperoni
- 35 g de aceitunas negras picadas
- 35 g de cebolla picada



PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C. En un bol, mezclar la agua tibia, el azúcar y la levadura.
- 2 Agregar la Maizena®, la harina de trigo, la sal y el aceite de oliva. Mezclar bien hasta obtener una masa suave y elástica.
- 3 Colocar la masa en un bol aceitado, cubrir con un paño y dejar reposar durante 30 minutos.
- 4 Amasar y estirar la masa en forma de círculo y colocarla en una bandeja para pizza.
- 5 Extender la salsa de tomate, añadir el queso rallado, el pepperoni, las aceitunas picadas y la cebolla.
- 6 Espolvorear el orégano seco al gusto y hornear durante 12-15 minutos o hasta que la corteza esté dorada y crujiente.
- 7 Sacar la pizza del horno y dejar reposar por unos minutos antes de cortarla y servirla.

MAIZENA®

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Noviembre



Natillas de turrón



8 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de harina fina de maíz Maizena®
- 1 l de leche
- 6 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 100 g de turrón
- 1 cucharada sopera de canela en polvo



PREPARACIÓN

- 1 Llevar un tercio de la leche a ebullición junto con el azúcar.
- 2 Desleír la Maizena® con el resto de la leche y añadir las yemas.
- 3 Cortar el turrón en trozos pequeños.
- 4 Incorporar la Maizena® con las yemas a la leche hirviendo y cocinar 2 min a fuego suave, removiendo constantemente.
- 5 Añadir el turrón y mezclar fuera del fuego hasta que se haya ensamblado bien en las natillas.
- 6 Poner en una fuente grande o pequeñas fuentes individuales y dejar enfriar.
- 7 Espolvorear con canela molida y servir.

MAIZENA®

Flan de chocolate blanco



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanín®
- 100 g de chocolate blanco
- 500 ml de leche
- 50 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el chocolate y remover hasta que quede bien disuelto.
- 4 Calentar de nuevo, añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanín® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA

Vinagreta de mandarina



10 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 25 g de espesante instantáneo Maizena®
- 4 mandarinas
- 250 ml de aceite de oliva
- 80 g de vinagre de Módena
- 100 ml de agua
- 2 cucharadas soperas de mostaza en grano
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

- 1 Confitar (freír) las pieles de mandarina en aceite caliente a fuego moderado 15 min. Retirar y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.
- 2 Llevar a ebullición el vinagre, el agua y la mostaza. Retirar del fuego y añadir el espesante instantáneo Maizena®, remover bien hasta que la mezcla tome consistencia.
- 3 Incorporar el aceite con las pieles de mandarina y triturar todo junto.
- 4 Añadir los gajos de mandarina a la mezcla y triturar de nuevo hasta obtener una vinagreta tersa y homogénea.

MAIZENA

Crepes al horno



10 PORCIONES



45 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Crepes Maizena®
- 400 ml de leche aprox.
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 4-6 cucharadas soperas de turrón de almendras
- 2 manzanas cortadas en finas láminas
- 150 g de frambuesas
- 1 yema de huevo
- 250 g de yogur



PREPARACIÓN

- 1 Preparar las crepes siguiendo las indicaciones del envase.
- 2 Calentar un poco de aceite en una sartén. Volver a agitar la masa brevemente y preparar las crepes dorándolas por ambos lados.
- 3 Trabajar con un tenedor el turrón hasta obtener una masa tipo pomada, tapizar las crepes con esta masa.
- 4 Cubrir las crepes con manzanas y frambuesas. Enrollar y colocar en una fuente para hornear.
- 5 Mezclar la yema con 2 cucharadas soperas de leche, verter la mezcla de huevo sobre las crepes y hornear a 200 °C 15 min aprox.
- 6 Mezclar el yogur y 5-6 cucharadas soperas de leche y servir como salsa de acompañamiento para las crepes.

MAIZENA

Pan de aceitunas negras



20 PORCIONES



75 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura para panadería Maizena®
- 130 g de harina fina de maíz Maizena®
- 240 g de harina de trigo
- 75 g de aceitunas negras picadas
- 240 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C. En un bol, mezclar la Maizena®, la harina de trigo, la levadura en polvo, las aceitunas picadas y la sal.
- 2 Añadir el agua tibia y el aceite de oliva, y mezclar hasta formar una masa suave y elástica.
- 3 Formar una bola y colocar en un recipiente aceitado. Cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 1 hora o hasta que haya duplicado su tamaño.
- 4 Colocar la masa en una bandeja para hornear y hacer unos cortes en la parte superior.
- 5 Hornear unos 25-30 minutos. Dejar enfriar y servir.

MAIZENA®

- La única -
Y ORIGINAL

MAIZENA

Diciembre

Pan dulce navideño



4 PORCIONES



80 MIN
+ 5 H DE REPOSO



DIFICULTAD ALTA



INGREDIENTES

Para el fermento

150 g de harina de trigo
100 g de levadura fresca
2 cucharadas de azúcar
1 taza de leche tibia

Para el glaseado

125 g de azúcar glas
2 cucharadas soperas
de zumo de limón

Para la masa

150 g de harina fina de maíz Maizena®
150 g de harina de trigo
100 g de azúcar
50 g de mantequilla
2 huevos
1/2 taza de leche tibia
2 cucharadas de Brandy
1 cucharadita de extracto de malta
200 g de mix de frutos secos
Ralladura de limón y de naranja
Gotas agua de azahar



Preparación del fermento

- 1 Mezclar la levadura con el azúcar y la harina e incorporar la leche tibia.
- 2 Dejar reposar.

Preparación de la masa

- 1 Batir el azúcar con la mantequilla hasta conseguir una crema.
- 2 Agregar ralladura de limón y naranja, los huevos de uno en uno, el agua de azahar, la leche y el extracto de malta y el brandy.
- 3 Tamizar la harina con la Maizena® y formar una corona sobre la mesa, volcar en el centro la preparación anterior junto con el fermento y comenzar a integrar todo poco a poco.
- 4 Amasar bien permitiendo la incorporación de aire en la masa hasta obtener una masa homogénea, envolver en papel film y dejar descansar aprox. 5 horas para que la masa se eleve. Estirar la masa y volcar por encima los frutos secos amasando un poco para que se integren. Colocar la masa dentro del molde para pan dulce y pincelar con huevo batido.
- 5 Hacer una cruz en la superficie con un cuchillo para que la masa crezca lo más uniforme posible.
- 6 Hornear a 175 °C durante aprox. 60 min.

Preparación del glaseado

- 1 Mezclar el zumo con el azúcar hasta lograr una crema homogénea.
- 2 Volcar por encima del pan dulce todavía caliente y rociar algunos frutos secos para decorar. Dejar enfriar y servir.



PREPARACIÓN

MAIZENA

Flan de turrón de Jijona



4 PORCIONES



20 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 sobre de flan Maizena® Potax® o Flanin®
- 100 g de turrón de Jijona troceado
- 500 ml de leche
- 40 g de azúcar



PREPARACIÓN

- 1 Separar un poco de leche y diluir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin®.
- 2 Llevar a ebullición el resto de la leche junto con el azúcar.
- 3 Añadir el turrón troceado y remover hasta que quede bien disuelto.
- 4 Calentar de nuevo, añadir el sobre de Maizena® Potax® o Flanin® diluido en la leche que hemos preparado anteriormente y remover constantemente hasta que espese.
- 5 Retirar del fuego y distribuir la preparación en flaneras.

MAIZENA®

Crema de cigalas



6 PORCIONES



40 MIN



DIFICULTAD MEDIA-ALTA



INGREDIENTES

- | | | | |
|------|-----------------------------------|--------|----------------------------|
| 60 g | de espesante instantáneo Maizena® | 2 | dientes de ajo |
| 1l | de caldo de pescado | 3 | tomates frescos rallados |
| 8 | cigalas grandes | 250 ml | de nata para cocinar |
| 1 | cebolleta | | Un chorrito de vino blanco |
| 3 | cucharadas soperas de mantequilla | | Brandy |
| 1 | zanahoria | | Sal y pimienta |
| 1 | puerro | | |
| 1 | rama de apio | | |
| 1 | hoja de laurel | | |



PREPARACIÓN

- 1 Pelar las cigalas reservando colas y cabezas.
- 2 Saltear las colas en mantequilla hasta que estén cocidas y retirar.
- 3 Rehogar en esa mantequilla las cabezas y las verduras sin el tomate hasta que estén doradas. Incorporar el tomate y continuar rehogando unos instantes.
- 4 Flambear con el brandy, incorporar el vino y dejar reducir.
- 5 Añadir el caldo de pescado y dejar cocinar 25 min a fuego lento.
- 6 Finalmente triturar con la ayuda de un túrmix y colar.
- 7 Llevar a ebullición, incorporar la nata y el espesante instantáneo Maizena®, cocinar 5 min.
- 8 Salpimentar al gusto.
- 9 Servir en una soperas con las colas.

MAIZENA®

Tortitas con compota de mandarina



12 PORCIONES



60 MIN



DIFICULTAD BAJA



INGREDIENTES

- 1 botella de preparado para Tortitas Maizena®
- 340 ml de leche aprox.
- 200 g de azúcar
- 1 l de zumo de naranja
- 2 cucharadas soperas de ron o licor de naranja
- 10 mandarinas en gajos cortadas longitudinalmente
- 10 kumquats cortados en rodajas
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal para freír
- 3 cucharadas soperas de almendras fileteadas
- Hojas de menta para decorar



PREPARACIÓN

- 1 Derretir el azúcar en una sartén sin añadir grasa y caramelizar hasta que esté dorado. Desglasar poco a poco con el jugo de naranja y dejar hervir como un almibar.
- 2 Agregar el ron o licor de naranja y cocinar brevemente.
- 3 Añadir mandarinas y kumquats al caldo de naranja y dejar reposar a cubierto durante 30 min aprox.
- 4 Preparar las tortitas siguiendo las indicaciones del envase.
- 5 Calentar un poco de aceite en una sartén y preparar las tortitas dorándolas por ambos lados.
- 6 Servir cada tortita con compota de mandarina tibia alrededor.
- 7 Espolvorear con almendras laminadas tostadas y decorar con hojas de menta.

MAIZENA

Pan de centeno



20 PORCIONES



1 HORA



DIFICULTAD MEDIA



INGREDIENTES

- 1 cucharada de levadura para panadería Maizena®
- 120 g de harina de centeno
- 240 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de sal
- 240 ml de agua tibia
- 2 cucharadas de miel
- 30 g de semillas de girasol
- Aceite de oliva



PREPARACIÓN

- 1 En un bol, mezclar las harinas, la sal y la levadura.
- 2 Agregar el agua tibia y la miel, y mezclar bien.
- 3 Añadir las semillas de girasol y amasar hasta que estén bien incorporadas.
- 4 Dejar reposar durante 1 hora, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Precalear el horno a 220 °C.
- 5 Volver a amasar y formar una bola. Dejar reposar durante 15-20 minutos más.
- 6 Hacer unos cortes diagonales en la parte superior del pan. Rociar la superficie del pan con aceite de oliva y hornear durante 35-40 minutos.

MAIZENA

Notas

Anota lo que necesites recordar y sácale todo el partido a tus recetas **Maizena**®

