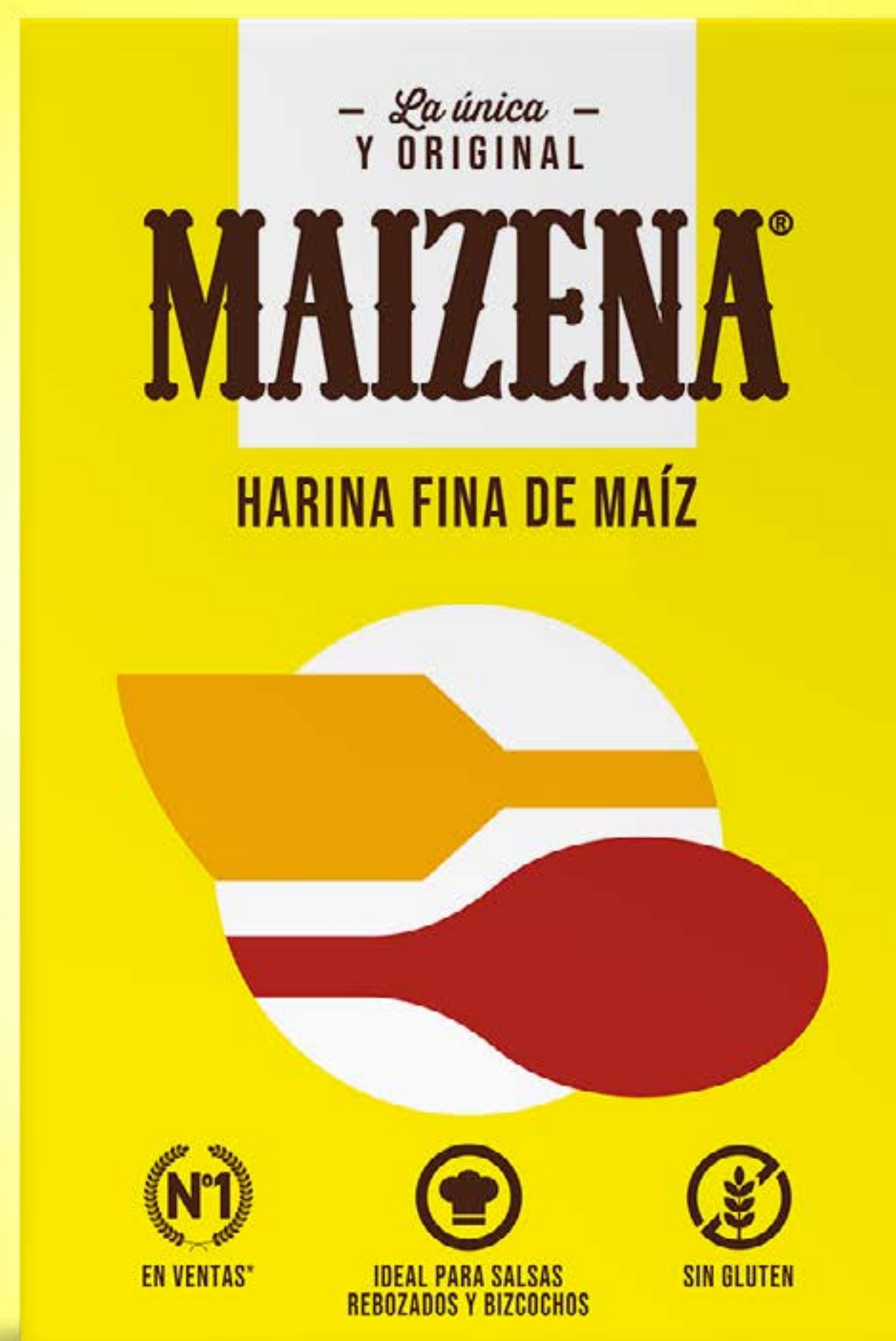
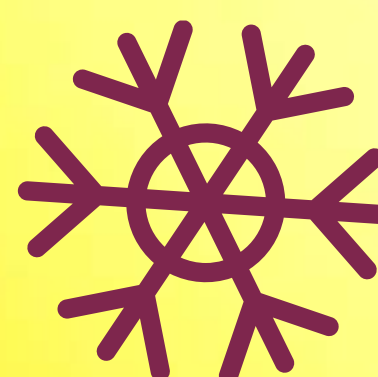


*Calendario  
de Adviento*

**MAIZENA®**









### Ingredientes

325 g de harina de trigo

100 g de Maizena®

1/4 de cucharadita de levadura en polvo

125 g de azúcar

15 g de azúcar de vainilla

1 huevo

200 g de margarina o mantequilla

Opcional: decoraciones navideñas comestibles



*Día 1*

## *Galletas de Navidad*

*Porciones: 75 piezas*

*Tiempo de preparación: 65 min*



### Instrucciones

1. Mezclar la harina, la Maizena®, la levadura, el azúcar y el azúcar de vainilla en un bol.
2. Agregar el huevo y la margarina o mantequilla. Amasarlo todo, puede ser tanto a mano como en la batidora. En la batidora utilizar el gancho amasador.
3. Extender la masa de 1/2 cm de espesor sobre una superficie de trabajo enharinada. Recortar la masa con los cortadores clásicos de Navidad para galletas.
4. Disponer las figuritas sobre una bandeja para hornear provista con papel de hornear.
5. Hornear las galletas en un horno precalentado a 180 °C durante 15-18 minutos.
6. Colocar las galletas en una rejilla y dejar enfriar por completo.
7. Decorar las galletas al gusto con diferentes motivos y colores Navideños.





### ***Ingredientes***

60 g de margarina o mantequilla en pomada  
50 g de azúcar  
1 cucharadita rasa de canela  
1 huevo  
50 g de Maizena®  
25 g de harina  
1 cucharadita de levadura en polvo  
2 manzanas pequeñas peladas cortadas a gajos  
30 g de arándanos o grosellas  
1-2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque



### ***Día 2***

## ***Pastelitos de Navidad***

*Porciones:* **4 unidades**

*Tiempo de preparación:* **50 min**



### ***Instrucciones***

1. Poner la margarina o la mantequilla en un bol, agregar el azúcar, la canela, el huevo, la Maizena®, la harina y la levadura en polvo y mezclar bien con una batidora de mano en la posición más alta.
2. Engrasar bien los pequeños moldes para hornear (10 cm de diámetro).
3. Disponer la masa en los moldes.
4. Colocar las rodajas de manzana en círculo sobre la masa y presionar un poco.
5. Repartir las frutas por encima.
6. Hornear las tartaletas en un horno precalentado a 175-200 °C durante 15-20 minutos.
7. Retirar del molde las pequeñas tartitas y espolvorear con canela.
8. Con la ayuda de un pincel de cocina, pintar las tartitas con mermelada de albaricoque.





## *Día 3*

# *Cake Pops de Navidad*

*Porciones:* **40 piezas**

*Tiempo de preparación:* **125 min**



### *Ingredientes*

250 g de margarina o mantequilla

150 g de azúcar

Azúcar avainillado al gusto

4 huevos

Ralladura y jugo de 1/2 limón

250 g de harina

50 g de Maizena®

1 sobrecito de levadura de repostería Maizena®

1 pizca de sal

75 ml de leche

200 g de queso crema

400 g de cobertura de chocolate blanco

Opcional: colorante alimentario

Opcional: perlas de azúcar

40 brochetas o palillos de madera



### *Instrucciones*

1. Precalentar el horno a 180 °C
2. Cubrir un molde con papel de hornear.
3. Mezclar la margarina o mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla. Batir los huevos añadiendo uno tras otro hasta obtener una masa homogénea y bien aireada. Incorporar la ralladura de limón y el jugo.
4. Ir mezclando la harina, la Maizena®, la levadura y la sal. Finalmente agregar la leche a la masa.
5. Disponer la masa en el molde, hornear unos 50 minutos y dejar enfriar.
6. Desmenuzar finamente el bizcocho en un bol y amasar con el queso crema.
7. Formar 40 bolitas [3-4 cm de diámetro] a mano, dejar enfriar.
8. Pinchar las bolitas con un palillo de madera y sumergirlos en el chocolate blanco.
9. Sumergir los cake pops bañándolos de chocolate blanco.
10. Espolvorear con perlas de azúcar al gusto.





## *Día 4*

# *Tarta de Manzana*

**Porciones: 12 raciones**

**Tiempo de preparación: 90 min**



### *Ingredientes*

- 100 g de margarina o mantequilla
- 150 g de azúcar
- Azúcar avainillado al gusto
- 2 huevos
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 125 g de harina de trigo
- 75 g Maizena®
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de canela
- 750 g de manzanas peladas sin corazón y cortadas a rodajas
- 50-60 g de nueces cortadas a la mitad



### *Instrucciones*

1. Batir 100 g de margarina, 150 g de azúcar y el azúcar de vainilla con una batidora de mano hasta que quede cremoso. Agregar los huevos uno después del otro batiendo constantemente.
2. Mezclar la ralladura de limón, la harina, la Maizena® y el bicarbonato.
3. Cubrir el fondo del molde con una capa de manzanas y colocar una mitad de nuez en cada centro. Extender la siguiente capa de rodajas de manzana encima y volver a cerrar los agujeros con mitades de nueces.
4. Extender la masa sobre las manzanas.
5. Hornear a 180 °C durante unos 45 minutos. Una vez horneado sacar el bizcocho y dejarlo enfriar. Retirar del molde y dar la vuelta en un plato de bizcocho.
6. Dejar reposar y decorar con nata montada.





*Día 5*

# *Tarta de chocolate Sacher*

*Porciones: 9 raciones*

*Tiempo de preparación: 80 min*



## *Ingredientes*

125 g de margarina o mantequilla en pomada  
125 g de azúcar  
1 cucharadita de azúcar avainillado  
4 huevos  
125 g cobertura de chocolate  
60 g de Maizena®  
60 g de harina de trigo  
1 cucharada sopera de cacao  
1 cucharadita de levadura de repostería Maizena®

## *Para el relleno*

150 g de mermelada de albaricoque

## *Para la cobertura*

150 g de chocolate negro

## *Para la cobertura*

Aprox. 75 ml de nata montada



## *Instrucciones*

1. Poner la margarina o la mantequilla en un bol con el azúcar, el azúcar de vainilla, los huevos, el chocolate disuelto, la Maizena®, la harina, el cacao y la levadura en polvo.
2. Batir bien con una batidora a alta velocidad durante unos 2 minutos.
3. Extender la masa uniformemente sobre una bandeja para hornear engrasada, hornear en un horno precalentado a 175 °C durante 25 - 30 minutos y dejar enfriar el bizcocho.
4. Cortar en círculos la masa con la ayuda de un cortador de galletas redondo (5 cm de diámetro).
5. Embadurnar con un cepillo de cocina los círculos 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. Cubre las tartaleas con el glaseado de chocolate.
7. Batir la nata hasta que esté rígida, verter en una manga pastelera con una pequeña boquilla perforada y rociar una "S" en cada una de las tartaleas.





### Ingredientes

150 g de harina de trigo  
1 cucharadita de levadura de repostería Maizena®  
75 g de margarina o mantequilla  
135 gr. de azúcar  
2 cucharaditas de azúcar avainillado  
1 huevo  
600 g de albaricoques cortados a mitades, sin hueso  
2 yemas  
2 claras batidas a punto de nieve  
250 g de queso mascarpone  
1 cucharada de Maizena®



*Día 6*

## *Tarta de queso con albaricoques*

*Porciones: 12 raciones*

*Tiempo de preparación: 60 min*



### Instrucciones

#### Masa Quebrada:

1. Amasar la harina, la levadura en polvo, la margarina, 60 g de azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo hasta formar una masa.
2. Forrar un molde para tartas por la parte inferior con papel de hornear.
3. Extender la masa, incorporar la masa en el molde, levantando un borde.

#### Relleno

1. Colocar los albaricoques sobre la base de la masa.
2. Mezclar el mascarpone con la yemas, el azúcar restante y la Maizena®.
3. Incorporar las claras batidas.
4. Extender la masa sobre los albaricoques.

#### Cocción

1. Hornear en el horno precalentado a 175 °C por espacio de 60-70 minutos.

#### Consejo para esta receta

En lugar de albaricoques frescos, también puede usar 500 g de albaricoques en lata.





*Día 7*

# *Vieiras con salsa de espinacas*

*Porciones: 4 raciones*

*Tiempo de preparación: 35 min*



## *Ingredientes*

- 150 g de espinaca picada
- 4 rebanadas de pan tostado
- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas de margarina o mantequilla
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 150 ml de leche
- 100 ml de caldo de verduras Knorr®
- 3 cucharadas soperas de Maizena®
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 12 vieiras



## *Instrucciones*

1. Saltear la vieiras en una sartén con la margarina o mantequilla previamente sazonadas y retirar.
2. Sofreír el ajo y la cebolla a fuego medio en la misma sartén hasta que estén medianamente dorados.
3. Disolver la leche con la Maizena® en frío.
4. Llevar el caldo a ebullición, seguidamente incorporar la leche con la Maizena®, remover y cocinar por unos instantes hasta que ligue.
5. Agregar las espinacas y el limón, cocinar por espacio 5 minutos.
6. Montar las vieiras sobre las rebanadas de pan con un poco de espinacas.
7. Servir las vieiras sobre el pan y la salsa alrededor.





### Ingredientes

#### Para las tortillas de crep

6 huevos  
1 cucharada sopera de Maizena®  
Sal  
Pimienta  
2 cucharadas soperas de margarina o mantequilla

#### Para el relleno

250 g de hojas de espinaca lavadas  
1 cebolla picada  
1 cucharada sopera de aceite  
Sal  
Cayena en polvo  
125 ml de crema de leche  
1 cucharada sopera de Maizena®  
150 g de salmón ahumado

#### Adicionalmente

Palillos de madera  
1 cucharada de semillas de sésamo tostado



*Día 8*

## *Rollitos de Salmón*

*Porciones: 4 raciones*

*Tiempo de preparación: 45 min*



### Instrucciones

1. Batir los huevos con sal, pimienta y Maizena®.
2. Cocinar las creps de tortilla en una sartén con margarina o mantequilla a modo de crep
3. Saltear la cebolla en la sartén con aceite hasta que esté trasluciente
4. Agregar las espinacas y cocinar a fuego alto durante unos 5 minutos, sazonar con sal y chile en polvo.
5. Poner las espinacas en un colador. Colocar una cacerola pequeña debajo y exprimir las espinacas con una cuchara de madera. Agregar al líquido la crema de leche, y la salsa de chile (opcional) y dejar hervir.
6. Diluir la Maizena® con un poco de agua fría y agregarla a la salsa, cocinar por espacio de 1 minuto, reservar.
7. Repartir las espinacas sobre las tortillas, untar un poco de salsa encima, disponer una tira de salmón encima. Enrollar las tortillas.
8. Cortar los rollos en trozos de unos 4,5 cm de ancho.
9. Espolvorear las semillas de sésamo por encima.

### Consejo para esta receta

Si se desea, agregar salsa de soja y salsa de chile agri dulce.





### Ingredientes

#### Para la base

600 g carne picada mezcla ternera-cerdo  
50 g tomate frito  
1 cucharada sopera de finas hierbas picadas  
20 ml. Aceite de oliva  
200 g cebolla picada finamente cortada  
200 g zanahorias finamente cortada  
1 Hoja de laurel  
1 cucharada sopera de Maizena®

#### Para el puré de patatas

100 g mantequilla  
Sal y pimienta  
1 Kg. Patata tipo Mona lisa



## *Día 9*

# *Pastel de Carne*

*Porciones:* **8 raciones**

*Tiempo de preparación:* **50 min**



### Instrucciones

#### Para la base

1. Sofreír la zanahoria y la cebolla en una sartén grande con aceite y la hoja de laurel durante 5 minutos hasta que las cebollas estén translúcidas.
2. Añadir la carne picada, cocinarla hasta que se dore.
3. Añadir el tomate frito y cocinar unos instantes, seguidamente incorporar la Maizena®, continuar cocinando hasta obtener una masa homogénea, sazonar con sal, pimienta, las finas hierbas y reservar

#### Para el puré de patatas

1. Pelar y cortar las patatas uniformemente. En cubos de unos 5 cm.
2. Hervir las patatas en una cacerola hasta que estén blandas.
3. Escurrir bien y volver a poner en la cacerola a fuego lento para que se sequen durante 1 minuto.
4. Pasar las patatas por el pasapurés y añadir mantequilla.
5. Sazonar y disponer el puré de patatas sobre la carne ya servida en una fuente o en pequeñas fuentes individuales.

#### Para terminar y servir

Cocinar en el horno a 175°C durante 25 minutos aproximadamente.





## *Día 10*

# *Salsa Bechamel*



### *Ingredientes*

40 g de Maizena®

500 ml de leche

20 g de mantequilla

Nuez moscada

Sal y pimienta



### *Instrucciones*

1. Diluir la Maizena® en aproximadamente 100 ml. de leche.
2. Llevar a ebullición el resto de la leche con la mantequilla, una vez empiece a hervir añadir la Maizena® diluida en parte de la leche fría y remover constantemente hasta que espese, cuándo la mezcla sea homogénea, sazonar al gusto con sal, pimienta y nuez moscada.





## *Día 11*

# *Salsa de Setas*



### *Ingredientes*

150 g de mix de setas al gusto  
100 g de cebolleta tierna picada finamente  
1 diente de ajo picado finamente  
50 ml de vino blanco seco  
250 ml de crema de leche  
1 cucharada sopera de mantequilla  
Cebollino picado  
1 cucharada sopera de Maizena®  
Sal y pimienta



### *Instrucciones*

1. Picar finamente las setas previamente lavadas.
2. Saltear en una sartén con mantequilla la cebolleta y el ajo hasta que se doren.
3. Incorporar las setas y saltear hasta que estén cocidas y un poco doradas.
4. Añadir el vino, dejar cocinar hasta que se evapore por completo.
5. Verter la crema de leche y llevar a ebullición. Añadir seguidamente la Maizena® diluida en agua y cocinar hasta obtener la consistencia de salsa deseada, sazonar con sal y pimienta, finalmente incorporar el cebollino picado.





### Ingredientes

2 doradas limpias de escamas, 500 g la unidad  
Laurel  
1 cucharada sopera de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
1 limón, ralladura y jugo  
1 limón a rodajas  
Romero  
4 cebollas cortadas en aros  
500 g de patatas cortadas a láminas  
500 ml de caldo de verduras Knorr®  
1 cucharada sopera de Maizena®  
2 cucharadas de perejil picado



*Día 12*

## *Dorada al horno*

*Porciones: 4 raciones*

*Tiempo de preparación: 55 min*



### Instrucciones

1. Hacer unas incisiones transversales en la dorada para poder introducir el limón y el laurel.
2. Colocar las doradas en una fuente para hornear y rociar con aceite de oliva.
3. Sazonar con sal y pimienta.
4. Cubrir con ramitas de romero. Hornee en un horno precalentado a 200°C durante 20-25 minutos.
5. Sofreír las cebollas en una sartén con aceite de oliva hasta que estén doradas.
6. Agregar las patatas a las cebollas y saltear brevemente.
7. Añadir el caldo de verduras, la ralladura de limón y el jugo de limón, tapar y cocinar por unos 25 minutos. Incorporar la Maizena® previamente diluida en agua y cocinar a fuego lento durante 1 minuto, añadir el perejil.
8. Servir la dorada con las patatas.





## *Día 13*

# *Salsa pimienta verde*



### *Ingredientes*

- 2 escaloñas o cebolleta picada
- 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
- 1 cucharada sopera de Maizena<sup>®</sup>, disuelta en agua



### *Instrucciones*

1. Rehogar la escaloña 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 la Maizena<sup>®</sup>, cocinar por espacio de un minuto, sazona si es necesario





## *Día 14*

# *Salsa de frutos rojos*



### *Ingredientes*

- 50 ml de oporto
- 200 ml de vino tinto
- 150 g de frutos rojos
- 1 naranja ralladura y zumo
- 1 limón ralladura
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 3 cucharadas soperas de mermelada de fresa
- 1 cucharada sopera de Maizena®



### *Instrucciones*

1. Llevar a ebullición el Oporto y el vino con el azúcar, reducir hasta 2/3 de su volumen.
2. Diluir la Maizena® en un poco de agua e incorporar al vino, mezclar bien para que pueda espesar.
3. Incorporar el zumo de naranja y las ralladuras, dejar cocinar 2 minutos.
4. Añadir la mermelada de fresa, mezclar bien, dejar cocinar por espacio de 2 minutos.
5. Añadir los frutos rojos y cocinar hasta que estén cocidos y hayan soltado su jugo.
6. Rectificar si es necesario la consistencia añadiendo un poco más de Maizena previamente diluida en agua.





### Ingredientes

250 g de cobertura de chocolate  
250 ml de crema de leche  
1 cucharada sopera de Maizena®  
1 pizca de canela  
1 pizca de nuez moscada  
1 pizca de sal  
2 cucharadas soperas de brandy  
1 cucharada sopera de mantequilla  
100 g de cacao en polvo



*Día 15*

## *Trufas de chocolate*

*Porciones: 17 piezas aprox.*

*Tiempo de preparación: 60 min*



### Instrucciones

1. Llevar la crema de leche a ebullición.
2. Diluir la Maizena® en un poco de agua e incorporar a la crema de leche, remover bien.
3. Cortar la cobertura en cubos pequeños.
4. Añadir la cobertura de chocolate a la crema de leche fuera del fuego y mezclar con la ayuda de una varilla de cocina.
5. Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar bien.
6. Dejar reposar la masa hasta que esté completamente fría.
7. Una vez fría formar bolas de trufa y tapizar con cacao en polvo.





### Ingredientes

400 g de Picado carnal The Vegetarian Butcher® (2 envases)  
1 calabaza tipo violín mediana  
100 g de papaya cortada en dados  
25 g de piñones tostados  
25 g de pipas de calabaza  
6 hojas de albahaca fresca  
1 ramillete de cilantro fresco picado  
50 ml de salsa de soja  
1 cucharada sopera de Maizena®  
100 ml. de agua  
2 cebolletas cortadas finas en rodajas  
100 g de coliflor  
50 ml de aceite de sésamo  
25 ml de aceite de oliva  
Zumo de un limón



***Día 16***

## ***Calabaza Al Horno Rellena De Picado Carnal Vegano***

***Porciones: 4 raciones***

***Tiempo de preparación: 65 min***



### Instrucciones

1. Hornear la calabaza entera y con piel a 180°C hasta que esté tierna (dependiendo del peso puede ser entre 45 y 90 minutos).
2. Saltear el Picado Carnal en una sartén con aceite de oliva hasta que se dore, añadir la salsa de soja y la Maizena® diluida en agua, cocinar hasta que espese.
3. Preparar el relleno mezclando el resto de los ingredientes en un bol a excepción de la coliflor.
4. Cortar la calabaza longitudinalmente, eliminar las semillas interiores y las tiras de fibra de los orificios con una cuchara.
5. Incorporar el Picado Carnal en los orificios grandes de las semillas.
6. Añadir el relleno sobre la calabaza y finalmente rallar la coliflor por encima.





### Ingredientes

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



***Día 17***

## ***Natillas de turrón de Jijona***

***Porciones: 12 raciones***

***Tiempo de preparación: 30 min***



### Instrucciones

1. Llevar un tercio de la leche conjuntamente con el azúcar a ebullición.
2. Desleír la Maizena® con el resto de la leche y añadir las yemas.
3. Cortar el turrón a trozos pequeños.
4. Incorporar la Maizena® con las yemas a la leche hirviendo y cocinar por espacio de 2 minutos a fuego suave, removiendo constantemente.
5. Añadir el turrón, 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 una vez frías y servir.





### Ingredientes

- 320 g de Rebeldes de corral de The Vegetarian Butcher® (2 envases)
- 2 zanahorias medianas cortadas en daditos
- 2 cebolletas medianas finamente picadas
- 1 puerro tierno cortado fino en rodajas
- 3 ramas de apio cortadas finas en rodajas
- 300 g de garbanzos cocidos
- 100 ml de caldo de verduras Knorr®
- 1 cucharada sopera de Maizena®
- 2 planchas de pasta brisa
- 50 ml de aceite de oliva



***Día 18***

## ***Pastel De Rebeldes de Corral Vegetariano***

***Porciones: 6 raciones***

***Tiempo de preparación: 30 min***



### Instrucciones

1. Enfundar un molde redondo antiadherente con una plancha de pasta brisa.
2. Rehogar las verduras en una cazuela hasta que estén doradas.
3. Incorporar los Rebeldes de Corral y los garbanzos y mezclar bien.
4. Añadir el caldo vegetal y llevar a ebullición. Añadir la Maizena® diluida en un poco agua previamente y cocinar hasta que el caldo haya recubierto los ingredientes. Reservar y dejar enfriar.
5. Rellenar el molde con las verduras, los garbanzos y los Rebeldes de Corral. Cubrir con la otra plancha de pasta brisa y pinchar la masa con la ayuda de un tenedor.
6. Hornear a 180 °C durante 40 minutos y servir.





## *Día 19*

# *Trenzazas de queso*

*Porciones: 10 raciones*

*Tiempo de preparación: 80 min*



### *Ingredientes*

180 g de harina de trigo  
60 g de Maizena®  
80 g de queso provolone rallado  
25 g de levadura de cerveza  
1 cucharadita de azúcar  
120 g de mantequilla  
6 cucharaditas de nata  
Sal  
Pimienta  
1 yema de huevo



### *Instrucciones*

1. Disponer en forma de corona sobre la mesa de trabajo la Maizena® tamizada con la harina, el queso, la sal y la pimienta.
2. En el centro de la corona, verter la levadura de cerveza, añadir una cucharadita de azúcar y mezclar bien. Cubrir esta mezcla con una pequeña porción de los ingredientes de la corona. Dejar 10 minutos hasta que adquiera volumen. Añadir la nata, la mantequilla y amasar.
3. Dejar reposar la masa en la nevera durante una hora.
4. Sacarla de la nevera y cortar la masa en trozos. Formar tiras de 1 cm de grosor y 12 cm de longitud aproximadamente, doblar por la mitad y trenzar.
5. Colocar en una bandeja de horno, previamente untada con mantequilla y enharinada. También se pueden formar roscas o bastones.
6. Pintar con yema de huevo y hornear a temperatura media durante 10 o 15 minutos hasta que las trenzas estén doradas. Servirlas frías.





## *Día 20*

# *Tarta de chocolate y canela*

*Porciones:* **8 raciones**

*Tiempo de preparación:* **60 min**



### *Ingredientes*

#### *Para la masa*

200 g de harina de trigo

80 g de Maizena®

3 cucharadas de canela en polvo

20 g de chocolate en polvo

70 g de azúcar

150 g de margarina o mantequilla

1 huevo

#### *Para el relleno*

3 hojas de gelatina

1 lata de leche condensada

200 ml de nata

100 g de chocolate para fundir

Agua



### *Instrucciones*

1. En un bol, verter la harina, la Maizena®, la canela, el chocolate en polvo y el azúcar y mezclar todos los ingredientes con una batidora. Añadir la margarina y batir de nuevo hasta que la mezcla tome una textura arenosa. Por último, añadir el huevo y batir hasta obtener una preparación homogénea.
2. Forrar la base de un molde para tartas con la masa preparada, pinchar el fondo con un tenedor y hornear durante 30 minutos.
3. Poner la gelatina en agua fría.
4. En un bol de cristal, mezclar la leche condensada y la nata con unas varillas.
5. Cocinar la mezcla en el microondas durante 3 o 4 minutos a máxima potencia, sacando el bol y removiendo cada minuto. Una vez completado el tiempo de cocción, sacar el bol y añadir el chocolate troceado y la gelatina bien escurrida. Remover inmediatamente con las varillas hasta que el chocolate se haya derretido completamente.
6. Cubrir la base de la tarta, ya fría, con el relleno y dejar enfriar en la nevera hasta que se solidifique.





### Ingredientes

135 g de margarina  
140 g de chocolate negro 70% cacao cortado en pedazos  
3 huevos medianos  
225 g de azúcar glas  
40 g de Maizena®  
1 cucharada de levadura  
25 g de cacao en polvo  
55 g de nueces picadas  
Una pizca de sal



*Día 21*

## *Brownie de chocolate con nueces*

*Porciones: 10 raciones*

*Tiempo de preparación: 60 min*



### Instrucciones

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 aparte, añadir la Maizena®, 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

180 g de harina de trigo  
80 g de Maizena®  
15 g de mantequilla  
100 g de azúcar  
5 g de bicarbonato de sodio  
1 cucharadita de canela molida  
1 huevo  
1 pizca de sal  
1 cucharadita de jengibre molido



***Día 22***

## ***Casita de Jengibre***

***Porciones: 10 raciones***

***Tiempo de preparación: 60 min***



### Instrucciones

1. Mezclar la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, el huevo, la sal, la canela, el jengibre y el bicarbonato de sodio.
2. Por último agregar la Maizena® con la harina, integrar hasta formar una masa y llevar a la nevera durante 1 hora.
3. Estirar la masa y cortar las figuras necesarias para formar una casita.
4. Ubicarlas en una placa untada con mantequilla y harina y llevar a horno moderado durante 15 minutos, dejar enfriar y unir las partes con glaseado.
5. Usar el mismo glaseado para decorar y espolvorear azúcar glas para una mejor terminación.





***Día 23***

## ***Canelones***

***Porciones: 10 raciones***

***Tiempo de preparación: 60 min***



### ***Ingredientes***

#### ***Para los canelones***

1 Kg de carne magra de cerdo cortada en cubos  
1 Kg de carne de ternera cortada en cubos  
1 Kg de pollo rustido  
1 cebolla mediana  
36 placas de pasta de canelones hervidas  
Aceite de oliva  
Sal  
100 ml de vino blanco  
Queso rallado  
Foie-gras

#### ***Para la salsa bechamel***

1 L de leche  
35 g de Maizena®  
50 g de mantequilla  
½ cebolla  
Nuez moscada



### ***Instrucciones***

1. Dorar a fuego vivo los dados de carne en una cazuela con 200 ml de aceite.
2. Añadir la cebolla y rehogar conjuntamente con la carne. Incorporar el vino blanco, dejar reducir. Remover de vez en cuando y cocinar a fuego suave. Añadir de vez en cuando un poco de agua si fuese necesario.
3. Incorporar el foie-gras cuando la carne esté melosa, cocinar unos instantes.
4. Escurrir la carne en un colador con un recipiente debajo para recoger el jugo.
5. Pasar la carne por la picadora y añadir el jugo del asado poco a poco junto con unas cucharadas de salsa bechamel.
6. Mezclar todo con una espátula y sazonar al punto.
7. Rellenar las placas de pasta con la carne y enrollar los canelones a modo clásico.
8. Disponer los canelones sobre una bandeja para hornear previamente untada con mantequilla.
9. Cubrir con la salsa bechamel por encima. Añadir el queso rallado.
10. Gratinar al horno.





### Ingredientes

6 huevos  
60 g azúcar  
30 g harina de trigo  
15 g Maizena®  
15 gr cacao amargo en polvo  
Azúcar glas

### Para el Relleno

150 g azúcar glas  
75 g queso crema  
75 g mantequilla  
Esencia de vainilla

### Para la Cobertura

100 g chocolate negro



*Día 24*

## *Tronco de Navidad*

*Porciones:* 15

*Tiempo de preparación:* 35 min



### Instrucciones

1. Batir en un bol los huevos con el azúcar hasta doblar su tamaño, con movimientos envolventes añadir la harina, la Maizena® y el cacao tamizados.
2. Volcar la mezcla en una placa untada en mantequilla y cubierta con papel de horno (también untado en mantequilla) y llevar a horno precalentado a 200 grados durante 7 minutos, o hasta que al intentar despegar el borde de bizcocho pueda hacerse con facilidad.
3. Sacarlo del horno, dejar enfriar un minuto y espolvorear con azúcar glas.
4. Desplegar otro trozo de papel de horno y apoyarlo sobre el bizcocho de manera que la parte con azúcar glas se toque con el papel.
5. Despegar el papel que ha ido al horno, volver a espolvorear con azúcar glas y enrollar.
6. Llevarlo a la nevera hasta el momento de rellenar.

### Para el Relleno

1. En un bol verter el queso crema, la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar. Batir hasta integrar bien todos los ingredientes y añadir unas gotitas de esencia de vainilla.
2. Rellenar el tronco con la crema y volver a enrollar.
3. Bañar con chocolate negro.