Nuevos postres y flanes MAIZENA®

Para tener a mano y lucirse siempre.

BUDIN DE PAN

Ingredientes: (8 porciones)
300 g de miga de pan • 1 litro de leche • 1 Flan MAIZENA sabor Vainilla (120 g) • 2 cucharadas llenas de ralladura de limón • 1/2 taza de pasas de uva remojadas • 1/2 taza de nueces picadas • 5 cucharadas llenas de pan rallado.

Preparación:

- Cortar la miga de pan (preferentemente del día anterior) en trozos chicos y remojar en la leche.
- Deshacer bien con tenedor y escurrir prensando con la mano.
- Disolver en la leche restante (debe quedar medio litro) el flan de vainilla, agregarle la ralladura de limón y prepararlo de acuerdo con las instrucciones del envase.
- Retirar, agregarle la miga de pan, las pasas remojadas y escurridas, las nueces y el pan rallado. Mezclar bien.
- Colocar en un molde redondo de budín chato de 22 cm, previamente acaramelado.
- Poner en la heladera y dejar enfriar bien.
- Desmoldar y servir solo, con crema chantilly o dulce de leche.

BUDIN BOMBON

Ingredientes: (8 porciones)
1 sobre de gelatina sin sabor (7 g) • 1 litro de leche • 1 Postre MAIZENA sabor Chocolate (200 g) • 1 pote de crema • 2 cucharadas de azúcar impalpable.

Preparación:

- Disolver la gelatina en 1/2 taza de leche caliente.
- Disolver el postre de chocolate en la leche restante y cocinar de acuerdo con las instrucciones del envase.
- Enfriar revolviendo continuamente, agregarle la gelatina y mezclar bien.
- Colocar en un molde budinera de 18 cm de diámetro, previamente humedecido con agua.
- Poner en la heladera y enfriar bien.
- Desmoldar pasando el fondo del molde por agua caliente.
- Decorar con crema chantilly, preparada con la crema de leche y el azúcar impalpable.
- Servir bien frío.

ESPUMA DE VAINILLA

Ingredientes: (4 porciones)
400 cm3 de leche • 1 Postre MAIZENA sabor Vainilla (100 g) • 1 cucharada de manteca • 2 claras • virutas de chocolate y nueces para decorar.

Preparación:
- Disolver en la leche el postre de vainilla y prepararlo de acuerdo con las instrucciones del envase.
- Retirar, agregar la manteca y enfriar revolviendo continuamente.
- Batir las claras a nieve y agregarle el postre mezclando suavemente.
- Colocar en bols individuales y dejar enfriar bien en la heladera.
- Decorar con virutas de chocolate, nueces, etc.

TARANTELA

Ingredientes: (8 a 10 porciones)
1 Flan MAIZENA sabor Vainilla (120 g) • 1 litro de leche • 8 tajadas de pan de molde • 1 manzana.

Preparación:
- Disolver en la leche el flan de vainilla y prepararlo de acuerdo con las instrucciones del envase. Retirar.
- Recortar las tajadas de pan y colocar una capa en el fondo de un molde de budín inglés de 25 cm de largo, previamente acaramelado.
- Cubrir con parte de la preparación del flan.
- Luego, cortar la manzana en láminas finas con pelapapas y colocar sobre el pan. Volver a volcar parte del flan. Tapar con el resto del pan y cubrir con el flan restante.
- Poner en la heladera y dejar enfriar bien.
- Desmoldar y servir bien frío.
- Si se desea, acompañar con crema chantilly.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes: (4 porciones)
1 Postre MAIZENA sabor Chocolate (100 g) • 400 cm3 de leche • 1 cucharada de azúcar • 1 cucharada de manteca • 2 claras • lengüitas de gato para decorar.

Preparación:
- Disolver en la leche el postre de chocolate, agregar el azúcar y cocinar de acuerdo con las instrucciones del envase.
- Retirar, agregar la manteca y mezclar bien.
- Enfriar revolviendo continuamente.
- Batir las claras a nieve y agregarles la preparación del chocolate mezclando muy suavemente.
- Colocar en copas y enfriar bien.
- Decorar con lengüitas de gato y servir.

TARTA CON FRUTAS

Ingredientes: (8 a 10 porciones)
250 g de galletitas dulces • 100 g de margarina • 1 Postre MAIZENA sabor Vainilla (200 g) • 1 litro de leche • duraznos, bananas y cerezas para decorar.

Preparación:
- Triturar las galletitas hasta reducirlas a polvo. Agregar la margarina en trocitos y mezclar bien.
- Volcar esta preparación en una tartera de vidrio para horno, de 20 cm de diámetro, presionando bien para forrar todo el molde.

- Colocar en horno suave de 15 a 20 minutos para secar la preparación. Retirar y dejar enfriar.
- Preparar el postre de vainilla de acuerdo con las instrucciones del envase. Enfriar revolviendo de vez en cuando.
- Volcar el postre dentro de la tarta cubriendo la superficie. Decorar con gajos de duraznos, rodajas de banana, y cerezas.
- Terminar de enfriar en la heladera.

Nuevos postres y flanes
MAIZENA®
suaves y deliciosos

RECETAS CONTROLADAS
REFINERIAS DE MAIZ S.A.
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA DOMESTICA