

RECETARIO

ILUSTRADO

(Y LISTO PARA COLOREAR)



MIENTRAS  
MAMÁ COCINA  
COSAS RICAS  
TENÉS MUCHO  
PARA PINTAR!



Maizena es la marca número uno de almidón de Maíz y la que te acompaña desde siempre en la alimentación de tu familia.

Se obtiene a partir de las partes más finas del mejor grano de maíz. Por su extremada delicadeza admite el sabor y aroma de los condimentos que se le añadan, tanto en preparaciones dulces como saladas.

Por eso, a la hora de cocinar ofrece grandes ventajas dándole un toque especial a tus comidas para que sean cada día más ricas.

# ALFAJORES DE MAIZENA Y CHOCOLATE

## INGREDIENTES

---

- 400g MAIZENA
- 400g dulce de leche
- 270g manteca pomada
- 270g harina leudante
- 200g azúcar
- 1 cda. vainilla
- 2 yemas
- 1 huevo
- Ralladura de ½ limón
- Granas de colores


## PARA LA MASA

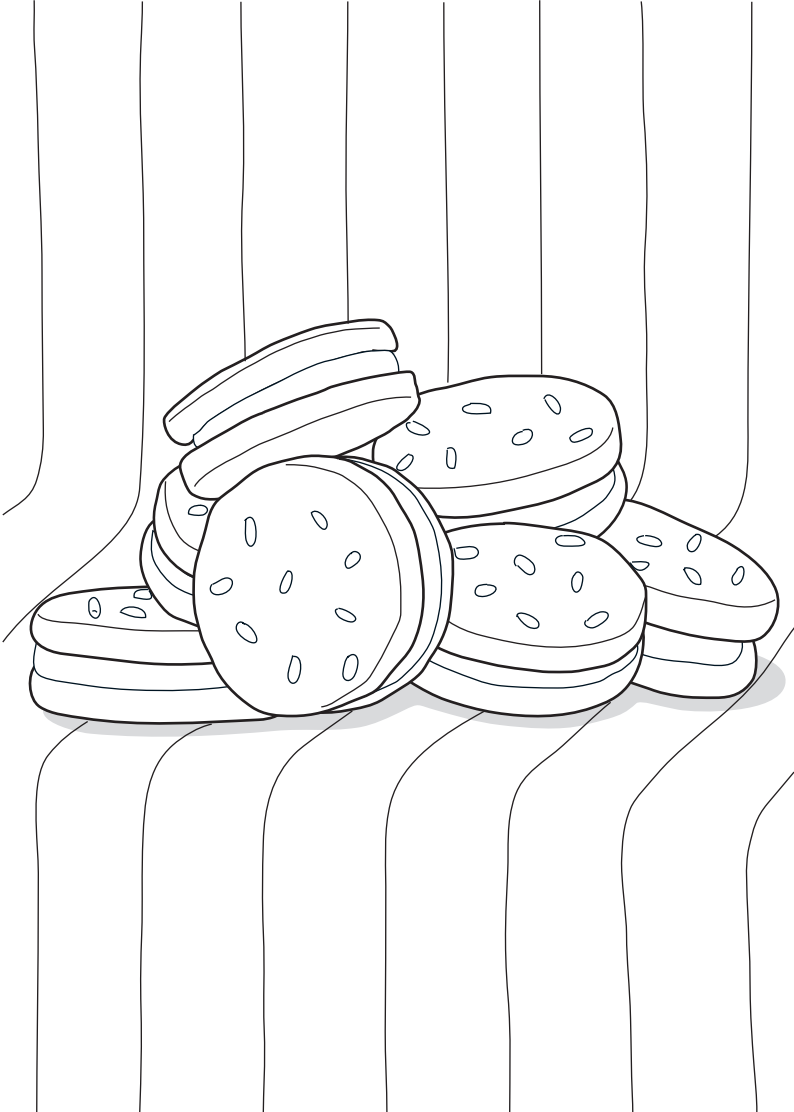
---

- Cernir juntas la Maizena y el harina.
- Hacer una corona en el centro y trabajar la manteca con el azúcar hasta que quede una crema blanca.
- Agregar las yemas, el huevo, la vainilla y ralladura de limón.
- Mezclar los ingredientes secos lentamente y sin amasar.
- Dejar descansar la masa 20 minutos en heladera.
- Estirar, cortar con los moldes y colocar en placa enmantecada y enharinada.
- Cocinar a 190° durante 10 minutos. Enfriar.

## PARA EL RELLENO

---

- Derretir el chocolate cobertura a baño maría y agregarle el dulce de leche, mezclar bien.
  - Armar los alfajores uniendo las dos tapas con el choco dulce y pasar los bordes por granas de colores.
- 




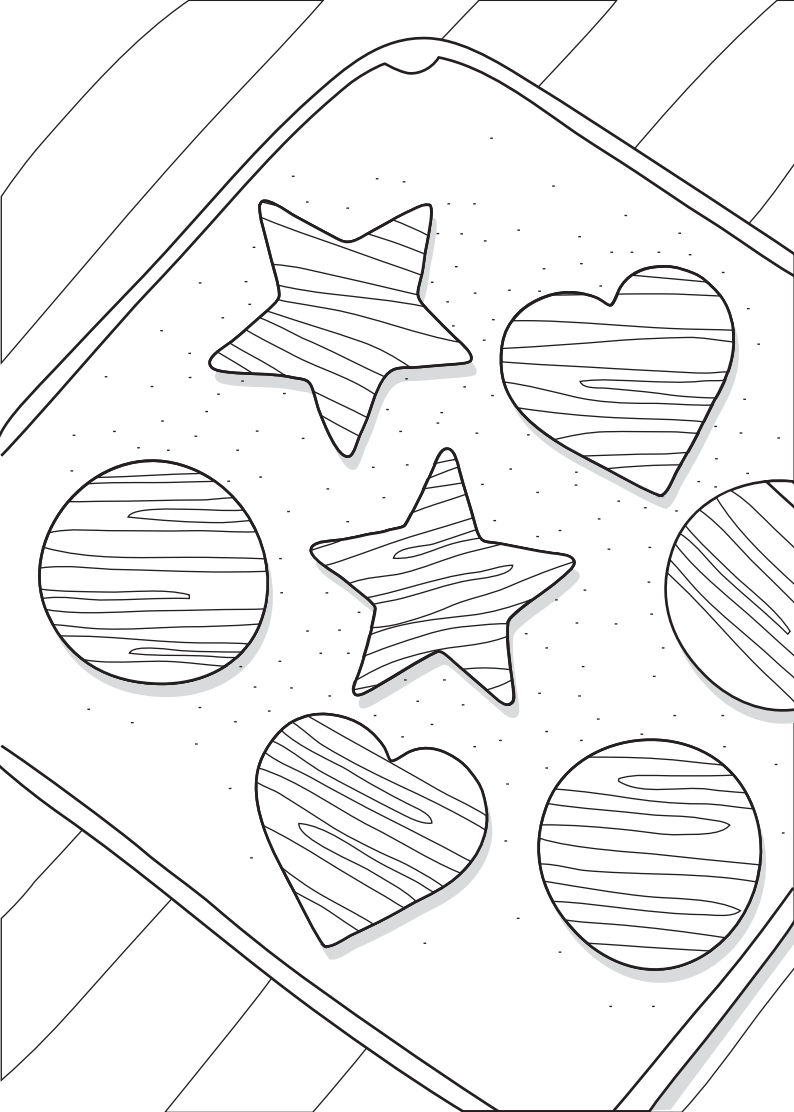
# FORMITAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 150g azúcar
- 130g harina leudante
- 110g manteca
- 40g MAIZENA
- 40g cacao
- 50cc leche
- 3 huevos
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

- Batir la manteca junto al azúcar hasta que este cremosa.
  - Incorporar los huevos uno a uno y batir.
  - Cernir la Maizena, harina y cacao, agregarlos a la preparación anterior junto con la sal.
  - Mezclar bien y colocar en placa rectangular enmantecada y enharinada.
  - Cocinar en horno precalentado a 185° durante 40 minutos.
  - Desmoldar y cubrir con glase de colores, luego cortar con los moldes.
- 



# SCONES CON PASAS

## INGREDIENTES

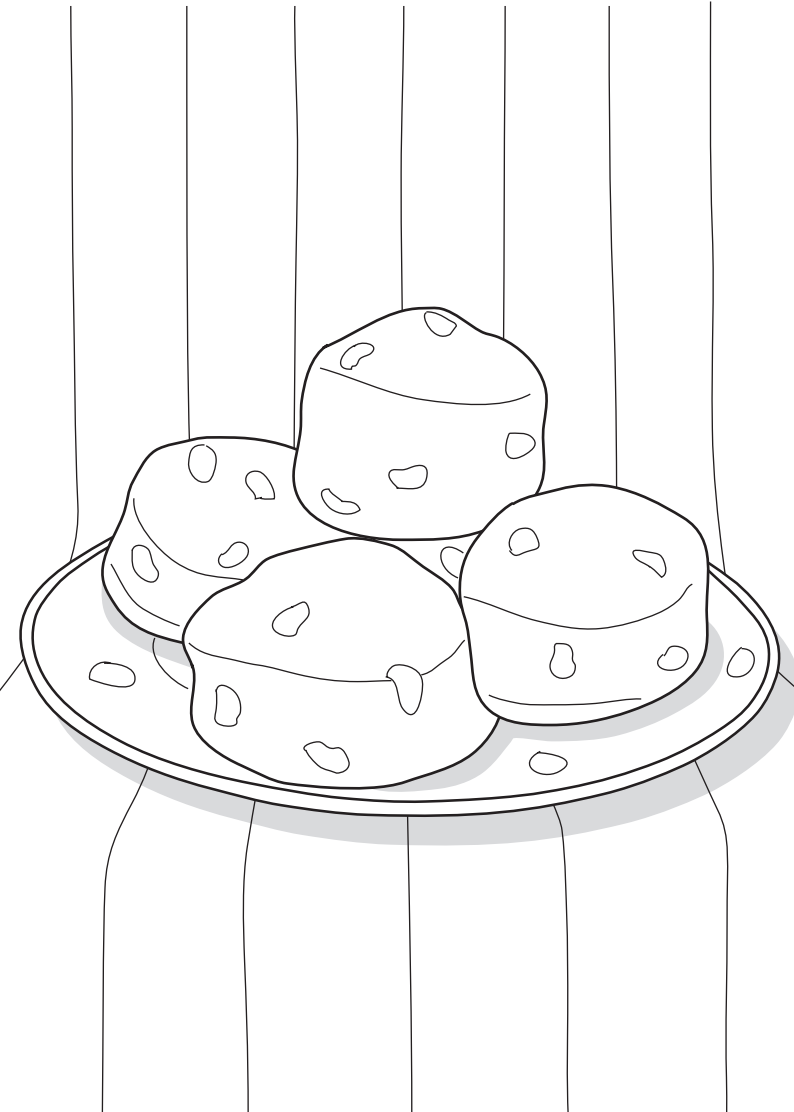
- 150g azúcar
- 130g harina leudante
- 110g manteca
- 40g MAIZENA
- 80g MAIZENA
- 60cc leche
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

- Mezclar la Maizena con la harina, el azúcar y la sal.
- Agregar la manteca pomada y mezclar, luego los huevos y la leche. Unir.
- Incorporar las pasas a la mezcla.
- Estirar y cortar con los moldes, pintar con huevo y azúcar.
- Cocinar en placa enmantecada y enharinada a 170° durante 15 minutos.







# GALLETITAS DE NUEZ

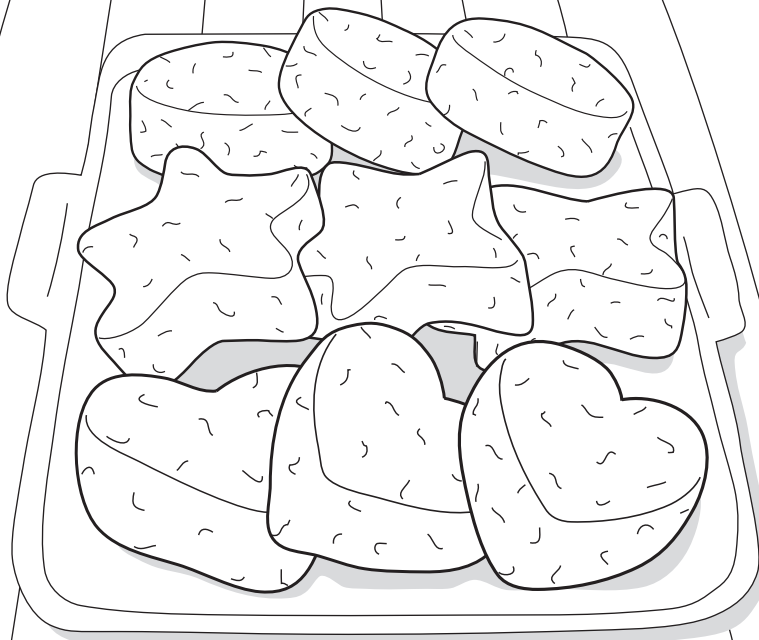
## INGREDIENTES

- 200g harina leudante
- 100g nueces picadas
- 80g azúcar
- 80g manteca
- 50g MAIZENA
- 40cc leche
- 1 huevo
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

- Cernir juntas la Maizena y la harina.
- Agregar el azúcar y la sal.
- Agregar luego la manteca el huevo y la leche. Unir.
- Incorporar las nueces y dejar descansar la masa en la heladera durante 30 minutos.
- Estirar y cortar con los moldes.
- Cocinar en horno precalentado a 190° durante 10 minutos.





# MASITAS DE QUESO


## INGREDIENTES

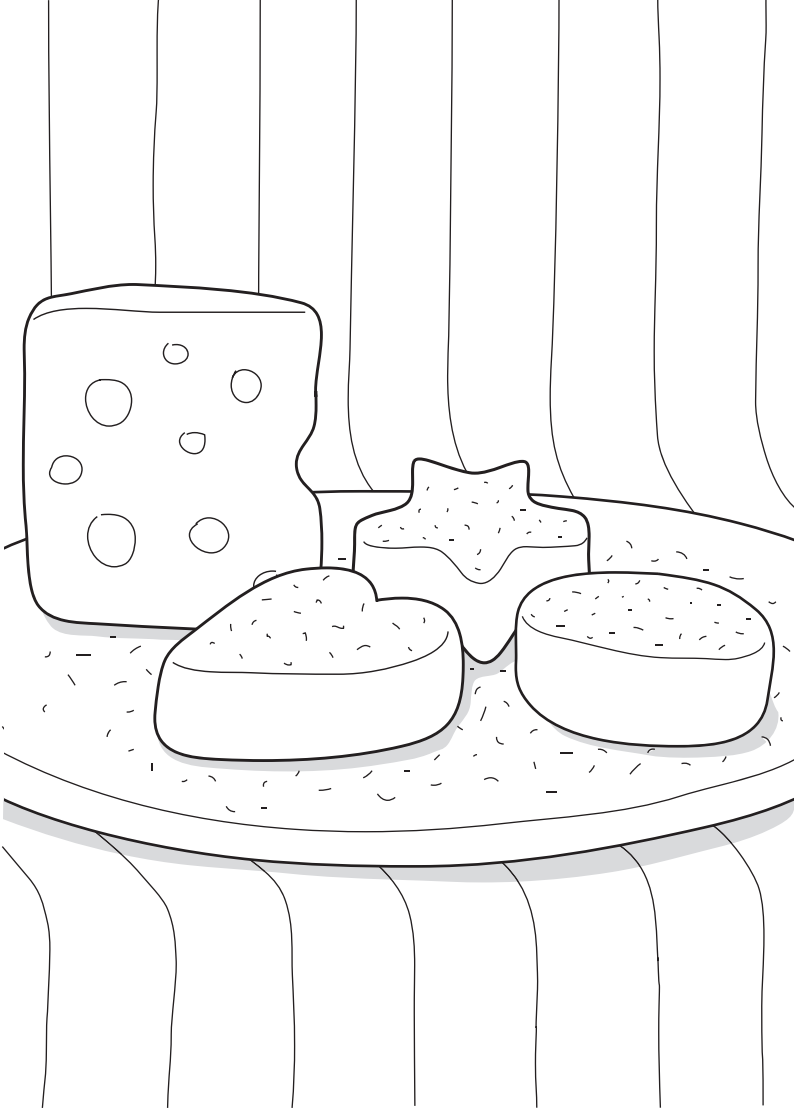
---

- 270g harina leudante
- 100g manteca
- 80g MAIZENA
- 60g queso crema
- 50g de queso parmesano rallado
- 1 huevo
- 1 cdta. de sal
- 1 pizca de nuez moscada

## PREPARACIÓN

---

- Unir Maizena, harina, sal, nuez moscada y queso parmesano rallado.
  - Por otro lado batir el huevo junto con el queso crema. Agregar a la preparación de secos. Unir.
  - Estirar la masa, cortar con los moldes, pintar con yema y espolvorear con queso rallado.
  - Colocar en placa enmantecada y enharinada.
  - Cocinar en horno precalentado a 180° durante 10 minutos.
- 



# SCONES DE QUESO FRESCO Y ALBAHACA

## INGREDIENTES

- 250g harina
- 150g mozzarella en cubitos o rallada
- 80g MAIZENA
- 60cc leche
- 1 huevo
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de albahaca picada
- 1 pizca de azúcar
- Pimienta a gusto

## PREPARACIÓN:

- Mezclar la Maizena con harina, sal, pimienta, y azúcar.
- Batir el huevo con la leche y agregar a la preparación anterior.
- Por último agregar la mozzarella y albahaca.
- Estirar y cortar con los moldes, colocar en placa enmantecada y enharinada, pintar con huevo.
- Cocinar en horno precalentado a 170° durante 15 minutos.

