RECETAS PARA *hornear*

3 Recetarios COLECCIONABLES

Encuentra también los recetarios para esponjar y capear

Este recetario es un obsequio de:

REXAL®
POLVO PARA HORNEAR
capear y esponjar

Polvo para hornear

¡y mucho más!

ESPONJA

HORNEA

CAPEA

/RexalOficial www.rexal.com

PAN DE ELOTE

INGREDIENTES

Pan de elote:

1 cdta. de **REXAL® polvo para hornear**
2 latas (420 gr) de elote amarillo en conserva
½ taza harina de trigo
½ cdta. de sal
1 lata de leche condensada
220 g de mantequilla a temperatura ambiente
4 huevos

Decoración:

125 ml de **jarabe D´Gari® sabor maple**
250 g de azúcar refinada
125 ml de agua
1 pizca de ácido cítrico
50 g de palomitas
Colorantes en gel verde y rojo

Tiempo de preparación
10 min

Tiempo de cocción
45 min

Rinde
8 porciones (rebanadas)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a **180˚C.**

PARA EL PAN

2. En una licuadora coloca los granos de elote con la harina, **REXAL polvo para hornear,** la sal, la leche condensada, la mantequilla y los huevos, licua hasta obtener una mezcla homogénea. Coloca la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, hasta ⅔ partes de la capacidad del molde.

3. Hornea por 45 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga limpio. Deja enfriar a temperatura ambiente.

TIP: el pan esta listo cuando la superficie se vea dorada.

PARA DECORAR

4. Calienta el agua en una olla, añade el azúcar y mueve con una cuchara hasta que se disuelva. Agrega **el jarabe D´Gari sabor maple** y el ácido cítrico. Calienta a fuego bajo hasta que se evapore la mitad o se haga un caramelo espeso y traslúcido. Divide en dos, añade los colorantes rojo y verde respectivamente, baña las palomitas y deja enfriar.

5. Decora con las palomitas a tu gusto.

PANQUÉ DE PLÁTANO Y NUEZ

INGREDIENTES

1 cdta. de **REXAL® polvo para hornear**
1 taza de mantequilla
¾ taza de azúcar
1 ½ tazas de plátano
3 piezas de huevo
1 taza de yoghurt natural
2 tazas de harina
1 cdta. de **bicarbonato de sodio Promesa®**
½ cdta. de sal
1 taza de nuez finamente picada

Tiempo de preparación
20 min

Tiempo de cocción
40 min

Rinde
8 porciones

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 170 C.

2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa, agrega el plátano machacado, añade uno a uno los huevos, el yoghurt y bate por 5 minutos.

3. Agrega la harina, el **bicarbonato de sodio Promesa** , el **REXAL polvo para hornear**, la sal y las nueces, continúa batiendo hasta integrar.

4. Vierte la preparación anterior sobre un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, hornea por 40 minutos ó bien hasta insertar un palillo y éste salga limpio.

5. Enfría por completo y desmolda.

PASTEL DE CUMPLEAÑOS

INGREDIENTES

Para el pastel:

1 cda. de **REXAL® polvo para hornear**
2 cdtas. de **vainilla líquida D´Gari®**
1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de azúcar granulada
4 huevos
3 tazas de harina previamente cernida
1 pizca de sal
1 taza de leche

Para el betún de queso crema:

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
2 paquetes de queso crema de **190 g** cada uno
8 tazas de azúcar glass
1 cda. de leche
Colorantes vegetales verde y azul
Chispas de colores para decorar

Tiempo de preparación
10 min

Tiempo de cocción
20 min

Rinde
24 porciones

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a **180˚C.** Prepara dos moldes con aceite para evitar que se pegue.

PARA EL PASTEL

2. Acrema la mantequilla, agrega el azúcar, la vainilla y los huevos uno a uno y bate hasta integrar.

3. Aparte, mezcla la harina, sal y **REXAL polvo para hornear** y agrega a la mezcla anterior alternando con la leche. Mezcla hasta integrar.

4. Vierte la masa en los dos moldes y hornea a **180˚C** por **20 minutos** o hasta que al insertar un palillo salga limpio. Retira del horno y deja enfriar.

PARA EL BETÚN DE QUESO CREMA

5. Acrema la mantequilla. Agrega el queso crema y mezcla hasta integrar.

6. Agrega el azúcar glass poco a poco bajando la mezcla de los lados del recipiente con una espátula.

7. Pinta el betún color aqua, combinando el colorante verde con el azul, hasta obtener el color deseado.

MONTAJE

8. Coloca un pastel sobre el platón, rellena y glasea el pastel con el betún de queso crema, ayúdate de una espátula. Coloca el otro pastel encima y cubre ambos pasteles con el betún.

9. Llena una manga con el mismo betún y haz estrellas sobre el pastel, espolvorea chispas de colores.

TIP: si el glaseado está demasiado suave, agrega 1 cucharada de azúcar glass a la vez hasta lograr la consistencia adecuada.

PASTEL DE DÍA DE MUERTOS

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate:

1 cdta. de **REXAL® polvo para hornear**
1 cdta. de **vainilla líquida D´Gari®**
5 huevos
125 g de azúcar refinada
130 g de harina de trigo
2 cdas. de cocoa
30 g de chocolate semiamargo fundido

Jarabe de chocolate:

1 cda. de **vainilla líquida D´Gari®**
1 taza de agua
1 taza de azúcar refinada
½ taza de cocoa
½ cdta. de sal

Relleno y cobertura de chantilly:

1 cdta. de **vainilla líquida D´Gari®**
2 tazas de crema para batir
4 cdas. de azúcar glass
Colorante en gel naranja

Decoración:

Calaveritas de azúcar o fondant
Chocolate fundido

Tiempo de preparación
30 min

Tiempo de cocción
40 min

Rinde
10 porciones

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a **180°C.**

PARA EL BIZCOCHO DE CHOCOLATE

2. Cierne la harina de trigo, **REXAL polvo para hornear** y la cocoa, reserva. Bate a velocidad máxima el huevo con la azúcar refinada hasta punto listón (que duplique su tamaño). Agrega a manera de lluvia los ingredientes previamente cernidos e incorpora de forma envolvente. Vierte a manera de hilo el chocolate fundido y frío además de **vainilla líquida D´Gari.**

3. En un molde de 20 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado agrega la preparación anterior hasta ⅔ de su capacidad. Hornea a 180°C por 40 minutos o hasta que al insertar un palillo este salga limpio. Desmolda y deja enfriar.

PARA EL JARABE DE CHOCOLATE

4. Coloca a hervir el agua, agrega el azúcar y mezcla hasta que se disuelva, incorpora poco a poco la cocoa, la sal y **vainilla líquida D´Gari,** deja hervir a fuego lento hasta que tome consistencia de jarabe ligero, apaga y reserva.

PARA LA COBERTURA DE CHANTILLY

5. Para hacer la crema chantilly enfriar el tazón de batidora y batidor globo. La crema para batir también debe estar bien fría para mejores resultados. Bate a velocidad media hasta obtener picos suaves, agregar el azúcar glass a manera de lluvia y batir hasta obtener picos mas firmes. Ten cuidado de no sobre batir ya que la calidad y apariencia de la crema se puede afectar. Finalmente agregar **vainilla líquida D´Gari.**

6. Separa un poco y tiñela con el colorante naranja hasta obtener el color deseado. Refrigera hasta que la vayas a usar.

PARA MONTAR EL PASTEL

7. Empareja la parte superior y corta por la mitad para rellenar, humedece las mitades con el jarabe de chocolate. Pon sobre una base giratoria la primer capa del pastel y coloca la crema chantilly, coloca la otra mitad del pastel y cubre con más chantilly los panes.

8. Decora con rosetones y el chocolate líquido (como se ve en la foto). Termina el decorado con calaveritas de azúcar o fondat.

GALLETAS BROWNIE

INGREDIENTES

1 cdta. de **REXAL® polvo para hornear**
⅔ taza de harina
2 cdas. de cocoa
¼ cdta. de sal
¼ taza de mantequilla
2 huevos
¼ taza de azúcar mascabado
¼ taza de azúcar refinada
1 cdta. de **vainilla líquida D'Gari®**
½ taza de chispas de chocolate
Sal

Tiempo de preparación
60 min

Tiempo de cocción
20 min

Rinde
8 porciones

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de tus manos mezcla en un bowl la harina con la cocoa, agrega **REXAL polvo para hornear**, la sal, la mantequilla, los huevos, el azúcar mascabado, la azúcar refinada, **vainilla líquida D´gari**, hasta formar una masa homogénea.

2. Agrega las chispas de chocolate y mezcla hasta integrar. Coloca la masa en una bolsa resellable de plástico y refrigera por 30 minutos.

3. Con ayuda de tus manos forma bolitas de aproximadamente 40 gramos, coloca las sobre una charola con papel encerado dejándolas con un espacio de 5 cm entre cada una de ellas, espolvorea con granos de sal.

4. Hornea por 20 minutos. Deja enfriar y reserva.

ALFAJORES DE CORAZÓN

INGREDIENTES

Pasta:

1 cdta. de **REXAL® polvo para hornear**
1 cda. vainilla líquida D´Gari®
½ cdta. de **bicarbonato de sodio Promesa®**
200 g de harina de trigo
300 g de fécula de maíz
225 g de mantequilla
150 g de azúcar glass
3 yemas

Relleno:

200 g de dulce de leche
100 g de coco rallado

Complementos:

Colorantes en gel (rosa, verde y amarillo)

Tiempo de preparación
10 min

Tiempo de cocción
12 min

Rinde
24 porciones

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a **175˚C.**

2. Cierne los ingredientes secos (la harina de trigo, **el bicarbonato de sodio Promesa**, la fécula de maíz y **REXAL polvo para hornear**) y colócalos en un bowl, una vez integrados vuelve cernir una vez más.

3. En una batidora acrema la mantequilla con el azúcar glass hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Agrega una a una las yemas dejando que se incorpore perfectamente cada una de ellas, termina de batir con **vainilla líquida D´Gari.**

4. En una superficie limpia, seca y enharinada coloca la mezcla de mantequilla, integra los ingredientes secos y mezcla hasta obtener una masa punto de arena (recuerda la arena de mar húmeda), evita amasar en exceso.

5. Divide la masa en 3 porciones iguales y a cada uno agrega una gota de colorante, amasa solo un poco para integrar y refrigera por 30 minutos.

6. Saca de refrigeración y extiende la masa sobre una superficie limpia, seca, lisa y enharinada. Extiende la masa con ayuda de un rodillo dejando un grosor de 4 a 5 mm, con un cortador en forma de corazón (4 cm aprox.) corta la masa y colócalas en una charola previamente enharinada. Hornea durante 12 minutos o hasta que se vea ligeramente dorada la orilla de la galleta. Deja enfriar.

7. Toma una galleta y coloca en el centro dulce de leche, une con otra galleta para formar el alfajor y pasa las orillas por el coco rallado.

TIP: puedes triturar en la licuadora el coco para que quede más bonito.

NUEVA
imagen
REXAL®
POLVO PARA
hornear
capear y esponjar
CONT. NET.
500 g
desde
1930
Descubre más:
www.rexal.com
/rexal_oficial
/RexalOficial