

Ideas para festejar juntos

¡Encuentra
recetas
con increíbles ideas
para todos tus festejos!



REXAL
Polvo para Hornoear

NUEVA
imagen



#yococinoconRexal

Índice

	Pan de elote.....	2
	Pastel día de muertos.....	4
	Cupcakes día de muertos.....	6
	Casita de jengibre	8
	Tarta de requesón, manzana roja y romero	10
	Galletas de chispas de chocolate y arándano.....	12
	Pastel de reno.....	14
	Alfajores de corazón	16
	Cupcakes red velvet y vainilla.....	18
	Paletas de hot cake de plátano	20
	Salchipulpos	22
	Pastel de chocolate.....	24
	Aros de cebolla	26
	Pastel de cumpleaños.....	28



Ingredientes

Pan de elote:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
2 latas (420 g) de elote amarillo
en conserva
 $\frac{1}{2}$ taza harina de trigo
 $\frac{1}{2}$ cdta. de sal
1 lata 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 $\frac{2}{3}$ 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 translúcido. Divide en dos, añade los colorantes rojo y verde respectivamente, baña las palomitas y deja enfriar.

5. Decora con las palomitas a tu gusto.





Ingredientes

Bizcocho de chocolate:

1 cdtá. de **REXAL polvo para hornear**
1 cdtá. de **esencia de vainilla 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 **esencia de vainilla D'Gari**

1 taza de agua
1 taza de azúcar refinada
 $\frac{1}{3}$ taza de cocoa
 $\frac{1}{2}$ cdtá. de sal

Relleno y cobertura de chantilly:
1 cdtá. de **esencia de vainilla 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

1. Precalienta el horno a **180°C**.

PARA EL BIZCOCHO DE CHOCOLATE

2. Cierne la harina de trigo, **REXAL el 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 **la esencia de vainilla D'Gari**.

3. En un molde de **20 cm** de diámetro previamente engrasado y enharinado agrega la preparación anterior hasta **2/3** 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 **la esencia de vainilla 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 más firmes. Ten cuidado de no sobre batir ya que la calidad y apariencia de la crema se puede afectar. Finalmente agregar **la esencia de vainilla D'Gari**.

6. Separa un poco y tiñela con el colorante naranja hasta obtener el color deseado. Refrigerá 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.



Cupcakes día de muertos



Ingredientes

Base de cupcakes:

1 cdtá. de **REXAL polvo para hornear**
1 cdtá. de **esencia de vainilla D'Gari**
270 g de azúcar refinada
100 g de mantequilla
2 huevos
1 taza de leche
310 g de harina de trigo
Colorante en gel color naranja

Decoración:

450 g de fondant
Fécula de maíz
1 clara
450 g de azúcar glass
Jugo de 1 limón
Colorantes en gel rojo, amarillo, azul y negro



Tiempo de preparación
12 min



Tiempo de cocción
18 min



Rinde
10 piezas

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**.

PARA LOS CUPCAKES

2. En una batidora a velocidad intermedia acrema la mantequilla con el azúcar refinada hasta obtener una mezcla suave, agrega poco a poco el huevo e incorpora perfectamente. Agrega poco a poco los ingredientes secos (**harina y REXAL polvo para hornear**) alternando con los líquidos (**leche y esencia de vainilla D'Gari**) hasta incorporar. Añade el colorante en gel naranja.

3. En una charola para cupcakes coloca los capacillos desechables y **rellena $\frac{2}{3}$** con la mezcla anterior. Hornear a **180°C** por **18 minutos** o hasta que al insertar un palillo este salga limpio. Desmolda y deja enfriar.

PARA ROYAL ICING

4. En un bowl coloca la clara de huevo y el azúcar glass a manera de lluvia, incorpora con ayuda de un batidor globo, finaliza con unas gotas de jugo de limón.

Divide la mezcla en varias porciones para que posteriormente las tiñas con los colorantes. Reserva.

5. En una superficie limpia, seca, lisa, y espolvoreada con fécula de maíz extiende el fondant con un grosor de **5 mm**. Utiliza un cortador circular de **5 cm** de diámetro. Deja secar y posteriormente decora con el royal icing de colores apoyándote de una mini manga o duya. Coloca la calaverita de fondant sobre el cupcake.





Ingredientes

Galleta de jengibre:

1 cdtá. de **REXAL polvo para hornear**
125 g de mantequilla a temperatura ambiente
125 g de azúcar mascabado
175 g de miel de maíz
1 huevo
440 g de harina de trigo
1½ cdas. de cacao
2 cdas. de jengibre en polvo
½ cdtá. de clavo de olor en polvo

Royal icing:

1 clara
450 g azúcar glass
Jugo de 1 limón

Elementos adicionales:

Dulces para decorar
Papel encerado

Descarga e imprime la plantilla de la casita de jengibre, escaneando este código QR



Tiempo de preparación

10 min



Tiempo de cocción

15 min



Rinde

Tamaño
15x 15 cm

Rinde 10 porciones

Preparación

1. Precalienta el horno a 170°C.

PARA LA GALLETA

2. Cierne la harina de trigo, la cacao, el jengibre en polvo, el clavo de olor y **REXAL polvo para hornear**. Reserva.

3. En una batidora acrema la mantequilla con el azúcar mascabado, cuando estén integrados agrega la miel de maíz y el huevo, mezcla hasta obtener una masa suave y homogénea. Agrega poco a poco en forma de lluvia los ingredientes cernidos, mezcla hasta incorporar, evita sobre mezclar para que la masa no se haga dura. Refrigera por 30 minutos.

4. Recorta las piezas de la plantilla (casita de jengibre). En una superficie limpia, seca y enharinada con ayuda de un rodillo extiende la masa dejando un grosor de **4 a 5 mm**, coloca las piezas de la plantilla y corta con un cuchillo. En una charola con papel encerado ve colocando las piezas y refrigerar por 30 minutos más.

5. Hornea a 175°C por aproximadamente **15 minutos** o hasta que tenga las orillas de la galleta ligeramente dorada.

PARA LA ROYAL ICING

6. En un bowl agrega la clara de huevo y el azúcar glass de manera de lluvia, incorpora con ayuda de un batidor globo, finaliza con unas gotas de jugo de limón.

TIP: el espesor del royal icing dependerá de la cantidad de azúcar que agregues.

7. Cuando las galletas estén frías, pega las piezas con el royal icing y deja secar por **24 horas**, posteriormente decora con más royal icing y dulces de tu preferencia.



Tartas de Requesón,

manzana roja y romero



Ingredientes

Base quebradiza:

1/4 cdtas. de **REXAL polvo para hornear**
250 g de harina de trigo
50 g de mantequilla
1 yema
1/2 cdtas. de sal

Relleno:

1/2 cda. de **REXAL polvo para hornear**
350 ml de crema
200 g de requesón
2 huevos
Sal y pimienta negra molida al gusto
1 cda. de harina de trigo
1 cda. de romero fresco picado
4 manzanas rojas



Tiempo de preparación

20 min



Tiempo de cocción

30 min



Rinde

8 porciones

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**.

PARA LA BASE QUEBRADIZA

2. En una batidora mezcla la harina de trigo y la mantequilla hasta obtener una textura punto de arena (recuerda la arena húmeda del mar). Agrega la yema, la sal y **REXAL polvo para hornear**, mezcla hasta incorporar y obtener una pasta suave y homogénea. Refrigera por **30 minutos**.

3. Enharina una superficie limpia y lisa, coloca la masa y con ayuda de un rodillo extiéndela dejando un grosor de **4 mm**, cubre los moldes para tarta individual previamente engrasados y enharinados, corta lo excedente, pincha con un tenedor la pasta y agrega un poco de peso para evitar que se infla, hornea a **180°C por 12 minutos** o hasta que se noten las orillas doradas. Deja enfriar.

PARA EL RELLENO

4. Bate el requesón, la crema ácida y el huevo hasta obtener una mezcla homogénea, agrega la harina de trigo, **REXAL polvo para hornear**, el romero, la sal y pimienta negra. Rellena con esta mezcla las bases de masa quebrada previamente precocidas **2/3** de su capacidad y coloca rebanadas finas de manzana (**1/4 de pieza**) formando un abanico en el centro.

5. Hornea **180°C por 35 minutos** o hasta que tenga una apariencia dorada. Desmolda cuando este fría la tarta.



Galletas de chispas

de chocolate y arándano



Ingredientes

½ cda. de REXAL polvo para hornear
1 cdta. de esencia de vainilla D'Gari
600 g de mantequilla
300 g de azúcar refinada
140 g de azúcar mascabado
4 huevos
1 cdta. de sal
600 g de harina de trigo
½ taza de chispas de chocolate blanco (horneables)
½ taza de arándanos

Tiempo de
preparación
10 min

Tiempo de
cocción
12 min

Rinde
40 piezas
(50 gramos c/u)

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**.
2. Bate la mantequilla, la azúcar refinada y el azúcar mascabado hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte poco a poco los ingredientes líquidos (huevo, **esencia de vainilla D'Gari**) y en forma de lluvia agrega los ingredientes secos (**REXAL polvo para hornear**, sal y harina de trigo), mezcla hasta integrar, ten cuidado de no sobre amasar. Agrega las chispas de chocolate y arándanos, solo incorpora. Refrigera por **30 minutos**.
3. Con ayuda de una cuchara para helado forma bolitas de **50 gramos aprox.**, colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada dejando espacio de **2 cm** entre cada bolita. Refrigera por **30 minutos** más y hornea a **175°C por 12 minutos** o hasta que tengan una apariencia dorada en las orillas.





Pastel de reno

Ingredientes

Para el pastel:

1½ cda. de **REXAL polvo para hornear**
 3 cdta. de esencia de vainilla D'Gari
 1½ tazas de mantequilla a temperatura ambiente
 1½ tazas de azúcar granulada
 6 huevos
 4½ tazas de harina previamente cernida
 1½ pizcas de sal
 1½ tazas de leche

Betún de mantequilla:

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de manteca vegetal
 2 cdta. de vainilla transparente
 8 tazas de azúcar glass
 2 cdas. de polvo de merengue
 4 cdas. de agua o leche
 Colorantes vegetales: café, negro y rojo.

Decorar:

Fondant pintado de café claro y café oscuro

Descarga e imprime la plantilla de los cuernos y las orejas del reno, escaneando este código QR



Tiempo de preparación

60 min



Tiempo de cocción

20 min



Rinde

15 porciones

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**. Prepara tres 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 **3 moldes**, tratando que quede la misma cantidad de masa en cada uno. 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

5. Acrema la mantequilla y la manteca hasta que no tenga nada de grumos. Agrega la vainilla y mezcla.

6. Combina el azúcar glass con el polvo de merengue y agrega poco a poco a la mezcla anterior. Vierte la leche o agua y mezcla hasta integrar.

PARA DECORAR

7. Separa una cucharada de betún para los ojos y píntala de negro, separa otra cucharada para la nariz y píntala de rojo, separa cinco cucharadas para el flequillo y píntalo de café claro y colócalo en una manga con la duya de tu preferencia. Pinta el resto del betún de color café oscuro hasta obtener el tono deseado y refrigerá hasta que lo vayas a usar.

MONTAJE

8. Coloca un pastel sobre el plató, rellena y glasea el pastel con el betún, ayúdate con una espátula. Repite el paso anterior hasta que queden los **3 pasteles** montados y cúbrelos perfectamente con el betún.

9. Recorta todos los elementos de la plantilla que **descargaste y márcalos en tu fondant previamente teñido**, recuerda marcar dos piezas de cada figura y recórtalos con un cuchillo de punta delgada y déjalos secar.

10. Coloca los cuernos y las orejas, forma los ojos, la nariz y el flequillo con el betún que reservaste.





Ingredientes

Pasta:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
 1 cda. **esencia de vainilla 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 piezas
 (para formar
 12 galletas)

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 **la esencia de vainilla 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 refrigerá 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. 





Cupcakes Red velvet y vainilla

Ingredientes

Bizcocho de vainilla:

1½ cdta. de **REXAL polvo para hornear**
1 cda. de **esencia de vainilla D'Gari**

3 huevos
100 g de azúcar refinada
½ cdta. de ralladura de naranja
160 g de harina de trigo
3 cdas. de mantequilla derretida

Base cupcakes:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
1 cdta. de **esencia de vainilla D'Gari**

270 g de azúcar refinada
100 g de mantequilla

2 huevos
1 taza de leche
310 g de harina de trigo
1 cda. de cocoa
½ cdta. de sal
1 cdta. de vinagre blanco
Colorante en gel color rojo

Betún:

1 cdta. de **esencia de vainilla D'Gari**
250 g de queso crema
150 g de azúcar glass
½ cdta. de sal
1 taza de crema para batir



Tiempo de preparación

45 min



Tiempo de cocción

18 min



Rinde

10 piezas

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**.

PARA EL BIZCOCHO DE VAINILLA

2. Bate a máxima velocidad el huevo, el azúcar, la ralladura de naranja y la **esencia de vainilla D'Gari**, hasta que duplique su tamaño. Coloca la mezcla en un bowl y agrega la harina de trigo y **REXAL polvo para hornear** en forma de lluvia e incorpora de forma envolvente hasta integrar, vierte a manera de hilo la mantequilla derretida.

TIP: es importante que la mantequilla se encuentre fría.

3. Agrega la mezcla en una charola previamente preparada con papel encerado, con ayuda de una palita extiende la pasta dejando un grosor de **1.5 cm**, hornea a **180°C por 12 minutos** o hasta que al introducir un palillo en la mezcla de red velvet este salga limpio.

4. Desmolda colocándolo en una superficie limpia y lisa, utiliza un cortador en forma de corazón de aprox. **4 cm**, llévalos al congelador por **45 minutos** y reserva.

PARA LOS CUPCAKES

5. En una batidora a velocidad intermedia acrema la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una mezcla muy suave, poco a poco agrega el huevo hasta incorporar. Conservando la velocidad agrega los ingredientes secos (harina de trigo, cocoa, sal y **REXAL polvo para hornear**) alternando con los ingredientes líquidos (leche, **esencia de vainilla D'Gari** y vinagre blanco). Una vez incorporado todo agrega unas gotas de colorante en gel color rojo.

TIP: al agregar los ingredientes de esta forma evitas que se formen grumos.

6. Coloca la mezcla en una manga pastelera. En una charola para cupcakes coloca los capacillos y agrega un poco de la mezcla para después colocar el corazón de vainilla previamente congelado y cubre **¾ del corazón**, con ayuda de una cucharadita de la mezcla cubre totalmente el corazón. Hornea a **180°C por 18 minutos** o hasta que al insertar un palillo en la mezcla de red velvet este salga limpio. Desmolda, dejar enfriar y reservar.

PARA EL BETÚN DE CREMA BATIDA

7. En una batidora acrema el queso crema, el azúcar glass y la sal hasta obtener una mezcla suave y homogénea, reserva.

8. Bate la crema con la **esencia vainilla D'Gari** hasta formar picos firmes, incorpora de manera envolvente la mezcla de queso crema hasta incorporar y colócalo en una manga pastelera con una duya rizada, refrigerá para que conserve la firmeza.

TIP: mantén en refrigeración hasta que vayas a decorar el cupcake.





Paletas

de hot cake de plátano

Ingredientes

Hot cakes de plátano:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
1 cdta. de **esencia de vainilla D'Gari**
1 plátano maduro
2 cdas. de azúcar refinada
200 g de harina de trigo
1 huevo
1 cda. de mantequilla derretida
¼ cdta. de sal

½ taza de leche
300 g de fécula de maíz

Complementos:

Cajeta D'Gari al gusto
Granillo de colores al gusto
1 taza de frutos rojos
24 piezas de mini palitos de paleta



Tiempo de preparación

10 min



Tiempo de cocción

6 min



Rinde

24 porciones

Preparación

1. En un bowl coloca el plátano y el azúcar, machácalos hasta formar un puré fino. Reserva.
2. En una licuadora agrega la harina de trigo, **REXAL polvo para hornear**, el huevo, la mantequilla, la sal, la **esencia de vainilla D'Gari**, la leche la puedes agregar poco a poco hasta obtener una pasta suave y tersa, incorpora el puré de plátano.
3. Coloca un sartén a fuego bajo con un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte una pequeña cantidad de pasta para formar los mini hot cakes. Cocina por ambos lados e inserta el palito de madera, espera a que enfríen y reserva.
4. Una vez fríos,unta **cajeta D'Gari** en la parte superior y decora con granillo de colores. Acompáñalos con frutos rojos al gusto.

TIP: si la pasta queda muy espesa puedes agregar un poco más de leche cuidando que no quede excesivamente líquida.





Ingredientes

Capeado:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
1 taza de harina para hot cakes
 $\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo
1 huevo
Agua mineral

5 piezas de salchichas
Harina de trigo
Aceite vegetal para freír

Para decorar:

Mayonesa
Salsa cátsup
Ajonjolí negro



Tiempo de preparación

10 min



Tiempo de cocción

6 min



Rinde

10
minipiezas

Preparación

1. En una cacerola coloca el aceite a fuego bajo.

TIP: cuida de que no se queme. ☺

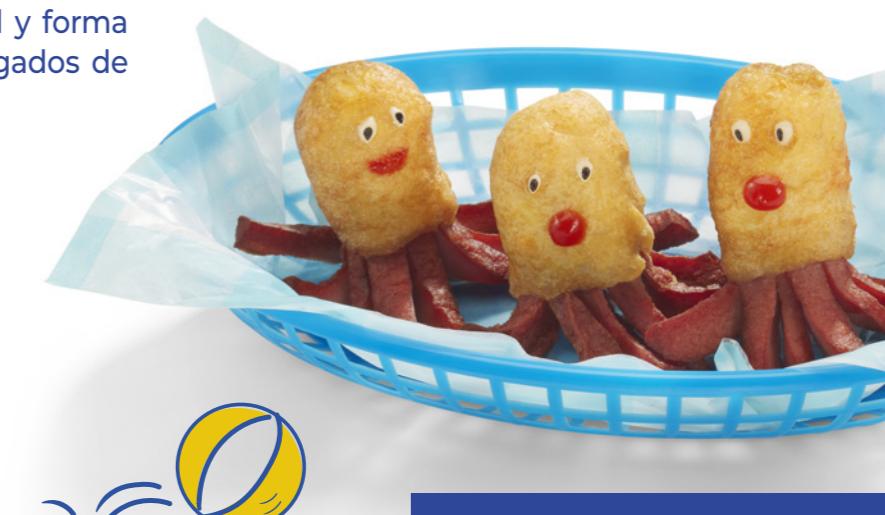
PARA EL CAPEADO

2. Mezcla la harina para hot cakes, harina de trigo, **REXAL polvo para hornear**, el huevo, agrega poco a poco el agua mineral hasta obtener una pasta ligeramente densa. Reserva

3. Corta las salchichas por la mitad y forma los tentáculos haciendo cortes delgados de manera vertical en la salchicha.

4. Sumerge las salchichas en la mezcla reservada para formar la parte superior del pupito (hasta el comienzo de los tentáculos) y fríe hasta que la pasta tenga una apariencia doradita y que los tentáculos se hayan enrulado un poco.

5. Retira del aceite y colocar en papel absorbente. Decorar con mayonesa y ajojolí negro para formar los ojitos y cátsup para la boquita.



Pastel de chocolate



Ingredientes

Para el pastel:

1 ½ cdtas. **REXAL de polvo para hornear**
3 ¾ tazas de harina
¾ cdtas. de sal
270 g de chocolate troceado
1 ½ tazas de mantequilla
1 ½ taza de azúcar
4 huevos
2 ¾ tazas de leche

Para el betún de mantequilla:

½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
½ taza de manteca vegetal
1 cdtas. de vainilla transparente
4 tazas de azúcar glass
1 cda. de polvo de merengue
2 cdas. de agua o leche
Colorantes vegetales a tu gusto
Chispas de colores para decorar

	Tiempo de preparación
	15 min
	Tiempo de cocción
	45 min
	Rinde
	15 porciones

Preparación

1. Precalienta el horno a **180°C**. Prepara un molde rectangular con aceite.

PARA EL PASTEL

2. En un bowl mezcla la harina con **REXAL polvo para hornear** y la sal.

3. Derrite en lapsos de **30 segundos** en el microondas el chocolate con la mantequilla. Vierte la mezcla en la batidora y agrega el azúcar, bate hasta integrar. Añade uno a uno los huevos y la vainilla. Incorpora los polvos alternados con la leche.

4. Vierte la mezcla en el molde y hornea alrededor de **25 minutos**. Enfría y desmolda.

PARA EL BETÚN

5. Acrema la mantequilla y la manteca hasta que no tenga nada de grumos. Agrega la vainilla y mezcla.





Ingredientes

Capeado:

1 cdta. de **REXAL polvo para hornear**
3 piezas de cebolla blanca o amarilla
1 taza de harina de trigo
1 cdta. de sal
½ cdta. de pimienta
½ cdta. de orégano
2 huevos

½ taza de leche
c/n harina
1 taza de pan molido
c/n aceite vegetal, para freír
c/n dip para acompañar
Limón amarillo para decorar



Preparación

1. Corta la cebolla en aros medianamente gruesos y separa.
2. En un tazón, mezcla la harina con la sal, la pimienta, el orégano, **REXAL polvo para hornear**, el huevo y la leche hasta obtener una mezcla homogénea y semi espesa.
3. Pasa los aros por harina y cubre con la mezcla anterior, y empaniza con el pan molido.
4. Fríe en aceite caliente y escurre sobre papel absorbente.
5. Sirve inmediatamente con el aderezo o dip de tu preferencia.





Ingredientes

Para el pastel:

1 cda. de **REXAL polvo para hornear**

2 cdtas. de esencia de vainilla

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



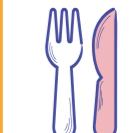
Tiempo de preparación

15 min



Tiempo de cocción

20 min



Rinde

15 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.



NUEVA
imagen



Descubre más:

 www.rexal.com

 [@rexal_oficial](https://www.instagram.com/rexal_oficial)

 [/RexalOficial](https://www.facebook.com/RexalOficial)

