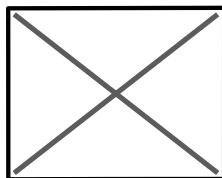
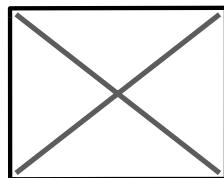
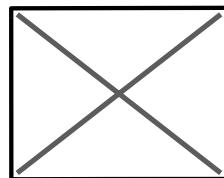
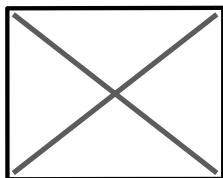


[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#) Buscar[Tienda On-line](#)

## RECOMENDACIONES

[PANES](#)[TORTAS](#)[DULCES](#)[SALADOS](#)[VER TODOS LOS PRODUCTOS](#)

## NUESTRO NEWSLETTER

 Ingrese su nombre Ingrese su email[INSCRIBIRSE](#)

## SIGUENOS



### MENÙ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL



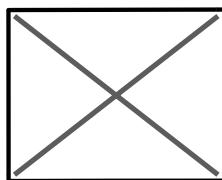
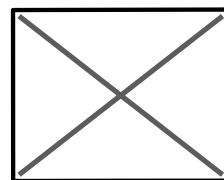
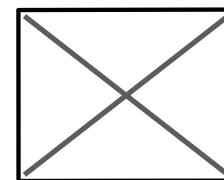
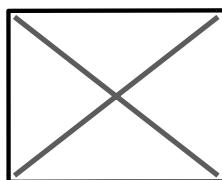
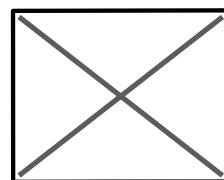
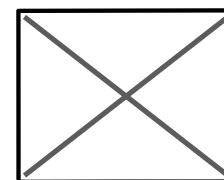
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

Buscar



## PRODUCTOS


PANES

DULCES

SALADOS

TORTAS

MASAS

BOMBONES

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

stellacocina@gmail.com  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL



### SIGUENOS



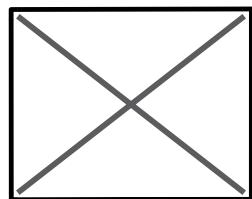
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

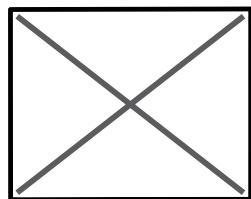
[Buscar](#)



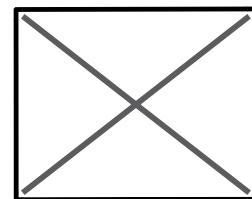
## ÚLTIMAS RECETAS



[PASTA FLORA](#)



[ROGEL](#)



[PEPAS](#)

### MENÙ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL




[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)
[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

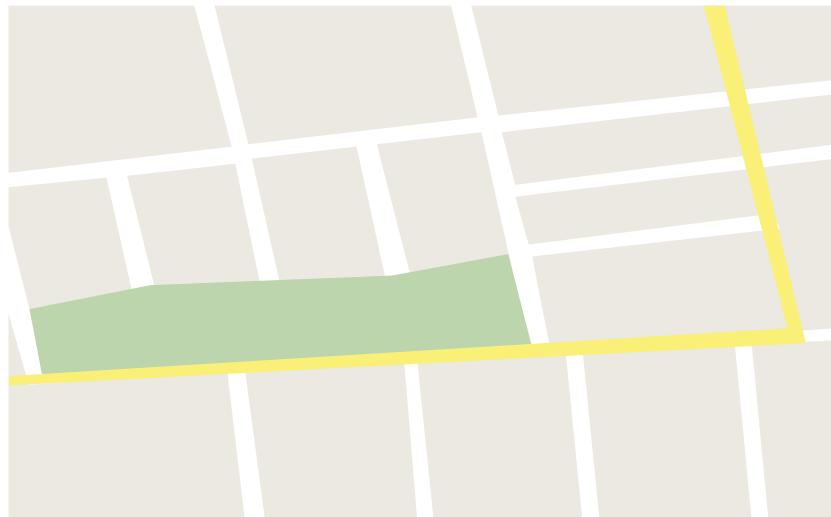
Buscar



## INFORMACION DE ENVIOS

*Envios a todo Pilar.*

*Tambien puede retirar en sucursal: Lorenzo Lopez 950,  
Pilar, Buenos Aires.*



**Horario de Atención:**  
**De lunes a viernes de 9 a 17hs.**  
**De sábado a domingo de 9 a 18hs.**

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

stellacocina@gmail.com  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL




[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)
[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

Buscar



## CONTACTO

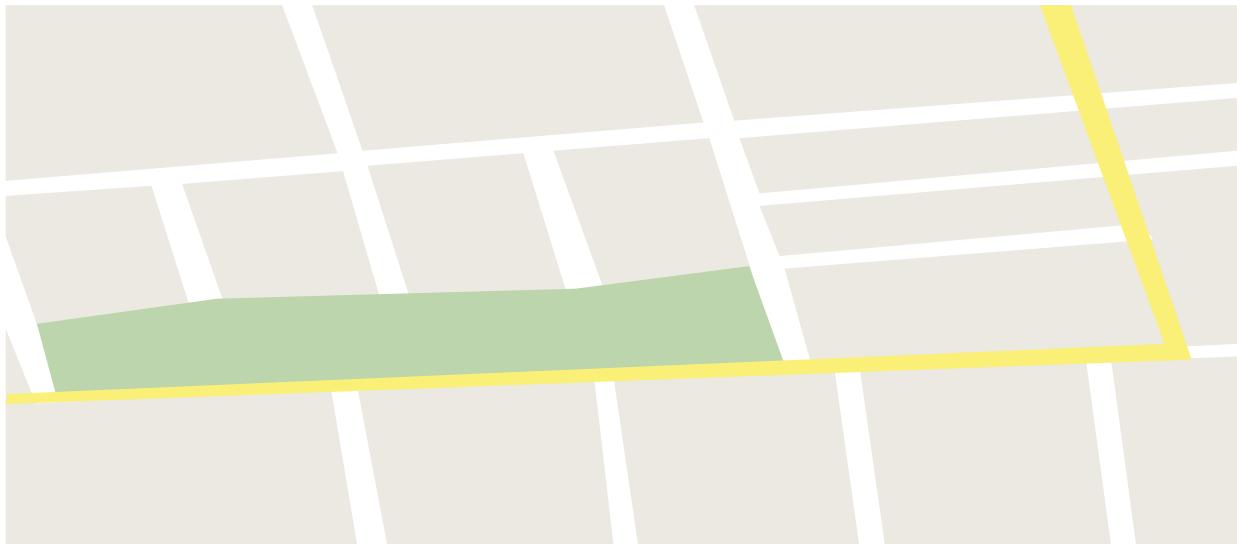
Lorenzo Lopez 950, Pilar,  
Buenos Aires


[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)

[+5491141681891](tel:+5491141681891)







### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
[+5491141681891](tel:+5491141681891)  
[@estelacocina.ve](https://www.instagram.com/@estelacocina.ve)

### INFORMACIÓN LEGAL



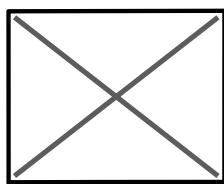
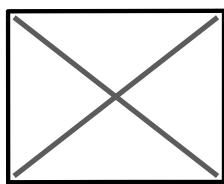
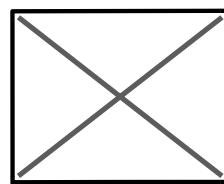
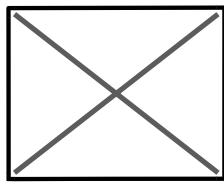
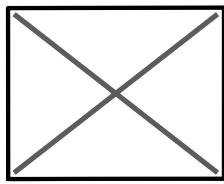
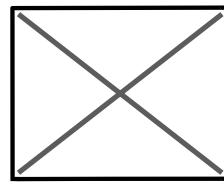
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

Buscar



## PANES


[Baguette](#)

[Cremona](#)

[Flauta](#)

[Fugacita](#)

[Pan de Campo](#)

[Arabe](#)

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

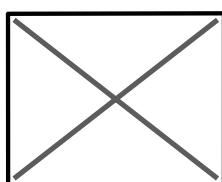
### INFORMACIÓN LEGAL



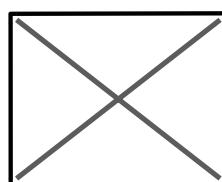
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)
[Buscar](#)

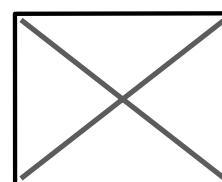

## DULCES



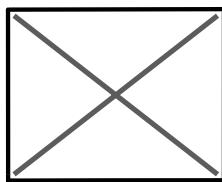
Budin



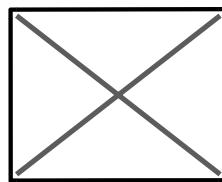
Cookies



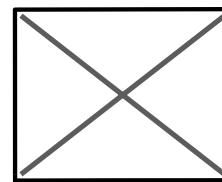
Medialunas



Merengues



Muffins



Pepas

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

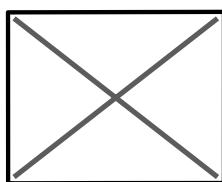
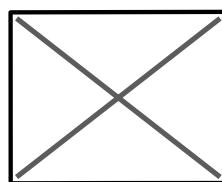
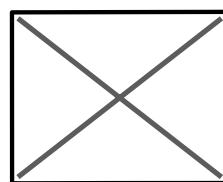
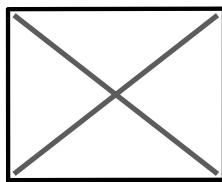
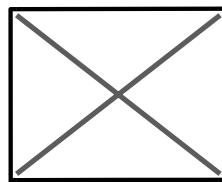
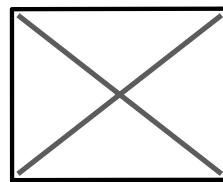
[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL




[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)
[Buscar](#)


## SALADOS


[Bizcochitos](#)

[Chipa](#)

[Marineras](#)

[Marineritas](#)

[Pizzas](#)

[Tostaditas](#)

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL



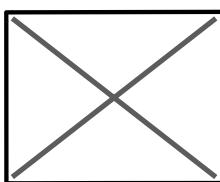
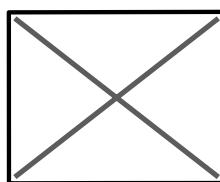
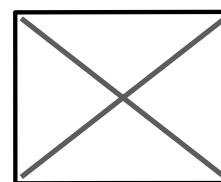
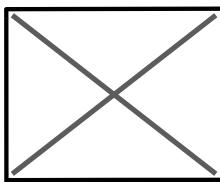
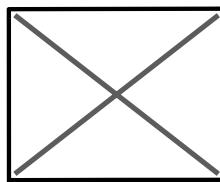
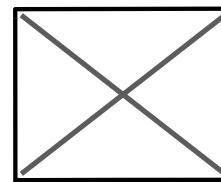
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

Buscar



## TORTAS


[Selva Negra](#)

[Cheesecake](#)

[Lemon Pie](#)

[Brownie](#)

[Pirineo](#)

[Marquise de Chocolate](#)
**MENÚ**
[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)
**MEDIOS DE PAGO**

**CONTACTANOS**

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

**INFORMACIÓN LEGAL**



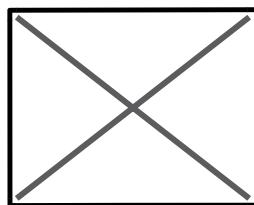

[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

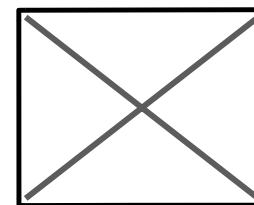
Buscar



## MASAS



Masas Finas



Masas Secas

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL





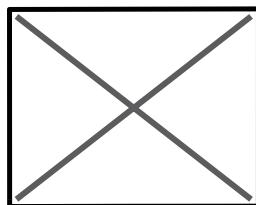
[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)

[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)

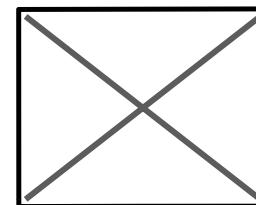
Buscar



## BOMBONES



[Baul Grande](#)



[Cajon Grande](#)

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

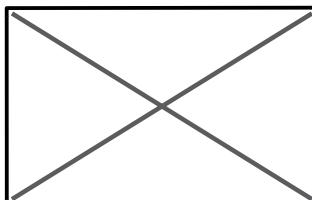
[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL



[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#) [Buscar](#)

## PLASTA FLORA



### Ingredientes

100 gr de mantequilla  
 150 gr de azúcar  
 250 gr de harina 0000  
 1 cucharadita de polvo para hornear  
 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1 huevo  
 1 yema  
 esencia de vainilla  
 500 gr de dulce de membrillo  
 1/4 taza de agua

### Preparación

- 1-. Precalentar el horno a moderado. Enmantecar y enharinar una tartera desmontable.
- 2-. En la procesadora, poner el azúcar, la harina, el polvo para hornear, y el bicarbonato. Incorporar la mantequilla en cubos y pulsar nuevamente
- 3-. Incorporar el huevo, la yema y la esencia de vainilla.
- 4-. Tomar el bollo que se formó y envolverlo en un film. Llevar a la heladera 30 minutos.
- 5-. En una cacerola al fuego, colocar el dulce de membrillo en cubitos y el agua. Revolver con un tenedor y pisar para formar un relleno cremoso
- 6-. Retirar la masa de la heladera y reservar 1/4 de la masa para las tiritas. Con el resto de masa forrar la base y lados de la tartera. Rellenar con el dulce de membrillo.
- 7-. Colocar sobre la pastaflora formando un enrejado.
- 8-. Llevar al horno y cocinar 30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

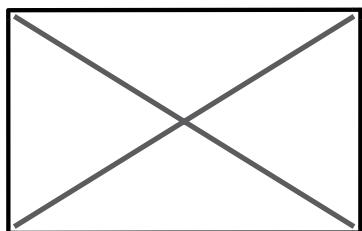
stellacocina@gmail.com  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL





## ROGEL



### Ingredientes

**Masa**  
500 gr Harina 0000  
500 cc Crema 500

**Relleno**  
1 kg Dulce de leche

**Cubierta**  
4 u Claras  
240 gr Azúcar  
80 cc Agua

### Preparación

- 1-. Para la masa, en un bol, mezclar los dos ingredientes y amasar. Hacer un cilindro y cortar en 10 partes iguales.
- 2-. Estirar los discos del mismo diámetro y cocer al horno medio 10' en placa enmantecada, pinchar con tenedor. Cuidar que no se queme y da
- 3-. Armar las capas rellenando con dulce de leche.
- 4-. Merengue: Batir las claras, llevar a fuego el azúcar con el agua hasta punto bolita blanda, agregarlo en forma de hilo a las claras mientras s

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

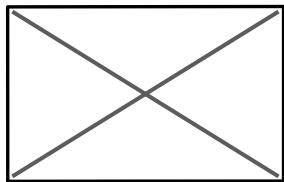
[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
 +5491141681891  
 @estelacocina.ve

### INFORMACIÓN LEGAL



[Crear cuenta](#) | [Iniciar sesión](#)[Inicio](#) [Productos](#) [Recetas](#) [Envíos](#) [Contacto](#)[Buscar](#)

## PEPAS



### Ingredientes

**Masa**  
 150 gr manteca.  
 70 gr azúcar impalpable.  
 2 yemas de huevo.  
 1 cda extracto de vainilla.  
 Ralladura de un limón.  
 280 gr harina leudante.  
 1/2 cdta polvo de hornear.

**Relleno**  
 500 gr dulce de membrillo.

### Preparación

#### Masa

1-. En un bol combinar la manteca junto con el azúcar impalpable. Cremar.

2-. Perfumar con extracto de vainilla y ralladura de limón.

3-. Incorporar las yemas una a la vez.

4-. Tamizar la harina con el polvo de hornear. Integrar en dos veces.

5-. Volcar la masa en papel film. Envolver y enfriar 1 hora en heladera.

6-. Formar esferas de 13 gr a 15 gr.

7-. Colocar en una placa con papel manteca o lámina antiadherente. Hundir con el pulgar.

#### Relleno

1-. Cortar en cubos el membrillo. Añadir un chorrito de agua y llevar 1' a microondas.

2-. Pisar con tenedor. Hasta que se encuentra maleable.

3-. Rellenar las pepas con cuchara o manga descartable. Llevar 10' a heladera.

4-. Hornear 8' a 10' a 175°C o hasta que su base este levemente dorada. Retirar y enfriar.

### MENÚ

[Inicio](#)  
[Productos](#)  
[Recetas](#)  
[Envíos](#)  
[Contacto](#)

### MEDIOS DE PAGO



### CONTACTANOS

[stellacocina@gmail.com](mailto:stellacocina@gmail.com)  
[+5491141681891](tel:+5491141681891)  
[@estelacocina.ve](https://www.instagram.com/@estelacocina.ve)

### INFORMACIÓN LEGAL

