




Postres fáciles

para cocinar con niños





 Plato para	6 porciones
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	6 min

Ingredientes

Para la base:

- 90 gr. de galletas de desayuno
- 30 gr. de **Tulipán**

Para el cuerpo de la tarta:

- 200 gr. de queso de untar
- 150 gr. de nata líquida
- 3 cucharadas rasas de azúcar
- 3 hojas de gelatina




Para la cobertura:

- 80 gr. de mermelada de frambuesa
- 12 frambuesas enteras
- 1 chorrito de agua

Elaboración

1. Engrasar el interior de un molde desmontable o de un aro de emplatado de aproximadamente 15 x 5 cm. con aceite de oliva. Colocar el molde sobre un plato o fuente lisa.
2. Triturar las galletas hasta convertirlas en un polvo. Seguidamente, derretir el **Tulipán** en un cazo y verterlo en un cuenco junto con el polvo de galletas. Mezclar bien.
3. Echar las galletas con **Tulipán** en el molde, y presionar con una cucharilla o con las yemas de los dedos hasta tener una base sólida. Dejar reposar 10 minutos en frío.
4. Hidratar las hojas de gelatina. Mientras, deshacer el queso crema junto con la nata en un cuenco a fuego muy lento. Añadir la gelatina hidratada y el azúcar. Remover sin parar hasta tener un fluido denso y sin grumos. Esperar un par de minutos antes de echarlo en el molde, sobre la galleta. Refrigerar durante 40 minutos.
5. Echar la mermelada en un cazo junto con un chorrito de agua, y remover a fuego lento durante unos 3 minutos. Colar la mermelada líquida sobre la tarta. Decorar con las frambuesas enteras. Dejar enfriar antes de comer, y conservar en el frigorífico.



 Plato para	36 galletitas
 Tiempo de preparación	45 min
 Tiempo de cocción	15 min

Ingredientes

Para la masa:

- 250 gr. de harina de trigo
- 60 gr. de **Tulipán**
- 1 cucharada de agua
- 1 yema de huevo
- 1 huevo S
- 60 gr. de azúcar
- 1/2 limón
- Sal

Para el relleno:

- Mermelada de sabores y colores




Para pintar:

- 1 huevo

Elaboración

1. Mezclar en un bol todos los ingredientes de la masa de las galletas, poniendo una pizca de sal y la ralladura del limón.
2. Dividir la masa en cuatro bolitas, envolver en papel de film y guardar en la nevera toda la noche o al menos 4 horas.
3. Extender cada bolita entre dos papeles de horno hasta conseguir una lámina fina (2 ó 3 milímetros).
4. Cortamos las galletas con cortapastas de distinto tamaño, uno para hacer la forma "básica" y otro más pequeño para hacer el hueco dentro.
5. Colocamos las galletas "básicas" en la bandeja del horno, pintamos su superficie con huevo batido, ponemos un poquito de mermelada en el centro y colocamos encima otra galleta con "hueco".
6. Presionamos ligeramente los bordes con un palillo para que queden bien selladas y pintamos su superficie con huevo.
7. Repetimos el proceso hasta terminar con la masa.
8. Horneamos durante 15 minutos (o hasta que los bordes se empiecen a dorar) en un horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo.
9. Sacamos, dejamos un minuto en la bandeja y pasamos cada galleta a una rejilla para que se enfríen por completo.



 Plato para	6 porciones
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	55 min




Ingredientes

- 150 gr. de **Tulipán**
- 150 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 200 gr. de virutas de chocolate negro
- 75 gr. de harina de trigo
- 75 gr. de harina Maizena
- ½ sobre de levadura Potax

Elaboración

1. Precalentar el horno a 160°C.
2. Colocar el **Tulipán** y el azúcar en un bol y mezclar hasta que el azúcar se haya disuelto. Batir los huevos.
3. Poner 150 gr. del chocolate en un cazo y derretirlo al baño María. También se puede derretir al microondas: poner el chocolate en un recipiente y colocar en el microondas a máxima potencia e ir removiéndolo cada 30 segundos hasta que se derrita del todo.
4. Remover el chocolate hasta que esté bien espeso, meclarlo con la masa y echarle las virutas de chocolate restantes (50 gr.).
5. Tamizar las harinas, una pizca de sal y la levadura y mezclar con la masa.
6. Verter la mezcla en un molde y cocer en el horno durante 55 minutos. Retirar el bizcocho del horno y dejar reposar 2 minutos antes de sacarlo del molde.



 Plato para	6 porciones
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	60 min




Ingredientes

- 100 gr. de harina de trigo
- 150 gr. de Maizena
- 150 gr. de azúcar
- 125 gr. de **Tulipán**
- 125 ml. de nata
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura
- 1,5 kg. de fresas
- Gelatina de fresa

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar el **Tulipán** con el azúcar, a continuación añadir las yemas de huevo. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, añadir la nata. En un bol aparte, mezclar las harinas con la levadura.
3. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Añadir la mezcla de harina y levadura a la masa de **Tulipán**. Mezclar la masa con las claras de huevo montadas.
4. Cocer en un molde de unos 24 cm. previamente engrasado y enharinado. Hornear durante aproximadamente 1 hora y luego dejar enfriar.
5. Colocar las fresas ya lavadas en la base del pastel y cubrirlas con gelatina de fresa.
6. Colocar el pastel en la nevera durante 1 hora para que la gelatina se solidifique.



 Plato para	15/20 galletas
 Tiempo de preparación	50 min
 Tiempo de cocción	25 min




Ingredientes

- 250 gr. de harina de trigo
- 250 gr. de harina Maizena
- 250 ml. de leche
- 150 gr. de **Tulipán**
- 50 gr. de levadura Potax
- 2 huevos
- Una pizca de sal
- 100 gr. de azúcar moreno
- 150 gr. de pasas
- 4 cucharadas de miel
- 8 cucharadas de azúcar moreno (para espolvorear)

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar ½ taza de leche caliente, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina y la levadura. Dejar esta mezcla apartada y esperar a que crezca.
3. Tamizar las harinas en un bol y añadir la mezcla de levadura. Añadir el **Tulipán** derretido, el azúcar, los huevos y la sal. Mezclar con la masa inicial hasta que se despegue de las manos y dejarla crecer otros 20 minutos.
4. Trasladar la mezcla sobre una superficie plana. Espolvorear ligeramente con harina y extenderlas hasta que tenga aproximadamente 0,5 cm. de grosor. Cubrir la masa con miel y espolvorearla con azúcar moreno y las pasas. Enrollar la masa sobre sí misma y cortar en rodajas.
5. Colocar los espirales sobre papel de horno dejando un poco de espacio entre cada uno. Cubrir con un trapo de cocina y dejar crecer durante otros 15 minutos.
6. Cocer en el horno durante unos 25 minutos.
7. Se pueden pintar las galletas con un glaseado hecho a base de mitad agua mitad azúcar glas, para darles un acabado brillante.



 Plato para	10/12 porciones
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	20 min




Ingredientes

- 200 gr. de chocolate negro
- 120 gr. de nueces sin cáscara
- 90 gr. de **Tulipán**
- 75 gr. de harina
- 5 gr. de levadura
- 150 gr. de azúcar
- 3 huevos

Elaboración

1. Deshacer el **Tulipán** en un cuenco a fuego lento y una vez que esté líquido, mezclarlo con el azúcar y batir durante 5 minutos.
2. Calentar el chocolate en un cazo a fuego lento hasta derretirlo por completo.
3. Añadir el chocolate al bol, remover y echar los tres huevos. Batir con fuerza hasta obtener una masa uniforme.
4. Echar la harina tamizada junto con la levadura, y remover con energía hasta mezclarlo todo.
5. Añadir las nueces picadas en trocitos.
6. Volcar la masa en una bandeja ancha y baja e introducirla en el horno precalentado a 180 °C.
7. El tiempo de horneado es de entre 15 y 20 minutos.
8. Dejar enfriar antes de cortar el brownie en porciones.



 Plato para	6 porciones
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	45 min

Ingredientes

Para la base:

- 200 gr. de **Tulipán**
- 150 gr. de harina y 150g de harina Maizena
- 125 gr. de azúcar
- 1 yema de huevo

- 25 gr. de nueces
- 6 manzanas (1 kg.)
- 15 gr. de azúcar
- 15 gr. de pan rallado
- 10 gr. de canela en polvo




Para el relleno:

- 75 gr. de pasas

Elaboración

1. Precalentar el horno a 175°C.
2. Tamizar las harinas con una pizca de sal en un bol grande. Añadir el **Tulipán**, el azúcar y el huevo. Mezcla todo. Formar una bola compacta de masa, envolver la masa en papel de aluminio y dejarla reposar en la nevera durante 30 minutos.
3. Para hacer el relleno, dejar las pasas en remojo en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirlas y secarlas.
4. Picar las nueces en trozos grandes.
5. Pelar las manzanas, retirar los núcleos y cortarlas en gajos finos. Mezclar los trozos de manzana con el azúcar, la canela, las pasas y las nueces.
6. Espolvorear la superficie de trabajo con un poco de harina y extender la masa preparada inicialmente en un círculo fino de unos 30 cm de diámetro.
7. Espolvorear con el pan rallado la masa preparada anteriormente y rellenar con la mezcla del relleno de manzana.
8. Se puede poner una tira larga de masa en el borde para que no se salga la mezcla de manzana.
9. Cocer en el horno precalentado durante 45 minutos.



 Plato para	6/8 porciones
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	50 min

Ingredientes

- 200 gr. de **Tulipán**
- 4 huevos
- 170 gr. de azúcar
- 125 gr. de harina de trigo
- 125 gr. de harina Maizena
- 2 cucharaditas de levadura Potax
- Ralladura de una naranja
- El jugo de media naranja




Para la decoración:

- 2 cucharadas de azúcar glas
- Ralladura de naranja

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar el **Tulipán** y el azúcar. Agregar los huevos, uno por uno, mientras se mezcla.
3. Añadir las harinas y la levadura y mezclar.
4. Escaldar la naranja con agua hirviendo, rallarla, exprimir el jugo de una mitad de la naranja y añadir todo a la masa.
5. Verterlo en el molde untado con margarina y enharinado. Hornear durante 50 minutos.
6. Decorar el pastel con el azúcar glas y la ralladura de naranja.



 Plato para	6 cupcakes
 Tiempo de preparación	50 min
 Tiempo de cocción	15 min

Ingredientes

- 100 gr. de **Tulipán**
- 100 gr. de chocolate negro
- 140 gr. de azúcar
- 130 gr. de harina
- 1/2 sobre de Levadura Potax
- 125 gr. de nata líquida
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

Elaboración




Preparación de las bases:

1. Pre-calentar el horno a 180 °C.
2. Mezclar en un bol 100 gr. de **Tulipán**, el azúcar y los huevos. Luego añadir la harina y la levadura y remover bien. Añadir el chocolate previamente derretido.
3. Rellenar 2/3 de los moldes para madalenas y meterlos al horno durante unos 15 minutos.
4. Luego se dejan enfriar.

Preparación del glaseado de vainilla:

1. Hervir la leche.
2. Mezclar la leche con el extracto de vainilla, llevar a ebullición y dejar enfriar.
3. Montar la nata y añadir a la mezcla ya fría. Dejar en la nevera durante 1 hora.
4. Colocar el glaseado en una manga pastelera y decorar los cupcakes al gusto.



 Plato para	12 cookies
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	12 min

Ingredientes

- 100 gr. de **Tulipán**
- 85 gr. de azúcar glas
- 85 gr. de azúcar moreno
- 1 huevo mediano
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 55 gr. de nueces picadas
- 175 gr. de harina Maizena
- 5 gr. de levadura
- 85 gr. de virutas de chocolate negro

Elaboración

1. Precalentar el horno a 190 °C.
2. Mezclar la harina con la levadura y una pizca de sal en un bol. Añadir el resto de ingredientes y batir bien con una cuchara de madera.
3. Colocar cucharadas de la mezcla en la bandeja del horno forrada con papel de hornear, y aplanarlas.
4. Hornear durante 10-12 minutos.
5. Dejarlas enfriar.

Twitter - Facebook - Google+ - Pinterest

Coc**na.es**


*Recetas
Comidas*
.com


Tulipán