

# GUÍA DE REPOSTERÍA





# MAGDALENAS



## CASERAS

Por Raquel Bermejo





# MAGDALENAS CASERAS



## INGREDIENTES

- Mantequilla Lurpak® fácil de untar, tradicional 180 g.
- Azúcar blanco 180 g.
- Tres huevos
- Zumo de 1 lima
- La ralladura de 1 lima
- Harina 150 g.
- Dos cucharaditas de café con levadura en polvo



Vamos a preparar unas magdalenas caseras con la textura perfecta. El zumo y la ralladura de lima que incorporaremos dará un toque fresco a nuestra merienda.



## PREPARACIÓN

- 1.- Precalentamos el horno a 180° arriba y abajo.
- 2.- Mezclamos bien los huevos y el azúcar.
- 3.- Añadimos la mantequilla en punto pomada (que esté blandita y se ligue bien).
- 4.- Despacito, vamos añadiendo el zumo de la lima y su ralladura.
- 5.- Para acabar la mezcla incorporamos la harina y la levadura.
- 6.- Vamos poniendo la masa de las magdalenas en unas cápsulas llenándolas 2/3 y colocamos un poco de azúcar en el centro con una cucharita.
- 7.- Introducimos en el horno precalentado hasta que las magdalenas cojan un color dorado.

Serán unos 15-20 minutos y dependerá del tamaño de las cápsulas y de cada horno. Para comprobarlo basta con introducir un pinchito en el centro de la magdalenas, ¡si sale limpio es que están hechas!

# TARTA DE CUAJADA Y CEREZAS

Por David García





# TARTA DE CUAJADA Y CEREZAS



## INGREDIENTES

- Dos sobres de preparado para cuajada
- Mantequilla Lurpak® fácil de untar, tradicional 150 g.
- 10 galletas María
- Cacahuetes con miel 100 g.
- Leche entera 1L.
- Cerezas



Tarta fría que no contiene más azúcar que el de las galletas, los cacahuetes y las cerezas, así que con el contraste de la cuajada nos quedará un postre muy ligero.



## PREPARACIÓN

- 1.- Ponemos medio litro de leche a hervir.
- 2.- Echamos en un recipiente el otro medio litro de leche y añadimos los dos sobres de preparado de cuajada. Disolvemos.
- 3.- Añadimos la leche con la cuajada a la leche hervida.
- 4.- Dejamos en el fuego sin parar de remover.
- 5.- Trituramos las galletas y los cacahuetes con miel. Añadimos la mantequilla Lurpak® y amasamos bien.
- 6.- Colocaremos la base de la tarta sobre el molde. Y con la parte inferior de una cuchara lo extenderemos hasta dejar una base uniforme.
- 7.- Ahora verteremos la cuajada tibia sobre la base.
- 8.- La dejaremos enfriar en la nevera al menos 4 horas.
- 9.- En el momento de servir, cortaremos unas cerezas y las colocaremos encima de la tarta.

TARTA  
DE FRESAS

Por David García





# TARTA DE FRESAS



Una deliciosa tarta 100% casera con fruta de temporada y vinagre de Módena.



## PREPARACIÓN

### HACEMOS LA MASA QUEBRADA

- 1.- Primero haremos la masa quebrada. En un bol colocaremos la harina con una pizca de sal. Con las manos haremos un hueco en el centro de la harina y colocaremos el huevo y a su alrededor la mantequilla.
- 2.- Amasaremos hasta conseguir una masa moldeable y que no se pegue en el bol.
- 3.- Envolveremos la masa con papel film y dejaremos reposar media hora como mínimo en la nevera.
- 4.- Pasado ese tiempo, estiraremos la masa con la ayuda de un rodillo de madera. Después, la colocaremos sobre el molde de la tarta.
- 5.- Meteremos la tarta en el horno precalentado a 180°C durante 12 minutos aproximadamente.

### PREPARAMOS LA CREMA DE MÓDENA

- 6.- Pondremos a hervir 400 ml. de leche con la cáscara de limón. Cuando hierva, taparemos y dejaremos infusionar durante 15 minutos.
- 7.- Mientras, disolveremos 100 ml. de leche con la maicena en un recipiente. Lo añadiremos a una cacerola con las yemas y el azúcar. Batiremos bien hasta que se mezclen todos los ingredientes.
- 8.- Añadiremos a la cacerola la leche infundada sin la cáscara de limón. Mezclaremos y llevaremos la crema a ebullición hasta que espese.
- 9.- Dejaremos enfriar 1 hora y añadiremos el queso de untar. Batiremos hasta que se disuelva. Después añadiremos el vinagre de Módena y disolvemos.

### Y PARA TERMINAR...

- 10.- Rellenaremos una manga pastelera con la crema y sin poner mucha cantidad procuraremos que sea uniforme.
- 11.- Después iremos colocando las fresas lavadas y cortadas por la mitad.
- 12.- Para terminar pintaremos las fresas para evitar que se deterioren, bien con gelatina o bien disolviendo un poco de mermelada de fresas con un poco de agua caliente.



## INGREDIENTES PARA LA MASA QUEBRADA

- Mantequilla Lurpak® con sal 140 g.
- Harina floja 240 g.
- Un huevo pequeño
- Una pizca de sal fina

## INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MÓDENA

- Leche entera 500 ml.
- Azúcar 120 g.
- Cinco yemas de huevo
- Maicena 50 g.
- Una cáscara de limón
- Reducción de vinagre de Módena 80 ml.
- Queso de untar Arla 100 g.

### PARA TERMINAR

- Fresas 1 Kg.
- Gelatina o mermelada de fresas



TARTA  
DE QUESO

Por Mario Sandoval



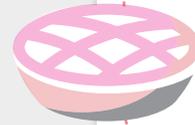


# TARTA DE QUESO



## INGREDIENTES

- Mantequilla Lurpak® fácil de untar, tradicional 40 g.
- Galletas María 100 g.
- Queso Castello Piña 200 g.
- Azúcar 40 g.
- Cuajada 12 g.
- Nata 250 ml.
- Un sobre de levadura
- Mermelada para la cobertura



El cocinero Mario Sandoval nos propone una sencillísima tarta de queso con piña. No hace falta horno. Utilizará para la receta el queso Castello Piña, un queso blanco con fruta y almendras, ¿listos para seguir la receta?



## PREPARACIÓN

- 1.- Derretimos la mantequilla en el microondas.
- 2.- Trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla derretida.
- 3.- La galleta servirá como base de nuestra tarta. Meteremos la base en el molde y extenderemos con la ayuda de la cuchara.
- 4.- Dejamos enfriar en la nevera.
- 5.- Calentamos la nata y añadimos el azúcar.
- 6.- Cortamos en trocitos el Castello Piña y lo añadimos.
- 7.- Cuando se derrita el queso, introducimos la cuajada y removemos.
- 8.- Colamos el relleno y lo añadimos al molde.
- 9.- Dejamos reposar 6 horas. ¡Ya tenemos nuestra tarta de queso y piña lista!

# GALLETAS



## CASERAS

Por David García



ESTD 1984  
**LURPAK**  
MANTEQUILLA • MANTEIGA

CON/COM SAL

Contiene naturalmente una de las 14 alérgenos  
comunes. Se produce en un entorno libre de GMO.





# GALLETAS CASERAS



## INGREDIENTES

- Azúcar moreno 200 g.
- Azúcar blanco 200 g.
- Mantequilla Lurpak® con sal 200 g.
- Dos huevos
- Bicarbonato 4 g.
- Harina tamizada 400 g.
- Chocolate troceado 340 g.
- Almendra 80 g.

Vamos a preparar unas galletas de mantequilla espectaculares con chocolate y almendras. Si seguimos estos pasos tan sencillos y utilizamos mantequilla Lurpak® como ingrediente principal, ¡tendremos el éxito asegurado en casa!

## PREPARACIÓN

- 1.- Picamos la almendra y mezclamos con la mantequilla.
- 2.- Añadimos los dos tipos de azúcar y removemos.
- 3.- Incorporamos los huevos.
- 4.- Mezclamos el bicarbonato con la harina y lo añadimos a la mezcla.
- 5.- Picamos el chocolate y lo incorporamos a la masa. Deberá quedarnos una masa muy manejable.
- 6.- Modelamos cilindros de la medida deseada y dejamos enfriar en la nevera de 2 a 3 horas.
- 7.- Cortamos con la ayuda de un cuchillo porciones de poco más de medio centímetro. Las colocamos sobre la bandeja de horno.
- 8.- Con el horno precalentado a 180 °, hornaremos unos 8 minutos y después dejaremos que las galletas se enfríen totalmente.



# PRODUCTOS

DAILY FRESH

Descubre la gama de productos Lurpak®, una mantequilla de primera calidad fabricada exclusivamente con la mejor leche fresca danesa, sin conservantes ni colorantes artificiales.

Te animamos a que pruebes el formato con y sin sal, además de la versión fácil de untar con una textura especialmente pensada para desayunos y repostería.



MANTEQUILLA LURPAK®  
TRADICIONAL



MANTEQUILLA LURPAK®  
LIGERAMENTE SALADA



MANTEQUILLA LURPAK®  
CON SAL

La buena comida se merece Mantequilla Lurpak®



**LURPAK®**