

# Recetario

## Better Mixer

23651



**Betterware**<sup>®</sup>

Ver otras recetas [AQUÍ](#) 

# Galletas de chocolate



## Ingredientes

- 100 g manteca (temperatura ambiente)
- 1 taza azúcar morena
- 1/4 taza azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas harina
- 1 cucharadita bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita polvo para hornear
- 1 pizca sal
- 300 g chocolate de tu preferencia

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Mezcla la manteca con el azúcar y los huevos con la Better Mixer.
3. Cierne la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal. Agrega a la mezcla hasta que se integre todo.
4. Corta en trozos el chocolate (a menos que sean chispas) y agrega a la mezcla.
5. En una charola para hornear con papel manteca o aceitada, coloca bolitas de la mezcla cuidando que tenga espacio suficiente para que no se peguen entre ellas al cocinarse.
6. Hornear a fuego medio por 12 minutos hasta que se cocinen las galletas por dentro. Deja enfriar antes de servir.



# Muffins de zanahoria y ciruelas pasas



## Ingredientes

- 1 ½ tazas de harina
- 1 taza de avena
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 huevos
- 2 huevos
- ½ de taza de azúcar morena
- ½ taza de aceite de coco
- 100 g de zanahoria rallada
- 1 taza de ciruelas pasa picadas
- 1 cucharada de ron o brandy

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C y engrasa un molde para muffins.
2. Mezcla la harina con la avena, el polvo de hornear, la sal, el bicarbonato y la canela, y reserva.
3. Mezcla el huevo y el azúcar en la Better Mixer.
4. Agrega el aceite de coco y el ron y sigue batiendo hasta mezclar todo.
5. Incorpora la harina y aumenta la velocidad hasta que observes que los ingredientes se han mezclado. Adiciona la zanahoria y las ciruelas pasas y sigue batiendo hasta que todo se mezcle.
6. Acomoda la masa en el molde para muffins y hornea por 30 minutos o hasta que observes que al introducir un palillo este sale limpio.

# Fresas con crema



## Ingredientes

- 1 taza de crema de leche
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 3 tazas de fresas limpias y cortadas a lo largo

## Preparación

1. En el tazón de la Better Mixer vierte la crema de leche y bate adicionando el azúcar poco a poco, hasta que veas una consistencia espesa.
2. Refrigerera por media hora.
3. Divide las fresas en 6 porciones en recipientes de tu preferencia, vierte en el fondo de cada uno de ellos una porción de crema, luego adiciona las fresas, vuelve a verter sobre ellas más crema y sirve.

# Lasaña de calabacín



## Ingredientes

- 3 calabacitas
- 3 cucharaditas sal
- 1 cebolla
- 1 cucharada aceite de oliva
- 200 g de espinacas
- 750 g requesón
- 1 cucharadita pimienta
- ½ cucharada nuez moscada
- 90 g pesto
- 150 g gouda rallado

## Preparación

1. Corta las calabacitas en tiras finas, espolvorea con 2 cucharaditas de sal y deja reposar durante 15 minutos. Utiliza papel de cocina para quitar el agua a las calabacitas.
2. Corta la cebolla en dados y saltea durante 5 minutos en aceite de oliva a fuego medio. Añade las espinacas y saltea hasta que se cocinen. Escurre el exceso de agua de las espinacas y aparta.
3. Agrega el requesón, 1 cucharadita de sal, la pimienta, la nuez moscada y el pesto al tazón de la Better Mixer. Mezcla hasta que todo quede integrado.
4. Coloca una capa de calabacitas en el fondo de un recipiente para hornear. Extiende  $\frac{1}{3}$  de la mezcla de requesón y  $\frac{1}{3}$  de las espinacas. Repite este paso 2 veces más. Termina con una última capa de calabacitas. Encima de las capas espolvorea el queso .
5. Hornea durante 35 minutos en un horno precalentado a 200° C.



# Pizza Margarita



## Ingredientes

- 300 ml agua templada
- 1 cucharadita levadura instantánea
- 500 g harina
- 3 cucharadas aceite de oliva
- 1 cucharadita azúcar
- 3/4 cucharadita sal
- 150 g salsa de tomate
- 200 g mozzarella (baja humedad)
- 10 hojas albahaca

## Preparación

1. Coloca el agua templada en el tazón de la Better Mixer y espolvorea la levadura sobre el agua. Mezcla con un tenedor hasta que la levadura se disuelva y se forme espuma.
2. Añade al tazón la harina, el aceite de oliva, la azúcar y la sal. Mezcla con la Better Mixer con los ganchos para amasar durante 1 minuto a velocidad 2 hasta que se forme una masa pegajosa.
3. Sigue amasando hasta que la masa quede suave y esponjosa. Pasa la masa a una superficie enharinada y divide en 2 porciones iguales.
4. Haz una bola con cada porción empujando suavemente hacia arriba el centro y pellizcando la parte inferior. Coloca la masa sobre una superficie enharinada y unta un poco de aceite de oliva. Cubre la masa con un paño húmedo y deja reposar durante 45 minutos para que se infle.
5. Agarra la masa y ponla sobre los nudillos de ambas manos. Gira la masa para que la gravedad la estire en forma de círculo. Estira aún más la masa en la superficie y haz hoyuelos en los bordes con los dedos, dejando un borde de 1cm.
6. Extiende la salsa de tomate hasta el borde y pinta los bordes de la pizza con un poco de aceite de oliva. Hornea a 200 °C durante 10 minutos. Añade la mozzarella y la albahaca a la pizza y hornea otros 10 minutos.



# Quiche de espinacas y champiñones



## Ingredientes

### Base:

- 3 ½ tazas de papas, peladas y ralladas
- 1 huevo completo y 1 clara de huevo
- 2 cucharadas de harina
- 1 ½ cucharadas de aceite
- ¾ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra

### Relleno:

- 2 ½ tazas de espinaca
- 1 cucharada de aceite
- 3 tazas de champiñones en láminas
- 2 cebollas en rodajas finas
- 4 huevos
- 1 taza de queso gouda rallado
- 1 taza de queso cheddar rallado
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Precalienta el horno a 220°C y engrasa de aceite un molde para hornear de aproximadamente 23 cm.
2. Coloca las papas ralladas en un recipiente con agua por 10 minutos para que liberen un poco de almidón; escurrirlas muy bien y con una toalla limpia, exprime cualquier exceso de líquido.
3. Coloca las papas en el tazón de la Better Mixer, junto con el huevo y la clara, la harina, 1 cucharada de aceite, la sal y la pimienta y mezcla con la batidora.
4. Vierte la mezcla en el molde y con la parte de atrás de una cuchara grande presiona para formar una capa uniforme, cubriendo también los lados. Hornea por 20 minutos o hasta cuando la mezcla se dore.
5. Baja la temperatura del horno a 190°C. Mientras tanto en una olla con agua hirviendo coloca la espinaca durante 5 minutos y escúrrela.
6. En un sartén sofríe en aceite los champiñones, la cebolla y la espinaca.
7. Lleva esto al tazón de la Better Mixer y bate junto con todos los ingredientes del relleno, reservando ½ taza de cada uno de los quesos.
8. Acomoda la mezcla sobre el molde de papa, espolvorea el resto de queso por encima y hornea por 30 minutos o hasta que veas que el relleno cuaje y esté dorado.
9. Retira del horno, déjalo reposar por 10 minutos y sirve caliente.

