

# Dulces muy fáciles

Que sean sencillos de elaborar no quiere decir que no sean exquisitos. La clave está en contar con ingredientes que faciliten las tareas, y aquí tienes la prueba.

## NUESTRA SELECCIÓN

Leche de trigo khorasan KAMUT®.

Bebida vegetal biológica elaborada con agua, trigo certificado khorasan KAMUT® y aceite de semillas de girasol. Destaca por ser muy digestiva y por sus beneficios nutricionales.



## ◁ Helado de vainilla

### INGREDIENTES

- ▶ ½ litro de bebida de trigo khorasan KAMUT®
- ▶ 120 g de azúcar
- ▶ 3 yemas de huevo
- ▶ 2 g de vainilla en polvo
- ▶ gotas de coñac.

### PREPARACIÓN

- 1 Llevar a ebullición la leche de trigo khorasan KAMUT® con la vainilla.
- 2 Mientras, batir las yemas con el azúcar pero sin que la mezcla llegue a convertirse en espuma. Verter la leche caliente y mezclar bien.
- 3 Poner todo en una cacerola a fuego bajo. Continuar mezclándolo con una varilla. En la superficie habrá al principio una espuma blanca; a medida que se mezcla y que se calienta, tenderá

a desaparecer; en este momento estará listo (poner atención en que no llegue a ebullición).

4 Dejar enfriar completamente, después pasarlo a una heladera y seguir las instrucciones indicadas por el fabricante, o bien meterlo en el congelador y sacarlo de vez en cuando para irlo removiendo antes de que llegue a congelarse.

5 Una vez listo, pasar el helado a un cuenco, cerrar con la tapa y meterlo en el congelador durante al menos 2-3 horas.

6 Poner el helado en copas o boles, rociar con unas gotas de coñac (si no lo toman niños) y servir.

**Calorías: 351**

## ▷ Pastel de ciruela

### INGREDIENTES

- ▶ 1 vaso de harina de trigo
- ▶ 1 vaso de harina de maíz Maizena
- ▶ 125 ml de mermelada de ciruela
- ▶ ½ vaso de azúcar
- ▶ 2 huevos
- ▶ 1 vaso de leche semidesnatada
- ▶ 90 g de margarina Tulipán
- ▶ 1 cucharada de canela
- ▶ 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- ▶ 1 cucharada de cacao en polvo
- ▶ 50 g de pistachos.

### Para el glaseado:

- ▶ 50 g de azúcar glas
- ▶ 3 cucharadas de jugo de limón.

### PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180 °C. Mezclar los huevos con el azúcar, añadir la margarina Tulipán derretida, la leche, el cacao y el jengibre en polvo, y mezclar todo.



- 2 Tamizar las harinas junto con el bicarbonato de sodio. Mezclar la masa con la mermelada.
- 3 Verter la mezcla en un molde rectangular previamente untado con margarina. Hornear durante unos 50 minutos.

- 4 Para el glaseado, mezclar bien el azúcar glas y el jugo de limón.
- 5 Con el pastel ya frío, cubrir con el glaseado y decorar con pistachos.

**Calorías: 430**

## NUESTRA SELECCIÓN



### Tulipán Original.

No todas las margarinas son iguales. Esta de Tulipán mantiene el sabor original y aporta ácidos grasos esenciales que ayudan al crecimiento y desarrollo de los niños. Pero, además, contiene calcio y vitaminas A, D y E. Perfecta para el desayuno, pero también para todos tus platos.