



Fecula de
Mandioca
- libre de gluten -

FIESTA DEL INMIGRANTE · 2026

Recetario FEMAG

Ideas para guardar, cocinar y compartir.





UN RECETARIO PARA TENER A MANO

11 recetas

Fécula de mandioca y almidón de maíz FEMAG forman parte de esta selección, presentada en un formato pensado para el celular: ingredientes claros, pasos breves y acceso directo a la receta online para consultar la versión vigente.

EN ESTE RECETARIO

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 01 Chipá | 07 Snack crocante |
| 02 Mbejú | 08 Premezcla sin gluten |
| 03 Tortillas para tacos | 09 Alfajorcitos de maicena |
| 04 Papas noisette | 10 Alfajores de mandioca |
| 05 Crepes de mandioca | 11 Chipá Toné |
| 06 Brownies de queso | |



TRADICIONAL · SIN GLUTEN

Chipá

INGREDIENTES

- 1 kg de fécula de mandioca FEMAG®
- 2 cditas. de sal
- 200 g de manteca derretida
- 350 g de queso semiduro rallado
- 4 huevos
- 300 ml de leche

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá la fécula con la sal.
- 02 Sumá la manteca derretida y los huevos. Integrá bien.
- 03 Agregá el queso rallado.
- 04 Incorporá la leche de a poco mientras amasás.
- 05 Formá bolitas del tamaño que prefieras.
- 06 Horneá a 200 °C durante 15-20 min, hasta dorar.

TIP FEMAG

Rinde aprox. 50 unidades. También podés freezar las bolitas crudas y hornearlas directamente desde el freezer.

[Ver receta online](#)



TRADICIONAL · SIN GLUTEN

Mbejú

INGREDIENTES

- 350 g de fécula de mandioca FEMAG®
- Sal a gusto
- 300 g de queso
- 275 ml de crema de leche (o leche)

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá la fécula, la sal y el queso cortado chico o rallado.
- 02 Agregá la crema de a poco hasta lograr una preparación grumosa.
- 03 Calentá una sartén a fuego mínimo.
- 04 Distribuí la mezcla y cociná vuelta y vuelta hasta lograr el dorado característico.

TIP FEMAG

Ideal para acompañar mate o mate cocido.

[Ver receta online](#)



FÁCIL · SIN GLUTEN

Tortillas para tacos

INGREDIENTES

- 300 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 210 ml de agua caliente (aprox. 75 °C)
- 30 ml de aceite
- 3 cditas. de sal

PREPARACIÓN

- 01 Colocá fécula, sal y aceite en un bowl. Verté el agua caliente de a poco.
- 02 Cuando la masa ya no queme, amasá 2-3 min hasta que quede homogénea, firme y apenas pegajosa.
- 03 Formá un bollo y dejá reposar 15-20 min a temperatura ambiente o 30-45 min en heladera.
- 04 Dividí en bollos y estirá fino, aprox. 1,5 mm.
- 05 Cociná en sartén bien caliente, sin aceite, 40-60 s por lado.
- 06 Mantenelas envueltas en un paño para conservar flexibilidad.

TIP FEMAG

Cocidas se conservan hasta 3 días refrigeradas. También pueden congelarse separadas con film.

[Ver receta online](#)

04



PARA COMPARTIR · SIN GLUTEN

Papas noisette

INGREDIENTES

- 1 kg de papas
- 3 cdas. soperas de fécula de mandioca FEMAG®
- 1 huevo
- Queso rallado, cantidad necesaria

PREPARACIÓN

- 01 Pelá y cociná las papas; hacé un puré.
- 02 Agregá huevo, fécula y queso. Mezclá bien.
- 03 Formá bolitas con las manos y disponelas en una placa.
- 04 Horneá a temperatura alta unos 15 min, hasta dorar. También pueden freírse.

TIP FEMAG

Una receta simple y divertida para hacer en familia.

[Ver receta online](#)

05



RÁPIDO · SIN GLUTEN

Crepes de mandioca

INGREDIENTES

- 100 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 1 clara de huevo
- 150 ml de leche
- Sal a gusto

PREPARACIÓN

- 01 Colocá todos los ingredientes en un bowl.
- 02 Batí hasta obtener una mezcla uniforme.
- 03 Volcá una porción en sartén a fuego medio con apenas aceite.
- 04 Cuando aparezcan burbujas, dalo vuelta y cociná aprox. 1 min más.

TIP FEMAG

Una base neutra para rellenos dulces o salados.

[Ver receta online](#)

06



SALADO · SIN GLUTEN

Brownies de queso

INGREDIENTES

- 300 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 300 g de queso
- 3 huevos
- 2 cdas. de queso crema
- 1 cdita. de polvo para hornear
- Sal y pimienta
- Un chorrito de leche si hace falta

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá todos los ingredientes hasta integrar.
- 02 Volcá en un molde de 20 × 20 cm.
- 03 Horneá a 180 °C durante unos 30 min, hasta que quede firme y dorado.

TIP FEMAG

Una opción salada, simple y rendidora.

[Ver receta online](#)

07



PICADA · SIN GLUTEN

Snack crocante

INGREDIENTES

- 200 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 120 g de queso parmesano
- 180 ml de agua
- 30 ml de aceite
- 15 g de sal
- Orégano, pimentón, sésamo, cúrcuma o ajo en polvo, a gusto

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá fécula, sal, aceite y agua.
- 02 Sumá parmesano y los condimentos elegidos.
- 03 Aceitá una placa amplia y volcá la mezcla en una capa fina.
- 04 Terminá con semillas y un poco más de queso.
- 05 Horneá a 180 °C hasta dorar y despegarse de los bordes.

TIP FEMAG

Para que quede bien fino y crocante, usá una placa grande o cociná en varias tandas.

[Ver receta online](#)

08



BASE · MULTIUSO

Premezcla sin gluten

INGREDIENTES

- 300 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 300 g de harina de arroz
- 200 g de almidón de maíz
- 2 cditas. de goma xántica
- 2 cditas. de polvo para hornear (opcional, para panificados)

PREPARACIÓN

- 01 Colocá todos los ingredientes secos en un bowl grande.
- 02 Mezclá muy bien hasta distribuirlos de forma homogénea.
- 03 Guardá la premezcla en un frasco o recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.

TIP FEMAG

Una base práctica para desarrollar diferentes preparaciones sin gluten.

[Ver receta online](#)



DULCE · SIN GLUTEN

Alfajorcitos de maicena

INGREDIENTES

- 200 g de manteca
- 200 g de azúcar impalpable
- 3 huevos + 2 yemas
- Ralladura de limón y esencia de vainilla
- 600 g de almidón de maíz FEMAG
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 1 cdita. de sal
- Dulce de leche y coco rallado

PREPARACIÓN

- 01 Tamizá almidón, sal y polvo para hornear.
- 02 Batí manteca pomada con azúcar; incorporá huevos, yemas, vainilla y ralladura.
- 03 Sumá los secos sin amasar de más.
- 04 Enfriá la masa 30-60 min.
- 05 Estirá a aprox. ½ cm y cortá discos.
- 06 Horneá a 170-180 °C durante 10-15 min, sin dorar.
- 07 Enfriá, rellená con dulce de leche y pasá los bordes por coco.

TIP FEMAG

Si no tenés azúcar impalpable, podés procesar azúcar común hasta afinarla

[Ver receta online](#)

10



DULCE · SIN GLUTEN

Alfajores de mandioca

INGREDIENTES

- 500 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 1 cdtita. de bicarbonato de sodio
- 200 g de manteca
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- Esencia de vainilla
- Dulce de leche y coco para terminar

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá la fécula con el bicarbonato.
- 02 Agregá azúcar, manteca, huevos y vainilla. Integrá hasta formar una masa compacta.
- 03 Estirá a unos 5 mm y cortá las tapitas.
- 04 Disponé en placa enmantecada y espolvoreada con fécula.
- 05 Horneá a 180 °C entre 10 y 15 min.
- 06 Enfriá, rellená con dulce de leche y pasá los bordes por coco.

TIP FEMAG

Suaves, simples y perfectos para acompañar el mate.

[Ver receta online](#)



FIESTAS · SIN GLUTEN

Chipá Toné

INGREDIENTES

- 500 g de fécula de mandioca FEMAG®
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de sal
- 1 huevo
- 200 g de queso
- 100 g de manteca
- 1 taza de leche

PREPARACIÓN

- 01 Mezclá sal, fécula y polvo para hornear.
- 02 Agregá manteca, queso y leche; amasá hasta formar una masa.
- 03 Dividí en 4 porciones y dales forma de pan.
- 04 Horneá a 180 °C durante 20 min.
- 05 Abrí y rellená con tu preparación de vitel toné.

TIP FEMAG

Una alternativa sin gluten para servir el clásico vitel toné.

[Ver receta online](#)



Ingredientes que unen.



SEGUÍ COCINANDO

**Más recetas
en FEMAG**

fecula.com.ar/fdi26