**Nota: No adelantarse al proceso**

| Receta Platillo |
| --- |
| **Mantecadas de Frutas y Verduras** |

| **Tiempo de Preparación:** | **Descripción:** |
| --- | --- |
| | |

| **Cantidad:** | **Unidad:** | **Ingrediente:** | **Observaciones (Marca)** |
| --- | --- | --- | --- |
| | | **Ingredientes para pan base:** | |
| 1 | tza | Aceite | |
| 250 | gr | Azúcar | |
| 5 | pzs | Huevo | |
| 165 | gr | Harina de trigo | |
| 180 | gr | Harina de trigo | |
| 5 | gr | Polvo para hornear | |
| 3 | gr | Canela en polvo | |
| 1 | pzc | Clavo molido | |
| 3/4 | tz | Leche | |
| | | Capacillos #72 | |

| | | **Ingredientes sabores de mantecadas:** | |
|---|---|---|---|
| 2 | tzs | Frutos rojos | Variados |
| 2 | tz | Brócoli o coliflor | |
| 2 | tz | Papa | |
| 2 | tz | Chayote | Rallado |
| 2 | tz | Calabaza Italiana | Rallada |
| 2 | tz | Betabel | |
| 5 | pz | Nopales | |
| 4 | pencas | Plátanos maduros | |
| 2 | tz | Manzana o Pera | Con cáscara |
| 3 | tz | Zanahoria | Rallada |
| 200 | gr | Elote | Licuado con leche |
| 100 | gr | Elote (granos) | |

| | | **Ingredientes queso crema:** | |
|---|---|---|---|
| 2 | barras | Queso Crema | |
| 300 | gr | Azúcar glass | |
| 1 | cdta | Vainilla sin color | |
| 1 | cdta | Jugo de limón | |
| 1 | tz | Crema para batir | |

| # | **Preparación:** |
|---|---|
| 1 | **Procedimiento pasta general:** |
| 2 | Batir aceite, azúcar y huevos aprox. 10 minutos o hasta que la mezcla esté blanca y esponjosa. |
| 3 | Agregar ingredientes secos y aflojar la pasta con la leche. |
| 4 | Retirar de la batidora e integrar la fruta/verdura de forma envolvente. |
| 5 | Colocar los capacillos en la placa para hornear mantecadas y llenar ¾ partes de su capacidad. |
| 6 | Precalentar el horno a 180° C por 10 minutos y hornear aproximadamente 15 minutos. |
| 7 | **Procedimiento crema de queso (betún):** |
| 8 | Acremar queso hasta suavizar y agregar azúcar poco a poco alternando con la vainilla y jugo de limón hasta obtener consistencia cremosa. |
| 9 | Incorporar crema batida en forma envolvente y mantener en refrigeración |
| 10 | **Nota:** |
| 11 | En el taller elaboramos el sabor de plátano, manzana, calabaza y nopal, la crema de queso para decorar y veremos decoración para estos sabores y se decora en clase. |