

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Gorditas de Nata

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
500	grs	Harina de trigo	
4	grs	Sal de mesa	
8	grs	Levadura seca	
120	grs	Azúcar	
150	grs	Huevo	
100	grs	Nata o crema de vaca	
120	ml	Leche	
10	ml	Esencia de nata	
		Ingredientes para decorar:	
		Lechera	Al gusto
		Nutella	Al gusto
		Fruta de su preferencia	Pueden ser zarzamoras o fresas
100	grs	Queso crema	
		Utensilios:	
		Plancha, comal o sartén	
		Rodillo	

		Tazón	
		Báscula	
		Taza medidora	
		Recipientes para contener todos los ingredientes	
		Abrelatas	
		Cucharas	
		Plato para presentar	

#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes secos como la harina y la levadura.
2	Agregar sal y azúcar y mezclar por 5 minutos.
3	Formar una fuente con la harina y en el centro agregar el huevo y la leche tibia.
4	Agregar esencia y amasar.
5	Obtener una masa firme y con cuerpo.
6	Porcionar al gusto y bolear.
7	Enharinar la mesa.
8	Palotear y formar la gordita.
9	Dejar reposar por unos 40-50 minutos.
10	Calentar un sartén o comal y colocar las tortillas, cocinar de cada lado hasta que estén con color dorado.
11	Retirar del fuego y cortar a lo largo.
12	Agregar lechera al gusto y decorar con las frutas de su elección.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Doraditas de Mantequilla

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	Tza	Harina	
50	Gr	Azúcar estándar	
1	Cdta	Polvo para hornear	
1	Pza	Huevo	
20	Gr	Mantequilla vegetal	
10	Gr	Mantequilla vegetal	
1	tza	Leche	
1	Pzca	Sal de mar	
		Utensilios:	
		Taza medidora	
		Báscula, Plásticos p/ prensa	
		Espátulas	
		Cucharas medidoras	
		Sartén o comal	
		Tazones para colocar ingredientes	
		Prensa para tortillas	

#	Preparación:
1	Prensar y medir ingredientes.
2	Tamizar harina, polvo para hornear, sal
3	Colocar los ingredientes secos en un recipiente hondo
4	Agregar manteca vegetal, vainilla, huevo.
5	Agregar leche poco a poco lo que requiera.
6	Amasar con la mano o con una churrasca y obtener la textura de masa uniforme.
7	Porcionar la masa al tamaño deseado, bolear y con ayuda de una prensa de tortillas colocar una pelotita en la tortilladora, cerrar la tortilladora y presionar para hacer la tortilla.
8	Retirar la tortilla de la prensa y calentar en un sartén o plancha a fuego medio.
9	Colocar la tortilla sobre un comal y dejar cocer por ambos lados 3 minutos aprox o hasta dorar.
10	Retirar del fuego, enfriar y servir acompañado de mermelada o salsa dulce de su preferencia.