



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Caja

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Harina de trigo	
3	grs	Sustituto de azúcar	Puede ser splenda, acesulfame, stevia, monk fruit
7	grs	Levadura seca	
100	ml	Leche	
2	pzs	Huevo	
50	grs	Mantequilla	
50	ml	Jugo de naranja	
		Utensilios	
		Charola para hornear	
		Batidora	
		Raspa	
		Cuchillo	
		Papel encerado	
		Molde para panqué	
		Colador fino	



#	Preparación:
1	Cernir la harina y realizar un volcán.
2	Entibiar la leche y mezclar con la levadura.
3	Fundir la mantequilla.
4	En el centro del volcán colocar los ingredientes uno a uno integrando con la harina, usar solo 1 huevo y amasar hasta que se desprenda de la mesa.
5	Dejar reposar por 1 hora.
6	Engrasar un molde de pan y enharinar, colocar la masa de forma que cubra el molde y barnizar con el huevo.
7	Hornear a 180°C por 20 minutos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Bisquet

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Harina	
3	cds	Manzana rallada	
50	grs	Mantequilla	
1	pz	Huevo	
5	grs	Levadura seca	

1	cda	Polvo para hornear	
		Utensilios	
		Charola para hornear	
		Batidora	
		Raspa	
		Cuchillo	
		Papel encerado	
		Colador fino	
		Flanera	
		Cortador de bisquet	

#	Preparación:
1	Batir la mantequilla con el huevo para que se acreme, agrega la manzana rallada
2	Cernir los secos e incorporar lo anterior.
3	Amasar y dar la forma de bisquet.
4	Dejar reposar 1 hora y barnizar con el huevo.
5	Hornear a 170°C por 15 minutos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Donas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
50	ml	Leche	
50	ml	Agua	
5	grs	Levadura seca	
50	ml	Jugo de naranja	
3	grs	Sustituto de azúcar	Splenda, acesulfame, stevia, monk fruit
120	grs	Harina	
20	grs	Manteca vegetal	
500	ml	Aceite	
		Utensilios:	
		Charola para hornear	
		Batidora	
		Papel encerado	
		Rodillo	
		Raspa	
		Cuchillo	
		Colador fino	
		Flanera	
		Brocha	

#	Preparación:
1	Entibiar la leche y mezclar con la levadura.
2	Cernir los secos y mezclar con el resto de los ingredientes, al final incorporar la leche con la levadura, amasar y dejar reposar 20 minutos.
3	Estirar la masa y realizar los cortes o formar con las manos las donas y dejarlas reposar 5 minutos y freír en aceite profundo.

4	Aún calientes espolvorear con canela y sustituto de azúcar.
---	---

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Cuernitos

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Harina	
5	grs	Levadura seca	
1	cda	Leche en polvo	
1	pza	Huevo	
200	ml	Agua fría	
200	grs	Margarina danesa	
		Utensilios:	
		Charola para hornear	
		Batidora	
		Papel encerado	
		Rodillo	
		Raspa	
		Cuchillo	
		Colador fino	



		Flanera	
		Brocha	

#	Preparación:
1	Cernir todos los secos y formar un volcán, incorporar el agua poco a poco amasando y 50 grs de margarina. Amasar hasta que se desprenda y dejar reposar 1 hora tapada.
2	Laminar la margarina y dejar enfriar.
3	Estirar la masa en rectángulo, colocar la margarina laminada encima y envolver, estirar nuevamente y repetir este paso 2 veces más.
4	Cortar en triángulos y formar los cuernitos, barnizar con huevo.
5	Hornear a 180°C por 20 minutos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Galletas

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	tz	Avena molida	
½	pz	Plátano	
50	grs	Mantequilla	
1	cdita	Polvo para hornear	
15	grs	Arándano	

		Utensilios:	
		Charola para hornear	
		Batidora	
		Papel encerado	
		Rodillo	
		Raspa	
		Cuchillo	
		Colador fino	
		Flanera	
		Brocha	

#	Preparación:
1	Hacer puré de plátano y mezclar con el resto de ingredientes, excepto los arándanos.
2	Si la consistencia es muy suave se puede adicionar un poco de harina.
3	Formar las galletas, espolvorear con arándanos y hornear a 200°C por 18 minutos.