



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Temporada de Guaguas



PRODUCTO TERMINADO

Guaguas de Pan

PAN DE AREPA CON NÚCLEO GRANOS ANDINOS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Núcleo Granos Andinos	0.500
Harina	1.000
Margarina	0.225
Mantequilla	0.225
Azúcar	0.075
Huevos	0.450
Queso Fresco	1.000
Polvo de Hornear BAKELS	0.045
Leche Entera	0.450
Levadura BAKELS	0.015
Peso total:	3.985

MÉTODO

1. Pestar margarina, azúcar, mantequilla y levadura.
2. Cremar y poner los huevos uno a uno aproximadamente 5 minutos.
3. Rallar el queso.
4. Incorporar el núcleo, harina, polvo de hornear, leche y queso.
5. Mezclar todos los ingredientes y batir por unos 5 minutos.
6. Formar y pintar previamente el horno precalentado.
7. Hornear a 180°C de temperatura por 15 minutos y servir.