



HARINA DAWN

SUPER CREMOSO (CREAM CAKE)

INGREDIENTES

Harina : 1 Kg
Huevos: 7 pza
Agua: 225 ml
Aceite: 300 ml

PREPARACIÓN

Colocar los huevos en batidora con paleta y añadir la mezcla. Batir en velocidad baja por un minuto y luego en velocidad media por 3 minutos. Añadir el aceite y el agua. Batir un minuto en velocidad baja, raspar el recipiente y mezclar por 3 minutos en velocidad baja. La temperatura de batido debe ser de 21-22 °C

CONSIDERACIONES

Receta para alta altitud
(más de 1,100 metros sobre
el nivel del mar)
Medir los ingredientes con
taza medidora.
Para medir los huevos,
batirlos y agregarlos a una
taza medidora.

HORNEADO

Para hornear panqués, muffins y rosas use 185 - 190 °C.



HOLA@MPORMA.COM



@MPORMA



(443) 275 0523
443 450 2296