



# 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@MPCORMA.COM



@MPCORMA



(443) 275 0523  
443 450 2296