



# HARINA ESPIGA

## PREMIUM

### INGREDIENTES

Harina preparada : 1 kg  
Agua : 320 ml  
Aceite: 100 ml  
Huevo: 300 ml

### PREPARACIÓN

Verter el huevo y 120 ml de agua en el cazo de la batidora y añadir la harina. Mezclar a velocidad baja con paleta durante un minuto y luego durante 4 minutos hasta obtener consistencia cremosa. Añadir el agua restante y el aceite y mezclar a velocidad baja por 1 minuto. Retirar la mezcla adherida de los bordes y cremar 2 minutos a velocidad media. Depositar en moldes previamente engrasados

### 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

Hornear a 175 °C por 40 minutos.

[HOLA@MPCORMA.COM](mailto:HOLA@MPCORMA.COM)



@MPCORMA



(443) 275 0523  
443 450 2296

