



HARINA DAWN

ESPONJA

INGREDIENTES

Harina : 1 Kg
Huevos: 400 ml
Agua: 400 ml

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.

PREPARACIÓN

Colocar el agua y la harina en el tazón de la batidora y enseguida
mezclar, usar el globo para batir.

Batir a velocidad baja por un minuto y luego a velocidad alta por 7
minutos.

Seguir batiendo y agregar a velocidad baja el huevo, batir por un
minuto

Subir la velocidad a media y batir por otros 7 min.

Depositar el batido en los moldes y/o planchas en las cantidades
adecuadas.

Vaciar la mezcla a un molde previamente engrasado.

HORNEADO

Hornear a 170 grados por 30-35 minutos.



HOLA@MPCORMA.COM



@MPCORMA



(443) 275 0523
443 450 2296