



HARINA DAWN

ESPONJA

INGREDIENTES

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

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.

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 170 grados por 30-35 minutos.



HOLA@MPCORMA.COM



@MPCORMA



(443) 275 0523
443 450 2296