# PRÁCTICA BROWNIE

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que lea muy, pero muy cuidadosamente y siga una a una cada orientación para que no tenga ninguna dificultad. Igualmente debe tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de su aprendizaje.

## 2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

MATERIAS PRIMAS

| UNIDADES/ CANTIDAD | MATERIAL |
|---|---|
| 1 | Cuchillo |
| 1 | Colador |
| 2 | Recipientes plásticos |
| 2 | Cucharas metálicas |
| 1 | Vaso de vidrio |
| 1 | Termómetro |
| 1 | Cronometro |
| 1 | Horno |



| Cantidad | Materia prima |
|---|---|
| 500 g | Azúcar corriente |
| 400 g | Harina cernida |
| 8 | Huevos |
| 0.3 g | Sal |
| 50 g | Cocoa |
| 400 g | Margarina |
| 1.0 g | Polvo de hornear |
| 0.5 g | Bicarbonato |
| 140 ml | Leche |

## 3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.
4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la cocoa. Adicionar la esencia. De ser necesario adicionar color caramelo.
5. Finalmente incorporar la mezcla de la harina alternándola con el agua.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 200°C durante 30 min o hasta que el probador salga limpio.

**Nota:** los brownies pueden ser adicionados de nueces previamente ralladas o uvas pasas. Si se prefiere, se puede hacer un corte transversal y rellenar con arequipe.

## 4. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



Realizar la práctica del brownie, enviar evidencias del proceso y producto final al correo ncescobar@misena.edu.co o el número de whatsapp 3166911214.