PRÁCTICA MANTECADA

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



RECURSOS DE APRENDIZAJE UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno

MATERIAS PRIMAS

Cantidad	Materia prima
210 g	Harina de trigo
40 g	Harina de maíz
0,25 g	Sal
190 g	Azúcar
6	Huevos
40 ml	Leche
212 g	Margarina
5 g	Polvo de hornear
1,5 ml	Esencia de hinojo

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir las harinas con el polvo de hornear. 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 mezcla de harinas humedecida con leche.
5. Finalmente incorporar la esencia.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 160°C durante 60-70 min o hasta que el probador salga limpio.
8. Desmoldar, dejar enfriar y cortar.

4. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



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