MUFFINS

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
MUFFINS	QUESO CREMA	31,64557	1000	158,23	PASO 1: MEZCLAR Y CERNIR EN UN CEDAZO 3 VECES LA HARINA, FECULA Y POLVO DE HORNEAR PASO 2: BATIR EL QUESOCREMA CON LA CREMA DE LECHE Y LA MANTEQUILLA, SE BATE HASTA QUE SUBA EL DOBLE, LUEGO SE AÑADE LOS HUEVOS Y SIGA BATIENDO, AGREGAR AZUCAR Y SAL Y SEGUR BATIENDO. PASO 3: MERME VELOCIDADA UNO Y AGREGUE LA HARINA. PASO 4: SERVIR EN MOLDES LLEVAR 200 GRADOS C
	CREMA DE LECHE	11,075949	350	55,38	
	MANTEQUILLA	11,075949	350	55,38	
	HUEVOS	18,987342	600	94,94	
	AZUCAR	3,7974684	120	18,99	
	SAL	0,6329114	20	3,16	
	HARINA DE TRIGO	18,987342	600	94,94	
	FECULA	3,164557	100	15,82	
	POLVO DE HORNEAR	0,6329114	20	3,16	
		0		0,00	
		0		0,00	
	total:	100	3.160	500,00	