FORMULACIÓN ALMOJÁBANA

MATERIA PRIMA O INSUMO	CANTIDAD
Queso criollo o cuajada	6 lb
Almidón agrio	1 lb
Colmaiz o fécula	1 lb
Huevos	6 unidades
Polvo de hornear	60 gr
Sal depende del queso	Al gusto
Azúcar	130 gr
Platano bien maduro(opcional)	120 gr
Amarillo huevo	1 gr

PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE ALMOJÁBANA

1.Moler el queso dos veces y mezclarlo con las harinas, revolver el polvo de hornear.

2.Con la masa hacer una corona y dentro de la corona adicionar los huevos + el azucar + el colorante y amasar por un lapso de tiempo hasta obtener una masa de consistencia homogénea , suave y que no se quiebre.

3.Moldeado: pesar la masa (40 gramos) y armar de forma redonda como si fuera un buñuelo.

4.Enharinar las latas.

5.Hornear a 180°C / 20 0 30 min hasta que estén y que la base esté de color café.