**FORMULACIÓN PAN DE YUCA**

| MATERIA PRIMA O INSUMO | CANTIDAD |
|---|---|
| Queso criollo o cuajada | 4 libras |
| Almidón de yuca agrio | 2 libras |
| Huevos | 8 unidades |
| Azúcar | 30 gramos |
| Sal | 10 gramos (si se requiere). |
| Polvo de hornear | 10 gramos |
| Mantequilla | 125 gramos |
| Colorante amarillo huevo | 1 gramo |

**PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE YUCA**

1.Moler el queso dos veces y luego moler con el almidon agrio.

2.Con la masa hacer una corona por fuera agregar el polvo de hornear y dentro de la corona cremar la margarina con los huevos + el azucar + colorante y amasar por un lapso de tiempo hasta obtener una masa de consistencia homogénea y suave.

3.Moldeado: pesar la masa de 40g o 50g y armar herraduras.

4.Emplear latas semi engrasadas, preferiblemente con aceite; y enharinadas.

5.Hornear a 180°C / 20 0 30 min hasta que esten semi dorados y que el plan o base este de color café.