CUP CAKES - MUFFINS



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
CUP CAKES - MUFFINS	QUESO CREMA	31,64557	316	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	111	
	MANTEQUILLA	11,075949	111	
	HUEVOS	18,987342	190	
	AZUCAR	3,7974684	38	
	SAL	0,6329114	6	
	HARINA DE TRIGO	18,987342	190	
	FECULA	3,164557	32	
	POLVO DE HORNEAR	0,6329114	6	
	total:	100	1000,00	