



Formación	ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS
Fecha	12 de abril al 30 de abril
Código Ficha	485104
Actividades Desarrolladas	Creación de productos de panificación como brownie de chocolate y frijol, almojábanas criollas con maíz, pan de la abuela con maíz trillado

Evidencias fotográficas:

Se incorporan leguminosas alas mezclas ya lista para comenzar a identificar sabores y ganar un poco mas de proteínas e las harinas sin tanta recarga de gluten



Preparación de los moldes de cada trozo de almojábana y una mezcla de pan de yuca con harina de maíz molidos



Moldes definidos para su ingreso
al horno precalentado





Se incorpora maíz molidos para crear un pan de la abuela criollo o campesino dándonos una cobertura marron con mucho sabor





Se preparan dos tortas de una de brownie y de chocolate con incorporación de leguminosas tal como la es el frijol