AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

Galletas de ahuyama decorada con semilla tostada

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Socialización

Se da inicio a la jornada de trabajo con la participación de los 14 manipuladores de alimentos, quienes fueron contextualizados sobre el objetivo de la actividad y el valor nutricional de la ahuyama. Durante la sesión, se describió el proceso de la elaboración de la masa y limpieza de las semillas, destacando el aprovechamiento del 100 % de la verdura. sobre

PREALISTAMIENTO

Durante el proceso se lavo y desinfecto la ahuyama para luego porcionarla en pedazos y separar la semilla

PREALISTAMIENTO

Se realiza el lavado de las semillas para quitar residuos de ahuyama y se disponen en una bandeja para dejarlas secar.

Pesaje

Se realiza el pesaje de todos los ingredientes para elaborar la masa

Elaboracion de masa

Se incorporan ingredientes en batidora y se finaliza manualmente para dar textura a la masa.

Tostado

Precalentamos un sartén a una temperatura aprox de 80°C para tostar sin adición de aceites.

Moldeado y horneado

Se moldea la masa y se deja en una bandeja engrasada para llevar al horno precalentado a 180°C y las horneamos durante 15 min.

GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ