

## PAN NUBE

(Rinde 10 unidades)

### INGREDIENTES:

2 Huevos  
2 Cdas. de queso crema  
1 Cdita. de polvo de hornear  
Condimentos, a gusto

### PASO 1:

Precalentar el horno a 180°C. Separar la yema y la clara de los huevos. Mezclar las yemas con el queso crema hasta que quede bien integrado. Condimentar a gusto.

### PASO 2:

Batir la clara con el polvo de hornear hasta alcanzar el punto nieve. Tiene que quedar bien esponjosa, esto le va dar textura aireada al pan.

### PASO 3:

Integrar la mezcla de yema con la de clara batida en tres veces, de forma suave y con movimientos envolventes

### PASO 4:

Aceitar un placa. Formar 10 pancitos, bien separados para que no se peguen.

### PASO 5:

Llevar al horno hasta que estén dorados. Dejar enfriar.



5 meses



(343) 4947170



Av. Perón y Gaucho  
Calandria, María Grande,  
Entre Ríos, Argentina



centrointegradorc10@gmail.com



facebook.com/centrointegrador  
comunitariomariagrande

# Recetas



Centro Integrador Comunitario



## MASA DE PIZZETAS

(Rinde 6 unidades)

### INGREDIENTES:

150 ml de leche  
30g de levadura fresca  
1 Cda. de azúcar  
150g de almidón de Maíz  
150g de harina de Maíz fina o de Mandioca  
4 Cdas. de leche en polvo  
10g de Sal  
1 Huevo  
3 Cdas. de Aceite de Maíz

#### PASO 1

Entibiar la leche, luego colocarla en un bowl, agregar la levadura desgranada y el azúcar. Mezclar bien y dejar reposar tapada hasta que se forme una espuma, unos 15 min.

#### PASO 2

En otro bowl mezclar los secos: almidón de Maíz, harina de mandioca, leche en polvo y la sal. Hacer un hueco en el medio y colocar el huevo, el aceite y la levadura activada.

#### PASO 3

Integrar todo con la mano hasta que se forme una masa. Dividir en 6 partes iguales.

#### PASO 4

Precalentar el horno a 180°C. Acomodar las pizzetas en una fuente y dejar que leuden unos 10min. Cocinar en el horno precalentado unos 15 min para lograr un piso crocante.

#### PASO 5

Congelar una vez frías. Para consumir, se pueden colocar en una placa, agregar salsa de tomate y queso y cocinar en el horno.



Reemplazos  
puede hacerse con otra harina sin TACC



6 meses

## PANQUEQUES

(Rinde 6 unidades)

### INGREDIENTES:

120g de Almidón de Maíz  
250ml de leche  
1 Huevo  
1 Cda. de Aceite  
1 Cda. de polvo de hornear  
Cda. de Sal o Azúcar

#### PASO 1:

Mezclar el almidón de maíz con la leche e integrar bien. Batir el huevo e incorporar la leche con el almidón, el aceite y el polvo de hornear.

#### PASO 2:

Batir bien hasta que quede todo integrado y parejo. Agregar sal o azúcar (según sean dulces o salados). Dejar reposar la mezcla en la heladera unos 30 min.

#### PASO 3:

En una sartén caliente con un poco de manteca, colocar un poco menos de un cucharón de masa (depende mucho de la sartén) y cocinar de ambos lados. Congelarlos con separadores.



Reemplazos  
puede hacerse con otra harina sin TACC



3 meses

