



# REPOSTERÍA

NOMBRE: MILTON RAMIRO COARITE  
CHOQUE

SEMESTRE: PRIMERO

AÑO: 2025

## ÍNDICE

PAN DE ARROZ .....	1
BIZCOCHO (PAN DULCE).....	2
PAN DE QUESO.....	3

## **PAN DE ARROZ**

### **Ingredientes**

- ❖ 3 cucharas de levadura
- ❖ 3 tazas de harina de arroz
- ❖ 6 tazas de puré de yuca (cocida)
- ❖ 1 taza de mantequilla
- ❖ 3 cucharilla de sal
- ❖ 3 cucharas de azúcar
- ❖ ½ kilo de queso chaqueño
- ❖ Leche (si es que pide la masa)
- ❖ 2 huevos

### **Preparación**

- ❖ Mesclar la harina con el puré de yuca alternando con la leche, hasta obtener una masa suave y manejable. Agregar la mantequilla, la azúcar, la sal y el queso rallado, mesclando bien.
- ❖ Formar bolillos y llevarlo al horno que este precalentado de 180°C a 190°C de temperatura, hasta que se dore.
- ❖ Estos panes se deben servir caliente, espolvoreados con azúcar glass.

## **BIZCOCHO (PAN DULCE)**

### **Ingredientes**

- ❖ 9 tazas de harina
- ❖ ½ libra de azúcar (1 taza)
- ❖ ½ libra de mantequilla o manteca
- ❖ 2 cucharas de levadura fresca
- ❖ 1 cucharilla de canela molida
- ❖ 4 huevos
- ❖ ½ cucharilla de sal
- ❖ ½ limón (jugo)
- ❖ Leche (lo necesario o lo que requiera la masa)
- ❖ ¼ libra de coco rallado
- ❖ ½ cucharilla de clavo de olor molido

### **Preparación**

- ❖ Hacer leudar la levadura fresca con una cuchara de azúcar y otra de harina.
- ❖ Aparte mezclar la harina con la azúcar, canela, clavo de olor y sal.
- ❖ Formar una corona y al medio agregar los huevos, la levadura y la mantequilla; mezclar bien y amasar bastante intercalando con la leche, hasta formar una masa suave.
- ❖ Dejar reposar hasta que duplique su volumen realizar los bollos y darle la forma deseada al bizcocho.
- ❖ Poner en las placas preparadas y hacer leudar hasta que duplique de volumen, pintar con un huevo batido y llevar al horno de 160°C durante 20 minutos.
- ❖ Una vez cocido inmediatamente pintar por encima con el almíbar y coco rallado.

## **PAN DE QUESO**

### **Ingredientes**

- ❖ 3 tazas de harina
- ❖ 3 cucharas de mantequilla o manteca
- ❖ 2 cucharillas de levadura
- ❖ 1 cuchara colmada de azúcar
- ❖ 8 cucharas de queso rallado
- ❖ 2 huevos

### **Preparación**

- ❖ Tamizar la harina, hacer un volcán y al centro colocar la mantequilla o manteca, la levadura y los huevos; amasar con el queso rallado.
- ❖ Aparte entibiar la leche con el azúcar hasta que este diluida. Echar a a harina he ir mezclando poco a poco hasta formar una masa suave.