**  
ÍNDICE**

**REPOSTERÍA**

**NOMBRE: MILTON RAMIRO COARITE CHOQUE**

**SEMESTRE: PRIMERO**

**AÑO: 2025**

[PAN DE ARROZ 1](#_Toc205301380)

[BIZCOCHO (PAN DULCE) 2](#_Toc205301381)

[PAN DE QUESO 3](#_Toc205301382)

# 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 mesclar 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; mesclar 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.