

## *Pan de la abuela*

Ingredientes.	Gramos
Harina de trigo.	1000
Margarina.	250
Azúcar corriente	160
Sal.	20
Huevos	3 unidades
Levadura	40
Esencia vainilla	15
Leche en polvo	20
Agua	300 <i>aproximadamente</i>

## *Proceso:*

- *Colocar la harina, leché en polvo margarina,sal, huevos azúcar y agua en la mojadora o en un tazón, mezclar muy bien*
- *Adicionar la levadura*
- *Realizar desarrollo de gluten*
- *Realizar cortes*
- *Formar trenzas*
- *Adicionar el jarabe*
- *Llevar a cuarto de crecimiento*
- *Hornear a 160°C*

## *PARA EL JARABE*

<i>INGREDIENTES.</i>	<i>GRAMOS</i>
----------------------	---------------

<i>Queso crema.</i>	<i>200</i>
---------------------	------------

<i>Azúcar corriente.</i>	<i>200</i>
--------------------------	------------

<i>Crema de leche.</i>	<i>300</i>
------------------------	------------

<i>Leche líquida.</i>	<i>600</i>
-----------------------	------------

<i>Queso campesino.</i>	<i>800</i>
-------------------------	------------

<i>Maizena.</i>	<i>50</i>
-----------------	-----------

<i>Esencia de vainilla o arequipe</i>	<i>15</i>
---------------------------------------	-----------

- *Reservar un poco de queso*
- *El resto de ingredientes colocarlos en la licuadora*
- *Colocar la mezcla sobre el pan*