

POST 2.4

# Primera Propuesta

---

VICENTE CLERICUS  
MATÍAS SOLAR  
JOSE FLORES  
IGNACIO ADRIASOLA



MATÍAS SOLAR

# Empanadas Negras



(01)

# Ingredientes

---

*Harina de trigo*

---

*Colorante de cocina*

---

*Queso y Choclo*

---

*Mantequilla*

## *Preparación:*

1.- Mezclar 250 gramos de harina con 130 ml de agua, 20 gramos de mantequilla y colorante.

2.- Amasar durante 8 a 10 minutos. Mientras tanto precalentar el horno a 200 grados.

3.- Incorporar los ingredientes y cerrera la masa.

4.- Hornear durante 20 minutos.



# Resultado Final

(03)

---

## EMPANADAS CON UN TONO FUERA DE LO COMÚN

Los colores en su interior contrastan con la masa de la empanada. Dan una sorpresa al momento de partir la empanada.







VICENTE CLERICUS

# Waffles Negros

---



# Ingredientes

---

*2 tazas de harina  
sin polvos de  
hornear*

---

*Colorante de cocina*

---

*1/2 taza de azucar*

---

*1/2 taza de  
mantequilla  
derretida*

---

*3 cucharadas de  
polvos de hornear*

---

*1 y 1/2 taza de leche  
blanca*

---

*2 yemas de huevo*

---

## *Preparación:*

1.- Juntar los ingredientes secos y humedos en 2 bowls distintos.

2.- Mezclar los ingredientes secos y humedos y revolver 5 minutos para mezclar y que quede sin grumos

3.- Batir las claras de huevo a punto de nieve y mezclar con los ingredientes.

4.- Con la mezcla espesa la introducimos en el molde precalentado a 200 grados y dejamos por 15 minutos o hasta que crezca la masa cresca y tenga consistencia







José Flores

# Quiche Negro

---



# Ingredientes

Masa:

250 Harina

Colorante de Cocina

2 huevos

120gr mantequilla

1/8 tz agua

Pizca sal y de azucar

Relleno:

1 cebolla. Condimentada con sal, pimienta, nuez moscada y jenjibre

Salteada en sarten con mantequilla

1/4 pimiento rojo

1/4 pimiento amarillo

1/4 pimiento rojo

4 tomates cherry

2 huevos batidos con, 150cc crema.

# Quiche 1



# — Quiche 2 —

