ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

PRODUCTOS

CACAO

CHOCOLATE EN BARRA

BOMBONES

GALLETAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

RECETAS

Bizcochuelo Arrollado (Pionono)

Se puede utilizar cualquier receta de bizcochuelo, incluso de chocolate. Depende del tamaño de la asadera, pero en general se realiza 1/2 receta (3 huevos) ya que la mezcla cuando se extiende debe quedar más o menos de 1 cm de alto. Para aumentar la elasticidad de la masa se le puede agregar: 1 cta. de miel (al batido de los huevos).
Verter en asadera chata rectangular, con el fondo cubierto con un papel sulfito, manteca o similar. Hornear en horno de 200ºC aprox. 12 minutos. Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar impalpable o azúcar común. Para que quede bien formado, se arrolla con el papel y se deja enfriar en esa posición. Una vez frío, se quita el papel y se vuelve a arrollar.

Bizcochuelo

INGREDIENTES:
6 huevos
200 g de harina
200 g de azúcar
Vainilla
Una pizca de colorante amarillo (opcional)
PREPARACIÓN:
Batir los huevos con el azúcar 20 minutos hasta lograr punto cinta. Luego se incorpora la harina cernida con movimiento envolvente, tratando de no bajar el batido. Se coloca la preparación en molde de 26 cm, enmantecado y con papel manteca en el fondo. Se cocina a horno medio (aprox.180º) durante 40 minutos.

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

HACÉ TU PEDIDO

Nombre y apellido

Número de contacto

Dirección

ENVIAR

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

PRODUCTOS

CACAO

CHOCOLATE EN BARRA

BOMBONES

GALLETAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

RECETAS

Bizcochuelo Arrollado (Pionono)

Se puede utilizar cualquier receta de bizcochuelo, incluso de chocolate. Depende del tamaño de la asadera, pero en general se realiza 1/2 receta (3 huevos) ya que la mezcla cuando se extiende debe quedar más o menos de 1 cm de alto. Para aumentar la elasticidad de la masa se le puede agregar: 1 cta. de miel (al batido de los huevos).
Verter en asadera chata rectangular, con el fondo cubierto con un papel sulfito, manteca o similar. Hornear en horno de 200ºC aprox. 12 minutos. Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar impalpable o azúcar común. Para que quede bien formado, se arrolla con el papel y se deja enfriar en esa posición. Una vez frío, se quita el papel y se vuelve a arrollar.

Bizcochuelo

INGREDIENTES:
6 huevos
200 g de harina
200 g de azúcar
Vainilla
Una pizca de colorante amarillo (opcional)
PREPARACIÓN:
Batir los huevos con el azúcar 20 minutos hasta lograr punto cinta. Luego se incorpora la harina cernida con movimiento envolvente, tratando de no bajar el batido. Se coloca la preparación en molde de 26 cm, enmantecado y con papel manteca en el fondo. Se cocina a horno medio (aprox.180º) durante 40 minutos.

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

HACÉ TU PEDIDO

Nombre y apellido

Número de contacto

Dirección

ENVIAR

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

PRODUCTOS

CACAO

CHOCOLATE EN BARRA

BOMBONES

GALLETAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

RECETAS

Bizcochuelo Arrollado (Pionono)

Se puede utilizar cualquier receta de bizcochuelo, incluso de chocolate. Depende del tamaño de la asadera, pero en general se realiza 1/2 receta (3 huevos) ya que la mezcla cuando se extiende debe quedar más o menos de 1 cm de alto. Para aumentar la elasticidad de la masa se le puede agregar: 1 cta. de miel (al batido de los huevos).
Verter en asadera chata rectangular, con el fondo cubierto con un papel sulfito, manteca o similar. Hornear en horno de 200ºC aprox. 12 minutos. Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar impalpable o azúcar común. Para que quede bien formado, se arrolla con el papel y se deja enfriar en esa posición. Una vez frío, se quita el papel y se vuelve a arrollar.

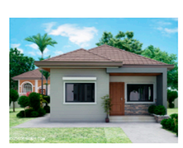
Bizcochuelo

INGREDIENTES:
6 huevos
200 g de harina
200 g de azúcar
Vainilla
Una pizca de colorante amarillo (opcional)
PREPARACIÓN:
Batir los huevos con el azúcar 20 minutos hasta lograr punto cinta. Luego se incorpora la harina cernida con movimiento envolvente, tratando de no bajar el batido. Se coloca la preparación en molde de 26 cm, enmantecado y con papel manteca en el fondo. Se cocina a horno medio (aprox.180º) durante 40 minutos.

ВЫСШИЙ

PRODUCTOS RECETAS HACÉ TU PEDIDO

HACÉ TU PEDIDO



Nombre y apellido

Número de contacto

Dirección

ENVIAR