

NOMBRE DE RECETA: <u>QUESADILLAS</u>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA BASE 400 g Harina 40 g Manteca vegetal 200 g Agua				
RELLENO 500 g Queso tierno o ricota 400 g Azúcar impalpable 205 g Mantequilla 5 g Vainilla 250 g Huevos 7.5 g Polvo de hornear 200 g Harina 50 g Maicena 100 g Jugo de naranjilla				