

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Pristiños Con Miel</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
250 g Harina panadera 50 g Margarina 125 g Agua o agua mineral 5 g Polvo de hornear 5 g Sal 10 g Azúcar en grano				Kit de trabajo Bowl
<b>PARA LA MIEL DE PANELA</b>  300 g Panela molida 150 g Agua c/n Canela en rama, pimienta dulce, clavo de olor, en grano, anís estrellado				
<b>PARA LAS FRITURAS</b>  500 g Aceita vegetal				