



Delty
PANADERIA

Presenta

**BIZCOCHUELO
CASERO**

By

Chef Lautaro Fregenal



BIZCOCHUELO

CASERO

Ingredientes

Leche	150 ml
Huevos	4 und
Harina Integral	250 g
Azúcar Moreno	75 g
Levadura Fresca	50 g
Manteca Vegetal	100 g
Ralladura de Naranja	20 g

100% SALUDABLE

"Un buen bizcochuelo no solo deleita con su sabor y simplicidad, Sino que nutre cuerpo y alma en cada bocado."

- Chef Lautaro


PÄNADERIA

Modo de Preparo

En un bol mezclamos el azúcar, la levadura disuelta en el agua templada, la leche y la ralladura de naranja.

Mezclamos y añadimos los huevos, una pizca de sal, harina, manteca .

Amasamos, formamos una bola con la masa y le hacemos un agujero en el centro.

Enmantecamos y enhariamos un molde.

Precalentamos el horno a 200 °C.

Pintamos el roscón con huevo batido.

Horneamos el roscón entre 15 y 20 minutos a 200° o hasta que la superficie esté dorada.



Deltty
PANADERIA

Presenta

**BIZCOCHUELO
INDUSTRIAL**

By

Chef Lautaro Fregenal



BIZCOCHUELO INDUSTRIAL

Ingredientes

Leche	Emulsionante
Huevos	Ácido Fólico
Sulfato Ferroso	Mantequilla
Antiaglutinante	Almidón
Harina Enriquecida	Niacina
Leudante Químico	Azúcar
Saborizante Artificial	Sal

NO SALUDABLE

"Hornear un bizcochuelo que requiere menos esfuerzo es tentador, pero en cada atajo, la practicidad roba a la salud un pedazo de su esencia."

- Chef Lautaro

Delty
PANADERIA

Modo de Preparo

En un bol mezclamos 2 huevos y 1 vaso de leche.

Se agrega el contenido del envase.

Batir por 5 minutos a mano o 3 minutos en la batidora.

Volcar la mezcla en un molde y llevarlo al horno a 160 grados por 40 minutos.

ADVERTENCIA

Los ingredientes de este bizcochuelo pueden causar varias enfermedades cómo alteraciones en el sistema nervioso, diabetes tipo II, cancer, aumento de colesterol, bloqueos intestinales, desarrollo de alergias, neurotoxicidades, obesidad, alteraciones hepáticas, cáries., entre otras afectaciones.