



HARINA PARA PASTEL DE CHOCOLATE 400 G MORAMA

BENEFICIOS:

Alternativa saludable ideal para toda la familia con bajo contenido de azucar libre de conservadores lacteos y por la naturaleza de sus ingredientes sin gluten

MODO DE EMPLEO:

Harina para preparar pastel de chocolate solo necesitas agregar huevo leche de tu preferencia y mantequilla aceite de coco o yogurt griego Precalentar el horno a 350f 180c engrasar molde redondo mediano de 23 cm con mantequilla y harina Cernir toda la bolsa de harina batir por 1 min los huevos hasta que esponjen Envolver los ingredientes secos con los humedos hasta que quede todo bien integrado hornear 3540 minutos

INGREDIENTES:

Harina de almendra azucares anadidos azucar mascabado harina de arroz integral mezcla de feculas tapioca maiz y papa cacao en polvo polvos para hornear bicarbonato de sodio

RESTRICCIONES:

Ninguna

\$145.83MN