



PRE MEZCLA PARA PAN 500 G U-MIX
<p>BENEFICIOS : Es un alimento rico en nutrientes y con multitud de buenas propiedades, entre las que destacan los hidratos de carbono, capaces de proporcionar unas 350 kcal/100g, y la escasa presencia de grasas 1.8/100 g. Aporta, además proteína vegetal de buena calidad, fibra aunque en pequeñas cantidades, y minerales como calcio, magnesio y hierro. En cuanto a vitaminas, sobresalen las del grupo B y las vitaminas D, además no contiene gluten y es baja en sodio.</p> <p>TODOS LOS INGREDIENTES SON SUSTITUIBLES POR INTOLERANCIA.</p> <p>MODO DE EMPLEO : . Modo de Preparación: Precalentar el horno a 350 F 180 . Engrasar y enharinar un molde rectangular para pan de 20 cm de largo X 10 cm ancho X 8 cm alto aproximadamente. Agregar todo el contenido del empaque en un recipiente. Incorporar los ingredientes requeridos: el huevo, la leche, el agua, la mantequilla fundida y la levadura. Batir a mano o en batidora por espacio de 5 minutos hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la mezcla en el molde, tapar con un paño o film y dejar levar por espacio de 20 minutos o hasta que la mezcla aumente su volumen. Transcurrido el tiempo de levado, llevar al horno por espacio de 40 minutos o hasta dorar. Retirar del horno, dejar enfriar antes de consumir.</p> <p>RESTRICCIONES : NINGUNA.</p> <p>INGREDIENTES : HARINA DE ARROZ, ALMIDON DE MAIZ, ALMIDON DE TAPIOCA, SAL, AZUCAR, PSYLLIUM PLANTAGO, BICARBONATO DE SODIO Y GOMA XANTAN.</p>
\$77.88MN