**Escuela Normal de Educación Preescolar.**

*Ciclo escolar 2024-2025*

**Una señal con letras y números

Descripción generada automáticamente con confianza baja**

**Alumna**: Rania Romina Realpozo Haro

**Grado y Sección**: 4°A

**Numero de lista:** 21

**Maestro**: ALBINO BENJAMIN RAMIREZ AGUILAR

Curso: Computación

**UNIDAD 1**

# PASTEL DE MENTA Y CHOCOLATE

## Ingredientes

* 180 gramos de mantequilla
* 4 piezas de huevo
* 1/4 taza de licor de menta
* 300 gramos de harina de trigo
* 1 cucharada de polvo para hornear
* 6 barras de barra de chocolate a la Francesa
* 1 taza de Leche Evaporada
* 1 lata de Leche Condensada
* 1/2 lata de Leche Condensada
* 1 cucharada de mantequilla

Agregar a mi lista

## Preparación

1. Bate la mantequilla hasta que acreme e incorpora la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos uno a uno, el licor de menta y la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Agrega la Leche Evaporada . Verifica que todo se integre y vacíalo a un molde de rosca engrasado y enharinado.

2. Hornea durante 50 minutos, retira, deja enfriar y sirve bañando el pastel con la cobertura de chocolate.

3. Para la cobertura derrite el Chocolate a la Francesa a baño María e incorpora la Leche Condensada y la mantequilla, mezcla bien y cubre el pastel.

mayonesa de menta

Preparación: 2 minIngredientes: 1 huevo 300 ml de aceite de girasol el zumo de medio limón un puñado de menta salProcedimiento:Eche en un vaso para batir el huevo, el zumo de medio limón, una pizca de sal, el puñado de hojas de menta y por último los 300 ml de aceite de girasol. Coja un batidora e.





# Pastel de Queso

## Relleno

* 1 paquete (227 gramos) de queso crema, suavizado
* 1/4 taza de azúcar blanca
* 1 1/2 cucharadita de jugo de limón
* 1/2 cucharadita de ralladura de limón
* 1/4 cucharadita de vainilla
* 1 huevo

## Preparación:

1. En un tazón mediano y con la ayuda de un tenedor, mezcla perfectamente las galletas Marías, 1 cucharada de azúcar y margarina. Coloca 1 cucharada de esta pasta en el fondo de cada moldecito y presiona firmemente. Hornea durante 5 minutos y enfría. Deja el horno encendido.
2. Bate el queso crema, 1/4 taza de azúcar, jugo de limón, ralladura de limón y vainilla hasta que la mezcla se esponje. Incorpora el huevo.
3. ****Vierte la mezcla sobre los moldecitos con la costra horneada, llenando cada uno a tres cuartas partes de su capacidad. Hornea durante 25 minutos. Deja que se enfríen dentro del molde antes desmoldar. Refrigera hasta antes de servir.

# https://www.laylita.com/recetas/wp-content/uploads/Pastel-de-manzana-receta-7.jpgPastel de manzana

## Ingredientes

* 6 onzas (170 gramos) de azúcar regular (equivale a aproximadamente 3/4 taza)
* 6 onzas (170 gramos) de harina regular (equivale a aproximadamente 1 1/3 tazas)
* 3 huevos grandes
* 3 manzanas grandes, peladas y cortadas en trozos pequeños

## Preparación

1. Pre-caliente el horno a 400F grados.
2. Use la batidora electica para mezclar los huevos con el azúcar, bátalos durante unos 2 minutos.
3. Agregue la harina lentamente, usando una cuchara de madera, revuelva hasta obtener una masa suave.
4. Agregue los trozos de manzana, mezcle bien y vierta la masa del pastel en un molde enharinado.
5. Hornee durante 5 minutos a 400F, luego baje la temperatura a 350F grados y hornee por 30 minutos o hasta que se dore. Para probar si la torta esta lista, inserte un palillo en el centro, si sale limpio, entonces esta lista.

# Resultado de imagen para pasteleriaInformación