



UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR NUESTRA SEÑORA DEL CISNE
"Formación de talentos para una vida de competencia"

CARTELERA DIGITAL

FECHA	01 DE NOVIEMBRE DEL 2021
PANEL	FORMATIVO REFLEXIVO
COMPONENTE	ENTRETENIMIENTO
ÁREA RESPONSABLE	EDUCACIÓN CULTURAL Y ARTÍSTICA

RECETA DE GUAGUAS DE PAN ECUATORIANAS, PASO A PASO

Ingredientes

- 1 1/2 Taza Leche Semidescremada La Lechera®
- 2 Cucharadas Levadura
- 3 Cucharaditas Sal
- 3 Cucharaditas Azúcar
- 1 Taza Mantequilla Sin Sal
- 1 Kilogramo Harina De Trigo
- 3 Unidades Huevo batidos
- 4 Unidades Yema De Huevo

- 2 Tazas Manjar De Leche
- 1/2 Taza Leche Evaporada La Lechera



Instrucciones

1. Precalienta el horno a 200°C. En un recipiente grande, vierte Leche Semidescremada, levadura, sal y azúcar.
2. Incorpora mantequilla, una parte de harina, huevos y yemas, mezcla bien. Agrega poco a poco el resto de harina y amasa durante 10 minutos



- aproximadamente. Deja reposar la masa durante 2 horas, cubierta de un paño húmedo.
3. Para el relleno
4. Mientras tanto mezcla Leche evaporada y manjar de Leche, hasta formar una especie de crema untable. Reserva.
5. Una vez que la masa haya reposado, forma las muñecas o guaguas, rellénalas con Manjar de Leche y déjalas reposar durante 20 minutos.
6. Abrillántalas con yema y hornea 30 minutos aproximadamente.
7. Para decorar puedes usar azúcar impalpable, leche y colorante vegetal. Mezcla hasta tener una pasta un poco dura.