



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 unttable. 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.