

**Complejo Educativo “San Bartolomé Apóstol”
Ilopango/San Salvador
Código 70026
Habilitación laboral
Taller de Panadería
Primeros años de bachillerato**



Indicaciones: Con todas las normas de higiene y con los materiales que les entregaron en el Complejo, realizar 3 prácticas en su casa de las siguientes recetas:

1. Pastelitos de Piña.

- 2 Libras de harina suave
- 3 Onzas de azúcar
- 10 Onzas manteca
- 1 cucharada de polvo de hornear
- Pizca de Sal
- Mini pizca de color amarillo
- 6 Gotas de vainilla
- 1 libra de agua
- Jalea

2. Donas

- 1 Libra, 6 onzas de harina fuerte
- 10 Onzas harina suave
- 4 Onzas de azúcar
- 4 Onzas de manteca
- Pizca de sal
- Mini pizca de color amarillo
- 4 Gotas de vainilla
- 1/8 Cucharadita de canela molida
- 1 Cucharada de levadura
- 1 Libra de leche líquida

3. **Una receta libre**, puede ser de las que vimos en clase o una receta que le guste y le llame la atención.

En su cuaderno, hacer y enviar un reporte con lo siguiente:

- Copiar las 3 recetas
- Con sus propias palabras escriba el procedimiento y las dificultades que tuvo para realizar cada práctica.
- Mandar con fotos o vídeos de lo realizado paso a paso al correo: cgrdz2510@gmail.com a más tardar el día **28 de julio**.

Nota: Si usted no tiene horno en su casa, realizar la receta de las donas, ya que esas son fritas y buscar otra receta que usted pueda realizar.

Atentamente: Carmen de Zavala.