

• GLUTEN FREE •

LÍNEA DE PRODUCTOS | KHAFRA SIGNATURE  
**HARINA MULTIUSOS**

\* EXCELENTE TEXTURA \* MEJOR SABOR \*

EXCESO EN CALORÍAS

SECRETARÍA DE SALUD

## Modo de preparación

### PARA CUPCAKE:

- (300 g) 2 tazas de harina Multiusos Gluten Free
- (100 g) 2 huevos
- (5 ml) 1 cucharada cafetera raza de esencia de vainilla
- (125 g) ½ taza de Topping (opcional)

- (450 ml) 2 tazas de leche aprox.
- (115 ml) ½ taza de aceite
- (90 g) ¾ taza de azúcar
- (1 g) 1 pizca de sal



### RENDIMIENTO

CUPCAKES: (750 g) 15 piezas de 50 g aprox.

### PREPARACION:

- 1.- Precalentar el horno a 210 °C (400 °F). Engrasar el molde para el bizcocho o en caso de los cupcakes, utilizar capacillos de papel con su respectivo molde.
- 2.- Con una batidora, mezclar los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, el aceite, la leche y la pizca de sal en un tazón grande hasta duplicar el tamaño de la mezcla.
- 3.- Agregar a la preparación anterior en forma envolvente la harina multiusos GF y el topping deseado hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4.- Verter la mezcla dentro del molde previamente engrasado ó capacillos (llenándolos hasta 2/3 partes de su capacidad).
- 5.- Hornear de 25 a 30 min hasta que tomen un color dorado.

### PARA BIZCOCHO DE VAINILLA:

- (350 g) 2 tazas de harina Multiusos Gluten Free
- (10 ml) 2 cucharada cafetera raza de esencia de vainilla
- (100 g) ¾ taza de topping (opcional)
- (80 ml) 8 cucharadas cafeteras razas de leche

- (100 g) 2 huevos
- (100 g) ¾ azúcar
- (90 g) 1/2 de mantequilla



### RENDIMIENTO

(750 g) 15 piezas de 50 g aprox

### PREPARACION:

- 1.- Precalentar el horno a 180 °C (360 °F). Engrasar la charola o colocar papel encerado.
- 2.- Mezclar los huevos, el azúcar, el aceite, la leche, la esencia de vainilla y la mantequilla (en pomada) en un tazón grande y batir hasta duplicar el tamaño de la mezcla.
- 3.- Agregar a la preparación anterior en forma envolvente la harina multiusos y el topping de su elección hasta obtener una masa homogénea.
- 5.- Colocar la masa a cucharadas (una cucharada sopera colmada por galleta) sobre la charola para hornear con papel encerado.
- 6.- Hornear de 15 a 20 minutos hasta que las galletas tomen un color dorado.
- 7.- Dejar que las galletas se enfíen en la charola y degustar.

### PARA HOT CAKES GLUTEN FREE:

- (150 g) 1 tazas de harina Multiusos Gluten Free
- (20 g) 2 cucharadas de mantequilla derretida
- (5 ml) 1 cucharada cafetera raza de esencia de vainilla

- (50 g) 1 huevo
- (250 ml) 1 taza de leche



### RENDIMIENTO

(525 g) 8 piezas 60 g aprox.

### PREPARACION:

- 1.- En un tazón grande batir los huevos, añadir la leche y esencia de vainilla.
- 2.- Agregar a la preparación anterior en forma envolvente la harina multiusos gluten free hasta obtener una mezcla homogénea, verter la mantequilla derretida a temperatura ambiente, hasta que se incorpore a la preparación.
- 3.- Calentar un sartén a fuego medio y colocar un poco de mantequilla derretida con una servilleta que cubra perfectamente la superficie del sartén.
- 4.- Con una cuchara o cucharón colocar la mezcla en el centro del sartén hasta obtener el tamaño deseado, cocinar de 2 a 3 min, con ayuda de una espátula dar la vuelta al hot cake, dejar cocinar 2 a 3 min más, hasta que la consistencia en el centro sea firme y retirar.

### PARA WAFFLES GLUTEN FREE:

- (150 g) 1 taza de harina Multiusos Gluten Free
- (5 ml) 1 cucharada cafetera raza de esencia de vainilla
- (20 g) 2 cucharadas de mantequilla derretida

- (50 g) 1 huevo
- (360 ml) 1 ½ taza de leche



### RENDIMIENTO

(610 g) 10 piezas de 60 g aprox

### PREPARACION:

- 1.- En un tazón grande batir los huevos, añadir la leche y esencia de vainilla.
- 2.- Agregar a la preparación anterior en forma envolvente la harina para WAFFLE hasta obtener una mezcla homogénea, por último, la mantequilla derretida a temperatura ambiente, hasta que se incorpore a la preparación.
- 3.- Precalentar la waflera, una vez caliente con ayuda de una cuchara coloca la mezcla cubriendo por completo toda la superficie, evitando sobrepasar el límite.
- 4.- Cerrar la waflera perfectamente, esperar de 2 a 4 min a que se cocine el waffle, verificar que tome un color dorado y consistencia firme, por último, retirar con cuidado.

## Presentaciones

RENDIMIENTO BOLSA DE 900 g

CUPCAKES: (750 g) 15 pzas. de 50 g aprox.

HOT CAKES: (525 g) 8 pzas. 60 g aprox.

BIZCOCHO: (750 g) una pieza.

WAFFLES: (610 g) 10 pzas. de 60 g aprox.



Khafra Signature™

### FABRICADO Y DISTRIBUIDO POR:

INTERSTARCH, S.A. DE C.V. Avenida Homero No. 538 Sexto piso Desp. 602,  
 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11560, México



khafra signature

• GLUTEN FREE •

LÍNEA DE PRODUCTOS | KHAfra SIGNATURE  
**HARINA MULTIUSOS**

\* EXCELENTE TEXTURA \* MEJOR SABOR \*

Mezcla de diferentes harinas sin gluten, de tamaño uniforme y color amarillo claro, con aroma característico a harina. Su sabor es agradable y presenta buena capacidad para esponjar en los casos donde aplique.

## FÁCIL PREPARACIÓN

El producto final tiene características sensoriales similares a un **hot-cake/bizcocho/cup cake/galleta/waffle** elaborado con harina convencional. Excepto en el color, ya que se obtienen resultados con tonos más amarillos, propios de las harinas sin gluten utilizadas.



Bolsa de 900 g

## ¿Sabías que?

Llevar una dieta baja en gluten es recomendable no solo para personas celiacas. Disminuir la porción de gluten en los alimentos ayuda a mejorar los niveles de energía en el cuerpo, disminuye la inflamación intestinal, dolores de cabeza y articulaciones, además de que te ayudará a una mejor absorción de nutrientes...

### FABRICADO Y DISTRIBUIDO POR:

INTERSTARCH, S.A. DE C.V. Avenida Homero No. 538 Sexto piso Desp. 602,  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11560, México

### INGREDIENTES

Harina de maíz, harina de arroz y almidón modificado, polvo para hornear, sabor vainilla, edulcorante (sucralosa).

Dirigido a la industria alimenticia, siendo opción ideal para persona celiacas.

### Nutrition Facts

Tamaño de la porción: 100g (de producto preparado con 35g aprox. de harina preparada).

Porciones por envase: 30 a 40 Pzs., aproximadamente.

Cantidad por porción:

**Contenido energético:** 329 kcal  
56 kcal

	100 g Harina
Proteínas	6.07 g
Grasas Totales	1.41 g
Grasa Saturadas	1.3 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de Carbono Disponibles	73.04 g
Azúcares	1.14 g
Azúcares Añadidos	0 g
Fibra dietética	3.52 g
Sodio	194.74 mg

Cont. energético por envase (900g): 2,961 kcal (12,375 kJ).

**CONT. NET. 900g**

**SIN GLUTEN**  
(POR EL ORIGEN DE SUS INGREDIENTES)

EL GLUTEN FREE QUE EN VERDAD DISFRUTARAS

*Khafra Signature*<sup>MR</sup>

