

• 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.



¿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^{MR}

