



## PAN DE MUERTO

 30 minutos 6 horas 5 porciones

## INGREDIENTES

- 15 gramos de levadura fresca ◦ 10 gramos de levadura seca
- 150 gramos de leche alpura® extra proteína baja en grasa ◦ 150 gramos de leche Lala® 100 sin lactosa ultrapasteurizada + proteína light ◦ 150 gramos de leche Lala® 100 sin lactosa reducida en grasa low carb ◦ 150 gramos de alimento líquido vegetal light birdman® ◦ 150 gramos de alimento líquido vegetal original birdman® ◦ 150 gramos de alimento líquido Ades® de soya reducido en azúcar
- 3 Cucharaditas de endulzante sin calorías [6 g]
- 2 piezas de huevo entero fresco [100 g]
- 20 gramos de jugo de naranja natural
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 300 gramos de harina de trigo para panificación
- 200 gramos de harina integral
- 1/4 cucharadita de sal [2 g]
- 35 gramos de mantequilla
- 50 gramos de puré de manzana
- 5 Cucharaditas de endulzante sin calorías [10 g]
- 5 cucharadas de ajonjolí tostado [13 g]

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (178 g)	% DDR
ENERGÍA	265 kcal	473 kcal	24 %
GRASA	6 g	11 g	18 %
GRASAS SATURADAS	2 g	4 g	21 %
COLESTEROL	51 mg	91 mg	30 %
SODIO	105 mg	186 mg	8 %
H. CARBONO	43 g	77 g	26 %
AZÚCARES	1 g	3 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	4 g	7 g	26 %
PROTEÍNA	10 g	18 g	–