



NIDOS DE HUEVO AL HORNO

 45 minutos 4 horas 10 porciones

INGREDIENTES

- 1875 gramos de agua
- 12.5 gramos de levadura seca
- 10 gramos de azúcar blanca
- 10 gramos de sal
- 30 gramos de mantequilla sin sal
- 325 gramos de harina de trigo
- 300 gramos de harina de trigo integral
- 55 gramos de bicarbonato de sodio Promesa®
- 1 pieza de huevo entero fresco (50 g), para barnizar
- 10 gramos de sal
- 90 gramos de queso manchego reducido en grasa Nochebuena®
- 100 gramos de queso ricotta los portales®
- 1 cucharadita de sal (6 g)
- 1/2 cucharadita de pimienta molida (1 g)
- 10 gramos de cebollín, finamente picado y un poco más para decorar
- 10 Rebanadas de pechuga de pavo premium zwan® (190 g) o 10 Rebanadas de pechuga de pavo premium bienestar zwan® (180 g)
- 10 piezas de huevo entero fresco (500 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (350 g)	% DDR
ENERGÍA	107 kcal	375 kcal	19 %
GRASA	3 g	11 g	17 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	14 %
COLESTEROL	60 mg	212 mg	71 %
SODIO	318 mg	1114 mg	46 %
H. CARBONO	14 g	49 g	16 %
AZÚCARES	1 g	2 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	4 g	18 %
PROTEÍNA	6 g	20 g	-

