











ROSCA DE REYES

 10 minutos 3 horas 15 porciones

INGREDIENTES

- 20 gramos de endulzante sin calorías
- 50 gramos de mantequilla
- 25 gramos de harina
- 15 gramos de levadura seca
- 125 gramos de leche alpura® extra proteína baja en grasa  125 gramos de leche Lala® 100 sin lactosa ultrapasteurizada + proteína light  125 gramos de leche Lala® 100 sin lactosa reducida en grasa low carb  1/2 Taza de alimento líquido vegetal light birdman® (125 g)  125 gramos de alimento líquido vegetal original birdman®  125 gramos de alimento líquido Ades® de soya reducido en azúcar  125 gramos de alimento líquido Silk® almendra sin azúcar alto en proteína  125 gramos de leche descremada  125 gramos de lechada de coco proteína A de coco®
- 150 gramos de harina de trigo para panificación
- 40 gramos de mantequilla
- 15 gramos de endulzante sin calorías
- 2 piezas de huevo entero fresco (100 g)
- 3 cucharaditas de ralladura de naranja (6 g)
- 1/2 cucharadita de esencia de naranja o azahar (3 g)
- 150 gramos de harina de trigo para panificación
- 110 gramos de harina integral de trigo
- 1/2 cucharadita de sal (3 g)
- 1 pieza de huevo entero fresco (50 g)
- 100 gramos de ate de membrillo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [63 g]	% DDR
ENERGÍA	304 kcal	191 kcal	10 %
GRASA	11 g	7 g	11 %
GRASAS SATURADAS	5 g	3 g	17 %
COLESTEROL	82 mg	51 mg	17 %
SODIO	160 mg	100 mg	4 %
H. CARBONO	43 g	27 g	9 %
AZÚCARES	8 g	5 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	2 g	1 g	6 %
PROTEÍNA	9 g	6 g	-