



Brownie

Preparación:

500 gramos Premezcla Brownie Molinos Kunstmann
200 gramos Agua (fría)
150 gramos de Huevo (3 huevos)
150 gramos de Aceite

**puede adicionar frutos secos o chips de chocolate.

Proceso:

Batido 3 minutos en velocidad lenta o a mezclar a mano
Porcionar en planchas de 60 X 20 cm para posterior cortado.
Colocar en horno previamente calentado a 160-180°C en horno a piso
o a 150°C en horno a convección y dejar cocinar por 50 minutos



Bizcocho Vainilla y Chocolate

Preparación:

500 gramos Premezcla Bizcocho Vainilla/Chocolate Molinos Kunstmann
450 gramos de Huevo (9 huevos)

Proceso:

Batido 1 minutos en velocidad lenta + 10 minutos en velocidad rápida + ½
minuto en lenta
Colocar en molde (aro 26 cm)
Colocar en horno previamente calentado a 180°C y dejar cocinar por 45
minutos



Queque Vainilla

Preparación:

500 gramos Premezcla Queque Vainilla Molinos Kunstmann
250 gramos Huevo (5 huevos)
250 gramos Margarina (Aceite en su defecto)

Proceso:

Batido 2 minutos en velocidad lenta + 8 minutos en velocidad rápida
Porcionar en molde previamente enmantecado
Colocar en horno previamente calentado a 190°C y dejar cocinar por 45
minutos





Empolvado:

Preparación:

500 gramos Premezcla Bizcocho Vainilla Molinos Kunstmann
420 gramos (8 huevos) Huevos
50gr Harina

Proceso:

Batido 1 minuto en velocidad lenta + 12 minutos a velocidad rápida + ½ minuto en lenta
Colocar en molde/plancha con papel mantequilla.
Hornear en 230°C por 7 minutos

Queque Económico

Preparación:

850 gr. Premezcla Queque Molinos Kunstmann
3 Huevos
150 gr. Aceite
200cc Leche

Proceso:

Mezclar por 1 min en lento + 9 min en rápido
Hornear a 190°C por 50 min
Rinde un queque grande molde redondo o 2 Queque molde rectangular 24x11x9



Panqueque para Torta y Pasteles

Preparación:

1 kg. Premezcla Queque Molinos Kunstmann
250 cc. Agua
300 gr. Margarina
300 gr. Huevos (6 unidades)

Proceso:

Batir 1 min lento + 8 min rápido
Espesor de las láminas o discos 3 a 4 mm
Hornear a 200°C por 10 min o hasta que la superficie tome color dorado



Magdalenas

Preparación:

500 gr. Premezcla Queque Molinos Kunstmann
200 gr. Aceite
150 gr. Huevos (3 unidades)
100 cc. Leche

Proceso:

Batir 1 min lento + 7 min rápido
Hornear 230°C por 14 min o hasta que tomen color dorado