



**RECETARIO
DE NAVIDAD**



QUEQUE PASCUA



FORMATO 10 KILOS

INGREDIENTES

Queque Pascua Sabor	1000 g
Agua	350 cc
Fruta confitada	150 g
Pasas	150 g
Nueces	20 g
Almendras	20 g

PREPARACIÓN

- Batir la pre-mezcla con el agua hasta formar una masa homogénea.
- Luego agregar la fruta y mezclar.
- Colocar la mezcla en molde.
- Hornear a 180° C por 60 minutos.
- Dejar enfriar 12-24 horas.

FORMATO 1 KILO

INGREDIENTES

Queque Pascua Fácil	1000 g
Agua	360 cc
Margarina	120 g
Fruta confitada	130 g
Pasas	130 g
Nueces	15 g
Almendras	15 g

PREPARACIÓN

- Batir la pre-mezcla con la margarina, luego agregar el agua hasta formar una mezcla homogénea.
- Luego agregar la fruta y mezclar.
- Colocar la mezcla en molde.
- Hornear a 180° C por 60 minutos.
- Dejar enfriar 12-24 horas.

GALLETAS NAVIDEÑAS



FORMATO 10 KILOS

INGREDIENTES

Queque Pascua Sabor	1000 g
Margarina	100 g
Huevos	3-4 un

PREPARACIÓN

- Batir la pre-mezcla y la margarina a temperatura ambiente.
- Luego incorporar los huevos de a uno hasta formar una masa suave.
- Estirar y cortar del tamaño deseado.
- Hornear a 200° C por 8-10 minutos.

FORMATO 1 KILO

INGREDIENTES

Queque Pascua Fácil	1000 g
Margarina	100 g
Agua	80 cc

PREPARACIÓN

- Batir la pre-mezcla y la margarina a temperatura ambiente.
- Luego incorporar el agua hasta formar una masa suave.
- Estirar y cortar del tamaño deseado.
- Hornear a 200° C por 8-10 minutos.

MUFFIN NAVIDEÑO



FORMATO 10 KILOS

INGREDIENTES

Queque Pascua Sabor	1000 g
Huevos	7 un
Agua	250 cc
Aceite	200 cc
Chips de chocolate	100 g

PREPARACIÓN

- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Luego incorporar los chips de chocolate.
- Colocar la mezcla en moldes a gusto.
- Hornear a 180° C por 30-35 minutos.

FORMATO 1 KILO

INGREDIENTES

Queque Pascua Fácil	1000 g
Agua	250 cc
Aceite	200 cc
Chips de chocolate	100 g

PREPARACIÓN

- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Luego incorporar los chips de chocolate.
- Colocar la mezcla en moldes a gusto.
- Hornear a 180° C por 30-35 minutos.

POSTRE NAVIDEÑO



FORMATO 10 KILOS

INGREDIENTES

Queque Pascua Sabor	1000 g
Huevos	7 un
Agua	250 cc
Aceite	200 cc

PREPARACIÓN

- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en molde.
- Hornear a 180° C por 30-35 minutos.

DECORACIÓN

- Colocar la base de queque de pascua en la superficie del vaso.
- Agregar **Mermelada de Guinda** y crema **Chantypak** ya batida.
- Terminar con decoración opcional.

FORMATO 1 KILO

INGREDIENTES

Queque Pascua Fácil	1000 g
Agua	250 cc
Aceite	200 cc
Chips de chocolate	100 g

PREPARACIÓN

- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Colocar la mezcla en molde.
- Hornear a 180° C por 30-35 minutos.

DECORACIÓN

- Colocar la base de queque de pascua en la superficie del vaso.
- Agregar **Mermelada de Guinda** y crema **Passionata** ya batida.
- Terminar con decoración opcional.