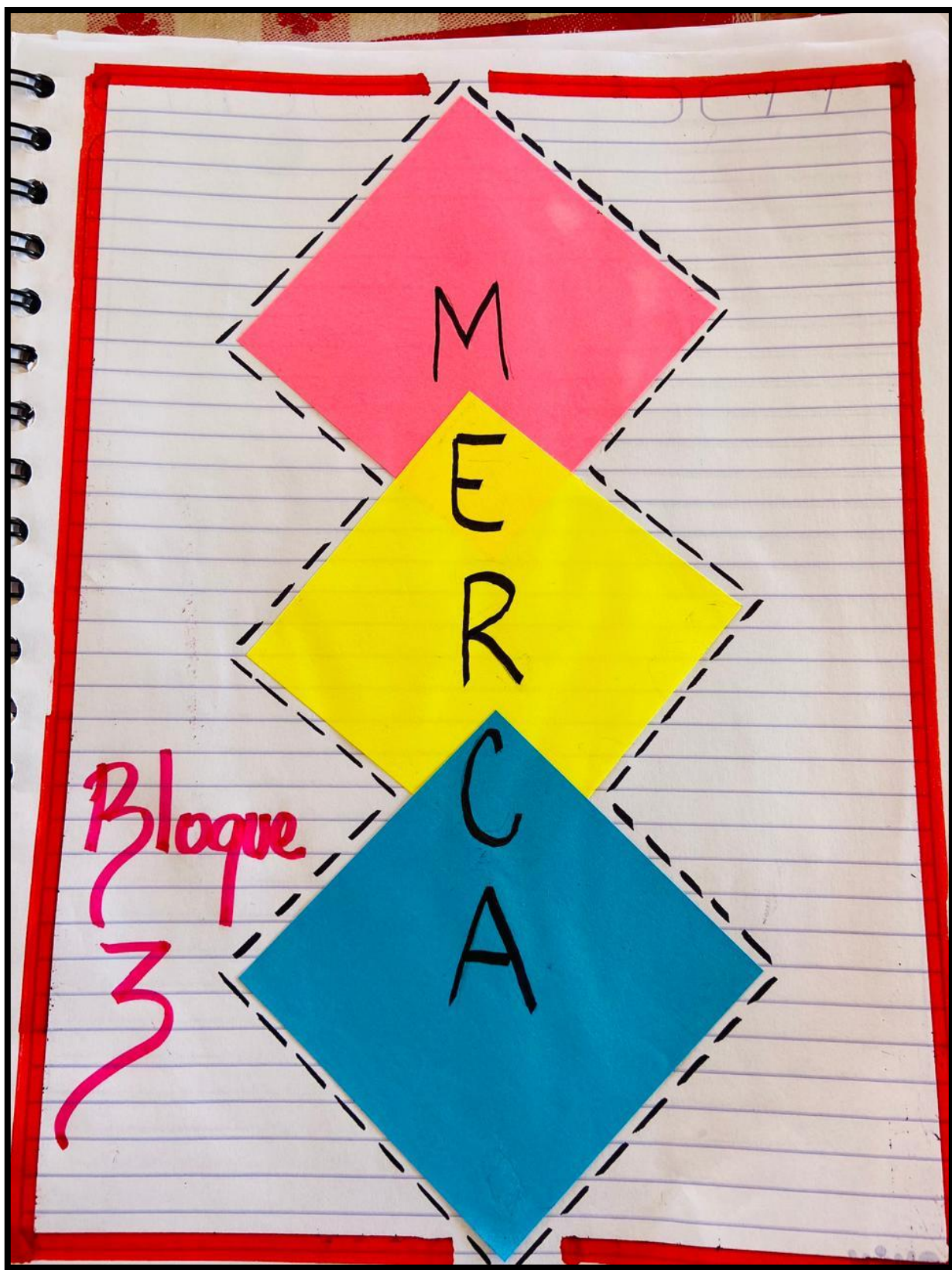
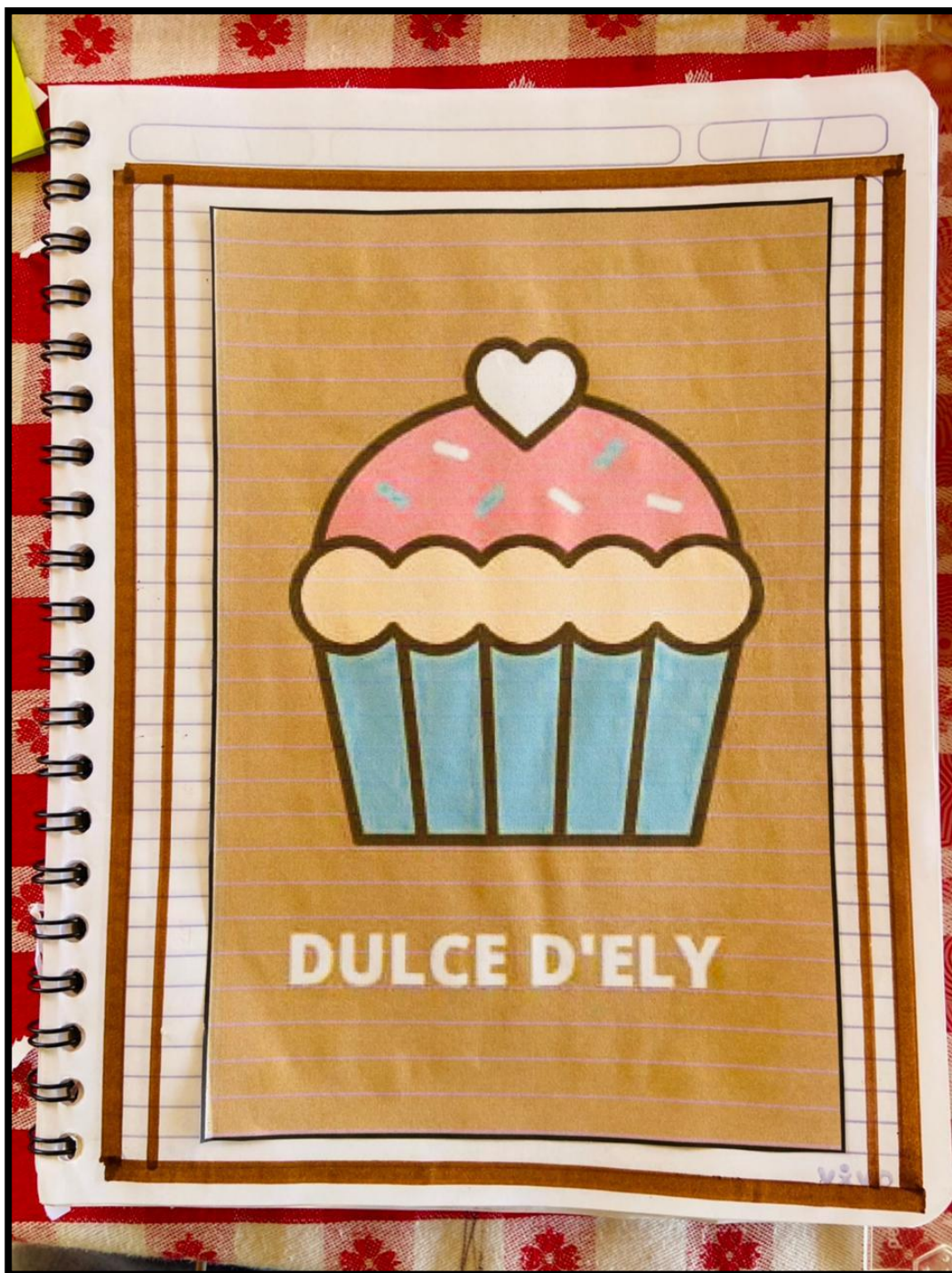








DULCE D'ELY
DESDE 1,995 HACIENDO
HISTORIA PARA TÍ!!!!!!

En este pequeño y especial folleto les comparto las
recetas de los deliciosos Cupcakes que ustedes
disgustan día a día y nos impulsa a seguir adelante.....

Si tu eres feliz con
nuestra creatividad y
sabor!!!!!!

DEJANOS DECIRTE QUE:

WEOTROS SOMOS FELICES DE COMPARTIR
NUESTROS DE NUESTRA COCINA!!!!!!

Cupcake de Naranja.



Ing.

200 g de Harina sin preparas.
200 g de Azúcar.
Mb de Aceite puede ser canola,
Girasol o Maíz.
 $\frac{1}{2}$ Cucharadita de polvo para
Horneas
3 Huevos
1 Ralladura de Naranja
El jugo de una naranja o 50
Mb.
50 Mb de Leche.

Cupcake de Chocolate!!

Ing.

290 g. de harina sin preparar.
150 g. de Cacao en polvo.
350 g. de azúcar Moreno.
2 huevos grandes.
125 ML de aceite de Canola o Girasol.

1 Cucharada de extracto de vainilla
250 ML de Buttermilk o leche con
una cucharada de jugo de limón
o Vinagre.

1/4 de Cucharadito de bicarbonato
de soda.

1/4 de Cuchanita de sal.

1 Cucharada de polvo de hornear.



Cupcake de Vainilla!!

Ing.

250 G de harina todo uso.
125 G de azúcar.
200 ML de aceite de canola.
1 Cucharada de polvo de hornear.
1 Cucharada de sal 2.5 ML.
170 ML de leche.
2 huevos grandes.
1 Cucharada de vainilla.

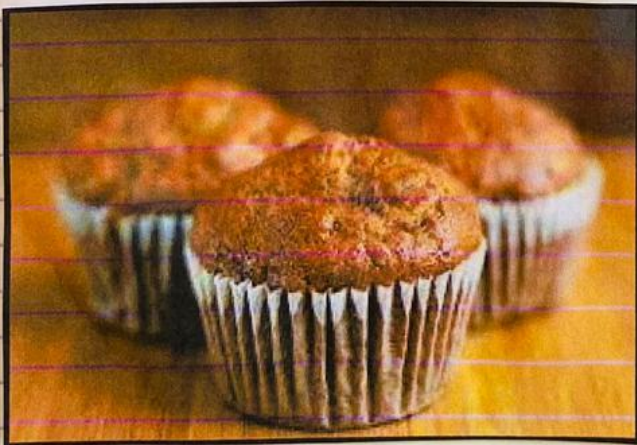


Cupcake de Banano!!

Dulce Nely:

Ing.

150 G. de Montepiella.
120 G. de Azúcar.
2 Cucharadas de leche.
2 huevos.
200 G. Harina para bizcochos.
2 Bananos o plátanos machacados.
1 Cucharada de levadura en polvo.



Cupcake de Red Velvet!!

Ing.

150 G. de harina de trigo
130 G. de leche.
150 G. de Azúcar.
1 Huevo
70 G. de Mantequilla.
10 G. de cacao puro en polvo.
1 Cucharadita de zumo de limón.
1 Cucharadita de vainilla en pasta
1 Cucharadita de colorante pasta
Roja.



1 Cucharadita de Vinagre suave
(manzana o vino Blanco).
1/2 Cucharada de Bicarbonato
Sódico.

Cupcake de Limón!!!



Ing.

110 G. de mantquilla sin sal a temperatura.
225 G. de Azúcar.
2 Huevos Talla M
250 G. de Harina.
1 Cuchara y media de levadura
100 Ml de leche (entera o sem.).
El zumo de un limón mediano.
La ralladura de un limón med.



DULCE D'ELY

Si tu eres feliz con
nuestra creatividad y
sabor!!!!!!

DEJANOS DECITE QUE:

NOSOTROS SOMOS FELICES DE COMPARTIRLES
MOMENTOS DE NUESTRA COCINA!!!!!!

*Gracias por tu
preferencia!!!!!!*

I