



PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS ALTOS, S.P.R. de R.L. de C.V.

AV. SOLIDARIDAD PTE No. 60 COL. LOS RANCHITOS ACATIC, JAL.

TEL-. 33 31 25 15 89 , (378) 715 01 24, (378) 715 00 26

SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 7123596

ALMENDRINAS CON CHIA

Ingredientes	Cantidad
Taza de media crema nestle	1/4
Taza de azucar refinada	1/3
Taza de mantequilla derretida	1/4
Taza de almendra troceada como granillo	1
Taza piel de naranja o naranja cristalizada	1/2
Cucharadas de harina	2
Cucharadas de chia entera	2
Chocolate semi-amargo	400 g

1. Derretir la mantequilla, y se le mezcla con el azúcar hasta derretir los brumos.
2. Incorporar la crema a fuego lento hasta formar una mezcla y se deja enfriar.
3. Enseguida se le añade la naranja, la almendra hasta el último la harina.
4. Se bate con una pala hasta formar una pasta. Si queda muy dura se le agrega poca agua
5. En una charola forrada de papel estrella se colocan con una cuchara montoncitos y se van aplanado como tortillitas con las manos humedecidas y se meten al horno por 15 minutos aproximadamente
A 150° se sacan y se dejan enfriar.
6. En el micro se derrite el chocolate y se cubren las galletas ya frías por la cara de atrás.



PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS ALTOS, S.P.R. de R.L. de C.V.

AV. SOLIDARIDAD PTE No. 60 COL. LOS RANCHITOS ACATIC, JAL.

TEL-. 33 31 25 15 89 , (378) 715 01 24, (378) 715 00 26

SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 7123596

BUDÍN DE ZANAHORIAS

Ingredientes	16 porciones Cantidad
Zanahoria	200 g
Margarina Light	100 g
Azúcar blanco	70 g
Azúcar negro	70 g
Clara de Huevo	3 u
Ricota parcialmente descremada	100 g
Semillas de chía tostadas	50 g
Harina 0000	150 g
Polvo para hornear	3 cdas
Huevo	1 u
Almendras	50 g
Ralladura de cáscara de limón	1 cda
Pasas negras sin semilla	50 g
Dulce de batata	75 g
Glaseado	
Azúcar impalpable	170 g
Cacao amargo en polvo	30 g
Ron	5 cdas

1. cocinar las zanahorias al vapor hasta que ablanden, Hacer un puré en que queden trocitos.
2. Batir la margarina con los dos tipos de azúcar hasta formar una crema, agregarle el huevo, y luego las claras de una en una, integrar el puré de zanahorias y fuera de ella batidora la ricota tamizada y la ralladura.
3. Cernir la harina y el polvo para hornear.
4. Integrar los ingredientes secos a la preparación de zanahorias.
5. Por último, agregar las almendras finalmente picadas, las semillas de chía, las pasas de uva y el dulce de batatas cortado en cuadritos.
6. Poner en un molde tipo flanera previamente rociado con spray vegetal.
7. Llevar a horno precalentado a 180° durante 35/40 minutos.
8. Glaseado: Mezclar todos los ingredientes, bañar el budín tibio. Si se omite el glaseado las calorías por porción reducen a 180



PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS ALTOS, S.P.R. de R.L. de C.V.

AV. SOLIDARIDAD PTE No. 60 COL. LOS RANCHITOS ACATIC, JAL.

TEL-. 33 31 25 15 89 , (378) 715 01 24, (378) 715 00 26

SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 7123596

GALLETITAS DE CHOCOLATE CON FRUTAS

15 porciones

Cantidad

Margarina Light	100g
Azúcar blanco	90 g
Leche descremada	30 cm3
Yema de huevo	1 u
Almidón de Maíz	30 g
Semillas de chía molidas	40 g
Harina 0000	150 g
Polvo para hornear	2 cdas
Bicarbonato de sodio	1 cda
Sal	1 cda
Cacao amargo en polvo	30 g
Frutas brillantadas	100 g

1. Batir la margarina pomada con el azúcar hasta obtener una crema, agregarle la yema y la leche.
2. Tamizar harina, almidón, cacao, polvo para hornear, bicarbonato y sal. Agregarle la chía.
3. Integrar ambas preparaciones, Integrar la masa sin amasar demasiado. Agregarle las frutas picadas.
4. Formar un rollo, envolverlo en papel pilm y dejar descansar en la heladera por lo menos 1 hora.
5. Retirar y, en frío, cortar rodajas de 1/2 cm de espesor.
6. Colocar sobre la placa rociada con spray vegetal en el horno precalentado a 220° durante 15 minutos o hasta que estén sequitas.



PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LOS ALTOS, S.P.R. de R.L. de C.V.

AV. SOLIDARIDAD PTE No. 60 COL. LOS RANCHITOS ACATIC, JAL.
TEL- 33 31 25 15 89 , (378) 715 01 24, (378) 715 00 26
SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 7123596

MANDELMAKROENLI

Ingredientes	Cantidad
Claras de huevo	3
Taza de azúcar	1
Tazas almendras molidas	3
Unas gotas de vainilla y/o almendra	

1. Bate las claras hasta que estén tan tiezas que se pueden cortar con un cuchillo.
2. Agregue, batiendo, el azúcar cucharada por cucharada.
3. Agregue las almendras cuidadosamente y los extractos, si gusta.
4. Incorporar cucharaditas de la mezcla en laminas, engrasadas con mantequilla,
5. Agregar una rebanita de almendra encima de cada galleta.
6. Hornea por 15 minutos a 150 grados.