



CetoMix®

RECETARIO

PAN: (1 PAN DE 45gr)

INGREDIENTES

CETOMIX 25gr
HUEVO 12gr
MANTECA 7gr
POLVO DE HORNEAR 1gr
SAL 1 pizca



PROCEDIMIENTO: Mezclar el CETOMIX con la sal y el polvo de hornear. Agregar la manteca blanda y el huevo batido previamente. Mezclar todo. Una vez formada la masa, dejar descansar en la heladera por unos 30 minutos. Formar el bollito de pan y hornear a temperatura media por 20 minutos

NUTRIENTE	CANTIDAD
CALORIAS (Kcal)	215
CARBOHIDRATOS (gr)	5.13
CARBOHIDRATOS NETOS (gr)	1.46
PROTEINAS (gr)	3.52
GRASAS (gr)	20.08
FIBRA (gr)	3.67
RELACION	4:1

PIZZA: (1 INDIVIDUAL DE 55gr)

INGREDIENTES

CETOMIX 25gr
HUEVO 13gr
SAL 1 pizca
MANTECA 10gr
POLVO DE HORNEAR 1gr
SALSA DE TOMATE 5gr



PROCEDIMIENTO: Mezclar el CETOMIX con la sal y el polvo de hornear. Agregar la manteca blanda y el huevo batido previamente. Mezclar todo. Una vez formada la masa, dejar descansar en la heladera por unos 30 minutos. Estirar con las palmas de las manos hasta darle la forma y el grosor deseado. Pintar con salsa de tomate y hornear a temperatura media durante 20 minutos. **NOTA:** se puede agregar mozzarella según la indicación del médico

NUTRIENTE	CANTIDAD
CALORIAS (Kcal)	241
CARBOHIDRATOS	5.49
CARBOHIDRATOS NETOS (gr)	1.78
PROTEINAS (gr)	3.78
GRASAS (gr)	22.7
FIBRA (gr)	3.71
RELACION	4:1

MUFFINS (40gr)

INGREDIENTES

CETOMIX 25gr
HUEVO 3gr
CREMA 6gr
MANTECA 1gr
POLVO DE HORNEAR 1gr
EDULCORANTE 5cc



PROCEDIMIENTO: Mezclar el CETOMIX con el polvo de hornear. Agregar la manteca blanda, la crema, el edulcorante y el huevo batido previamente. Mezclar todo. Cubrir 3/4 pirotin del muffin y hornear a temperatura media durante 20 minutos

NUTRIENTE	CANTIDAD
CALORIAS (Kcal)	241
CARBOHIDRATOS	5.49
CARBOHIDRATOS NETOS (gr)	1.78
PROTEINAS (gr)	3.78
GRASAS (gr)	22.7
FIBRA (gr)	3.71
RELACION	4:1



MASA DE TARTA: (1 INDIVIDUAL)

INGREDIENTES

CETOMIX 50r
HUEVO 30gr
MANTECA 14gr



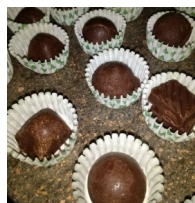
PROCEDIMIENTO: Mezclar el CETOMIX con la manteca blanda y el huevo hasta formar una pasta. Una vez formada la masa, dejar descansar en la heladera por unos 30 minutos. Formar un bollito y poner en un molde para muffins aceitado previamente. Ahuecar con los dedos hasta darle forma de tartaleta. Hornear a temperatura media hasta que se dore. Luego agregar el relleno deseado.

NUTRIENTE	CANTIDAD
CALORIAS (Kcal)	437,65
CARBOHIDRATOS (gr)	9,79
CARBOHIDRATOS NETOS (gr)	2,44
PROTEINAS (gr)	7,61
GRASAS (gr)	40,89
FIBRA (gr)	7,35
RELACION	4:1

BOMBONES DE CHOCOLATE:

INGREDIENTES

CETOMIX 10r
CHOCOLATE Aguila 60% 17gr
MANTECA 20gr



PROCEDIMIENTO: poner todos los ingredientes en una olla y calentar a baño María. Hasta disolver todo completamente. Poner en moldes de bombones previamente aceitados y refrigerar hasta que se endurezca. Luego desmoldar y poner en pirotones para bombones.

NUTRIENTE	CANTIDAD
CALORIAS (Kcal)	294,18
CARBOHIDRATOS (gr)	8,25
CARBOHIDRATOS NETOS (gr)	4,74
PROTEINAS (gr)	2,25
GRASAS (gr)	28,02
FIBRA (gr)	3,51
RELACION	4:1



Cochabamba 3641 (C1252ABK) CABA

Tel: +54 11 4957-6764/4932-4816/Fax: +54114932-4813

info@b-life.com.ar