Flan Casero

Ingredientes:
- 2 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 2 tazas de leche
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Colocar en una flanera previamente acaramelada y cocinar a baño María en el horno por 60 minutos, a temperatura moderada.

Budín de Pan

Ingredientes:
- 2 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1/2 kg de pan remojado en leche
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Colocar en una flanera previamente acaramelada y cocinar a baño María en el horno por 30 minutos, a temperatura moderada.

Huevo Revuelto

Ingredientes:
Para 2 huevos revueltos
- 2 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1/3 de taza de agua
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Agregar la mezcla en una sartén caliente previamente aceitada o enmantequillada. Cocinar lentamente e ir revolviendo con una espátula.

¡Recetas fáciles y ricas!

Tortilla de papa

Ingredientes:
- 2 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1/2 cucharada de maicena
- 1 taza de agua
- 600 g de papas cocidas cortadas en cuadritos
- Sal, ajo, cebolla y pimienta a gusto.

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Cocinar a fuego medio en una sartén, 2- 3 minutos por lado. Ayudarse con un plato para dar la vuelta a la tortilla.

Queque de vainilla

Ingredientes:
- 3 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1 taza de azúcar
- 1 ¼ tazas de harina
- 1 ½ cucharadas de polvo de horneo
- 3 cucharadas de maicena
- 1 taza de leche
- ½ taza de aceite

Preparación:
Mezclar todos los ingredientes con una batidora. Agregar la mezcla en un molde engrasado para queques y llevar al horno precalentado por 45 minutos a 180ºC.

Omelet

Ingredientes:
- 3 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de verduras, jamón o queso a gusto
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Agregar a una sartén caliente previamente aceitada o enmantequillada. Cocinar por 10 minutos a fuego bajo. Cuidadosamente, doblar el omelet por la mitad y dorar bien por ambos lados.

Panqueques

Ingredientes:
- 1 scoop de Huevo Revuelto en polvo
- 1 taza de harina
- 1 ½ taza de leche

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Colocar en una sartén caliente y cocinar por ambos lados hasta que se dore.

Waffles

Ingredientes:
- 2 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de harina
- 100 g de mantequilla
- 3 cucharaditas de polvo de horneo
- ½ cucharadita de sal

Preparación:
Mezclar los ingredientes hasta disolver bien el polvo. Colocar en una wafflera caliente previamente engrasada y cerrar por 5 minutos o hasta que se dore.

Suflé de Zucchini

Ingredientes:
- 3 scoops de Huevo Revuelto en polvo
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de zucchini en rodajas
- ½ taza de queso rallado
- 2 cucharadas de harina
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

Preparación:
Mezclar el polvo en el agua hasta disolver, luego agregar el zucchini, queso, harina y condimentos, integrar todo. Verter en un molde engrasado y hornear a 180 °C por 20–25 minutos o hasta que dore.

¡Huevo Revuelto en polvo!

SIMPLIFICA TUS RECETAS

BT foods

Ventajas del Huevo Revuelto en Polvo

- Práctico y rápido de preparar: sólo agrega agua, mezcla y ¡listo!
- Libre de colesterol
- Alto en proteínas, bajo en grasas
- Larga vida útil sin refrigeración (12 meses)
- Fácil de transportar y almacenar
- Ideal para hogares, camping, servicios de alimentación y restaurantes
- Al ser pasteurizado, es libre de salmonella

Equivalencia

- 10 gramos de polvo (1 scoop) + 40 gramos de agua equivalen a 1 huevo fresco

Usos recomendados

- Huevos revueltos al instante
- Wraps o burritos
- Quiches, tartas saladas y empanadas
- Mezclas para panqueques, waffles o batidos proteicos
- Alimentación institucional o de alta rotación

Hazlo fácil, hazlo nutritivo, hazlo con BT Foods.

BT Foods

En BT Foods desarrollamos soluciones alimentarias innovadoras y sostenibles, pensadas para simplificar la vida de las personas, manteniendo siempre la calidad, el sabor y la seguridad alimentaria.

Contamos con más de 14 años de experiencia en el desarrollo de huevo, clara y yema en polvo. Nos especializamos en crear productos versátiles, nutritivos y de alto estándar para la industria y el consumo diario.

Nuestro huevo revuelto en polvo refleja la pasión de BT Foods por la innovación: práctico, libre de colesterol, alto en proteínas y elaborado bajo estrictas normas de calidad. Ideal para recetas caseras, cocina profesional y/o alimentación institucional.

En nuestra planta certificada con HACCP, ofrecemos desarrollos, escalamiento y maquila de productos en polvo y líquidos, colaborando con marcas, emprendedores y empresas que buscan soluciones inteligentes y eficientes.

El Juncal 240, Bodega 37, Quilicura.
Región Metropolitana, Santiago de Chile.
www.bt-foods.com

Consultas y sugerencias:
Tel. +56 2 2764 0746
contacto@buraschitrading.com