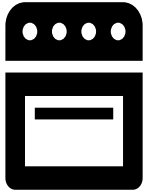




## PAN RELLENO DE DURAZNO

# INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

ETSE PRODUCTO DEBE CALENTARSE DESDE CONGELADO  
NO LO CALIENTE DESDE LA REFRIGERACIÓN



### HORNO – DESE CONGELADO

1. Precalear el horno de convección a 350°F
2. Coloque la pan **congelada** planos sobre una bandeja para hornear. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para el horno).**
3. Hornear el producto durante 3-5 minutos
4. Dejar reposar durante 1-2 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



### MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque la pan **congelada** en un plato apto para microondas. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para microondas).**
2. Caliente durante 1-2 minutos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 1-1.5 minutos ya que el producto estará caliente.
4. Disfrute



### NOTAS

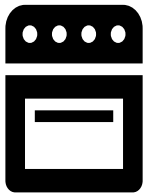
1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.



## PAN RELLENO DE DURAZNO

# INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

ETSE PRODUCTO DEBE CALENTARSE DESDE CONGELADO  
NO LO CALIENTE DESDE LA REFRIGERACIÓN



### HORNO – DESE CONGELADO

1. Precalear el horno de convección a 350°F
2. Coloque la pan **congelada** planos sobre una bandeja para hornear. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para el horno).**
3. Hornear el producto durante 3-5 minutos
4. Dejar reposar durante 1-2 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



### MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque la pan **congelada** en un plato apto para microondas. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para microondas).**
2. Caliente durante 1-2 minutos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 1-1.5 minutos ya que el producto estará caliente.
4. Disfrute



### NOTAS

1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.