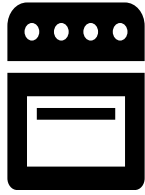




MINI BAGELS DE PIZZA DE QUESO

INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

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



HORNO – DESE CONGELADO

1. Precaliente el horno de convección a 400°F (horno convencional a 425°F).
2. Coloca mini bagels de pizza **congeladas** en una sartén forrada con papel de horno.
3. Hornear palitos de pan 17-20 minutos.
4. Dejar reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque mini bagels de pizza **congeladas** en un plato apto para microondas.
2. Caliente durante 1 minuto y 10 segundos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
4. Disfrute



NOTAS

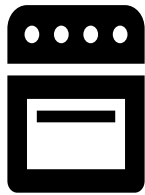
1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.



MINI BAGELS DE PIZZA DE QUESO

INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

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



HORNO – DESE CONGELADO

1. Precaliente el horno de convección a 400°F (horno convencional a 425°F).
2. Coloca mini bagels de pizza **congeladas** en una sartén forrada con papel de horno.
3. Hornear palitos de pan 17-20 minutos.
4. Dejar reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque mini bagels de pizza **congeladas** en un plato apto para microondas.
2. Caliente durante 1 minuto y 10 segundos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 3-5 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.