QUAKER
masa
HARINA DE MAÍZ

TORTILLAS

DIRECTIONS TO MAKE TORTILLAS

Number of 6 inch Tortillas	INGREDIENTS Tortilla Mix	Warm Water
12	2 cups	**1-1/3 cups**
24	4 cups	**2-2/3 cups**
36	6 cups	**4 cups**

1. Heat ungreased skillet over high heat or griddle from 475° to 500° F.
2. Combine Quaker® *Masa Harina de Maíz* and warm water, knead to blend well and form a ball. If necessary, add a little more water.
3. Wet hands and shape dough into balls to form number of desired tortillas. The balls should have a diameter of ¯1-1/2 inches. Cover masa to prevent from drying.
4. Roll out or press each ball between 2 sheets of wax paper to form a 6-inch circle. Carefully peal off wax paper.
5. Cook on ungreased skillet for 30 seconds or until lightly browned and edges begin to dry. Turn tortilla and continue cooking for 1 minute; tortillas may puff up slightly. Turn tortilla again and continue cooking for 30 to 45 seconds or until desired doneness. To keep tortillas warm, remove tortillas from skillet and store them in a tightly covered container or wrap them tightly with clean kitchen towel.

TORTILLAS

INSTRUCCIONES PARA HACER TORTILLAS

Número de Tortillas de 6 Pulgadas	INGREDIENTES Mezcla para Tortillas	**Agua Tibia**
12	2 tazas	**1-1/3 tazas**
24	4 tazas	**2-2/3 tazas**
36	6 tazas	**4 tazas**

1. Caliente una sartén o un comal sin engrasar hasta que esté bien caliente (475° a 500° F).
2. Combine la Quaker® *Masa Harina de Maíz* y el agua tibia y mezcle hasta formar una bola de masa. Si la masa está seca, añada un poco de agua.
3. Májese las manos, divida la masa y forme la misma cantidad de bolitas de masa al número de tortillas que desea preparar, las bolitas deben de tener un tamaño aproximado de ¯1-1/2 pulgadas de diámetro. Cubra la masa para prevenir que se reseque.
4. Coloque 1 bolita de masa entre dos pedazos de papel encerado; presione hasta formar un círculo de 6 pulgadas (tambien puede usar una prensa para tortillas para formar el círculo). Separe el papel con cuidado.
5. Cocine la tortilla por 30 segundos o hasta que se dore ligeramente y los lados se empiecen a secar. Voltee la tortilla y siga cocinándola por un minuto; es possible que la tortilla sinfle un poco. Voltee la tortilla de nuevo y siga cocinándola por 30 a 45 segundos o hasta que quede a su gusto. Saque la tortilla del comal y colóquelo en un recipiente con tapa para calentar tortillas o envuelva la tortilla en un paño limpio.

QUAKER
ESTD 1877
masa
HARINA DE MAÍZ

GREAT Corn Taste!
¡EL AUTÉNTICO Sabor Del Maíz!

GORDITAS • TAMALES • TORTILLAS

CORN TORTILLA MIX

Mezcla de Maiz para Tortillas

NET WT/CONTENIDO NETO 70.4 OZ (4 LB 6 OZ) 2.00 kg

QUAKER
ESTD 1877
masa
HARINA DE MAÍZ

Nutrition Facts
Información Nutrimenal

About 64 servings per container/
Aproximadamente 64 porciones por envase

Serving size 1/4 Cup Approx. 2-6 inch Baked Tortillas (31g)/ Tamaño de la porción 1/4 Taza Aprox. 2-6 pulgadas tortillas cocinadas (31g)

Amount per serving/Cantidad por porción

Calories/Calorías 120

	% Daily Value*/% Valor diario*
Total Fat/Grasa Total 1g	**1%**
Saturated Fat/Grasa saturada 0g	**0%**
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
Polyunsaturated Fat/Grasa Poliinsaturadas 0.5g	
Monounsaturated Fat/Grasa Monoinsaturadas 0g	
Cholesterol/Colesterol 0mg	**0%**
Sodium/Sodio 0mg	**0%**
Total Carbohydrate/Carbohidratos Totales 24g	**9%**
Dietary Fiber/Fibra Dietética 2g	**7%**
Total Sugars/Azúcares Totales 0g	
Incl. 0g Added Sugars/Incluye 0g de azúcar añadido	**0%**
Protein/Proteina 3g	
Vitamin D/Vitamina D 0mcg	0%
Calcium/Calcio 40mg	2%
Iron/Hierro 0.5mg	2%
Potassium/Potasio 80mg	0%

* The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. / Los Porcentajes de Valores Diarios estan basados en una dieta de 2,000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayors o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Ingredients: Ground corn treated with lime. (450-1-L02-16)
Ingredientes: Maíz molido tratado con cal. (450-1-L02-16)

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUIDO POR:
THE QUAKER OATS COMPANY
P.O. BOX 049003
CHICAGO, IL 60604-9003, U.S.A.

smartlabel™
Scan here for more food information or call 1-800-694-7487

Questions or Comments? Call **1-800-694-7487.**
Please have package available when calling.
Visit us at www.quakeroats.com

¿Preguntas o Comentarios? Llame al **1-800-570-8719.**
Le atenderemos en español.
Cuanda llame favor de tener la caja con usted.

GORDITAS

Gorditas are a saucer-shaped bread that can be served open faced or like a sandwich

Prep Time: 5 minutes **Cook Time:** 20 minutes

2	cups Quaker® *Masa Harina de Maíz*	2	tablespoons shortening
1/4	cup all-purpose flour	1	cup warm water
2	teaspoons baking powder	1/4	cup vegetable oil
1/2	teaspoon salt	2	cups assorted toppings such as prepared shredded beef or pork, chorizo (Mexican sausage), Mexican style cheese (i.e. Chihuahua or Monterey Jack cheese), fresh chopped tomatoes and lettuce.

1. Heat griddle to medium heat (375° F).
2. To make the gorditas, combine Quaker® *Masa Harina de Maíz*, all-purpose flour, baking powder and salt. Add shortening and water. Knead until all ingredients are well blended and you are able to form a ball. Divide dough into 14 balls. Keep dough covered. Using a rolling pin, a tortilla press, or your hands, press each ball between 2 plastic bags to form a circle (or a disk) that has a 5-inch diameter and is 1/4 inch thick.
3. To form and cook the gorditas, lay gordita on preheated griddle. Cook each side for 2 to 3 minutes or until lightly browned. While still warm, pinch edge to form a 1-inch rim. The gordita should resemble a small saucer.
4. Preheat oven to 150° F. Line a 9x13-inch baking pan with several layers of paper towels. Set aside.
5. To fry gorditas, use a deep (8" to 10") frying pan. Heat 1/4 cup vegetable oil and fry 2 to 3 gorditas at a time for 1 to 2 minutes, turning frequently, until the two sides are lightly brown and crisp. Place fried gorditas in prepared baking pan and place in prehected oven to keep warm.
6. To top and serve gorditas, spoon about 2 to 3 tablespoons of prepared shredded beef or pork, chorizo, Mexican style cheese, fresh chopped tomatoes and lettuce or your favorite topping. Serve warm.

Servings: 14 (5inch)

Gorditas son bollos redondos que pueden ser servidos abiertos, cortados en dos o en forma de Sandwich

Tiempo de Preparación: 5 minutos **Tiempo de Cocción:** 20 minutos

2	tazas Quaker® *Masa Harina de Maíz*	2	cucharadas de manteca vegetal
1/4	taza de harina blanca	1	taza de agua tibia
2	cucharaditas de polvo para hornear	1/4	taza de aceite vegetal
1/2	cucharadita de sal	2	tazas de su relleno favorito como: carne guisada de res o cerdo deshebrada, chorizo, queso fresco (estilo Mexicano), tomates y lechuga fresca picada.

1. Caliente la plancha o el comal a fuego mediano (375° F).
2. Para hacer las gorditas, mezcle la Quaker® *Masa Harina de Maíz*, la harina blanca, el polvo para hornear y la sal. Añada la manteca vegetal y el agua. Amase hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y pueda formar una bola de masa. Divida la masa en 14 bolas. Mantenga la masa cubierta. Usando una tortillera, un rodillo o las manos, presione cada bola entre 2 bolsas de plástico hasta formar un círculo que tenga 5 pulgadas de diámetro y un grosor de 1/4 de pulgada.
3. Para formar y cocinar las gorditas, coloque cada gordita en la plancha o comal pre-calentado. Cuezca cada lado por 2 a 3 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Mientras están calientes, forme un borde de 1 pulgada.
4. Pre-caliente el horno a 150° F. Cubra un molde para hornear (de 9x13 pulgadas) con varias toallas de papal. Ponga el molde a un lado.
5. Para freir las gorditas, use una sartén de freir grande (de 8 a 10 pulgadas de diámetro). Caliente un 1/4 taza de aceite vegetal y fría de 2 a 3 gorditas al mismo tiempo por 1 a 2 minutos, volteándolas frecuentemente, hasta que los dos lados estén ligeramente dorados y tostaditos. Ponga las gorditas fritas en el molde y póngalo en el horno pre-calentado para mantener las gorditas calientes.
6. Para servir y rellenar las gorditas, añada 2 o 3 cucharadas de carne guisada de res o cerdo deshebrada, chorizo, queso blanco fresco (estilo Mexicano), tomates frescos y lechuga fresca picada, o use su relleno favorito. Sirva las gorditas calientes.

Porciones: 14 gorditas de 5 pulgadas

Feed your family the meals they love. Serve freshly made tortillas, gorditas and tamales made with the authentic, rich corn flavor of Quaker® Masa Harina De Maiz.

Alimente a su familia con las comidas que a ellos les encanta. Sirva tortillas, gorditas y tamales recién hechos con el auténtico y delicioso sabor de Quaker® Masa Harina de Maíz.

SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: Tortilla mix is made with raw corn so it is not ready-to-eat and must be thoroughly cooked before eating to prevent illness from bacteria in the mix. Do not eat or play with raw dough; wash hands, utensils, and surfaces after handling.

INSTRUCCIONES PARA MANEJO SEGURO: La mezcla para tortillas esta fabricada con harina cruda la cual no esta lista para cosumir y debe ser cocinada completamente antes de consumir para prevenir enfermedades causada la bacterias en la harina. No coma o juegue con la masa cruda; lave sus manos, utencillios y superficies despues de su manejo.

UPC / PURCHASE SEAL

MASA DE MAÍZ 4

3278029719

QUAKER
ESTD 1877
masa
HARINA DE MAÍZ