



2 cups Quaker <i>Harina</i>	Vegetable oil
Preparada para <i>Tortillas</i>	Powdered sugar
cup milk	Honey

Combine *Harina* Preparada and milk; stir until mixture forms a ball. Knead 5 times or highly floured surface, cover. Let rest 20 to 30 minutes. Roll out dough to form 14x14 inch square; cut into 2 inch squares. Fry 3 to 4 squares at a time for about 30 seconds in deep hot oil (400°F) until puffed and golden brown, turning once. Drain on paper towels. Sprinkle with powdered sugar. Serve with honey, if desired.

ABOUT 4 DOZEN

2 tazas de Quaker	Acéite vegetal
Harina Preparada para Tortillas	Azúcar en polvo
1/2 taza de leche	Miel

Combina la Harina Preparada con leche. Mézclalos hasta que formen una bola. Amase la mezcla 5 veces en una superficie ligeramente enharinada y cubrada. Déjalo reposar de 20 a 30 minutos.

Estire la masa hasta formar un cuadrado de 14 pulgadas por 14 pulgadas. Corte cuadrados de 2 pulgadas por 2 pulgadas. Fría 3 o 4 cuadrados a la vez por 30 segundos en aceite profundo y caliente (400°F) hasta que los cuadrados se hinchen y se doren. Déles la vuelta una vez.

Escórralos en trocitos de papel. Espolvóreelos con azúcar en polvo. Sirválos con si, si desaa.

For Quesadillas: Place tortilla in fry pan; sprinkle 1/4 cup shredded cheese on tortilla. Heat on medium heat until cheese melts. Fold tortilla in half. Serve hot.

Para Preparar Quesadillas: Coloque la tortilla en un sartén; espolvoréela con un 1/4 de taza de queso rallado. Caliente a fuego mediano hasta que el queso se funda. Dobla la tortilla por la mitad. Sirvala caliente.

We're here to help. QuakerOats.com or 800.694.7487. Please have package available when calling.

Estamos listos para ayudarte. QuakerOats.com o 800.570.8719. Por favor tener el paquete a la mano cuando llame.

SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: This is made with raw flour, so it is not ready-to-eat and must be thoroughly cooked before eating to prevent illness. Do not eat or play with raw dough, wash hands, utensils, and surfaces after handling.

INSTRUCCIONES PARA MANEJO SEGURO: La mezcla para tortillas este fabricada con harina cruda la cual no esta lista para consumir y debe ser cocinada completamente antes de consumir para prevenir enfermedades causadas la bacterias e la harina. No come o juega con la masa cruda; lave sus manos, utensilios y superficies despues de su manejo.



PARA TORTILLAS

Just Add Water • Simplemente Agrega Agua



No Cholesterol | Sin Colesterol

See side panel for nutrition information

Sin Colesterol

NET WT/CONTENIDO NETO 64 OZ (4 LB) 1.81 kg

UD

About 44 servings per container/
Aproximadamente 44 porciones por envase
**Serving size 1/3 Cup (41g) / Tamaño de la
porción 1/3 Taza (41g)**

About 44 servings per container/
Aproximadamente 44 porciones por envase
**Serving size 1/3 Cup (41g) / Tamaño de la
porción 1/3 Taza (41g)**

* El porcentaje valor diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. Se utiliza 2,000 calorías al día como recomendación general de nutrición.

INGREDIENTS: Enriched bleached flour (bleached wheat flour, niacin*, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin*, folic acid*), palm oil, salt, corn syrup solids, whey, sodium aluminum phosphate, dextrose, sodium bicarbonate, calcium phosphate, calcium carbonate, mono and diglycerides, L-cysteine. (375-L03-7)

CONTAINS MILK AND WHEAT INGREDIENTS.

INGREDIENTES: Harina blanqueada enriquecida (harina de trigo blanqueada, niacina*, hierro reducido con monóxido de hierro*, riboflavina*, ácido fólico*), aceite de palma, sal, sólidos de jarabe de maldesiduro, concentrado de leche, fosfato aluminosódico, dextrosa, bicarbonato de sodio, fosfato cálcico, carbonato de calcio y emulsificantes, goma de guar, goma de xantano, goma de almidón, goma de almidón modificado, goma de almidón modificado y glicérol.

(375-L03-7)

CONTIENE INGREDIENTES DE LECHE Y TRIGO.

Harina Preparada can also be used in place of flour to thicken gravies, soups, sauces, or puddings

TORTILLA DIRECTIONS

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

1. **Combine** la Harina Preparada Quaker con agua tibia, mézclalos hasta que forme una bolita. Si la masa está seca, agregue un poco de agua. Se la agita.
2. **Amásala** por 5 minutos. Cúbrela y déjala reposar por 5 minutos. Forme bolitas de masa de acuerdo con el número de tortillas deseadas. Las bolitas deberían medir aproximadamente una pulgada y media de diámetro. Cúbrelas con plástico para evitar que se sequen.
3. **Precaliente** un comal o sartén pesado sin grasa hasta que esté muy caliente (450° a 475°F).
4. **Estire** cada bolita para formar un círculo de 6 pulgadas.
5. **Cocínelas** por 30 segundos. Déles la vuelta y continúe cocinándolas por 30 segundos. Déles la vuelta otra vez y continúe cocinándolas por 15 a 30 segundos. Las tortillas deberían estar blandas y flexibles. Apíleslas y cúbrelas para mantenerlas calientes.



- 1. Combine** Quaker® Harina Preparada and warm water mixing until dough forms ball. If dough is dry, add a little water.
- 2. Knead** dough about 5 minutes. Cover, let stand 5 minutes. Shape dough into balls equal to the number of tortillas to be prepared. Balls should be approximately 1-1/2 inches in diameter. Cover with plastic wrap to prevent dough from drying.
- 3. Preheat** ungreased comal or heavy skillet until very hot (450° to 475°F).
- 4. Roll** out each dough ball to form 6-inch circle.
- 5. Cook** 30 seconds. Turn; continue cooking 30 seconds. Turn; continue cooking 15 to 30 seconds. Tortillas should be soft and pliable. Stack and cover tortillas to keep warm.

FOR STORAGE AND REHEATING:
To store unused dough, cover tightly and refrigerate up to 1 day. For fresh and soft tortillas, wrap prepared tortillas tightly in aluminum foil, wax paper or plastic wrap and refrigerate up to 3 days. Reheat on preheated comal or skillet (450° to 475°F) 20 seconds on each side.

Wrap 2 tortillas in paper towels; microwave at **HIGH** 2 to 30 seconds or until heated through.

CÓMO ALMACENARLAS Y RECALENTARLAS:
Para almacenar masa no cocinada, cubrala bien y refrigérela hasta un día. Para preparar tortillas frescas y suaves, envuelva las tortillas ya preparadas en un papel aluminio, cera o plástico y refrigérelas hasta 3 días. Recaliente en un comal o sartén precalentado (450° a 475°F) durante 20 segundos en cada lado o hasta que estén calientes.

Envuelva 2 tortillas en toallas de papel y cocínelas en el microondas a temperatura **ALTA** de 20 a 30 segundos o hasta que estén calientes.

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUIDO POR:
THE QUAKER OATS COMPANY
P.O. BOX 049003
CHICAGO, IL 60604-9003, U.S.A.
©2023 The Quaker Oats Company



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



HARINA PREPARADA

32640388021

