

TABLA DE COSTEO SIMPLE			
Nombre de la receta:	Galleta		Fecha: 30/3/2023
Descripción	Galleta gorda		

Ingrediente	Cantidad en g	Cantidad en Kg	Valor por kilo (BRUTO)	Costo (BRUTO)	Costo x2	Costox3	Costox4	Costox5	Procedimiento
mantequilla	125	0,125	\$ 11.192	\$ 1.399	\$ 2.798	\$ 4.197	\$ 5.596	\$ 6.995	Todo T° ambiente. Cremar mantequilla junto al azucar 3 minutos. Añadir huevos y batir por dos minutos. Añadir la harina cernida de golpe y batir hasta integrar. Colocar bolas de masa en el molde de contra forma previamente con harina de ser necesario. Desmoldar figuras y hornear.
huevo	35	0,035	\$ 3.327	\$ 116	\$ 233	\$ 349	\$ 466	\$ 582	
azúcar flor	62	0,062	\$ 2.359	\$ 146	\$ 293	\$ 439	\$ 585	\$ 731	
harina	240	0,24	\$ 1.929	\$ 463	\$ 926	\$ 1.389	\$ 1.852	\$ 2.315	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
		0		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
<b>TOTAL</b>	<b>462</b>	<b>0,462</b>	<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.125</b>	<b>\$ 4.249</b>	<b>\$ 6.374</b>	<b>\$ 8.499</b>	<b>\$ 10.623</b>	
			<b>Costo neto</b>	<b>\$ 1.785</b>	<b>\$ 3.571</b>	<b>\$ 5.356</b>	<b>\$ 7.142</b>	<b>\$ 8.927</b>	

PESO DEL PRODUCTO EN GRAMOS	26	RENDIMIENTO EN UNIDADES	17,76923077
-----------------------------	----	-------------------------	-------------

OBSERVACIONES
<p>Preparar la masa no es difícil, sin embargo tiene un mayor consumo de recursos y tiempo.</p> <p>El peso de cada semiesfera dio entre 26 a 27gr. No es el molde final pero parece un gramaje y tamaño ideal para bocado.</p> <p>No existe problema por dejarlas a temperatura ambiente por un tiempo prolongado.</p>