

¿Cómo se hace el pan montaña rusa?: la receta que causa furor y se hace en solo 15 minutos

15/05/2024



A partir de un **ingrediente secreto** y un sencillo paso a paso se puede lograr un pan “montaña rusa” perfecto. Esta preparación es furor en las redes sociales porque combina la simplicidad con un resultado vistoso y muy rico.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta del pan montaña rusa

La receta lleva pocos ingredientes y todos son fáciles de conseguir. Al no llevar harina, este tipo de pan es muy liviano y saludable.

- 3 huevos
- 180 ml de aceite
- 120 ml de leche
- **Ingrediente secreto: 180 gramos de fécula de mandioca**
- Media cucharadita de sal
- Rallar queso magro para ponerle por encima a la preparación

El paso a paso de la receta del pan montaña rusa con un ingrediente secreto

Esta receta se destaca por ser muy sencilla de hacer. Además, **el panificado puede prepararse en pocos minutos y no tiene gluten.**

1. Colocar en una licuadora los tres huevos, la leche, el aceite, la fécula de mandioca y la sal.
2. Licuar todo hasta que se integren los ingredientes adecuadamente. Quedará bastante líquido.
3. Verter el contenido en una fuente apta para horno, previamente aceitada, y colocar por encima queso rallado.
4. Hornear durante 20 minutos con el horno a 180° o hasta que se infle y tenga un tono dorado.

De dónde salió esta receta y a qué debe su nombre

El nombre se debe a su forma, que se asemeja a las subidas y bajadas del mítico juego de los parques de diversiones. Esta manera de hacer pan surgió como un fenómeno en Brasil, y ya llegó a nuestro país.

La textura esponjosa y el efecto visual que genera esta preparación deslumbró a más de un usuario de Internet, que pensó que era una compleja pieza de panadería. Sin embargo, uno de los motivos por los cuales se viralizó su receta es porque puede realizarse en cualquier hogar.

No requiere de habilidades culinarias avanzadas o ingredientes complejos. Tampoco tiene una receta con decenas de pasos a seguir. Realmente, el descubrimiento merece la popularidad que adquirió.

Fuente: Radio Mitre