

Para acompañar cualquier comida: Cómo hacer pancitos de ajo

18/02/2024



Los pancitos de ajo están impregnados de un sabor delicioso y aromático a ajo que complementa perfectamente una variedad de platos. Como hacer pancitos de ajo ¡Para acompañar cualquier comida!

Son el acompañamiento perfecto para una amplia gama de platos, desde [pastas](#) hasta sopas y ensaladas. Su versatilidad los hace adecuados para casi cualquier comida.

Los ingredientes necesarios para hacer pancitos de ajo son económicos y fácilmente disponibles en cualquier supermercado, lo que los convierte en una opción asequible para añadir sabor a tus comidas.

Son ideales para compartir con amigos y familiares durante comidas casuales o reuniones informales. Su sabor delicioso seguramente será un éxito entre tus invitados.

Los ingredientes necesarios para hacer pancitos de ajo son económicos y fácilmente disponibles en cualquier supermercado, lo que los convierte en una opción asequible para añadir sabor a tus comidas.

Ingredientes

- 3 gr de levadura seca instantánea
- 21gr de levadura fresca
- 25 gr de azúcar granulada fina
- 125 ml de leche tibia
- 1 huevo grande, batido
- 250 gr de harina común
- 42g de manteca suave sin sal (margarina también funciona)
- 4g de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo (o 1 cucharadita de ajo fresco picado)
- 2 cucharadas de cebolla de verdeo/perejil picadas

Procedimiento

1. Utiliza un recipiente de mayor tamaño para combinar todos los ingredientes y amasa la masa hasta lograr una textura suave y uniforme.
2. Posteriormente, cubre con film transparente y deja reposar durante 90 minutos.
3. Después, divide la masa en porciones, estira y enrolla cada una.
4. Cubre nuevamente y deja reposar durante otros 30 minutos antes de extenderla con el lavado de huevo.
5. Hornea a 356°F (180°C) durante 25 minutos.

¡Listo! Ya tenemos nuestros pancitos de ajo que son ideales para acompañar cualquiera de tus comidas

Hacer pancitos de ajo es una excelente manera de mejorar el sabor de tus comidas, son fáciles de hacer, económicos y perfectos para compartir.

Fuente: www.culinaryrecipes.top