

Una receta imperdible: Pancitos de cuchara, los más ricos y sin amasar

31/05/2024



Quedan muy esponjosos y con un sabor genial. Están listos en poco más de una hora.

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 sobre de levadura seca (10 g)
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal fina
- 500 g de harina común 000
- 1 taza y 1/3 de leche tibia
- Huevo batido para pincelarlos
- semillas, queso rallado o azúcar

Modo de preparación:

Precalentar el horno a 180 grados. Colocar en un bowl la leche, el azúcar, el aceite y los huevos. Batir y agregar la levadura, seguir batiendo y agregar la mitad de la harina. Mezclar bien y agregar el resto de harina mezclada con la cucharadita de sal.

Dejar reposar unos 15 minutos en un lugar sin corrientes de aire. Volver a mezclar y preparar el molde, untándolo con manteca y luego enharinándolo. Mojar en aceite unas cucharas soperas y ir tomando porciones de masa que colocaremos algo separadas en el molde.

Dejar leudar unos 10 o 15 minutos más. Pincelar con huevo batido, y ponerle a gusto queso rallado, azúcar o semillas.

Llevar al horno pre calentado unos 20 minutos, o cuando veamos que están dorados. Ya están listos para retirarlos y dejarlos enfriar. Quedan deliciosos solos, con dulce o salado.

Fuente: Pronto