



PANCITOS DE AJO

Ingredientes

- 2½ Taza de harina
- 2½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de sal
- 50 g de mantequilla
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 1 Cucharadita de orégano
- 1½ Taza de leche líquida tibia (250 ml)

Preparación

1.- Junta en un bowl la harina con el POLVO IMPERIAL y añade la sal con la mantequilla. Agrega los condimentos como ajo en polvo y orégano. Comienza a agregar la leche líquida tibia poco a poco. A medida que vayas agregando leche, amasa suavemente hasta conseguir una masa que no se pegue en tus manos.

2.- Luego amasa energéticamente hasta que la masa esté levemente elástica, separa 12 porciones y forma bollos con tus manos. Déjalos sobre una lata de horno previamente enmantecada y haz un corte en cruz sobre cada uno de ellos.

3.- Llévalos a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 25 minutos aproximados hasta cocerlos y dorarlos levemente. Una vez listos retíralos del horno, puedes servir fríos o calientes como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	131 Kcal
Proteínas:	3.4 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	9.0 mg
H. de Carbono:	20.0 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	49 mg

Consejo

Para que el pan te quede más dorado, puedes pintarlos en la superficie antes de introducirlos al horno con una yema de huevo mezclada con ¼ taza de leche SVELTY®.