



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	147 Kcal
Proteínas:	3.4 g
Grasa Total:	5.8 g
Colesterol:	9.0 mg
H. de Carbono:	20.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	444 mg

PANECILLOS DE ACEITUNAS

Ingredientes

- 2½ Taza de harina
- 2½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 3 Cucharadas colmadas de mantequilla (50 g)
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Taza de leche líquida
- 1½ Taza de aceitunas cortadas en pequeños trozos

Preparación

1.- En un bowl mezcla la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la mantequilla y la sal. Une con tus manos frotando de manera de conseguir una mezcla arenosa.

2.- Agrega la leche líquida poco a poco trabajando con las manos y formando una masa compacta de textura suave. Finalmente agrega las aceitunas cortadas en pequeños trozos y amasa nuevamente hasta que queden bien distribuidas. Con tus manos enharinadas, forma pancitos redondos y hazles un corte en línea con la ayuda de un cuchillo bien afilado (1 cm. de profundidad aprox.).

3.- Luego, acomódalos sobre una lata de horno previamente enmantequillada separados unos de otros. Lívalos a horno pre-calentado de 180°C y hornéalos durante 20 a 25 minutos hasta que estén cocidos y levemente dorados.

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®.