



Dificultad:
Baja



Porciones:
18



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	175 Kcal
Proteínas:	4.7 g
Grasa Total:	4.2 g
Colesterol:	55.0 mg
H. de Carbono:	28.7 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	51 mg

PANCITOS DE HUEVO PLAYEROS

Ingredientes

- 4¼ Tazas de harina cernida
- 4 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de azúcar granulada
- 1 Pizca de sal
- 4 Cucharadas de mantequilla (60 g)
- 1 Taza de leche líquida (200 ml)
- 3 Huevos pequeños
- 1 Yema
- 1 Cucharada de leche

Preparación

1.- En un bowl mezcla la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, la azúcar granulada y la pizca de sal, agrega la mantequilla y une con las manos frotando de manera de conseguir una mezcla arenosa.

2.- Agrega los huevos uno a uno y la leche líquida poco a poco trabajando con las manos y formando una masa compacta de textura suave. Con tus manos enharinadas, forma pancitos redondos y hazles un corte en forma de cruz 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. En seguida mezcla la yema de huevo con la leche indicada y píntalos con esta preparación por todos sus lados. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 25 minutos o hasta que estén cocidos y levemente dorados.

Consejo

Puedes rellenar tus pancitos playeros con manjar NESTLÉ®, así darás un toque dulce a la preparación.