



## PANECILLOS AL CALDO DE COSTILLA

### Ingredientes

- 3 Tazas de harina cernida
- 2 Tabletas de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- $\frac{3}{4}$  Taza de leche líquida
- $\frac{3}{4}$  Pan de mantequilla chico

### Preparación

1.- Junta en un bowl el harina con las dos tabletas de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzadas. Agrega la leche líquida tibia y la mantequilla.

2.- Comienza a trabajar con las manos amasando constantemente hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos. Una vez lista reposa la masa tapada con un paño durante 10 minutos.

3.- Luego, estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado dejando un grosor de 1 cm de diámetro. Corta círculos de 5 a 6 cm de diámetro y déjalos sobre una lata previamente enmantequillada uno al lado de otro. Hornea a temperatura alta de 180° C durante 20 a 25 min. hasta cocer completamente y dorar la superficie levemente. Retíralos del horno y entíbalos para servir de inmediato.



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
26



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	77 Kcal
Proteínas:	1.7 g
Grasa Total:	2.7 g
Colesterol:	6.7 mg
H. de Carbono:	11.0 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	75 mg

### Sugerencia

Puedes acompañar esta preparación con pebre, salsa verde o mantequilla, como más te guste.