

RECETA PARA COMPARTIR EN FAMILIA

PANCITOS CASEROS

INGREDIENTES:

- 1 KG. De harina común.
- 1 cuadradito de levadura
- 50 gramos de manteca
- 70 gramos de azúcar
- Leche tibia.

PREPARACION:

Colocar la harina en un recipiente, formar un hueco en el centro, agregar la levadura la manteca blanda, el azúcar y mezclar los ingredientes con la ayuda de los dedos y la leche tibia. Dejar levar tapado en un ambiente tibio. Luego armar los pancitos haciendo una figura como la de un caracol. Pincelar con huevo o manteca derretida.

Para hornear llevarlo a una bandeja previamente en mantecada a horno 180° hasta que se vean dorados en su parte superior.

Recuerda: lavarte bien las manos, y pedir ayuda a un adulto para hornear.

