

Pan sin levadura al sartén

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: Variable

Ingredientes:

- 2 tazas de harina con polvos
- 1 cucharada de aceite
- 1 taza de leche tibia
- Sal

Preparación:

- 1.- En un bowl poner la harina con los polvos de hornear, aceite, leche y sal.
- 2.- Mezclar primero con una cuchara para que no se pegue tanto en las manos y después meter las manos hasta formar una masa que no se pegue en las manos.
- 3.- Dividir la masa en pedazos iguales y hacer bolitas.
- 4.- Con la ayuda de un uslero hacer círculos.
- 5.- Poner en un sartén sin nada de materia grasa hasta que se dore por debajo y dar vuelta.