

DESAYUNO

PAN DE HUEVO



Ingredientes:

- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de leche
- 2 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 taza de azúcar flor
- 2 huevos
- 2 yemas
- 1 cucharada grande de mantequilla temperatura ambiente

Preparación

- Mezclar en un pocillo pequeño 2 cucharadas de jugo de limón + 2 cucharadas de leche, revolver con la cuchara y dejar reposar unos minutos.
- Hacer un volcán con 2 1/2 tazas de harina + 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear + 1 taza de azúcar Flor + 2 huevos + 2 yemas + 1 cucharada grande de mantequilla temperatura ambiente + la mezcla de jugo de limón y leche.
- Unir todo sin amasar, hasta formar la masa. Cortar en trozos de similar tamaño y hacer bolitas. Poner las bolitas sobre la placa del Horno con papel encerado.
- Con un cuchillo presionar levemente la superficie para hacer una cruz sobre cada Pan.
- Pincelar con una mezcla de huevo y leche y espolvorear azúcar. Llevar al horno precalentado a 180° por 20 o 25 minutos.

