

Pan de Huevo

Recetario

Ingredientes

2 tazas de harina

2 huevos

½ taza de azúcar

160 grs. de mantequilla

1 pizca de sal

1 cda. de polvos de hornear

* Con una yema de huevo adicional, batida con unas gotas de leche, puedes pintar los panes antes de meterlos al horno

Formar un cilindro y cortar los panecillos con un cuchillo.
Formar los panecillos y disponerlos sobre una bandeja de horno enmantequillada.
Dejar leudar 10-15 minutos.
Dibujar una cruz con el cuchillo y pintar con yema de huevo.
Hornear 15 minutos a fuego medio. (180° c)

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en seco (menos los huevos).

La mantequilla debe estar a t° ambiente cortada en cubitos.

Mezclar con las manos hasta que esté todo homogéneo y la harina se vuelva arena.

Agregar dos huevos batidos y formar la masa.