

Será por recetas



Panecillos de queso

Recetas Thermomix, Recetas fáciles

 6 Personas

 Fácil

 45 Minutos

 Enviada el 11/07/2012

Ingredientes

- 4 tazas en polvo agrio
- 1 cucharada de sal
- 2 tazas de queso parmesano
- 1 taza de leche fría
- 1/2 taza de gordura vegetal o aceite
- Pan de queso
- 1 taza de leche bien caliente
- 4 huevos

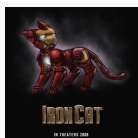
Elaboración

Primero mezclaremos la leche en polvo con la leche fría y la sal, trabajaremos bien con las manos deshaciendo bien los grumos que se formen.

A continuación incorporaremos el resto de los ingredientes uno a uno amasando cada vez.

Haremos panecillos no demasiados pequeños con las manos. Para que nuestros panecillos salgan mejor podemos untarnos las manos con aceite.

Seguidamente los pondremos en el horno y dejaremos cocer hasta que estén dorados. Ya solo nos faltará servirlos tibios.



Autor receta de Panecillos de queso

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012