

# Mini panchos gratinados



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-panchos-gratinados>

## Preparación

Para el pan, en un bowl mezclar harina, sal, azúcar. Cuando esté uniforme, hacer un hueco en el medio e incorporar leche tibia, agua, levadura, 1 huevo y batir. Amasar todo por diez minutos, dejar reposar en un bowl tapado hasta doblar el volumen. Un vez levado, formar pequeños bollitos y colocarlos en una fuente para horno. Dejar levar nuevamente, pintarlos por encima con el huevo restante ligeramente batido y espolvorear con las semillas de sésamo y llevar al horno por espacio de 40 minutos. Una vez listo, dejar enfriar un poco antes de cortar por la mitad. Una vez ya tibios, colocar las salchichas cortadas a la mitad y espolvorear queso parmesano y mozzarella por arriba. Llevar al horno hasta que se derrita el queso. Servir y disfrutar! Fuente: Granjairis.com.ar



## Ingredientes

- 6 Salchichas
- 4 taza/s Harina
- 1 taza/s Leche
- 1/2 taza/s Agua
- 30 gramo/s Manteca
- 25 gramo/s Levadura
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Sal
- 2 Huevos
- 200 gramo/s Mozzarella rallada
- 100 gramo/s Queso Parmesano
- 1 poco Sésamo (o semillas de amapola)

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Appetizer-Entrada

