Pancitos rellenos de mermelada

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pancitos-rellenos-de-mermelada

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle la levadura, 1 cucharadita de azúcar y 1/4 taza de agua tibia. Déjelo a un lado hasta que esté espumoso. En un tazón grande, combine la harina, la sal y 1/4 taza de azúcar. Vierta la mezcla de levadura, 3 cucharadas de manteca derretida, el huevo y la leche, use una cuchara de mezcla y seguir revolviendo hasta que todo esté bien combinado, durante unos 5 minutos. La masa estará súper pegajosa, bastante similar a la masa del pastel. Cubra el recipiente y dejar que la masa leve hasta que doble su tamaño. Preparar y forrar un molde para hornear con papel pergamino. Dado que la masa es muy pegajosa, asegúrese de que la mesa de trabajo esté bien enharinada, verter la masa sobre la mesa, no amasar o acariciar demasiado ya que se desinflarán las burbujas de aire y sus pancitos no saldrán aireados. Estirar la masa hasta obtener 2 cm de grosor. Cortar en círculos, transferirlos a la bandeja, cubrirla y dejar reposar durante 20 minutos. Precaliente el horno a 190°C. Cepille los panecitos con las dos cucharadas de manteca derretida restante y cocinar hasta

Ingredientes

- 1/4 taza/s Agua
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 2-1/2 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Azúcar
- 5 cucharada/s Manteca
- 1 Huevo
- 3/4 taza/s Leche descremada
- 1 poco Mermelada del sabor que prefiera
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Desayuno, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

que se doren, unos 12 minutos (depende del horno). Enfriarlos sobre una rejilla. Prepare una maga de pico liso rellena con la mermelada que desee (puede ser crema pastelera), insertar en el centro de los panes y rellenar un poquito. Espolvorear el azúcar impalpable por encima antes de servir.