

# Pancitos trébol



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 1 hrs. 25min ,

Tiempo de cocción: 18min

Tiempo total: 1 hrs. 43min , Número de porciones: **24**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pancitos-trebol>

## Preparación

En el cuenco de una batidora de pie equipados con su pala, disolver la levadura en la leche tibia. Añadir la manteca, el huevo, el azúcar y 4 tazas de harina. Amase hasta que quede suave. Sin la batidora, agregue suficiente harina para formar una masa suave. La masa debe apenas pegarse en el fondo de la taza. Seguir amasando hasta que esté suave y elástica, unos 6-8 minutos. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y formar una bola. Coloque la masa en un tazón grande, ligeramente engrasado, dando vuelta una vez para engrasar la parte superior. Cubra y deje levar en un lugar cálido y sin corrientes de aire hasta que doble su tamaño, aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 190°C. Desgasificar la masa y dividir por la mitad. Dividir cada mitad en 36 trozos regulares y darle forma de bolas. Cepillar dos (12 tazas) moldes para muffin con la mitad de la manteca derretida. Coloque tres bolas en cada taza del mollete untado. Tapar y dejar levar hasta que crezca, unos 30 minutos. Cepille con la manteca restante. Hornear

## Ingredientes

- ✓ 2-1/4 cucharadita/s Levadura instantánea
- ✓ 1-1/4 taza/s Leche caliente
- ✓ 4 cucharada/s Manteca pomada
- ✓ 1 Huevo grande
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1-1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 4 - 4-1/2 taza/s Harina
- ✓ 4 cucharada/s Manteca derretida

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

durante 15-18 minutos o hasta que estén doradas. Enfriar sobre bastidores de alambre. Sirva caliente. Disfrute!

