

Panecillos dulces



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **16**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panecillos-dulces>

Preparación

Colocar el agua, la leche, el huevo, 1/3 taza de manteca, el azúcar, la sal, la harina y la levadura un bowl y mezclar todo junto. Amasar por 15 minutos aproximadamente. Sobre una superficie ligeramente enharinada, divida la masa por la mitad. Haga un círculo con cada mitad y esparcir la manteca blanda. Luego, corte los círculos como si fuesen las porciones de una pizza. Enrolle cada triángulo desde la punta hacia el extremo grueso formando algo parecido a una medialuna. Colóquelos en una bandeja para hornear sin engrasar. Cubra con una toalla de cocina limpia y poner en un lugar cálido y dejar leudar 1 hora. Mientras tanto, precalentar el horno a 200°C. Hornee en horno precalentado durante 10 a 15 minutos, hasta que estén doradas.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Agua caliente (110°C aprox.)
- 1/2 taza/s Leche caliente
- 1 Huevo
- 1/3 taza/s Manteca
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 3-3/4 taza/s Harina 000
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 1/4 taza/s Manteca

Categorías

Un día normal, Un día normal, Todo el año, Todo el año, Todo el año, Económico, Económico, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa