



PAN DE ORO

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 125 g de mantequilla
- 175 g de harina de maíz
- 2 g de bicarbonato
- 200 ml de leche
- 2 unidades de huevo
- 20 g de levadura fresca
- sal

LA PREPARACIÓN

- Derrite la mantequilla y déjala enfriar. Reserva.
- Mezcla en un bol la harina de maíz, la sal, la levadura y la mantequilla a punto pomada.
- Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
- Coloca en un molde de unos 25 cms de largo enmantecado.
- Hornea a temperatura fuerte durante 30 minutos.
- Sirve frío o caliente



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 21.4 g	Grasas 21.1 g
Kcal 308	Proteínas 6.7 g