



SUGERENCIAS DEL CHEF

Pancitos saborizados con cebollas



Ingredientes

- 500 g de harina
- 1 cucharada sopera de levadura seca
- 1 cucharada de sal
- 6 cucharadas de aceite
- Cantidad necesaria jugo de cebolla
- Cebollas deshidratadas a gusto
- Espicias a gusto (opcional)



Preparación

1. Colocar la harina en un bowl.
2. Agregar la sal y la levadura.
3. Mezclar todos los ingredientes para integrar bien.
4. Agregar el jugo de cebolla y el aceite hasta obtener una masa firme que no se pegue a la mesada.
5. Formar un bollo y dejarlo leudar.
6. Amasar sobre mesada enharina.
7. Incorporar la cebolla deshidratada y las especias o los gustos que se desee.
8. Formar los pancitos y colocarlos en una placa aceitada y enharinada a fuego medio durante 15 o 20 minutos aproximadamente.

