

PAN DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 1 libra de harina (16 onzas)
- 4 huevos
- 1 o 2 pastillas o paquetitos de levadura
- 1/2 taza de leche crema tibia
- 1/4 taza de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas colmadas de azúcar
- 3 cucharadas colmadas de grasa (mantequilla)

PROCEDIMIENTO:

Cierna la harina, váciela en una taza y póngale en el centro la mezcla que se ha formado con la 1/2 taza de leche tibia, las 2 cucharaditas colmadas de azúcar, 1 cucharada de sal, 3 cucharadas colmadas de grasa (mantequilla) y los 4 huevos ligeramente batidos. Disuelva la levadura en agua tibia y agréguela a la mezcla líquida. Una todo con una cuchara de palo y ponga la pasta en una mesa enharinada y amásela con la palma de la mano, hasta cuando la masa haga huequitos.

Labore los panes y póngalos en bandejas engrasadas y colóquelos en un lugar calientito para que doblen su volumen.

Aselos al principio a 375°, cuando hayan crecido suficiente sáquelos y píntelos o con leche crema o con claras y baje la temperatura a 250°.

NOTA: Secreto de Yoly para que no falle la receta

Cuando termines de laborar los panes, separa un pedacito de la masa formando una bolita, la echas en un vaso con agua de la pluma, caerá al fondo, PERO cuando la BOLITA SUPA, está la masa lista para ENTRAR al horno. NO TE OLVIDES DE PRENDER EL HORNO CUANDO LA BOLITA ENTRA AL VASO DE AGUA DE LA PLUMA.