Pan borgoñón

Publicada por:

imprimir

- 30 '
- 30 '
- 6
- •
- 🖠
- 🛠



Comentario nutricional

Se trata de un pan con mayor densidad calórica debido a sus ingredientes (mantequilla, huevos, queso). Puede incluirlo de forma ocasional en su alimentación.

Modo express

- 1. Bata en un bolla mantequilla, la harina, la leche, la levadura, la sal y la pimienta.
- 2. Añada los huevos de uno en uno, mezclando cada vez, y al final incorpore el queso gruyer rallado.
- 3. Introduzca la masa del pan en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno 30 minutos a 166º.