

# Pan de leche

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 70 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Es un tipo de pan que gusta mucho a los niños por su consistencia tierna y sabor dulce.

## Modo express

1. Mezcle en un bol la mantequilla, la leche, el azúcar, la sal, la levadura y la harina. Moldee la masa como más le apetezca: bolitas, suizos, barritas, trenzas...
2. Haga unos cortes en cada pan, pinte la superficie con leche y déjelos reposar 1 hora.
3. Introduzca los panes en la Chef Plus Induction, cierre la tapay programe el menú Horno 70 minutos a 176°. Cuando hayan pasado 50 minutos, dé la vuelta a los panecillos y deje finalizar el programa.