

Pan de España

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Es importante que la masa esté suficientemente trabajada para que quede esponjosa.

Modo express

1. Engrase el molde con la mantequilla y espolvoree con harina.
2. Disponga los huevos en un recipiente estrecho de paredes altas. Añada el azúcar y una pizca de sal; bata con la batidora eléctrica hasta que la mezcla quede esponjosa y blanquecina (unos cuantos minutos). Para verificar que la masa está suficientemente trabajada, levante el brazo de la batidora: si la mezcla cae en forma de cinta y se pliega antes de hundirse, significa que está lista.

3. Tamice la harina y la fécula al mismo tiempo. Incorpórelas con delicadeza a la mezcla anterior con una cuchara de madera. Vierta la masa en el molde previamente engrasado.
4. Programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos.

Nota: Necesitará 20 gramos de matequilla y de harina para preparar la cubeta.