

Pan de batata con cream cheese

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso Parmesano: Cantidad necesaria

Azúcar: 80 grs.

Orégano seco: Una pizca

Sal: 4 g

Levadura: 26 grs.

Yemas: 100 g

Manteca: 130 g

Harina: 580 grs.

Leche: 100 g

Cream cheese: Cantidad necesaria

Batatas cocidas: 130 grs.

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con la leche tibia.
- En el bowl de la batidora mezcle la *harina*, el azúcar y la sal. - Haga un hueco en el centro.
- Ponga la leche con la *levadura* y mezcle.
- Agregue las yemas y el puré de **batata**.
- Siga mezclando y por último vaya incorporando la *manteca* en trozos.
- Trabaje en la batidora hasta que se haya formado un bollo elástico y uniforme.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-batata-con-cream-cheese>