

# Pan de plátano y cachitos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cachitos

**Harina:** 4 Tazas

**Huevo:** 1 Unidad

**Queso de máquina en fetas:** 100 g

**Levadura:** 1 cda.

**Jamón cocido en fetas:** 100 g

**Agua:** 1 Taza

**Azúcar:** 2 cdas.

**Sal:** 1 cdas.

### Pan de plátano

**Harina:** 3 Tazas

**Puré de Plátano:** 1 Unidad

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Levadura:** 1 cda.

**Sal:** 1 cdas.

**Huevo:** 1 Unidad

**Agua:** 1 1/2 Taza

**Azúcar:** 2 cdas.

**Queso Gouda:** 500 g

**Manteca pomada:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Pan de plátano

- Coloque en un recipiente el agua junto con la esencia de vainilla y la *levadura*, mezcle hasta disolverla.
- En un bowl coloque la *harina*, incorpore la *levadura* con agua y vainilla, el *huevo* y el azúcar, mezcle con las manos hasta unir los ingredientes, baje la masa sobre la mesada y añada la *manteca* pomada y la sal, amase hasta lograr una masa homogénea, agregue por ultimo el puré de **plátano**, siga amasando hasta incorporarlo por completo
- Cubra la masa con un repasador y deje reposar en un lugar calido durante 30 minutos a 1 hora.

- Corte el queso Gouda en bastones regulares de aproximadamente 9cm de largo por 1 ½ de ancho.

## Cachitos

- En el bowl de la batidora coloque la *harina*, *levadura*, agua, azúcar y el *huevo*, comience a trabajar con el accesorio gancho, incorpore la sal, siga amasando unos minutos y retire, cubra con un repasador y deje reposar en un lugar calido.

## Armado

### - Para el armado del pan de plátano

- Una vez que la masa duplico su volumen desgasifíquela, luego córtela en pequeñas porciones, tome una porción de masa y estírela con un palo de amasar dando forma rectangular, de aproximadamente 12cm de largo por 6cm de ancho, acomode en el medio un bastón de queso, luego con un cuchillo realice cortes a la masa desde el queso hacia fuera dejando espacio entre cada uno, realice los cortes de ambos lados, luego intercale los cortes de masa sobre el queso hasta cubrirlo, proceda del mismo modo con el resto, colóquelos sobre una placa y deje reposar unos minutos.
- Cocine en horno precalentado a 180°C hasta que se doren.

### - Para el armado de los cachitos

- Desgasifique la masa, luego córtela en porciones
- Tome una porción pequeña de masa y estírela con el palo de amasar dando forma rectangular, luego coloque encima de esta una feta de *jamón* y una de queso y enrolle, la masa debe tapar el relleno.
- Proceda del mismo modo con el resto, acomode sobre una placa y deje reposar hasta que duplique su volumen
- Cocine en horno precalentado a 180°C hasta dorarlos.

## Presentación

- Sirva en fuentes los cachitos y los panes de *plátano*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-platano-y-cachitos>