elGourmet

Pancitos con azúcar negra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 2 Tazas
Leche: Cantidad necesaria
Azucar: 1/2 Taza
Manteca: 100 g
Polvo de hornear: 3 cditas.
Azúcar Negra: Cantidad necesaria

Varios

Harina:
Manteca:

Preparación de la Receta

- Coloque los ingredientes sobre la mesada y trabaje con las manos hasta formar una arenilla.
- Agregue la leche de a poco hasta integrar la masa.
- Estire la masa con las manos y corte en círculos con un cortapastas.
- Coloque en una placa enmantecada y enharinada y pinte la superficie con agua.
- Mezcle el azúcar negra con una cucharada de *harina* y coloque sobre los pancitos.
- Cocine en horno caliente durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva para acompañar el Té.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancitos-con-azucar-negra