

VOLVORETAS NO BANDULLO

PAN DE PIPAS



UTENSILIOS

- *Cunca.*
- *Pano.*
- *Pincel.*
- *Papel aluminio.*
- *Molde apto para forno.*

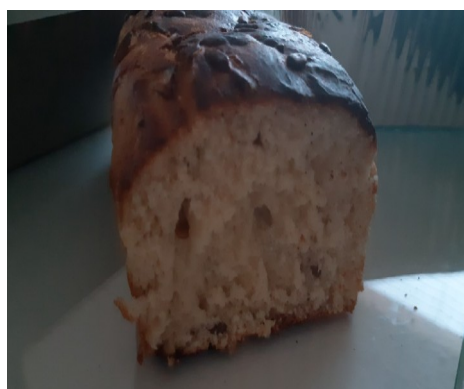
INGREDIENTES

- *90 ml auga.*
- 310 g fariña forza.*
- 15 g azucre.*
- 3 g de lévedo.*
- Manteiga (1 culler).*
- Un chisco máis de leite.*
- Pipas*

➔ *NECESIDADE DE AXUDA: SI*

➔ *DIFICULTADE: FACIL*

➔ *UNIDADES OU PERSOAS : 3 PERSOAS*



ELABORACIÓN

1. COLLEMOS A CUNCA E MEZCLAMOS TODOS OS INGREDIENTES MENOS AS PIPAS E O CHISCO MÁIS DE LEITE.
2. AMASAMOS ATA QUE SE MEZCLE TODO BEN.
3. TAPAMOS A MASA CO PANO E DEIXAMOS REPOUSAR UNHOS MINUTOS.
4. COLOCAMOLA NUNHA SUPERFICIE E AMASAMOS ATA QUE A MASA SEXA ELASTICA. TEN QUE REPOUSAR UNHA HORA TAPADA.
5. DESPOIS DA ESPERA. INCORPORAMOS AS PIPAS , APLASTAMOS A MASA E DAMOSLLE FORMA DE MOLDE. TAPAMOLA DE NOVO E ESPERAMOS DUAS HORAS MAIS.
6. COLLEMOS O PINCEL E PINTAMOS CO CHISCO MAIS DE LEITE. TAPAMOS O MOLDE CO PAPEL ALUMINIO.
7. PREQUENTAMOS O FORNO A 250°C E DESPOIS BAIXAMOS A 220°C. METEMOS O MOLDE NO FORNO 15 MINUTOS.
8. QUITAMOS O PAPEL ALUMINIO E DEIXAMOS O MOLDE DE 5 A 7 MINUTOS MAIS.
9. XA TEMOS LISTO O PAN DE PIPAS , DEIXAMOLO ENFRIAR SACAMOLO DO MOLDE E A COMELO.

ESPERAMOS QUE VOS GUSTARA O NOSO PAN DE PIPAS.

GRAZAS

DAVID E PABLO



