PAN DE LECHE APTO PARA DIABETICOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Que rico para el desayuno

Ingredientes para 6 personas :

- 180 ml de leche desnatada
- 40 ml de aceite de oliva
- 300 gr de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura de panadero
- 1 cucharadita de panale
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mete todo en la cubeta de la panificadora por ese orden, yo puse el programa 5 que dura 58 minutos. Para hacerlo a mano, amasar bien todos los ingredientes, darle forma dejar que suba una media hora y meter al horno hasta que veáis que esta hecho. Yo me lo pongo para desayunar con mantequilla light y un poquito de mermelada de arándanos sin azúcar. Estaba bueniiisiiimooooo