

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 400 g de harina
- 40 g de manteca cerdo
- 120 ml de leche
- 120 ml de agua
- 20 g de azúcar
- Sofrito de ajo y guindilla al gusto
- 15 g de levadura panadero
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Añadir la sal a la harina y hacer un volcán grande. Introducir en él la manteca de cerdo en pomada, el sofrito, el azúcar y la leche así como el agua. Mezclar bien los ingredientes y amasar hasta obtener una masa elástica y homogénea. Rellenar un molde previamente engrasado y dejar fermentar hasta que doble su volumen. Hornear a 190°C (con el horno precalentado) durante 15 minutos, desmoldar y enfriar sobre una rejilla.