Pan cremosidad

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de queso crema
- 1 taza de harina de repostería
- 1 cucharada sopera de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de levadura Royal
- 3 huevos

Preparación:

Paso 1

Mezclar la harina, levadura y pizca de sal y tamizarlas en un bol. Ponerle los 3 huevos la mantequilla derretida y el queso crema, batirlo todo hasta obtener una masa uniforme, suave y lisa. Precalentar el horno a 180 grados. Forrar una bandeja de horno con papel sulfurizado. Poner cucharadas de masa de tamaño un poco más grande que una nuez. Hay que separarlas bastante porque crecen y se expanden. Hornear hasta que se doren ligeramente por encima. Dejar enfriar sobre rejilla. Servimos con mantequilla, mermeladas o a nuestro gusto.