

# PAN DE LECHE



INGREDIENTES: 250 gr. de leche sin lactosa · 50 gr. de margarina · 50 gr. de azúcar · 40 gr. de levadura prensada fresca · 1 huevo · un pellizco de sal · 400 gr. de harina de repostería sin gluten.

OPCIONAL: pasas, almendras, nueces, anises, semillas de sésamo etc.

## ELABORACIÓN

Ponga la leche a calentar y una vez templada añada la mantequilla, el azúcar y la levadura (que habremos diluido antes en un poco de leche), batiéndolo todo. A continuación, añadimos el huevo y la sal, y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea.

Añadimos la harina mezclando todos los ingredientes y amasándolo bien.

Una vez que tenemos una masa homogénea se introduce en un molde engrasado para pan o cake, dejando que doble su volumen.

Lo pintamos de huevo batido.

Pre calentamos el horno a 180° ó 200°, se introduce el pan y se hornea de 25 a 30 minutos. Desmoldar en caliente y poner sobre una rejilla.

Una vez frío, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas antes de consumir.

A este pan podemos añadirle pasas, almendras, nueces, anises, semillas de sésamo etc.