Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Panecillos de queso cremoso de romero

1h30 · 10 raciones · 314 kcal

Ingredientes

- **120 g** de leche
- **100 g** de mantequilla a temperatura ambiente
- **20 g** de levadura fresca prensada
- **150 g** de queso cremoso de romero
- **450 g** de harina de fuerza
- **2 cucharaditas** de sal
- **1 cucharadita** de azúcar
- **1** huevo batido para pintar
- **1 cucharada** de mix de semillas

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**1,6 g**

Elaboración

1. En un cazo, a fuego bajo, ponemos la leche y la mantequilla y calentamos hasta que la mantequilla se funda.
2. Añadimos la levadura y el queso cremoso de romero y mezclamos bien.
3. Pasamos la mezcla a un bol e incorporamos la harina, la sal y el azúcar. Mezclamos y amasamos hasta conseguir una masa suave y homogénea.
4. Tapamos y dejamos reposar 30 minutos.
5. Dividimos la masa en 10 porciones y formamos los panecillos.
6. Los colocamos en una bandeja con papel de horno, pintamos con huevo batido y añadimos las semillas.
7. Dejamos reposar otros 30 minutos en un lugar cálido y sin corrientes.
8. Horneamos a 180 °C durante 15-20 minutos, hasta que estén doraditos.
9. Dejamos enfriar unos 15 minutos sobre una rejilla.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya