

PAN SENCILLO



Ingredientes

1/2 Kg. de mantequilla
2 tazas de harina
1/2 taza de maicena
12 huevos
2 cucharas de vainilla (tablespoon)
2 cucharas de royal (tablespoon)
1 lata de lechera
3/4 taza de azúcar

Directions



1 Agrega una pizca de sal.



2 Agrega las claras de huevo una por una.



3 Las claras se baten a punto de turrón.



4 Bate la mantequilla y azúcar hasta suavizar.



5 Agrega harina poco a poco.



6 Agrega la lechera. (leche condensada)

♥ ¿Te gusta? Apoya a Magnolia Bermellon con una donación de Paypal.

PAN SENCILLO



7 Agrega la vainilla y el royal.



8 Agrega las yemas de huevo una por una.



9 Se incorporan las claras de huevo.



10 Opcional: Agrega nueces o chispas de chocolate.



11 Hornea a 180C durante 45 minutos



12 Sirve y disfruta.