



MUNICIPIO  
**ITUZAINGÓ**  
Un lugar para vivir

NUEVO LANZAMIENTO

# Recetas sin TACC 2025



# Pan de Leche o "Miguelitos"

por Lali de @sintacchayparaiso



## Ingredientes

- 400g de premezcla
- Si tu premezcla es casera, agregar una cucharadita de goma xantica, y si tu premezcla tiene leche en polvo, obvia este ingrediente
- 25g de leche en polvo
- 100g de azúcar
- 2 yemas
- 80g de manteca pomada
- 165cc de leche a temperatura ambiente
- 10g de levadura seca

## Procedimiento

- ① Espumar la levadura con 140cc de leche (reservar 25cc para integrar)
- ② En un bowl agregar la premezcla, el azúcar, los huevos e integrar bien.
- ③ Una vez que esté todo unido e integrado, colocar en la mesada y empezar a amasar, luego agregar el resto de la leche.
- ④ Armar un bollo (queda una masa media pegajosa) y dejar reposar 20 minutos.
- ⑤ Formar bolitas de igual tamaño y colocar en una placa con harina de arroz.
- ⑥ Llevar al horno a 170g por 25 minutos (hasta que se doren un poquito).
- ⑦ Retirar y dejar enfriar.
- ⑧ Hacerles el corte profundo para colocar el relleno. Espolvorear con azúcar impalpable ¡Y a disfrutar!