

Figacitas deliciosas

Ingredientes:

500 Gramos de harina comun
5 cucharadas de aceite
50 gramos de levadura fresca
1 taza de agua tibia
sal a gusto.

Preparación:

En un bol agrega la harina, la sal y el aceite. Revuelve un poco para que se mezclen bien.

Ahora haz un huequito en el medio y agrega la levadura desgranada. De a poquito, incorpora el agua tibia, revolviendo con una cuchara hasta que se integre bien todo.

Tiene que quedar una masa un poco chiclosa, para que despues puedas armar los pancitos.

Una vez que la masa esta lista, cubrirla con un repasador y llevala a un lugar tibio para que crezca.

Dejala descansar unos 20 minutos. Ahora ya puedes armar los pancitos. Te aconsejo que te pongas un poco de aceite en las manos, así no se te gotean.

Pedile ayuda a un adulto para encender el horno, así ya se va calentando. Toma porciones de masa y forma una bolita, luego aplastala y ya tenes una figacita armada. Colocalas en una fuente aceitada y ¡al horno!

En 20 minutos tendras los pancitos mas ricos del mundo.