

¡Receta de Pan de Miga!

Ingredientes:

- 280g de **Premezcla Ikram Food**.
- 2 huevos..
- 2 cucharadita de azucar.
- 270 ml de leche.
- 25g de levadura.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 cucharadita de sal.



Procedimiento:

- Disolver la levadura en leche tibia y agregar las 2 cucharaditas de azucar hasta que se evidencie que fermenta la levadura (15 min).
- Mezclar los huevos, el aceite y la sal. Añadir la premezcla **Ikram Food** de a poco y utilizar la leche con la levadura para ir formando la masa.
- Enmantecar un molde, colocar la mezcla y desairear (con una cuchara aplanamos la superficie presionando hacia abajo hasta que quede liso). Tapar y dejar levar hasta duplicar el volumen.
- Cocinar en horno a 180°C durante 30 min. Hasta pinchar con un palillo y que salga seco.