

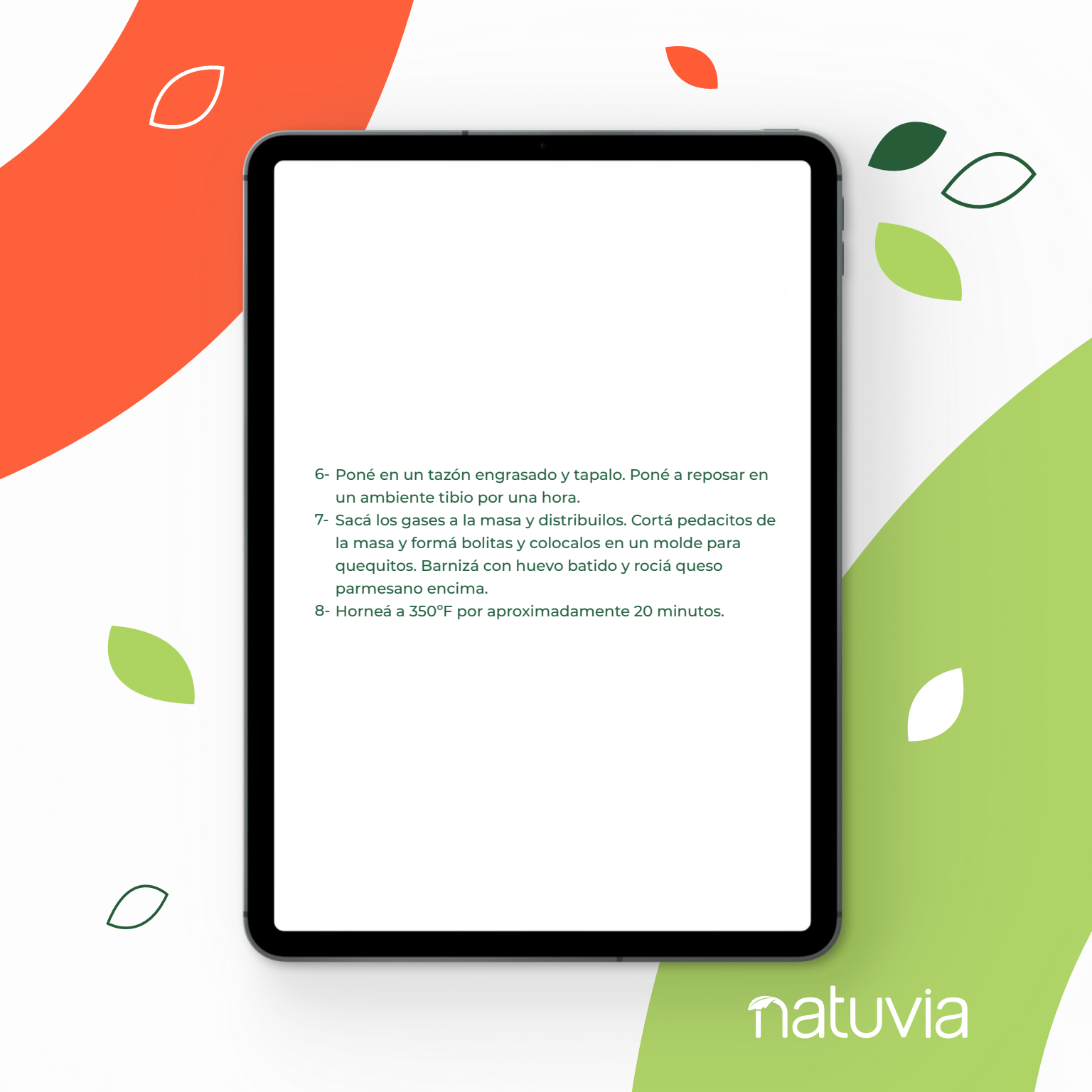
PAN DE QUESO PARMESANO

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 5 cditas de levadura instantánea
- 4 y 1/2 tazas de harina, más harina extra para el amasado
- 2 barras de mantequilla
- 1 taza de queso parmesano
- 2 cdas de Natuvia Granulado
- 2 cditas de sal
- 4 huevos

Preparación:

- 1- Calentá la leche hasta 110°F y agregá las dos tazas de harina y la levadura instantánea.
- 2- Cubrí el tazón con plástico.
- 3- Combiná en el tazón de la batidora: la mantequilla, el queso parmesano, Natuvia y la sal. Hasta que la mezcla esté suave y sedosa.
- 4- Agregá los huevos uno a uno. Luego, incorporá el resto de la harina y la mezcla hecha de harina y levadura.
- 5- Amasá con el gancho hasta que se vea elástica por unos 5 minutos.

- 
- 6- Poné en un tazón engrasado y tapalo. Poné a reposar en un ambiente tibio por una hora.
 - 7- Sacá los gases a la masa y distribuilos. Cortá pedacitos de la masa y formá bolitas y colocalos en un molde para quequitos. Barnizá con huevo batido y rociá queso parmesano encima.
 - 8- Horneá a 350°F por aproximadamente 20 minutos.