

## PAN DE PAPA

🕒 2 horas    ☆☆☆ Dificultad

### Ingredientes

- ½ taza de Puré de Papa de Estados Unidos
- 1 sobre de levadura
- 3 tazas de harina
- 3 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 ½ tazas de agua
- 4 cucharadas de aceite
- 3 huevos
- sal de grano

### Preparación

1. En un tazón, mezcla todos los ingredientes secos; añade el agua, el aceite y los huevos. Amasa hasta que la mezcla se desprenda de las orillas y tenga una textura suave.
2. Cubre con un trapo húmedo y deja reposar durante una hora. Divide la mezcla en 6 partes iguales y forma bolitas.
3. Engrasa y enharina un molde extendido, coloca las bolitas y déjalas elevar por 30 minutos.
4. Hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que se dore.
5. Decora con sal de grano.

Encuentra más recetas en **KENA.COM**

