

## 3 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 despegue 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**

