

Pan cortadillo



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

4 porciones individuales



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Pan:

- ☐ 6 huevos
- ☐ 500 g de azúcar refinada
- ☐ 15 ml de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 240 ml de aceite vegetal
- ☐ 2 gotas de Color Amarillo ENCO
- ☐ 375 g de harina de trigo
- ☐ 30 g de polvo para hornear
- ☐ 240 ml de leche

Glaseado:

- ☐ 120 g de azúcar glass
- ☐ 45 ml de leche
- ☐ Color ENCO del color deseado
- ☐ Grajeas para decorar

PROCEDIMIENTO

Pan:

1. Precalienta el horno a 180°C y agrega Desmoldante ENCO a un molde rectangular.
2. En un bowl, bate los huevos junto con el azúcar y la Esencia de Vainilla ENCO durante 2 minutos hasta obtener una mezcla más esponjosa.
3. Agrega el aceite poco a poco y añade las gotas de Color Amarillo ENCO. Mezcla hasta integrar.
4. Cierne la harina junto con el polvo para hornear.
5. Incorpora los ingredientes secos alternando con la leche, mezclando suavemente hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Vierte la mezcla en el molde y hornea de 30 a 35 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
7. Deja enfriar completamente antes de decorar.

Glaseado:

1. Mezcla el azúcar glass con la leche hasta obtener una consistencia suave y manejable.
2. Agrega Color ENCO del tono deseado y mezcla bien.
3. Cubre el pan con el glaseado y decora con grajeas al gusto. Deja secar unos minutos antes de cortar y servir.