

# Ricos, originales y super combinables

## PANCITOS DE MANTECA Y AVENA



**CANTIDAD:**  
(SEGÚN TAMAÑO)

18 A 20  
UNIDADES

**HORNEADO:**  
(TEMPERATURA  
MODERADO-FUERTE)

30'-35' MIN.  
A 200°

### INGREDIENTES



- 500 gr. de avena **AVECON** (procesar hasta conseguir una harina fina)
- 2 cditas. de sal
- 10 gr. de levadura seca instantánea.
- 1 cdita de azúcar.
- 2 cdas. de agua tibia
- 1 ½ taza de leche. /320 ml.(tibia)
- 120 gr. de manteca.
- 1 huevo.
- Semillas de sésamo.



### PROCEDIMIENTO



Colocar la harina de avena **AVECON** en un bowl, salar y hacer un hueco en el medio.

Disolver la levadura en el agua con el azúcar y volcar en el centro. Entibiar la leche y mezclar con la manteca derretida. Volcar todo en el centro y tapar con la harina. Esperar unos 15 minutos para que la levadura se active.

Luego integrar bien con las manos y con la ayuda de una espátula pasar a la mesada enharinada para terminar de formar el bollo. Amasar hasta que esté bien liso, espolvoreándole un poco de harina extra si es necesario. Es una masa tierna y suave (algo pegajosa). Formar el bollo, cubrir con un lienzo de cocina y dejar leudar en un lugar tibio por una hora aprox. (puede ser al lado del horno).

Enmantecar una placa para horno y encenderlo a fuego moderado-fuerte (200°).

Una vez leudada la masa formar los pancitos haciendo bollitos del tamaño de una pelota de golf. Colocarlos en la placa. Batir el huevo y pintar la superficie, agregar las semillas de sésamo. Dejar leudar unos 20'-30' y llevar al horno por 30'-35' hasta que estén bien dorados y hayan hecho buena base.



**Avecon**



**OOSTERBAAN**  
S.A.

Más recetas en [www.oosterbaan.com.ar/recetario](http://www.oosterbaan.com.ar/recetario)

*Riquísimos para untar con manteca y un buen dulce casero! Riquísimos para armar sándwichitos de jamón y queso!  
Riquísimos para acompañar una buena picada con amigos! Y riquísimos para comerlos solos también !!*