

PANECILLOS DE LECHE SIN HARINAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 8 panecillos

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de leche en polvo, entera o descremada
- 4 huevos grandes
- 1 1/4 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de vainilla
- 1/3 taza de chispas de chocolate



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C). En un recipiente grande agregar los huevos y la vainilla, batir bien.
2. Incorporar la leche en polvo y el polvo para hornear, mezclar bien y añadir las chispas de chocolate.
3. Repartir la mezcla en moldes de silicona para muffins, sin llenarlos hasta arriba. *Si no tienes moldes de silicona, untar un poco de aceite de oliva en el molde para muffins.*
4. Hornear por 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Sacar y desmoldar, listos para disfrutar solo o con lo que gustes: jalea, crema de avellana, etc.

Notas:

*Estos panecillos no son muy dulces, a mi me parecieron perfectos, pero si los quieres hacer más dulces, agregarle unas dos cucharadas de azúcar o el equivalente en el endulzante que prefieras.

*Los panecillos que te sobren, guardalos en una bolsa ziploc o un recipiente que quede bien cerrado y calentarlos nuevamente antes de comerlos.