

## CHRISCAKES

### CURSO DE PAN DANÉS

#### RECETA PARA ROLES DE MESA

Levadura seca en polvo (instantánea).....1 ½ Cucharada  
Agua tibia.....1/4 Taza

Leche caliente (sin hervir).....1 Taza  
Azúcar granulada.....1/4 Taza  
Margarina o manteca.....1/4 Taza  
Sal.....1 Cucharadita  
Huevo.....1 Huevo  
Harina.....3 ½ Tazas

#### Procedimiento:

Remojar la levadura en el agua tibia para que se vaya ablandando, por unos minutos antes de usarla.

Combinar la leche, la margarina, el azúcar y la sal en una cacerola chica; calentar la mezcla para derretir la margarina, pero sin que llegue a hervir. Esto se deja enfriar antes de proceder, para que no cocine el huevo al integrar éste a la masa.

Ya tibia la masa, se le pone una taza de la harina, junto con el huevo y la levadura con agua tibia. El resto de la harina se va agregando poco a poco a la mezcla, y se sigue amasando hasta conseguir una masa suave y que no se pegue a los costados del tazón.

Se retira toda la masa del tazón de la batidora (o de la bandeja de amasar) y se pone dentro de un recipiente previamente engrasado, volteándola una vez para que quede la superficie cubierta de grasa. Se cubre el recipiente con una toalla de la cocina y se deja reposar 1-2 horas, hasta que se duplique su tamaño.