

Esta es una comida de exploradores ¿te animas?
Panecillos de ajo con orégano

- 350 gr. de harina - Tres dientes de ajo picado - Una cucharada de orégano fresco
- 3 cucharaditas de levadura en polvo - 50 cc de aceite de maíz - Sal al gusto
- Un huevo - Un vaso pequeño de leche



1

En un bol grande se mezclan harina, levadura, sal, ajo y orégano y se reserva tapado para que no se pierda el aroma de la mezcla.



2

Mientras el horno se precalienta al máximo, en otro bol se mezclan el aceite, el huevo y la leche y se añade la mezcla reservada removiendo hasta obtener una masa homogénea.



3

Se extiende la masa DE 2,5 centímetros y medio de grosor, se corta al gusto y se hornea durante diez o quince minutos. Comerlos calientes.

Curiosidad

En algunos puntos de Andalucía afirman que si se insulta a la planta de ajo al plantarla, dará mejores frutos.

Valores Nutricionales

Yodo
Calcio
Potasio



Sugerencias

- El relleno perfecto es el queso con tomate, pero unas anchoas con pimientos resultaran muy bien.
- Si sobran panes guardarlos en una bolsa de plástico en la nevera.