

Pan de bono campesino



Ingredientes.	Gramos
• Queso costeño.	500
• Almidón extra.	375
• Harina de maíz amarilla	200
• Margarina.	200
• Polvo de hornear.	4
• Leche entera.	250
• Agua aprox.	200
• Bocadoillo.	250

Proceso:

- Rallar el queso
- Adicionar todos los ingredientes hasta formar una masa elástica
- Pesar. De 70 gramos cada uno
- Relleno de bocadoillo
- Colocar en lata previamente engrasada
- Dejar reposar 10 a 15 mínimo
- Hornear a 180 °C por 15 a 18 minutos aproximadamente

