



Notas importantes

- * También Puedes Usar Harina De Pan Para Obtener Una Textura Más Suave.
- * Asegúrate De Que La Mantequilla Que No Tiene Sal, Ya Que La Sal Extra De La Mantequilla Dañará El Efecto Leudante De La Levadura Y Tu Pan No Se Levantará.
- * Dependiendo De La Harina Que Uses, Puedes Necesitar Menos O Más Leche, Ya Que Algunas Harinas Absorben Más Líquido Que Otras.
- * Si Deseas Hacer Todas Las Conchas Con Cobertura De Chocolate (En Lugar De La Mitad), Use 10 Gramos De Cacao En Polvo En Lugar De 5 Gramos.
- * Asegúrate De Que La Levadura Que Estás Usando Sea Fresca. Checa La Fecha De Vencimiento en El Paquete O Prueba La Levadura En Agua Tibia (Si Hace Burbujas Después De 5 Minutos, Entonces Es Bueno Usarla).
- * Comienza Temprano En La Mañana Para Tener Tiempo Suficiente Para Dejar Que La Masa Repose. Incluso Puedes Preparar La Masa Un Día Antes Y Guardarla En El Refrigerador Para Hornear Al Día Siguiente.

Nutrición

Porciones: 1g | Calorías: 339kcal | Carbohidratos: 48g | Proteína: 5g | Grasa: 14g | Grasa Saturada: 4g | Grasas poliinsaturadas: 3g | Grasa monoinsaturada: 7g | Grasas Trans: 0.2g | Colesterol: 38mg | Sodio: 126mg | Potasio: 75mg | Fibra: 1g | Azúcar: 16g | Vitamina A: 203IU | Vitamina C: 0.01mg | Calcio: 24mg | Hierro: 2mg