

Panecillos sin molde (de la Mejor Mezcla para Hornear)

Sirve: 10 panecillos

Ingredientes

2 Porciones de Mejor Mezcla para Hornear

1/4 taza aceite vegetal

3/4 taza agua

Preparación

1. Precaliente el horno a 400°F. Engrase ligeramente la bandeja para hornear.
2. Añada el aceite y el agua a la mezcla seca. Revuelva hasta que todos los ingredientes están húmedos.
3. Deje caer las cucharadas sobre la bandeja con una separación de 4 pulgadas entre sí.
4. Hornee durante 10 a 12 minutos hasta que estén ligeramente dorados.

Notas

- Para panecillos de hierbas, añada a los ingredientes secos: 1 cucharadita de mezcla de hierbas italianas.
- Para panecillos de queso, añada a los ingredientes secos: 1/3 de taza de queso maduro rallado.
- Para bollitos de fruta, añada a los ingredientes secos: 1/4 de taza de azúcar, 1/2 taza de pasas o arándanos deshidratados, 1 cucharadita de canela y la cáscara rallada de una naranja o limón. Use solo 2/3 de taza de

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	123
Grasa total	6 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	108 mg
Total de Carbohidrato	14 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	1 g
Azúcares Añadidas incluidas	0 g
Proteínas	3 g
Vitamina D	0 IU
Calcio	54 mg
Hierro	1 mg
Potasio	73 mg
N/A - Información no está disponible	
MiPlato Grupos de Alimentos	
 Granos	1 onza

agua.

Washington State University Extension. Visit Web site.