



<https://www.mepillasquisando.com>



PAN VENEZOLANO – DOMPLINA



INGREDIENTES:

- 1 K. De Harina de trigo.
- ½ L. De Agua.
- 1 Huevo.
- 2 Cucharadas de Mantequilla.
- 3 Cucharadas de Aceite y sal.

ELABORACIÓN:

Amasamos todos los ingredientes y dejamos reposar una media hora. Partimos porciones pequeñas formando pelotas y luego aplastamos circularmente, como si fueran arepas. Las ponemos sobre un budare (plancha circular de hierro fundido o arcilla) previamente calentado. Se retiran del fuego cuando se forma una capa dorada sobre estas. Si no disponemos de un budare, podemos hacerlas en una plancha o sartén.

<https://www.mepillasquisando.com>