



### **Medias noches**

**Ingredientes:** 450 g. harina, 250 ml. leche de soja, 125 g. margarina sin lactosa, 50g. azúcar, 25g. levadura fresca de panadería y un pellizco de sal.

**Preparación:** echar la soja, la margarina, azúcar y la sal y programar 2 minutos a 40° velocidad 1. Añadir la levadura y mezclar 5 segundos velocidad 3. Incorporar la harina y programar 20 segundos a velocidad 6 y a continuación 3 minutos velocidad espiga. Dejar en el vaso hasta que doble su volumen. Hacemos panecillos y los ponemos en una bandeja con papel vegetal. Pincelamos con yema batida. Introducimos en el horno junto con los panecillos un vaso de agua, esto nos hará que estén mas tiernas. Cocemos a 180° unos 15 minutos.