

# Panecillos de Papa

---

## *Ingredientes:*

2 ½ Tazas de Puré de papas frío.

2 cucharadas de mantequilla, poquito más para untar.

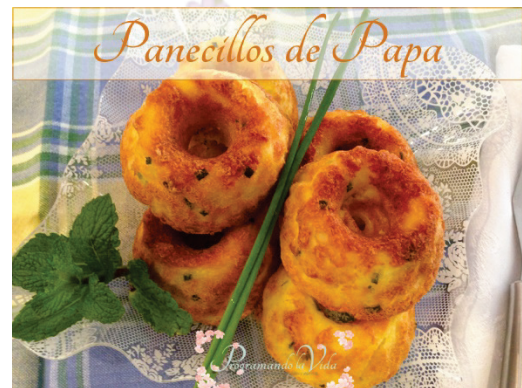
3 cucharadas de leche.

4 ramas de cebollita china finamente picada.

2 huevos separados

½ taza de queso de su preferencia (Cheddar, parmesano, mozzarella, etc.)

Sal y pimienta al gusto.



## *Preparación:*

Paso 1: Pre-Calentar el horno a 200 °C.

Paso 2: Untar generosamente los moldes.

Paso 3: En una olla calentar la leche y la mantequilla, hasta que se derrita la mantequilla.

Paso 4: Añadir al puré de papas la mezcla de leche y mantequilla, el queso, las cebollitas y sazonar con sal y pimienta.

Paso 5: Batir las claras en punto de nieve y agregarlo a la masa con movimientos envolventes para que no baje el punto de nieve.

Paso 6: Con la ayuda de una cuchara de helado (o cualquier cuchara) rellenar los moldes más o menos ¾. Hornear por 15 min aproximadamente.