

Panecillos Estilo Francés con Miel para Desayuno

Rinde 12 panecillos

Glaseado:

½ taza de azúcar granulada

1 cdt. Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

½ taza (1 barra) de mantequilla o margarina, derretida

Panecillos:

1/3 taza de manteca

½ taza de azúcar granulada

1 huevo

1 ½ tazas de harina preparada

1 ½ cdtas. de polvo de hornear

½ cdt. de sal

1 ½ cdt. Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

1/2 taza de leche

Miel

Calienta el horno a 350°F. Engrasa un molde para 12 panecillos.

Glaseado

Combina el azúcar y la **Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla** en un Tazón Wonderlier® pequeño con la Espátula de Silicón para Salsas. Sella el tazón y reserva.

Panecillos

En un Tazón Wonderlier® grande, mezcla bien la manteca, azúcar y huevo con una batidora eléctrica. Mezcla la harina, polvo de hornear, sal, **Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla** y leche. Divide la masa entre las 12 cavidades para panecillos del molde.

Hornea los panecillos de 20 a 25 minutos o hasta dorar. Derrite la barra de mantequilla en el microondas con el Juego de Micro Jarras y vierte en un Tazón Wonderlier® mediano. Retira los panecillos del horno e inmediatamente recubre con la mantequilla derretida y luego con la capa de canela y azúcar. Sírvelos calientes con miel.