

# Receta de pan nube o pan sin harina (Cloud Bread)



Receta de pan nube o pan sin harina

¿Pan sin harina? Así es, porque aunque suene increíble **esta es una de las más populares definiciones** de esta receta de pan nube (cloud bread), muy popular en los últimos años ya que el resultado es una masa tan aireada que se derrite en la boca.

## Información Nutricional

**Categoría:** Panes Básicos

**Cocina:** [Inglesa](#)

**Calorías:** 350

**Preparación:** 45 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 6 personas

# Receta de pan nube o pan sin harina

## Ingredientes

- 100 g de queso cremoso (Philadelphia)
- 3 huevos
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de [bicarbonato de sodio](#)
- Sal
- Especias

## Preparación

- **1.** Separar las claras de las yemas y reservar en 2 bol medianos. Batir las yemas con una varilla de cocina y añadir el queso cremoso mezclando hasta obtener una masa suave y homogénea. Batir las claras junto con el bicarbonato de sodio hasta alcanzar el punto de nieve.
- **2.** Pre-calentar el horno a 150°C (302°F) por unos 10 minutos.
- **3.** Reunir ambas mezclas en un bol con ayuda de una espátula de silicona e integrar con movimientos envolventes hasta homogeneizar.
- **4.** Sobre una bandeja de horno cubierta de papel de cocina distribuir la masa en 9 porciones con suficiente separación para asentarlas en forma de tortillas circulares y llevar al horno pre-calentado por 20 minutos hasta que estén ligeramente dorados.
- **5.** Opcionalmente, el pan nube puede prepararse con sal, pimienta, romero, ajo picado o cacao. Los ingredientes adicionales siempre deben ser secos para que la masa no se ablande demasiado.
- **6.** Servir el pan nube solo o acompañado con jamón York.

# Recomendamos

[Panes sin gluten](#)

[Receta de pan pita](#)