

# BRIOCHE RELLENO DE DULCE DE LECHE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 200 ML. de LECHE
- 3 C.S. de MIEL
- 3 C.S. de MANTEQUILLA
- 1 HUEVOS
- 1 CUCHARADITA de AGUA DE AZAHAR
- 1 SOBRE de AZÚCAR VAINILLADO
- 400 GR. de HARINA
- 2 CUCHARADILLAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- DULCE DE LECHE PARA EL RELLENO
- AZÚCAR HÚMEDA

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en un bol grande y amasamos, tapamos y dejamos fermentar al menos una hora, dependiendo del clima ambiental puede tardar más o menos, tiene que doblar su volumen. Una vez fermentado, se extraen porciones de unos 60 gr. estiramos cada porción y ponemos un poco de dulce de leche en cada una.

### Paso 2

Cerramos cada porción como en forma de saquitos, apretando con los dedos para que se cierren bien, las ponemos en un molde desmontable en mantecado, lo tapamos con un paño húmedo y le dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen. Lo pintamos con huevo batido y esparcimos el azúcar húmeda por encima. Lo llevamos al horno precalentado a 190° hasta que este dorado.

