

BRIOCHE RELLENO DE DULCE DE LECHE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Francisco Lima



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 haya 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.

