

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pepi Baez Pino



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si quieres humedece un poquito de azúcar y ponsela encima No encuentras agua de azahar? que tal un poquito de anis?

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 50gr de agua
- 50grs de aceite suave
- 50grs de nata
- 50grs d azúcar
- 1 huevo
- 15 grs de levadura fresca
- 1 pellizco de sal
- 300 grs de harina
- 1 chorro de agua de azahar
- Nocilla

Preparación:

Paso 1

En un cuenco vamos poniendo todos los ingredientes: agua, aceite, nata, agua de azahar, huevo, levadura, sal... poco a poco mientras vamos batiendo. Añadimos la harina y vamos a masando hasta obtener una masa esponjosa y humeda. Dejamos reposar en un sitio cálido hasta que doble el volumen

Paso 2

Una vez haya doblado el volumen cojemos porciones no muy grandes, las estiramos con el rodillo y ponemos en el medio una cucharadita de nocilla, cerramos como formando un paquetito y vamos colocando en un molde con la union hacia abajo, así hasta que se nos acabe la masa. No los apretujeis mucho ya que ahora los dejaremos crecer de nuevo. Ya han vuelto a crecer y se han juntado los paquetes, pues ya podemos pintar un poco con huevo y meter al horno más o menos 15' como siempre calor arriba y abajo y precalentado a 180°

