

# Borrachitos



## Ingredientes

**Ron añejo:** 100 mililitros

### Jarabe

**Agua:** 1 Litro

**Anís estrella:** 3 Unidades

**Canela en rama:** 1 unidad

**Pimienta gorda:** 6 Unidades

**Azúcar:** 500 grs

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

### Masa

**Azúcar:** 40 grs

**Harina:** 600 Gramos

**Leche:** 100 mililitros

**Pre-fermento:**

**Huevos:** 150 Gramos

**Mantequilla fundida:** 150 Gramos

**Sal:** 2 Gramos

### Pre-fermento

**Azúcar:** 5 grs

**Leche:** 100 mililitros

**Harina:** 100 Gramos

**Levadura en polvo:** 15 Gramos

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* hervir agua con el azúcar, clavo de olor, canela en rama, pimienta gorda y anís estrella hasta que reduzca.
- Retirar del fuego al enfriar por completo agregar el *ron*.
- Mezclar los ingredientes del pre-fermento y dejar reposar durante 30 minutos.
- Con la ayuda de una pala de madera, en un tazón colocar todo el pre-fermento, un poco de *harina*, huevos, azúcar, sal, leche e incorporar.

- Continuar mezclando con la pala y añadir la *mantequilla* fundida tibia.
- En la mesa de trabajo colocar la masa y el resto de *harina*.
- Amasar hasta que se despegue de la mesa.
- Formar bolitas del tamaño de una pelota de ping pong, bolear y con ellas rellenar moldes timbales de aluminio engrasados de *mantequilla*, dejar fermentar hasta que doble su volumen.
- Hornear a 180° C durante 15 minutos hasta que los borrachitos tomen un *color* dorado
- Retirar del horno, desmoldar aún calientes y volver a hornear sobre una charola 10 minutos más.
- Una vez fríos sumergir los borrachos en el jarabe tibio, escurrirlos y servirlos en capacillo rojo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/borrachitos>