

Borrachos

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

1era Masa

Azucar: 20 Gramos

Levadura: 50 Gramos

Leche: 200 c.c.

Queso Crema: 200 Gramos

2da Masa

Azucar: 400 Gramos

Harina: 2 kg

Mantequilla: 440 Gramos

Sal: 40 Gramos

Ralladura de limón: 3 Unidades

Huevos: 800 Gramos

Miel: 100 Gramos

Trocitos de limón confitado: 500 Gramos

Almíbar

Agua: 600 c.c.

Ron: 200 Gramos

Azucar: 1 kg

Preparación de la Receta

1er Masa

- Batir queso, *levadura*, leche y azúcar y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que triplique su volumen.

2da Masa

- Pasado el tiempo unir con los ingredientes de la 2da masa (*harina*, sal, azúcar, miel, huevos, *manteca*, ralladura y *limón* confitado) y seguir amasando hasta que quede

relativamente blanda pero no pegajosa

- Estirar de medio cm de espesor, y colocar en placas enmantecilladas.
- Dejar duplicar volumen y pintar la masa con yema y *huevo*
- Llevar a horno a 200° y cuando retiramos del horno, todavía tibia, embeber en *almíbar* realizado con azúcar agua y *ron*.

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