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 enmantequilladas.
- 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