Brioche de Limón y Frambuesas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 50 Gramos
Harina: 500 Gramos
Leche: 50 c.c.
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: 10 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Jugo de Limón: 10 c.c.
Levadura en polvo: 25 Gramos
Ralladura de limón: 1 unidad

Relleno

Mermelada de frutos rojos: c/n A gusto
Queso Blanco: c/n A gusto

Terminado

Huevo: c/n A gusto
Azucar impalpable: c/n A gusto
Frambuesas: c/n A gusto
Leche: c/n A gusto
Crumble: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, sal y azúcar con *levadura*.
- Sumar la leche, los huevos, *mantequilla*, juego y ralladura de **limón**. Unir el bollo, dejar descansar hasta que duplique su tamaño. Cortar bollos de 100 gramos aproximadamente llevando todas las puntas de la masa hacia adentro. Colocarlos dentro de las tarteras pequeñas. Dejar levar y pincelar con doradura. Colocar sobre cada bollo las frambuesas congeladas junto con el *crumble*. Llevara a horno precalentado a 170° durante 13 a 15 minutos.
- Para rellenarlos mezclar en un bowl queso blanco con mermelada de frutos rojos. Rellenar una manga y realizar un agujero en cada brioche con la punta de un cuchillo. Meter la manga y rellenar prolijamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-de-limon-y-frambuesas