

Chilindrinas



Ingredientes

Agua: 100 cm3

Harina: 500 Gramos

Leche en polvo: 25 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Azucar: 150 grs

Huevo: 200 Gramos

Levadura en polvo: 16 Gramos

Sal: 10 Gramos

Armado

Azúcar en grano: 200 Gramos

Brillo de huevo: c/n

Cobertura

Azúcar Glas: 200 Gramos

Harina: 250 Gramos

Manteca vegetal: 200 Gramos

Gota de color amarillo: 1 unidad

Huevo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Formar con la *harina* un volcán en la mesa de trabajo, en el centro agregar sal, *levadura*, huevos, agua y amasar
- Añadir la leche en polvo y continuar amasando, integrar el azúcar y *mantequilla* hasta obtener una masa elástica que se despegue de la superficie de trabajo
- Dejar reposar la masa 1 hora en un tazón cubierto con plástico a temperatura ambiente.
- Una vez que doblo su volumen cortar la masa en porciones de 80 gramos y bolear.
- Barnizar cada pieza con brillo de *huevo*.

Tapa

- Mezclar la *manteca vegetal*, el azúcar glas, *harina*, *huevo* y colorante amarillo

- Con esta pasta formar bolitas y aplastarlas, con ellas cubrir cada pan y rociar con el azúcar cristal.
- Dejar reposar 1 hora para que doble su volumen.
- Hornear a 170°C por 20 minutos.

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