Colchones de Naranja

Ingredientes

Azucar: 90 grs
Huevo: 100 Gramos
Levadura en polvo: 10 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Sal: 10 Gramos
Harina: 500 Gramos
Leche: 175 cm3
Licor de naranja: 5 c.c.
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Yemas de huevo: 60 Gramos

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, sal, *levadura*, *huevo*, yemas de *huevo* y mezclar.
- Añadir azúcar, *licor* de **naranja**, ralladura de **naranja**, leche poco a poco, *mantequilla* y amasar.
- Realizar una masa fina y elástica, que se despegue de la mesa de trabajo.
- Dejar en reposo hasta que doble su volumen.
- Colocar en un molde, ligeramente engrasado, las porciones dejando un espacio grande entre una y otra y reposar.
- Una vez fermentada, barnizar con brillo de *huevo* y hornear a 165°C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/colchones-de-naranja