

Colchones de Naranja



Ingredientes

Azúcar: 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>