

# Ensaimadas



## Ingredientes

**Harina:** 1 Kilo

**Sal fina:** 24 Gramos

**Levadura:** 30 Gramos

**Grasa vacuna:** 60 Gramos

**Azucar:** 150 Gramos

**Huevo:** 4 Unidades

**Agua:** 340 Centimetro cubicos

## Para finalizar

**Grasa vacuna:** 500 Gramos

**Azucar impalpable:** 240 Gramos

**Ralladura de naranja:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Paso a paso ?

## Preparacion

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa, sedosa y elástica
- Hacer bollos de 100g o 150g cada uno.
- Untar con aceite y tapar con film
- Dejar reposar hasta que la masa tenga la elasticidad suficiente con para estirlarla sin romperse.
- Unir la grasa con el azúcar impalpable y la ralladura.
- Estirar en forma de triangulo cada bollito y untar con la mezcla anterior.
- Acomodar en una placa enmantecada
- Dejar levar
- Cocinar a 170°C durante 10 min.