elGourmet

Kugelhopf de Azafrán

Ingredientes

Manteca: 300 g
Azucar: 300 grs.
Sal fina: Una pizca
Leche tibia: 120 cc
Glucosa: 2 cdas.
Azafrán en pistilos: 1 Caja
Huevos: 5 Unidades
Harina: 500 g
Polvo de hornear: 20 g

Preparación de la Receta

Para comenzar hay que batir con lira 300 g de manteca con 300 g de az&uacute

- Car, pizca de sal y 2 cucharadas de glucosa hasta *blanquear*.
- Después, hidratar el **azafrán** con la leche tibia y reservar.
- Incorporamos 5 huevos de a uno a la mezcla y continuamos batiendo.
- Tamizar 500 g de *harina* con 20 g de polvo de hornear y añadimos a la preparación, para seguir trabajando a baja velocidad.
- Por último agregar la leche con el *azafrán*.
- Colocar la masa en molde de tubo central con rocío vegetal y horneamos a 175ºC por 60 min.
- Glasear con brillo en frío mezclado con hebras de *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kugelopf-de-azafran