

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 azúcar

- 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 175°C 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>