

# Mini-panes con Cubierta Crocante

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Armado

Dulce de membrillo: Cantidad necesaria

### Craquelín

Colorante comestible: Cantidad necesaria

Azúcar: 120 grs.

Mantequilla pomada: 100 g

Harina: 120 g

### Masa

Leche: 120 cc

Huevo: 1 Unidad

Harina: 250 g

Mantequilla: 80 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Azúcar blanco: 60 g

Levadura: 15 g

Sal fina: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Para el craquelín

- N, mezclar en un tazón la *mantequilla* pomada, el azúcar, la *harina* y la cantidad necesaria de colorante comestible, según el tono deseado.
- Unir todos los ingredientes hasta homogeneizar
- Reservar en la nevera.

## Para la masa

- Colocar en la cuba de una batidora la *levadura*, la leche y 1 cucharada de *harina*
- Mezclar y dejar espumar
- Tamizar el resto de la *harina* y añadir
- Luego incorporar la *levadura*, el *huevo* y el azúcar
- Trabajar con el gancho amasador.
- Perfumar con la ralladura de *naranja*
- Agregar la sal y la *mantequilla* pomada
- Terminar de amasar a mano sobre el mesón, espolvoreando con *harina*
- Formar un bolo y dejar reposar en un tazón hasta que duplique su volumen.
- Espolvorear el mesón con *harina*, trasladar la masa a la superficie de trabajo, desgaseificar y estirar hasta obtener una lámina fina

## Para el armado

- Colocar una tira de dulce de membrillo -5 x 2 cm- y disponer en un borde de la masa.
  - Al lado del membrillo, pincelar con *huevo* batido y enrollar sobre sí mismo, dejando la costura hacia abajo.
  - Repetir el procedimiento de armado y colocar la masa rellena en moldes individuales de forma rectangular
  - Dejar levar por 20 minutos.
  - Estirar un rectángulo de craquelín frío y apoyar por encima de la masa levada.
  - Cocinar en el horno a 175 °C alrededor de 15 minutos, hasta *dorar*
  - Retirar y servir.
- 
- A la hora de cocinar los mini-panes, asegúrate de contar con los [utensilios](#) básicos necesarios.
  - Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente

## Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color naranja* brillante.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mini-panes-con-cubierta-crocante>