

# Nudos de Pan de Leche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Armado

**Huevo:** Cantidad necesaria

### Esponja

**Leche:** 75 cc

**Harina:** 100 g

**Levadura:** 30 g

### Masa

**Azucar:** 100 grs.

**Harina:** 400 g

**Miel:** 30 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 125 g

**Ralladura de 1/2 limón:**

## Preparación de la Receta

### Esponja

- En un bol, mezclar la *harina*, la leche y la *levadura*
- Tapar bien y dejar reposar al menos por 60 minutos hasta obtener una esponja.

### Masa

- En un bol, colocar la *harina*

- Realizar un hueco en el centro y añadir los huevos, la miel, la *mantequilla* pomada, el azúcar y la ralladura de *limón*
- Trabajar con un cornet de afuera hacia adentro

## Armado

- Agregar la esponja y llevar a una superficie de trabajo para seguir mezclando con las manos, hasta obtener un bollo liso
- Devolver al bol, tapar y dejar descansar por al menos 90 minutos.
- Volver a llevar el bollo a una superficie de trabajo y "desgasificar"
- Formar primero un cilindro, luego cortar en porciones y bollar
- A continuación, estirar cada bollo con un palote.
- Practicar cortes verticales dejando una parte superior sin cortar
- Enrollar sobre sí mismo en forma diagonal y luego cerrar circularmente.
- Colocar en una placa para horno, dejar reposar y pintar con *huevo*
- Hornear a 180 °C entre 22 y 24 minutos.

## Para pomar la mantequilla

### ret&iacute;ute

- Rala de la nevera, córtala en pedacitos y ponla en el microondas de a 10 segundos, cuidando que no se funda pero que quede bien cremosa.
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

## Para la ralladura de lim&oacute;acute

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

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nudos-de-pan-de-leche>