

# Pan de Leche por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Esponja

Leche: 150 cc

Levadura: 25 grs

Harina 000: 100 grs

### Masa

Azucar: 100 grs

Huevos: 2 Unidades

Harina 000: 400 grs

Manteca: 125 grs

Sal: 2 grs

Esponja: 275 grs

Vainilla: c/n

Miel: 15 grs

### Relleno

Crema pastelera: c/n

Dulce de leche: c/n

## Preparación de la Receta

### Esponja

- Disolver la *levadura* en la leche, agregar *harina*, y mezclar para unir todos los ingredientes.
- Dejar levar por unos minutos.

## Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el mismo volcar la esponja, miel, huevos, azúcar, vainilla y sal.
- Unir todos los ingredientes amasando, una vez que homogeneizamos los mismos, agregar la *manteca* y continuar amasando hasta lograr que la masa quede lisa.
- Dejar reposar 1 hora.
- Luego desgasificar, y cortar bollos de 50 gramos.
- Dar forma, colocar en placa y llevar a *leudar*.
- Cocinar a horno 180 °C por 20 minutos.
- Dejar enfriar.
- Hacer un corte transversal con tijera sobre la superficie y rellenar con *crema* pastelera o dulce de leche.

## Para terminar

### espolvorear con az&uacute;car

- Car impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-leche-por-juan-manuel-herrera>