

Panes de dulce de leche

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina: 5 3/4 Tazas

Azúcar: 1/2 Taza

Leche: 1 Taza

Manteca: 12 cdas.

Levadura: 2 paquetes

Pasas de Uva: 1 1/3 Taza

Preparación de la Receta

- Llevar a la batidora 1 taza de leche tibia, 3 cucharadas de *levadura* seca, ½ taza de azúcar, integrar bien con gancho amasador.
- Añadir 1 cucharada de extracto de vainilla sin dejar de batir. Añadir 12 cucharadas de *manteca* (120 gr aprox).
- Cuando se integre la *manteca* añadir 5 tazas y ½ de *harina* y cucharadita de sal, siempre de a poco y sin dejar de batir, hasta obtener un bollo liso.
- Llevar a un bol limpio, tapar y dejar descansar hasta que duplique su tamaño.
- Bajar a mesada, desgasificar y agregar 1 y 1/3 tazas de pasas de uva y amasar hasta que se incorporen bien.
- Formar un rollo largo, cortar en partes y formar bollos.
- Enmantecar y enharinar un molde alto, disponer los bollos uno al lado del otro, pincelar con *huevo*, decorar con una mezcla de 1 clara y 220 gr de azúcar impalpable.
- Dejar descansar un rato más.
- Hornear a 180 grados durante 20-25 minutos.

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