Rollos de Arándanos y Limón



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 130 c.c.
Azucar rubia: c/n
Harina 0000: 500 Gramos
Leche: 100 c.c.
Limón para su ralladura: 1 unidad
Mantequilla: 60 Gramos
Sal: 1 Pizca
Azucar: 60 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Huevo: 1 unidad
Levadura: 5 Gramos
Mantequilla para untar: c/n
Mermelada: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 180° C
- Calentar en una sartén agua, leche y azúcar, hasta disolver los cristales y que este tibio
- Diluir la *levadura* en la mezcla y retirar del fuego
- Agregar una parte de la *harina* para dejar fermentar
- Colocar *harina* en la mesa en forma de corona y agregar sal y *huevo*.
- Comenzar a unir formando un engrudo
- Verter la primera mezcla en el centro y esencia de vainilla
- Seguir uniendo hasta casi formar la masa
- Sumar a la masa la *mantequilla* y amasar hasta lograr un bollo liso y suave
- Dejar *leudar* hasta que duplique su volumen
- Desgasificar la masa formando un rectángulo
- Untar *mantequilla* por toda la superficie y espolvorear azúcar
- Esparcir mermelada de **arándanos** y ralladura de **limón**
- Enrollar la masa como un pionono
- Cortar en rollos y colocar en placa enharinada
- Tapar y dejar que duplique su volumen
- Llevar a horno por 40 minutos
- Servir con mezcla de queso *crema* y decorar con *arándanos*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-arandanos-y-limon