

# Rollos de Arándanos y Limón

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Agua:** 130 c.c.

**Azúcar rubia:** c/n

**Harina 0000:** 500 Gramos

**Leche:** 100 c.c.

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Mantequilla:** 60 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Azúcar:** 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*