Xuxu

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Azucar: c/n

Esponja

Harina: 200 Gramos
Levadura: 50 Gramos

Leche: 300 c.c.

Masa

Azucar: 200 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina 000: 800 Gramos
Manteca: 250 Gramos
Sal: 4 Gramos

Esponja: 550 Gramos
Vainilla: c/n
Miel: 30 Gramos

Relleno

Manzanas verdes cortadas en cubitos: 3 Unidades
Nueces: 300 Gramos

Pasas de Uva: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Esponja

- Disolver la *levadura* en la leche, agregar *harina*, y mezclar para unir todos los ingredientes.
- Dejar espumar 15 minutos.

Masa

- Hacer un volcán con la *harina* y en el centro agregar la esponja, miel, huevos, azúcar, vainilla y sal.
- Unir todos los ingredientes amasando hasta unir.
- Agregar la *manteca* y continuar amasando hasta lograr que la masa quede lisa.
- Dejar reposar 1 hora.
- Desgasificar y cortar bollos de 50 gramos
- Estirar cada bollo, colocar relleno , arrollar, cerrar los bordes y dejar descansar por 15 minutos
- Freír en aceite caliente hasta que tome *color*.
- Retirar y *rebozar* con azúcar común.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/xuxu