

DESAYUNO

MERMELADA DE FRUTILLA Y MANGO CON ROMERO



Ingredientes:

- 600g de harina sin polvos de hornear
- 7g de levadura seca o 20g de levadura fresca
- 2 cucharadas de miel
- 5 cucharadas de leche tibia
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar flor
- 1 huevo
- 350cc de leche tibia
- 100g de mantequilla t° ambiente
- 150 gr mantequilla derretida
- ¾ taza de azúcar morena
- 1/3 taza de azúcar y canela

Preparación:

- En un Bowl poner 600 g de harina sin polvos y hacer un espacio en el centro , agregar 7 g de levadura seca o 20 g fresca más 2 cucharadas de miel y 5 cucharadas de leche tibia y tapar para que se active la levadura (15 min aprox)
- Cuando esté activada (espumosa), agregar 1 cucharadita de sal, 4 cucharadas de azúcar flor, 1 huevo y 350cc de leche tibia.
- Amasar a máquina o con mano por dos minutos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Agregar a la masa 100 g de mantequilla a temperatura ambiente. Seguir amasando por 10 minutos hasta que la masa esté lisa, brillante, elástica. Si la masa se pega mucho en tus manos o al gancho, le puedes agregar de a poco más harina.
- Hacer un bollo y dejar en un Bowl aceitado por dos horas tapado, en un lugar tibio.



- Poner en un pocillo 150 grs de mantequilla derretida. En otro pocillo mezclar 3/4 taza azúcar morena más 1/3 taza azúcar y canela (la cantidad que quiera)
- Cuando la masa haya doblado o triplicado su volumen, sacarla y aplastar para desgasificar y hacer bolitas pequeñas (crecerán al doble para que calcules el tamaño). Ir pasando las bolitas por la mantequilla derretida y luego rodando en el azúcar con canela.
- Poner un molde, enmantequillado, de queque redondo con agujero al medio y deja las bolitas dentro de este. Que las bolitas no lleguen a más de 3/4 del molde ya que van a crecer.
- Dejar reposar las bolitas 30 minutos en un lugar tibio y llevar al horno precalentado a 180° por 45 a 50 minutos. Si se dora mucho en la superficie, tapar con alusa y seguir cocinando.

