Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA

Hojaldrinas de naranja

1h30 · 12 raciones · 492 kcal

Ingredientes

- **130gr** de azúcar glass
- **2** naranjas
- **320gr** de manteca de cerdo ibérico
- **100gr** de vino dulce
- **60gr** de zumo de naranja
- **20gr** de vinagre de manzana
- **1 sobre** de gasificante (doble)
- **600gr** de harina de repostería
- **1** pellizco de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**5,4 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**54 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Con un rallado rallamos las pieles de las naranjas en un bol.
2. Añadimos 30gr azucar glass, la manteca, el vino, el zumo de naranja, el vinagre, el gasificante y mezclamos todo hasta que se integren bien todos los ingredientes.
3. Añadimos la harina, la sal y continuamos mezclando.
4. Vertimos la masa sobre la encimera enharinada y formamos una bola, la cubrimos con film transparente y dejamos reposar en el frigorífico durante 30 minutos.
5. Precalentamos el horno a 180°C. Forramos 2 bandejas de horno con papel de hornear y reservamos.
6. Con ayuda del rodillo, extendemos la masa hasta que tenga un grosor de 1cm. Cortamos con nuestros corta pastas preferidos y los colocamos en las bandejas de horno preparadas.
7. Horneamos en 2 tandas durante 25 minutos (180°C) o hasta que estén dorados. Dejamos templar.
8. Espolvoreamos las hojaldrinas (ya templadas) con azúcar glass. Cuando estén frías, espolvoreamos de nuevo con azúcar glass.
9. Reservamos en una lata o recipiente hermético hasta el momento de servir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya