Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Pan de leche de fresas

8 raciones 404 kcal

Ingredientes

- **300 g** de leche
- **50 g** de mantequilla en trozos (y un poco más para el molde)
- **20 g** de levadura prensada fresca desmenuzada
- **20** - 60 g de azúcar
- **550 g** de harina de fuerza
- Mermelada de fresas
- **1 ½ cucharaditas** rasas de sal
- **1** huevo (para pincelar)
- Almendras

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**63 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. En un cazo, calienta la leche con la mantequilla, la levadura y el azúcar durante 3 minutos (solo templar, no hervir).
2. Añade la harina y la sal, y amasa hasta obtener una masa suave y homogénea.
3. Coloca la masa en un bol engrasado, cubre con film y deja reposar hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora).
4. Estira la masa con rodillo y cubre con mermelada de fresas.
5. Enrolla la masa como si fuera un brazo de gitano.
6. Haz un corte longitudinal y trenza las dos partes.
7. Coloca en el molde forrado, pinta con huevo y añade almendras por encima.
8. Hornea 25–30 minutos a 180°C hasta que esté dorado y aromático.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya