

Golfeados

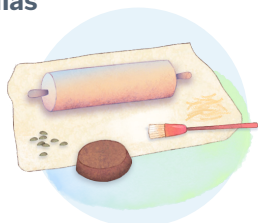
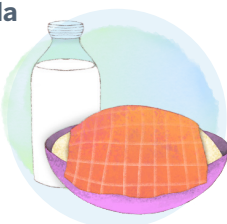
ESPIRALES DE SABOR

Ingredientes:

250 g de harina de trigo
100 ml de leche tibia
10 g (1 cucharada)
de levadura instantánea
100 g de azúcar
1 pizca de sal
1 huevo
25 g de mantequilla
1 cucharadita de vainilla

Para la cobertura:

50 g de mantequilla
100 g de papelón rallado
1 cucharada de semillas
de anís dulce
200 g de queso
blanco duro rallado
1 huevo batido
(para barnizar)
4 cucharadas de papelón
(para el glaseado final)
25 g de mantequilla
1 cucharadita de vainilla



1. Tamiza la harina para evitar impurezas y colócala en un bol junto con el azúcar y la levadura. Añade al centro la mantequilla, el huevo y la vainilla.

2. Comienza a amasar mientras agregas poco a poco la leche tibia. Cuando obtengas una masa pastosa, pásala a la mesa enharinada.

3. Amasa durante unos 10 minutos hasta lograr una textura suave. Seguidamente, devuelve la masa al bol, cúbreala y deja reposar por una hora, hasta que doble su volumen.

4. Ya levada, espolvorea harina sobre la mesa y estira la masa con un rodillo hasta formar un gran rectángulo.

5. Unta la mantequilla del relleno sobre la masa, dejando libre el borde superior, y luego espolvorea el papelón rallado, luego el anís y 100 g del queso.



6. Enrolla con cuidado para no perder el relleno. Humedece el borde libre con agua para que se selle bien.

7. Corta el rollo en piezas de unos dos dedos de ancho (saldrán unos 10). Colócalos acostados sobre una bandeja forrada con papel para hornear. A continuación, déjalos reposar por ½ hora más.

8. Precalienta el horno a 180 °C.

9. Mezcla el huevo batido con el papelón y barniza cada golfeado, y luego distribuye el resto del queso por encima.

10. Hornea durante 20 minutos o hasta que estén dorados, y déjalos reposar antes de servir.



J-256895848



CONTENIDO DESCARGADO DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA