

PAN CON DULCE

Ricos para acompañar el mate.



Ingredientes

150 cc. Leche tibia
250 gr. Harina de para pizzas
100 gs. Harina 000, o más para completar el amasado
2 Huevo
150 ml. Aceite
100 gr. Azúcar
2 Sobres Stevia
1 Cucharadita de esencia de vainilla
Pisca de sal
500 gr. Dulce de membrillo

Preparación

Colocar en un bowl la harina para pizzas hacer un hueco y poner el agua, el huevo, el azúcar, el aceite, esencia de vainilla, la sal.

Luego empezar a mezclar agregando la harina común hasta lograr la masa.

Luego dejar levar $\frac{1}{2}$ hora, pasada la $\frac{1}{2}$ hora, dividir la masa en 2, estirla en forma cuadrada, hasta que quede de 6 milímetros de espesor, hacer lo mismo con el otra mitad de la masa.

Ablandar con un poquito de agua el dulce de membrillo.

Untar la masa con el membrillo, enrollarlo, luego apretar las puntas para que queden cerradas, para que no se salga el dulce.

Poner en una pizzera los 2 panes y enviar al horno 35/40' hasta que se doren un poco, controlar pinchándolo con un cuchillo, hasta que salga seco.

Listo, esperar que se enfríe y a comer.