

## **MEDIAS NOCHES**

### Ingredientes:

- 400gs. de harina panificable sin gluten
- 100gs. de Maizena®
- 2 huevos y otro para pintar
- 250ml. de leche
- 170gs. de azúcar con peladura de limón
- 60gs. de mantequilla
- 60gs. de levadura fresca
- 250gs. de mantequilla pastelera

### Elaboración:

1. Mezclar las dos harinas y hacer un volcán, en medio echar 2 huevos y el azúcar (en el molinillo moler el azúcar junto con la peladura).
2. En una mitad de la leche, diluir la levadura y en la otra mitad la mantequilla. Incorporar las diluciones a las harinas. Amasar durante 15 minutos, dejar reposar 10 minutos y volver a amasar. Resulta una masa fina y pegajosa.
3. Con una cuchara enharinada, coger trozos de masa de 50gs. aprox. Espolvorear con harina (ayudarse de un colador) y golpear el trozo de masa 2 ó 3 veces contra la mesa, dar forma de bollito y colocar en la placa de horno.
4. Tapar con una bolsa de plástico untada de aceite.
5. Fermentar en el horno 30 minutos a 40°C. Sacar del horno y pintar con huevo batido y espolvorear con azúcar.
6. Calentar el horno a 200°C y cocer a 180°C hasta que estén doraditos.