

## PANETONCITOS NAVIDEÑOS CASEROS

Para 12 personas

### INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina de trigo. 
- Media taza de leche fresca. 
- Una cucharada de levadura. 
- 4 yemas de huevo. 
- Una taza de fruta confitada 
- Una taza de azúcar 
- mantequilla 
- Una pizca de sal.
- Ralladura de tres naranjas
- 12 pirotines.



**Recomendaciones:** los panetoncitos navideños caseros, deben consumirse dentro de los tres días de preparado, porque no contiene preservantes para su larga duración.

### PREPARACIÓN:

1° En un bol agregar leche, azúcar y vainilla, batir bien y **reposar** por 30 minutos.

2° En un bol agregar harina, huevo, sal, mantequilla, ralladura de naranja y los ingredientes reposados, luego juntar todos los ingredientes y amasar.

3° Estirar la masa y agregar las frutas confitadas, seguir amasando hasta que este suave para luego cortar en trozos iguales.

4° Formar bolitas con la masa y colocarlo en los pirotines, dejarlo reposar por 30 minutos.

5° Llevar al horno por 45 minutos y listo ya puedes saborear el riquísimo panetoncito navideño.