PANETONCITOS NAVIDEÑOS CASEROS

Para 12 personas



INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina de trigo.
- Media taza de leche fresca.
- Una cuacharada 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 riquismo panetoncito navideño.

LIVEWORKSHEETS