



*mini brioche*  

---

*con un toque de limón*

Ingredientes:

para la masa:

25 gr de levadura fresca

250 gr de leche

550 gr de harina de fuerza

75 gr de azúcar

ralladura de 1 naranja

2 huevos de gallinas felices (tamaño M  
aproximadamente)

100 gr de mantequilla con sal a temperatura  
ambiente

para el relleno:

100 gr de azúcar

ralladura de 1 limón

Preparación:

relleno:

Mezclamos el azúcar con la ralladura de  
limón y reservamos.

## Masa:

Disolvemos la levadura fresca en la leche.

En el bol de la amasadora mezclamos la harina junto con el azúcar. Añadimos los huevos y la mezcla de leche y levadura.

Amasamos.

Cuando se hayan integrado los ingredientes, añadimos la mantequilla en dado. Amasamos durante 15 minutos.

Formamos una bola y colocamos en un bol ligeramente engrasado. Tapamos y dejamos levar durante 2 horas.

Desgasificamos la masa y estiramos hasta formar un rectángulo de unos 50x40 cm.

Espolvoreamos la mezcla de azúcar y ralladura de limón y presionamos con un rodillo.

Enrollamos la masa y cortamos porciones de unos 2 cm de grosor. Colocamos dentro de unos moldes de flan, tapamos y dejamos levar durante 90 minutos.

Precalentamos el horno a 175°. Cuando esté caliente el horno, horneamos durante 20-25 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)

