

Y mi receta de hoy es...

Elaboración:

En primer lugar, tamizamos la harina, levadura y gasificante (los 4 sobres), unos 30 sg a velocidad 3. Al terminar, sacamos del vaso y reservamos para añadirlo al final.

A continuación y con la mariposa puesta, batimos los huevos y el azúcar. Programamos 5 minutos a velocidad 3, temperatura 37° y al finalizar éste tiempo, repetimos otros 5 minutos a velocidad 3, de nuevo, pero ésta vez sin temperatura.

Una vez que la mezcla nos haya quedado blanquecina y con burbujas, retiramos la mariposa, y añadimos el aceite, la leche, y la mantequilla en pomada, y mezclamos 15 segundos a velocidad 3. Si veis con éste tiempo que no es suficiente, darle unos segundos más, hasta que consigais que esté totalmente mezclado.

Ya sólo nos queda, echar la mezcla de harina, sal, levadura y gasificante y la ralladura de naranja con su zumo (si preferís también se puede echar en el paso anterior con los líquidos). Mezclamos 10 sg y después seguiremos mezclando 2 minutos más a velocidad 5.

S&G
by Marietta