

# Ensaimada de cabello de ángel

## Ingredientes

- 70 gr de huevo (casque 2 huevos, bátalos y péselo exacto)
- 50 g de azúcar
- 50 g agua
- 230 g de harina de fuerza
- 10 g de levadura de panadería
- 15 g de aceite
- 100 g de manteca de cerdo a temp ambiente. (si está muy fría ponla en función descongelar en el micro unos segundos).
- Azúcar glass para espolvorear.



Opcional para rellenar: 300 de cabello de ángel, con dos cucharadas de miel y un pellizco de canela.

## Preparación

1. Ponga en el vaso los huevos, el azúcar y el agua. Programe 15seg/vel 5.
2. Añada la harina y programe 4 seg/vel 6
3. Programe 8 min/vaso cerrado/espiga, con cuidado que la máquina se puede mover, ya que la masa es muy elástica y pega mucho tirón.
4. Cuando falten dos min, añadir la levadura desmenuzada por el bocal.
5. Incorpore el aceite y programe 2 min/vaso cerrado/vel espiga. Dejar reposar 10 min.
6. Untar con aceite la superficie de trabajo. Yo utilizo un trozo de papel de horno largo o de papel albal y le doy forma a la masa rectangular y después con un rodillo de acero pequeño la extiendo con un largo de 110cms \* 20 cms. Después con la mano o con un pincel de silicona le voy extendiendo la manteca. Después le hago un cordón con el cabello de ángel y la enrolla a lo largo. Sino se le puede cortar un trozo de masa por todo el largo como si fuera un cordón y se enrolla sobre si misma hasta que tenemos una tira de 120x4 cms.
7. Colocar el cordón sobre una bandeja de horno engrasada o encima de un papel de horno engrasado, dándole forma de ensaimada pero dejando un margen de 3 cms al enrollarla porque al subir ya se une sola.
8. Yo la dejo reposar dentro del horno para que no tenga corrientes, hasta el día siguiente.
9. Por la mañana o después de 10 horas de reposo, precalentar el horno a 180°.
10. Hornear durante 15-20 min hasta que esté doradita y una vez esté fría espolvorear con el azúcar glass. Lo mejor de la receta es que ya tienes todo limpio, recogido y un desayuno de lujo.

**Tiempo:** 45 + 10 horas de reposo

**Raciones:** 8



thermomix